

Association des Sommeliers des Hauts-de-France

Les Sommeliers de l'ASHF en Caravane au Touquet

Le Touquet 20 novembre 2023



Le mot de notre Président Yann Satin.

Bonjour à Tous,

Nous nous sommes retrouvés le lundi 20 novembre dernier au Restaurant Caravane Le Touquet Paris-Plage chez notre ami Axel. C'est dans des circonstances compliquées qu'a eu lieu cette réunion. Les conditions climatiques de ces dernières semaines ayant eu un impact catastrophique dans le Boulonnais et le Montreuillois. Merci à Axel qui, malgré ces difficultés rencontrées depuis plusieurs jours, a tenu à nous recevoir du mieux possible.

Notre prochain rendez-vous sera en 2024 pour notre traditionnelle AG.

Le Bureau et moi-même vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

A bientôt.

Yann

Dégustation du 20 novembre 2023

Restaurant 'Caravane' Le Touquet

L'art et le vin servent au rapprochement des peuples

'Johann Wolfgang Von Goethe'

Pour la dernière dégustation de l'année, nous nous retrouvons une nouvelle fois au Touquet, quelques semaines après le CA de L'UDSF. Cette fois-ci, nous sommes accueillis par le **Restaurant Caravane** « The place to be » de la réputée station balnéaire, l'endroit où travaille **Axel Vandecasteele**, membre de notre association depuis deux ans. A notre arrivée sous une pluie battante, nous trouvons porte close et nous réfugions à **L'Impasse**, le bar voisin appartenant au même propriétaire **Sébastien Boyard**, nous y retrouvons **Laurent Josse** et **Gérard Pennequin** et leurs élèves de la Mention Sommellerie du **Lycée Hôtelier du Touquet**. Voici enfin **Axel** notre hôte du jour, se confondant en excuses (son habitation étant prise dans les inondations). Une fois **Yann Satin** notre président arrivé, pris dans les bouchons, mais pas de liège ! Un peu d'humour ne fait pas de mal, nous commençons la dégustation animée par **Axel**. Aujourd'hui sur le thème des vins argentins et australiens, chaque élève du **LHT** avait la mission de commenter chaque vin (page3). Une fois notre voyage œnologique terminé au cours duquel nous avons pu découvrir ou redécouvrir les différentes facettes de ces deux continents, c'est au tour de **Yann** de prendre la parole et de relater le compte rendu d'une actualité riche en événements, le CA de l'UDSF organisé par notre association au mois d'octobre et le déplacement en Champagne pour la dégustation organisée par **La Revue Sommelier International**, ainsi que notre AG qui se déroulera dans la région Lilloise le 5 février ; pour conclure l'AG de l'UDSF les 14/15 avril 2024 à Colmar.

Il est 13 heures, nous avons rattrapé le retard, il est temps d'entonner notre inévitable **Carillon de Bourbonnais** avant de prendre place pour les réjouissances toujours sur le thème du voyage, cette fois-ci pour l'Afrique du Nord.

Merci à **Monsieur Sébastien Boyard**, gérant du restaurant, d'être passé nous saluer pendant le repas.



Menu

L'entrée

Dégustation de Mezze

Le Plat

Couscous

Café

Accord Mets et Vins

Les vins proposés

de la dégustation du matin

'Argentine et Australie'

Petite Fleur 2021 Argentine

Penfold Konunga, 2021 Australie

Lindaflor 2019 Argentine

Petite Fleur Blend 2020 Argentine

Penfolds BIN 8 2016 Australie

Lindaflor 2015 Argentine

Prochaine dégustation

Assemblée Générale

Le 5 février 2024

A Bondue et Wasquehal

Commentaires de dégustation

Par les élèves 'Mention complémentaire Sommellerie' du Lycée Hôtelier du Touquet

**Sarah Delecaut, Clotilde Desgrousillier, Helaury Chatelle, Maximilien Cauwet,
 Dorian Legault, Samuel Herman. Professeurs : Laurent Josse et Gérard Pennequin**

Petite Fleur 2021 Argentine

Robe : jaune dorée pâle, belle brillance, disque fin et net. **Nez** : discret, belle fraîcheur, fruits à noyaux et chaire blanche. **Bouche** : attaque fraîche, belle vivacité, sur le fruit blanc, finale d'agrumes. **Accord** : sur une cuisine exotique, sucré salé, sushis, Saint-Jacques aux agrumes. **Cépage** : 100% Chardonnay.

Penfold Konunga, 2021 Australie

Robe : jaune pâle aux reflets verdâtres, disque avec une belle brillance, limpide. **1^{er} Nez** : notes boisées, **2^{ème} Nez** : minéral, floral, agrumes pamplemousse. **Bouche** : attaque vive et tonique, légère astringence, notes d'agrumes, léger amer rappelant la quinine, légère salinité. **Accord** : coquillages, cassolette de fruits de mer. **Cépage** : 100% Chardonnay.

Lindaflor 2019 Argentine

Robe : Jaune pâle, brillante, de nombreuses larmes. **Nez** : noisettes torrifiées, note de grillé, fruit blanc et épices douces. **Bouche** : attaque droite avec une belle fraîcheur, persistance, fruité et élégant. **Accord** : poisson fumé, volaille, sauce citronnée. **Cépage** : 100% Chardonnay

Petite Fleur Blend 2020 Argentine

Robe : grenat, reflets violacés, disque brillant, belle profondeur. **Nez** : fruits noirs confits, un léger boisé, réglissé. **Bouche** : attaque veloutée, légèrement épicée, légers tannins, fin de bouche marquée par son terroir, **Accord** : pièce de bœuf grillé, couscous. **Cépages** : 42% Malbec, 40% Merlot, 10% Syrah, 8% Cabernet Sauvignon.

Penfolds BIN 8 2016 Australie

Robe : grenat foncé, larme grasse, reflet violacé. **Nez** : un peu éthéré, fruits noirs compotés, cacao, réglisse et mentholé. **Bouche** : attaque puissante, structurée, certainement dû à un élevage marqué. **Accord** : daube de sanglier. **Cépages** : 52% Cabernet Sauvignon, 48% Shyras.

Lindaflor 2015 Argentine

Robe : grenat profond, jambes présentes et rapides. **Nez** : arômes tertiaires et épicées. **Bouche** : structure liée à l'élevage avec des notes de réglisse et de vanille, un peu de volatile présent. **Accord** : Camembert fermier de Normandie. **Cépage** : 100% Malbec.



L'instant Pédagogique

A la découverte du vin d'Argentine

Comme tous les pays d'Amérique du Sud, l'arrivée du vin en Argentine se fit avec les Espagnols au XVI^e siècle. Ce sont surtout les religieux qui ont été les premiers vignerons du pays pour produire leur vin de messe. Puis, en 1853, Domingo Faustino Sarmiento, futur président de la République d'Argentine, engage Michel-Aimé Pouget, un technicien viticole bordelais, pour développer le vignoble. Trois Fois Vin vous emmène au pays des empenadas, de la viande de bœuf d'une tendreté exceptionnelle, de la sauce chimichurri, du célèbre Dulce de leche et ... du vin au caractère bien affirmé...

Régions et typicités du vin en Argentine

Avec plus de 200 000 hectares de vignes, l'Argentine est aujourd'hui devenue le 5^{ème} producteur mondial de vin. Les vignes les plus renommées sont plantées au pied de la cordillère des Andes à une altitude de 1500m à 3000m ! Le vignoble argentin doit tout à la montagne. Le sol, l'altitude, la température, l'exposition au soleil, le vent, la faible humidité et les sources d'eau sont autant d'atouts que le vignoble doit à sa Cordillère!

Au nord

Le vignoble de **Salta** représente 3% des surfaces plantées et est probablement le vignoble le plus haut du monde. En effet, il culmine en moyenne à 1700 mètres d'altitude et certains domaines montent jusqu'à 3000 mètres ! La Salta est le berceau du cépage blanc Torrontes qui produit des vins très fruités aux notes épicées.

Dans le centre-Ouest

La vallée du Cuyo, qui produit la plus grande partie du vin argentin avec plus de 188.000 hectares de vignes, totalise à elle seule plus de 95% du vignoble argentin (Wine of Argentina, 2021). Elle se divise elle-même en 3 vignobles : La Rioja, San Juan et Mendoza (70,6% du vignoble) :

– **La Rioja** est réputée pour ses vins mousseux vinifiés à partir de Torrontes Riojano. Un vin vif aux arômes de fruits tropicaux et de rose.

– **San Juan** a souvent produit du vin de mauvaise qualité. La vinification de grandes Syrahs dans la vallée du Tulum fait aujourd'hui la fierté du vignoble.

– **Mendoza** est la capitale argentine du vin. Elle bénéficie d'une exposition et d'un climat exceptionnels qui en fait le fief mondial du malbec. Ici, il révèle une intensité aromatique et une structure tannique hors normes. Il est notamment reconnaissable par les arômes floraux et de fruits des bois qu'il libère. A Mendoza, une école de viticulture y est même implantée : National University of Cuyo où on peut y effectuer un Master en Viticulture et Œnologie. C'est aussi sûrement la plus longue route des vins au monde puisque vous pouvez faire **2 000 km** en gardant quasiment toujours un œil sur les vignes.

Au sud

La **Patagonie** avec Rio Negro, Neuquen, Buenos Aires et La Pampa représente 1,87% des surfaces plantées. Elle est davantage soumise aux influences océaniques de l'Atlantique. La Patagonie délivre des vins particulièrement intenses et solaires au caractère affirmé.

Les Appellations de vin en Argentine

Depuis 1993, un début de législation des appellations a vu le jour avec trois catégories de classifications :

Les **Indicaciones de procedencia (IP)** : les vins proviennent d'une zone de production régionale délimitée et non pas de toute l'Argentine. Les conditions de production sont peu contraignantes. Un vin IP doit contenir au minimum 80% de raisins provenant de la zone de production indiquée et il existe 10 IP différentes.

Les **Indicaciones geografica (IG)** : correspond à des vins produits dans une région en particulier avec un cahier des charges plus restrictif que les IP, mais encore très permissif. Il existe 78 IG différentes.

Et depuis 2003, les **Denominacion de Origen Controlada (DOC)** ressemblant à nos AOC. Les conditions d'encépagement sont beaucoup plus restrictifs que les IG. Avant de devenir un DOC, le syndicat qui en fait la demande doit d'abord avoir été accepté comme IG. Il existe pour l'instant deux DOC : DOC Lujan de Cuyo et DOC San Rafael.

Les cépages d'Argentine

Dans les années 90, le virage qualitatif du vignoble argentin a donné lieu à une évolution notable de l'encépagement. Ainsi, les cépages rouges et rosés autochtones ont perdu du poids au profit de deux cépages qui sont devenus emblématiques du pays : le Malbec en rouge avec 38,6% des volumes, et le Torrontes en blanc. Les vins rouges représentent donc aujourd'hui la majorité de la production viticole avec 57% des superficies.

En 2021, les cépages blancs représentaient 18% de l'encépagement total avec une domination en volume des chardonnays qui représentaient 16% de la production en 2019, et les cépages rosés plus de 24%.

Côté Rouge : le Malbec, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, la Syrah, Bonarda italien (le plus vinifié en volume en Argentine, il séduit par sa couleur profonde et son beau fruité), Merlot, Blends (assemblages). Les plus grands vins rouges argentins sont des vins d'assemblage, qui associent harmonieusement les cépages Malbec et Cabernet Sauvignon par exemple.

Les vins rouges sont répartis en trois catégories : Basic (ou entrée de gamme), Roble (milieu de gamme) et Reserva (haut de gamme).

Côté Blanc : Le Torrontés (doté d'une pointe délicatement acidulée), le Sauvignon Blanc, le Chardonnay, le Viognier, Semillón, le Chenin, l'Ugni blanc, ou l'Argenceres Lagrima, reconnaissable à sa couleur teintée de vert.

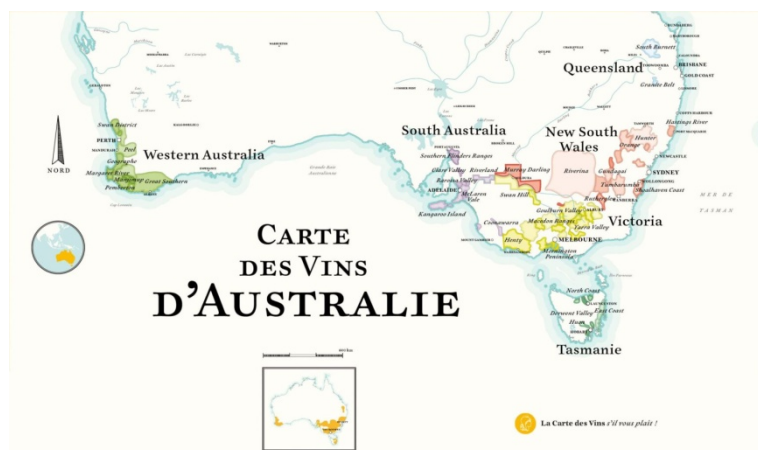
Côté Rosé (24,1% de la production totale de vin en 2021) : principalement issus de Cereza et de Criolla Grande dans la région de Mendoza.

(Article : Trois Fois Vin).



L'instant Pédagogique

À la découverte du vin d'Australie



L'origine de la vigne en Australie

Dès 1788, la culture de la vigne est introduite sur l'île-continent grâce aux boutures qui arrivent dans les cales des bateaux des premiers colons britanniques. Pour rappel, la couronne britannique a colonisé l'Australie, qui lui paraissant bien vide de toute population, se fixa pour but de vider ses prisons en y envoyant sa « mauvaise graine ».

L'industrie viticole se développe sans grande folie jusqu'à la fin des années 1980. C'est à partir des années 1990 que la viticulture en Australie va littéralement exploser. Ce sera sous l'impulsion de plusieurs grands groupes industriels qui détiennent désormais près de 75 % du vignoble. La région de Barossa Valley a été un haut lieu de commerce de vignobles entre les Australiens et les Chinois. 10 % de cette zone serait détenue par des sociétés chinoises. Dans les années 90, donc, les grandes sociétés s'orientent vers une

ambitieuse politique d'exportation (Grande-Bretagne, États-Unis, Canada...). Le succès est au rendez-vous puisqu'aujourd'hui, l'Australie est le 4^{ème} exportateur mondial de vin.

Shiraz, un cépage emblématique

En Australie, vous pourrez goûter à tous types de vins : rouges, blancs, pétillants ou liquoreux.

L'Australie est l'unique producteur du Nouveau Monde ayant adopté le shiraz, qui vient de notre syrah, originaire de la Vallée du Rhône, comme cépage phare de ses rouges. Les Australiens auraient remplacé le nom « syrah » par « shiraz », car plus facile à prononcer pour eux. La shiraz est le cépage roi, le plus répandu en Australie. Elle est l'œuvre d'un Écossais, James Busby, qui, d'un périple en France et en Espagne, ramena quelques boutures de syrah qui s'adaptèrent parfaitement aux sols et au climat du sud-est du pays. Au point que ce cépage est devenu emblématique de l'Australie, bien loin devant le cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, grenache et mourvèdre.

Côté blancs, on peut y trouver du riesling, du chardonnay, du sémillon et du sauvignon.

L'Australie du sud produit également des vins pétillants, quelques vins rosés et des liqueurs type muscat. La société australienne Penfolds produit par exemple du vin de glace, semblable à nos vins issus de vendanges tardives en Alsace ou en Allemagne.

Les régions du vin en Australie

L'Australie compte plus de 60 régions viticoles sur tout son territoire.

- Le South Australia avec 75 800 hectares de vignes plantées, est la première région productrice de vin en Australie. Reconnue pour sa gastronomie et la qualité de son terroir, le South Australia est incontournable pour déguster de délicieux vins australiens. La Barossa Valley à environ 70 km d'Adélaïde, est une des régions viticoles les plus réputées au monde. On y produit un unique assemblage australien connu sous le nom de GSM (Grenache, Shiraz et Mourvèdre) ainsi qu'un duo shiraz-cabernet sauvignon.
- New South Wales avec 34 000 hectares de vignes, est la 2^{ème} région pour la production nationale de vin, et se distingue par la diversité de ses climats et par les saveurs incomparables de ses crus.
- Avec ses panoramas montagneux et son climat frais, la région de Victoria est une terre viticole renommée qui compte une multitude de domaines et de vignobles, qui font partie des principales régions viticoles d'Australie.
- La région du Western Australia est le bout du monde du bout du monde. Ici, on se croirait tantôt dans une carte postale, tantôt sur la lune. Et même si sa production de vins est plus faible que dans le reste du pays, la qualité de ses crus frôle l'excellence.
- La Tasmanie représente 1 500 hectares de vignes. Principale région viticole de Tasmanie, la Tamar Valley se distingue par la remarquable qualité de ses crus. La proximité de la mer confère aux vins une fraîcheur qui les place au top niveau.

Les vins d'Australie

Les vins australiens se caractérisent par une teneur en alcool assez élevée en raison des fortes chaleurs du pays.

Dans les régions de South Australia et New South Wales, la shiraz donne des vins concentrés aux arômes de fruits mûrs et de notes épicées. Bénéficiant d'un climat plus doux, Victoria et la Tasmanie se distinguent pour leur Pinot Noir et Chardonnay. Seul ou en assemblage avec le cabernet-sauvignon ou d'autres variétés, la shiraz donne des vins de toutes les qualités, mais offre en général un fruité expressif et une texture en bouche généreuse et tannique.

Quelques chiffres sur le vin en Australie

En 2021, l'Australie possédait le 13^{ème} vignoble mondial avec une superficie évaluée par l'Organisation internationale de la vigne et du vin à 146.000 hectares, soit 2 % du vignoble mondial, et un tiers du vignoble français. Le vignoble australien se subdivise en 60 régions. Les propriétés sont en moyenne de 20 à 30 hectares. Il existe au total plus de 2 268 exploitations viticoles.

En 2021, l'Australie enregistre sa plus forte récolte depuis 2006. Les 14,2 millions d'hectolitres de vin produits représentent une hausse de 30% par rapport à 2020.

Le vignoble australien est 5^{ème} au rang mondial de production de vin.

(Article : Trois Fois Vin)

RETOUR EN IMAGES LeTouquet novembre 2023

'Caravane'





2007 : Finaliste du Concours Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France, 2008 : Lauréat du Concours Master Of Port, 2010 : Lauréat du 1^{er} Trophée Paul Haeberlin, 2010 : Finaliste du Meilleur Sommelier de France, 2012 : Meilleur Sommelier de France, 2015 MOF en Sommelierie.

Romain Iltis, Alsacien d'origine, plus exactement de la Vallée de Munster 'je crois qu'il y tient', est né le 19 décembre 1981 à Colmar. Fils d'un papa MOF en boulangerie et d'une maman secrétaire de mairie. **Romain** se destinait naturellement aux métiers de bouche, en particulier la cuisine. Il intègre le Lycée hôtelier J. Storck à Guebwiller. Il obtient un BAC technologique et un BTS Art de la table puis il poursuit ses études en mention complémentaire Sommelierie au Lycée A. Dumas à Illkirch-Graffenstaden, il y fait la rencontre de son modèle **Antoine Woerlé**.

En 2002 il est finaliste du **Trophée Chapoutier** du meilleur élève sommelier, c'est le déclic. Ce qui ne l'empêchera pas d'exercer son métier de cuisinier chez **Alain Ducasse** à Paris jusqu'en 2003, avant de reprendre le chemin de la sommelierie sa vocation. Durant deux saisons **Romain** fait ses armes dans les Alpes notamment au **Chabichou à Courchevel** avec le chef doublement étoilé **Michel Rochedy**, celui que l'on surnommait '**Le Bucose des Alpes**'. En 2005 retour au pays à Munster à l'hôtel Verte Vallée où il est recruté en **qualité** de sommelier, il deviendra par la suite le Chef Sommelier de la maison. C'est durant cette période que notre ami Romain prendra goût aux concours et deviendra ainsi en 2007 : **Finaliste du Concours Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France, 2008 : Lauréat du Concours Master Of Port, 2010 : Lauréat du 1^{er} Trophée Paul Haeberlin, 2010 : Finaliste du Meilleur sommelier de France**, de quoi aiguiser sa soif de l'excellence.

En 2012, **Romain** rejoint le restaurant **L'Arnsbourg à Baerenthal**, un trois macarons Michelin, en qualité de Chef Sommelier, c'est cette même année qu'il devient **Meilleur Sommelier de France**. Il y restera trois ans avant de se lancer dans un nouveau défi, l'ouverture du restaurant '**La Villa René Lalique**' en partenariat avec la **cristallerie Lalique** à Wingen-sur-Moder en Alsace du Nord au poste de directeur des vins, une nouvelle fois aux côtés du Chef **Jean-Georges Klein**, le Chef de L'Arnsbourg à Baerenthal. Sa soif des concours n'étant toujours pas assouvie, notre MSF décroche le titre de **Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie Promotion 2015**. Cette année étant pour lui riche en événements et émotionnellement de surcroît, hormis son titre de MOF et ses nouvelles responsabilités professionnelles, il fait l'acquisition d'une maison et devient papa une deuxième fois. Décidément 2015, un grand millésime qui restera gravé !

Vous voyez, **Romain** ce prodige de la Sommelierie à la tête d'une des plus belles caves d'Europe riche de 20.000 bouteilles qui aime étonner avec ses accords improbables, sûrement dû à son palais aiguisé de cuisinier et son nez infailliable, n'a pas fini de nous étonner. Pour le moment, il fait une petite pause en ce qui concerne les concours, il préfère privilégier sa vie de famille et éduquer avec son épouse **Laëtitia** aussi de la profession, leurs trois enfants, **Maëla, Trystan, et Oriane**, âgés de 10, 8 et 1an et demi. Ce qui ne l'empêche pas de s'adonner à sa passion tout en arborant fièrement les couleurs du drapeau français sur sa manchette droite. C'est certain, nous n'avons pas fini d'entendre parler de **Romain**.

Romain sans filtre !

ASHF : Depuis quand es-tu dans l'UDSF et quelle était ta motivation ?

Romain : Je suis d'abord rentré chez les Sommeliers parisiens en 2003 et ensuite j'ai rejoint 'l'ASA' l'Association de ma région d'origine, l'Alsace en 2005. Mon objectif était de progresser, apprendre, côtoyer des grands sommeliers pour prendre des infos et partager autour de grandes dégustations.

ASHF : As-tu un souvenir marquant d'une dégustation ?

Romain : Je garderais en mémoire ce voyage en Moselle allemande chez **Egon Müller**, le plus grand en ce qui concerne les Riesling. J'ai une grande admiration et de respect pour l'homme, nous avions dégusté ses vins dans un silence de cathédrale, le vin parlait de lui-même. Plus récemment lors des 50 ans de l'ASA, nous avons fait une dégustation de 20 grandes Maisons de Champagne.

ASHF : Quels sont tes vins préférés ?

Romain : Je ne te surprendrai pas en disant que j'ai un grand intérêt pour le Riesling, c'est un cépage fascinant, c'est celui à mon idée qui retranscrit le plus fidèlement le sol. Aussi bien en sec qu'en moelleux, il produit de très grands vins.

ASHF : Ton plat préféré et quel accord met / vin avec celui-ci ?

Romain : Je préfère dire accord vins et mets, j'expérimente beaucoup les dégustations de Muscats secs et moelleux (muté) avec des préparations diverses et variées. C'est un cépage qui se transcende dans les accords, c'est assez perturbant et magique à la fois.

ASHF : A quoi t'intéresses-tu en dehors de ta profession ?

Romain : J'aime beaucoup le Foot, je suis fervent supporter du RC Strasbourg. Je m'intéresse à l'histoire du vin qui pour moi a un lien direct avec l'histoire du monde.

ASHF : Quelle place prend la famille dans cette vie trépidante ?

Romain : Une place primordiale, mon épouse mes trois enfants, je trouve en eux la motivation à me surpasser chaque jour.

ASHF : Qu'aimes-tu et que détestes-tu le plus dans la vie ?

Romain : Je déteste l'arrogance, c'est antinomique à notre métier, on peut tous apprendre les uns des autres. J'aime la recherche perpétuelle de l'émotion, le partage dans le vin la gastronomie, la famille, les amis et aussi la nature.

ASHF : Quelle serait ta Madeleine de Proust ?

Romain : C'est le Siesskass, un Munster frais du jour que je dégustais dans les fermes auberges des Vosges avec du sucre et du Kirsch.

ASHF : Que dirais-tu pour conclure ?

Romain : Le vin est quelque chose, dans ce monde qui se digitalise, qui ne se transporte pas par le biais de l'informatique, mais par l'émotion vraie et du partage. C'est cela qu'il faut défendre.

ASHF : Et après ... ?

Romain : Pour le moment, je viens de succéder à **Serge Dubs** pour la présidence de l'ASA, un gros bébé dont j'ai hérité ! Mon but est de promouvoir le développement de notre métier et trouver le temps d'écrire un livre sur le vin, principalement les terroirs.



Bondue, Wasquehal
AG DE L'ASHF
le 5 février 2024



Monaco
AG de l'ASI DU 22 AU 25 février 2024

Alsace
AG de l'UDSF les 14 et 15 avril 2024

HAPPY BIRTHDAY TO



Benjamin Holvoet
6 janvier



Emmanuel Millecamp
11 janvier



Michel Widehem
12 janvier



Cyprien Broux
15 janvier



Jean-Marc Legley
30 janvier



Jean-Michel Thibault
2 février

ACTUALITÉS



Frédéric Schaetzel a remporté le Master of Port 2023

Le sommelier de l'Auberge de l'Ill** en Alsace devient le Master of Port 2023 en remportant la finale du concours du meilleur sommelier en vins de Porto, face à Seika Hosokawa et Pierre-Alexis Mengual.

C'est le lundi 6 novembre que s'est tenue la 20^{ème} édition du concours bisannuel dédié au Porto. Et c'est Frédéric Schaetzel, 33 ans, qui a remporté le titre de Master of Port 2023, succédant à **Bastien Debono**, vainqueur de la précédente édition.

Originaire de Colmar, Frédéric Schaetzel obtient sa mention sommellerie au Château d'Isenbourg (Rouffach) et son brevet

professionnel à L'Ambassade* (Béziers). Il officie ensuite à La Table puis à L'Atelier de Joël Robuchon** (Paris) et à La Pyramide** (Vienne). Depuis 2016, retour en Alsace à L'Auberge de l'Ill** à Illhaeusern (68), le restaurant gastronomique de la famille Haerberlin.

Le titre de Master of Port repart ainsi pour la troisième fois en Alsace. Frédéric Schaetzel rejoint au palmarès Romain Itlis, gagnant en 2008, mais aussi le tout premier lauréat du concours, Serge Dubs, vainqueur en 1988 et Meilleur Sommelier du Monde l'année suivante, qu'il côtoie également au sein de l'équipe de l'Auberge de l'Ill et de l'Association des Sommeliers d'Alsace.



(Crédit Photo: Magali Butny)

Sélection France du Meilleur Sommelier d'Europe 2024

Pascaline Lepeltier représentera la France au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe qui se tiendra en novembre prochain en Serbie!

Toutes nos félicitations !

Bravo à Gaëtan Bouvier, Florent Martin et Philippe Troussard!

La préparation continue!



Nicolas Chamoin Lauréat de la Toque d'Or 2023

Nicolas Chamoin, Chef de 'La Clé des Champs' à Favières (80) et membre de notre association remporte le concours de l'Académie Nationale de Cuisine. La Toque d'Or 2023'.

L'épreuve se déroulait à Sisteron le 6 décembre 2023. Il remporte l'épreuve devant **Eric Rabazzami** 'La Calanque Blanche' à Marseille, un grand habitué des concours et **Martin Billier** 'Institut Paul Bocuse à Ecully' (69). Nicolas n'était pas passé très loin du titre l'année dernière en terminant deuxième au Touquet.

L'ASHF lui adresse toutes ses félicitations.

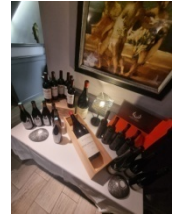


Nos aventures œnologiques



Soirée œnologique Chez Laurent Wacogne.

Notre ami Guillaume Lang a pu exercer ses talents de Sommelier auprès de Laurent Wacogne son mentor. Lors de cette soirée de gala 'Fromages et Gastronomie', quelques jolis flacons dont Laurent a le secret ont été ouverts pour ce joli accord vin et fromage de Chez Philippe Olivier.



Nicolas Glaçon en vadrouille

Petite visite au Domaine Lafage en compagnie de sa marraine Betty Delerue et de son inséparable compère Alain Capy.



2023 Clap de fin

Pour bien terminer l'année, petit apéritif dînatoire au Portel chez Benoîte et Gilles, en compagnie de Michel & Betty Widehem, Jean-Luc & Marina Ama. Quelques dégustations à l'aveugle. Clos de la Bergerie de Nicolas Joly, Champagne J.M.Tissier, Mitch avait apporté en plus d'un beau plateau de fromage de Chez Philippe Olivier (évidemment) deux bouteilles, un



Cour de Bérénice rouge « Demoiselle pinot 2022 », un vin aux arômes bien fruités, vinifié en macération semi-carbonique ainsi qu'une petite surprise, La Cuvée Révolutionnaire de Moderato, un vin désalcoolisé qui, après avoir été vinifié en Gascogne, a été distillé à basse température en Normandie 'cépage Colombard'. Jean-Luc avait amené un Mauzac du Pays d'OC des Caves Anne de Joyeuse ainsi qu'un Sauvignon de Touraine de Oisly. Le lendemain, on prend les mêmes et on recommence, un petit tour au Touquet pour rendre visite à notre ami Guillaume Lang, caviste au Chais, pour une belle dégustation de quelques cuvées des Champagne Ruinart. Un moment sympathique pour clore 2023. Merci Guillaume pour ton bel accueil et ton professionnalisme.



Des amis qui vous veulent du bien.

Une très belle soirée chez Jean-François Ferlin et Sandrine, une belle amitié qui dure. Convivialité et gastronomie sont les maîtres mots des lieux. Merci les amis pour cette belle soirée épicurienne. En plus de l'excellent repas, nous avons été gâtés avec de belles cuvées « Champagne Henriot 'Cuvée Brut Souverain', Château Bahans Haut-Brion 2005, Pavillon de Léoville Poyferré 2016, Chablis Jean-Marc Brocard 2022 'Vieilles vignes de Sainte Claire'. Merci les amis !



Chers amis sommeliers, cette page est à vous, n'hésitez pas à nous faire part si vous le souhaitez de vos aventures œnologiques

LE BUREAU

Président : **Yann Satin**, MS, MS Belgique, satinyann@hotmail.com 0612781107

Vice-président, Secrétaire : **Benjamin Carpentier**, Négociant Benja Vins 'Les Champs Elysées', St Quentin, benjamin@benja-vins.com 0620151917

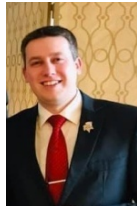
Secrétaire-adjoint : **Clément Delecluse**, Sommelier, 'Restaurant l'Empreinte', Lambersart
Clem.dele13@gmail.com 0631643614

Trésorière : **Emilie Carpentier**, Sommelière, Restauratrice 'Les Champs Elysées', St Quentin,
rossel.emilie@gmail.com 0678653555

Trésorier-adjoint : **Laurent Wacogne**, Restaurateur 'La Plage', Boulogne-sur-Mer,
la-plage@wanadoo.fr 06087744



*Yann
SATIN*



*Benjamin
CARPENTIER*



*Clément
DELECLUSE*



*Emilie
CARPENTIER*



*Laurent
WACOGNE*

SIÈGE : Yann Satin 9 bis rue Desmyttere - 59670 Cassel