



## ACTUALITÉ :

# BASTIEN DEBONO REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS UDSF DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024

Le 3 novembre 2024, Bastien Debono s'est démarqué en remportant la prestigieuse finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France à l'Institut Régional de Sommelierie Sud de France, niché au sein des emblématiques Caves Byrrh à Thuir, en région Occitanie.

## BASTIEN DEBONO EST LE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024

Après avoir franchi avec succès la demi-finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France qui s'est déroulée le 9 septembre 2024 au Château Beychevelle, les trois finalistes, **Bastien Debono** (chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte), **Clément Sommier** (sommelier-conseil Berthaudin SA Carouge) et **Quentin Vauléon** (sommelier au Frevo – USA), se sont retrouvés pour concourir pour le titre tant convoité de Meilleur Sommelier de France 2024, remporté par **Bastien Debono**. La deuxième place revient à Clément Sommier et la troisième à Quentin Vauléon. Le concours, sous la direction du Comité Technique piloté par son directeur Jean-Pascal Paubert, célèbre tous les deux ans les talents les plus brillants de la sommellerie française, offrant un moment phare pour les professionnels du secteur et mettant en lumière leur savoir-faire.

Au programme des épreuves sous forme de 7 ateliers : dégustation, questionnaire fromages et Europe, questions et identification de boissons, accord mets et boisson, service d'une bouteille et utilisation d'un Coravin, question œnotourisme en anglais; et questions de culture et vignobles américains et français en anglais.

Originaire de Provence, **Bastien Debono** se tourne vers le vin suite à des rencontres et des dégustations, qui lui donnent envie de travailler dans ce milieu.

Il obtient un BTS Art culinaire et art de la table au lycée hôtelier de Sisteron, puis poursuit ses études avec une mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier de Marseille avant de conclure son parcours scolaire avec une licence commerce des vins et œnotourisme à l'institut Guyot. Après 4 ans passés à L'Oustau de Baumannière, 3\* Michelin, il prend la direction de l'Angleterre où il exercera durant un an dans un 2\* Michelin (Restaurant Moor Hall, Lancashire) avant de poser l'ancre au bord du lac d'Annecy à la Maison Bleue au restaurant La table de Yoann Conte 2\* Michelin depuis 2018.

Pour lui, sa participation au Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France « est un gage d'excellence, que j'essaie de retranscrire au quotidien dans mon métier ainsi qu'aujourd'hui lors de ce concours qui permet de remettre le métier de sommelier en avant. Je suis très heureux de représenter la sommellerie, je vais faire honneur à ce titre et à la responsabilité qui en incombe. »



**Bastien Debono**  
Vainqueur du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France 2024  
Crédit : Magali Butny



Cours de mixologie à l'IRS

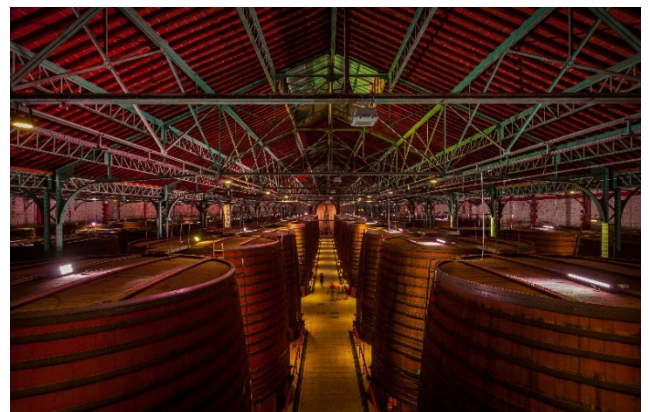
## L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE, UN PÔLE D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION

Cette finale, retransmise en directe en ligne et ouverte au public, s'est déroulée dans un cadre exceptionnel, au cœur du patrimoine viticole des Pyrénées-Orientales et de l'art de vivre méditerranéen : l'**Institut Régional de Sommelierie Sud de France** à Thuir. Lieu incontournable et cadre exceptionnel pour la formation en sommellerie et en viticulture avec des infrastructures de pointe, l'Institut est porté par la Communauté de Communes des Aspres et bénéficie de soutiens majeurs tels que François-Xavier Demaison, parrain de l'Institut et Elisabeth Gabay, Master of Wine, marraine du campus.

### LES CAVES BYRRH, UN LIEU EMBLÉMATIQUE

L'annonce des résultats se fera au pied du plus grand foudre en chêne du monde, répertorié au Guinness Book des records, dans les mythiques **Caves Byrrh**, site phare du Roussillon qui offre un cadre unique pour les visiteurs, avec des infrastructures de pointe et des expériences immersives autour du vin.

La cérémonie sera accompagnée d'une dégustation orchestrée par les partenaires de l'événement, offrant un moment convivial pour célébrer l'excellence de la sommellerie française.



Allée des foudres – Caves Byrrh

### À PROPOS DE L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Créée en 1959, l'Union de la Sommellerie Française représente aujourd'hui la 1<sup>ère</sup> communauté de sommeliers en France. L'association a pour vocation de faire rayonner la sommellerie sur la scène nationale et internationale. Pour cela, Fabrice Sommier, président de l'association et son équipe s'appuient sur trois piliers : la diversité, la jeunesse et la transmission.

### À PROPOS DE L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

Ouvert en janvier 2024, l'Institut propose des formations diversifiées et professionnelles qui répondent aux demandes de formations Françaises et étrangères. Parmi celles-ci le Bachelor Wine Business Management, spécialisé luxe, gastronomie et œnotourisme, une formation de niveau Bac+3. Caroline Furstoss, sommelière de renom, est la marraine de la première promotion de ce programme qui prépare les étudiants à exceller dans l'univers du vin. L'Institut propose également les premières classes préparatoires aux concours de sommeliers qui démarrent février 2025, ainsi que des formations courtes aux métiers du vin disponibles en anglais (sommellerie, communication, ou œnotourisme). Alliant formation et œnotourisme, les Packs Wine Expert Expérience quant à eux (séjours conçus pour les amateurs, œnophiles et professionnels du vin), sont particulièrement prisés par les sommeliers étrangers qui y trouvent l'opportunité de renforcer leurs connaissances et compétences tout en découvrant le terroir local.

