

NEWSLETTER NL N°23 NOVEMBRE 2024

Association des Sommeliers des Hauts-de-France

La vie de château pour les Sommeliers de l'ASHF

Montreuil-sur-Mer le 18 novembre 2024



Le mot de notre Président Yann Satin

Un grand merci à Alice Héloir pour cette très belle dégustation sur le Beaujolais avec en point d'orgues un exposé sur les Terroirs des plus précis.

Merci à toute l'équipe du Château de Montreuil pour l'organisation de cette belle journée.

Et aussi un très grand merci à Laurent Josse et Gérard Pennequin ainsi que les élèves de la 'Mention Complémentaire Sommellerie' du Lycée Hôtelier du Touquet Paris-Plage pour leur aide au service et leur participation à cette dégustation.

Maintenant place à la dernière ligne droite de 2024, notre prochain rendez-vous se fera pour notre AG le lundi 3 février chez Veuve Clicquot à Reims.

Mais en attendant, le Bureau et moi-même vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année à vous et vos proches.

A bientôt.

Yann et le Bureau.

Dégustation du 23 septembre 2024

'Château de Montreuil'

Montreuil-sur-Mer

Rêverait-elle de bourgogne ou de beaujolais, une vigne de Beaujolais ne peut donner que du beaujolais.

Eric-Emmanuel Schmitt

Pour la dernière dégustation de l'année, c'est à **Montreuil-sur-Mer**, commune chère à **Victor Hugo**, que nous nous retrouvons. Nous sommes reçus par **Alice Héloir**, Cheffe Sommelière de l'emblématique '**Château de Montreuil**'.

Nous sommes 39 à avoir fait le déplacement dont une armada d'élèves de la mention sommellerie du Lycée Hôtelier du Touquet encadrée par leurs professeurs Laurent Josse et Gérard Pennequin.

10h10 : il est temps de prendre place dans la jolie salle de réception située sous un chapiteau dans les jardins de Château.

Notre président se désistant à la dernière minute, son fils étant souffrant, c'est à **Benjamin Carpentier** notre vice-président, et secrétaire, de prendre les rennes de la réunion. Après avoir une nouvelle fois remercié **Clément Delécluse** pour son accueil à Lille et avoir débriefé notre déplacement à Reims pour le Salon des producteurs de Champagne de la '**Revue SommelierS International**', Benjamin nous confirme notre AG le 3 février 2025 chez '**Veuve Cliquot**' à Reims. **Yann Satin** réfléchit encore à sa candidature pour un nouveau mandat. Quelques uns d'entre nous (**Jean-Luc Ama, Jean-Marc Legley, Yann Satin, Gilles Lehon**) accompagnés de leurs épouses feront le déplacement à Lyon pour le **C.A de l'UDSF**. Le repas de gala aura lieu chez à l'Abbaye de **Paul Bocuse** pour les 60 ans de **L'ASLERA**. **Bastien Debono** devient **Meilleur Sommelier de France 2024** (page 10). **Pascaline Lepeltier** prend la deuxième place au **Concours du Meilleur Sommelier Europe / Afrique 2024** (page 11) **Charlotte Broeders** du restaurant **Fleur de Sel** à Cappelle la Grande rejoint **L'ASHF**. Nous souhaitons un bon rétablissement à Jean-Claude Ducasse suite à une intervention chirurgicale.

10h30 : C'est au tour de notre hôte **Alice Héloir** de rentrer en action et de nous révéler le thème de la dégustation du jour. Sans réelle surprise ce sont les crus du Beaujolais ! Nous ne sommes pas très loin du 3^{ème} jeudi de novembre ! Nous avons pu parcourir toutes les facettes de ce vignoble, en commençant par un beaujolais blanc, puis un beaujolais villages suivi des crus du beaujolais, mais aussi de vin nature et l'inévitable beaujolais nouveau. Une dégustation ponctuée par les commentaires de chacun dont les élèves du **LHT**. Bravo Alice pour avoir, de mains de maître, réalisé ce master class très détaillée.



Laurent Wacogne étant de retour, nous ne voyons personne d'autre pour entonner notre fameux **Carillon de Bourbourg** et entrechoquer nos verres remplis d'un Beaujolais Nouveau, évidemment, avant de passer aux réjouissances.

Menu

Exécuté par :

Chef de cuisine : Ludwig Ducatez

Pâtissière : Amélie Labesse

Sommelière : Alice Héloir

Service : Les élèves du LHT

Apéritif

Beaujolais Nouveau
'Domaine Chardigny'

Entrée

Pâté en croûte au cochon de lait
de la 'Ferme des douces folies'

Plat

Ballottine de volaille et crevettes,
risotto de pomme de terre aux algues,
sauce poisson réduite au vin rouge

Fromage

Plateau de fromages
De 'Chez Caseus à Montreuil'

Dessert

Mignardises maison

Accord mets et vins

Les vins de la dégustation
(Voir page 3)

Prochaine dégustation

3 février 2025

AG

'Chez Veuve Cliquot'

Reims

Dégustation du 18 novembre, Château de Montreuil

Le vignoble du Beaujolais

Pierres Dorées, Pongelon, 2022 (blanc) : *Vue* : jaune pâle, reflets argentés, disque fin. *Nez* : vif et complexe au premier nez. Beaucoup d'agrumes et de peeps au second. *Bouche* : attaque douce avec beaucoup de rondeur et de fraîcheur, joli gras gourmand avec une faible longueur. *Accord* : plateau de fruits de mer, poissons fumés (assiette nordique), apéritif.

Lantignié, vin nature, 2021 : *Vue* : trouble, voilé, robe claire. *Nez* : aigre, notes herbacées et de moutarde. *Bouche* : vive et expressive, aigre et moutardée. *Accord* : huîtres sauce vinaigre échalotes, Saint-Nectaire.

Château Thivin, côtes de Brouilly, Le Clos, 2022 : *Vue* : reflets violacés, robe rubis, limpide. *Nez* : vif et expressif, notes de fruits rouges compotées (douceur de la fraise plus précisément). *Bouche* : gourmande, ronde, ample avec des tanins souples. Très bien équilibré. *Accord* : jambon persillé, charcuterie.

Domaine Chamonard, Morgon, 2018 : *Vue* : robe grenat, légèrement tuilée avec du dépôt (Lies). *Nez* : vif et expressif avec des notes de violette et d'hibiscus au premier nez. Arômes de cuir et confiturés au second nez. *Bouche* : vive et chaleureuse, ronde avec des notes poivrées. *Accord* : viandes rôties.

Chiroubles, 2021, vin nature : *Vue* : robe claire, trouble avec de légers dépôts. *Nez* : vif et aigre au premier nez, notes fumés et épicées accompagnées de notes de betterave et de tonka au second nez. *Bouche* : ronde et ample, gourmande avec des notes fumées et d'une légère amertume en fin de bouche. *Accord* : assiette de crudités, volailles en sauce.

Domaine Chamonard, Fleurie, 2020 : *Vue* : rouge rubis, voilée et dépôts. *Nez* : fruits rouges, soufré (gaz, empyreumatique), épicé. *Bouche* : fraîcheur, gourmande et vive. *Accord* : tournedos accompagné d'une sauce forestière.

David Beaupère, Juliéna, La Bottière, 2023, biodynamie : *Vue* : robe rouge clair et voilée. *Nez* : odeurs de ferme, herbacé avec des notes de poivrons. *Bouche* : vive, on retrouve le poivron accompagné d'une certaine rondeur. *Accord* : produits de la mer avec une sauce safranée.

Domaine Chardigny, Saint Amour, à La Folie, 2022 : *Vue* : reflets violines, rubis clair, robe limpide et brillante, larmes lentes. *Nez* : expressif, notes de fruits noirs (cassis). *Bouche* : vive et expressive, tanins présents, gourmand avec une faible longueur en bouche. *Accord* : entrecôte bordelaise à la moelle.

Domaine Chardigny, Saint Amour, Clos du Chapitre, 2022 : *Vue* : robe rubis clair, brillante. *Nez* : notes de réglisse au premier nez, fruits noirs (cassis) et notes de cuir. *Bouche* : beaucoup de volume en bouche, rondeur, gourmand. *Accord* : viandes rouges sauce corsée.

Commentaire d'Alice Héloir, Sommelière du Château de Montreuil : pour ma part, j'en ai retenu plutôt les points communs selon les terroirs, les blancs des pierres dorées frais et minéraux, alors que le blanc plus au nord était dans un style très bourguignon. Sur les rouges, les terroirs granitiques étaient fins et croquants, les terroirs de marnes bleues structurés et épicés, les terroirs de piémont équilibrés entre les notes fruitées, florales et épicées, et la puissance proportionnelle à la présence d'alluvions et à l'orientation.



RETOUR EN IMAGES

Montreuil-sur-Mer novembre 2024

Restaurant 'Le Château de Montreuil'



Les vins **Beujolais** sont surprenants. Nous parions qu'ils ne vous ont pas encore livré tous leurs secrets. À la fois changeants et pourtant frères, ils partagent des types de sols qui permettent de retrouver une identité malgré des appellations différentes puisque **la vinification est choisie en fonction de la spécificité des sols**.

Ainsi, les **Beujolais rouges** peuvent tout à fait rivaliser en termes de gamme avec des **grands crus du Beaujolais** ou des vins siglés Beaujolais-Villages (AOC). C'est le cas, notamment, de la cuvée Pierre Bleue des Vignerons des Pierres Dorées qui tient son nom du terroir qu'elle partage avec les vins du cru de la Côte-de-Brouilly.

L'AOC Beaujolais, un acronyme pour l'amour du terroir

Identité de terre et identité de cœur avec l'appellation Beaujolais-Villages, les vins Beaujolais sont des vins de partage qui traduisent toute la convivialité et la passion pour leur terroir cultivées par les Vignerons du Beaujolais, au premier rang desquels les Vignerons des Pierres Dorées.

Les déclinaisons de l'appellation Beaujolais

- L'appellation Beaujolais peut être complétée par la mention "Nouveau" ou "Primeur". *Les vins primeurs* ou vins nouveaux sont autorisés par la réglementation des AOC à une commercialisation de manière anticipée. C'est **l'arrivée du Beaujolais nouveau**, le fameux ! C'est le rendez-vous de l'amitié et il est fixé au troisième jeudi du mois de novembre.
- Elle peut également être suivie de la mention "Supérieur". Les **Beujolais supérieurs** sont des vins rouges façonnés à partir de raisins vendangés sur des parcelles de vigne sélectionnées. Ils présentent un degré naturel un peu plus élevé que les vins d'appellation Beaujolais seule.
- Enfin, l'appellation d'origine contrôlée Beaujolais peut précéder le nom de la commune de provenance des raisins.

Encépagement, les cépages Beaujolais

Le Gamay

Ancré sur le territoire depuis le début du XVII^e siècle, son histoire est commune à celle du vignoble. Il a trouvé ici un écriin pour développer toutes les finesses et les multiplicités de son expression. Visuellement, ses grappes à la peau fine noire violette, sont cylindriques et compactes, bordées de feuilles planes et peu découpées.

Les sols granitiques sont a priori sa terre d'élection mais il a l'art de s'adapter. Historiquement, avant le phylloxera, le cépage était très répandu en France. On estime qu'il couvrait plus de 160 000 hectares. Aujourd'hui, la moitié des 30 000 hectares de gamay plantés à travers le monde le sont en Beaujolais, où il couvre 98 % des surfaces qui produisent du Beaujolais.

Né d'un croisement naturel de pinot noir et de gouais blanc, le cépage gamay noir à jus blanc permet l'élaboration de vins au fruité multifacette : d'un « fruité joyeux » pour les Beaujolais de Fête et donc le « Nouveau », jusqu'à un « fruité complexe » pour les Beaujolais d'Exception, en passant par un « fruité racé » pour les Beaujolais de Caractère.

D'une grande amplitude, il est capable de produire aussi bien des vins très élégants dans leur jeunesse que des vins de garde. Résolument moderne, il permet d'élaborer des vins peu alcoolisés, fruités et souples.

Cépage précoce, il offre des vins d'une belle couleur rouge, souvent vive et éclatante, avec des parfums à dominante fruitée (framboise, fraise des bois, mûre, cerise noire) ou parfois, poivrées et florales.

Le gamay nécessite un travail minutieux. Plus les ceps sont nombreux sur une parcelle, plus le gamay est prolifique. Il faut donc le dompter pour réajuster l'équilibre entre quantité et qualité des raisins. La taille courte, en gobelet, est l'une des méthodes qui permet d'encadrer au mieux le cépage bien que l'on observe désormais la pratique grandissante d'autres techniques (éventail, cordon simple, etc.). Les vignerons du Beaujolais l'ont bien compris et ont su nourrir au fil des ans une expérience imparable pour maîtriser sa fougue naturelle et en faire surgir le meilleur.

Depuis 2010, Inter Beaujolais, l'Interprofession des vins du Beaujolais, promeut le gamay en organisant le Concours International du Gamay. Un rendez-vous destiné à renforcer l'image et la notoriété de ce cépage auprès des consommateurs et des producteurs du monde entier.

Dans le vignoble, Les vins issus du gamay sont principalement **rouges** mais il se décline également en vins **rosés** sur les **appellations Beaujolais et Beaujolais Villages**.

Du nord au sud, Le gamay agit en fil conducteur des 12 appellations du vignoble Beaujolais. Il s'exprime en nuances sur des terroirs pluriels pour séduire et fasciner les amateurs du monde entier. C'est l'un des trésors méconnus du Beaujolais : le vin blanc.

Le Chardonnay

C'est le cépage blanc le plus planté dans le monde. En territoire Beaujolais, le chardonnay dévoile de belles expressions. On le trouve à l'extrême nord du vignoble, aux limites du Mâconnais et au sud-ouest de Villefranche-sur-Saône. Il bénéficie d'un écrin en forme de triangle entre Liergues, le Bois d'Oingt et Bully. Au sein des appellations beaujolaises, le chardonnay représente aujourd'hui 2 % du vignoble. De plus en plus de vignerons produisent des blancs, tant ils séduisent les papilles.

Ses grappes se présentent en petites baies à peau blanche et fine, arrondies et dorées à maturité. La diversité des sols du vignoble offre à ce cépage la capacité d'exprimer toute sa richesse et sa complexité. Il s'épanouit notamment sur des terrains marneux ou calcaires. Les terres peu fertiles constituent ainsi son environnement de prédilection. Dans les zones tempérées, comme en Beaujolais, il donne ainsi des vins souples et charnus aux arômes d'agrumes ou de fruits blancs telle que la pêche.

En cave, le chardonnay est pressuré dès son arrivée et fermente ensuite pendant une quinzaine de jours en cuve, en fût ou en foudre. Les élevages sur lies sont fréquents. Les Beaujolais et Beaujolais Villages blancs offrent des vins équilibrés avec fraîcheur, rondeur et finesse. Les Beaujolais blancs sont dotés d'une belle robe dorée et sont amples, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, avec une finale agréable. Les Beaujolais Villages blancs se distinguent quant à eux par leurs notes florales, minérales, et leur belle intensité aromatique. Certains vins peuvent vieillir quelques années en cave pour exprimer leur complexité et leur intensité.

LA VINIFICATION BEAUJOLAISE

Transformer du raisin en vin, c'est une science autant qu'un art. Le processus est complexe et exige du savoir-faire. Chaque vignoble peaufine donc sa technique et si les procédés se recoupent souvent, il existe cependant bien de nombreuses variantes.

En Beaujolais, les vignerons ont le choix entre plusieurs méthodes de vinification dont la **vinification beaujolaise**.

PREMIERE ETAPE : LES VENDANGES.

Tout commence pendant les vendanges. Les grappes de gamay noir à jus blanc sont récoltées méticuleusement, À la main. Les baies abîmées sont éliminées dès la cueillette.



POURQUOI AUTANT DE SOINS, VU QUE LE RAISIN VA ETRE PRESSE ?

C'est justement là toute la spécificité beaujolaise : le raisin est encuvé, non tassé, **en grappes entières**, on ne sépare pas les grains de raisins de la rafle, « la tige » de la grappe. Cette technique permet de donner de beaux arômes fruités au vin.

DEUXIEME ETAPE : LA MACERATION SEMI-CARBONIQUE

C'est là que ça se complique ! Décryptage des différents processus à l'oeuvre.

Dans la cuve, les raisins macèrent. Dans la partie supérieure, les grappes entières évoluent dans une atmosphère où le gaz carbonique remplace progressivement l'oxygène de l'air. La fermentation à l'intérieur des grains de raisins débute. Il s'agit de la **fermentation intra-cellulaire**. Ce processus enzymatique engendre une petite production d'alcool et laisse émaner des arômes spécifiques.

Les grappes en milieu de cuve **macèrent dans le jus** produit par l'accumulation du raisin. À leur niveau, tout se joue dans la pellicule des baies. Elle libère alors tous ses éléments : tanins, pigments colorés et composés aromatiques. Les tanins déterminent la future structure en bouche du vin, les pigments, la couleur du vin. C'est donc durant cette étape qu'il se pare de sa robe rouge. Quant au jus de la pulpe, ce sont les levures qui transforment son sucre en alcool.

En fond de cuve, le **tassement des grappes libère du jus**. Les levures, des champignons microscopiques naturellement présents sur le raisin, se mettent alors en action. Ces microorganismes se réveillent au contact des sucres du jus de raisin et les transforment en alcool et en gaz carbonique. On parle alors de **fermentation alcoolique**.

ARROSER LE CHAPEAU

Pour accompagner ce processus naturel, et obtenir une température bien homogène, le vigneron arrose régulièrement les grappes en surface, « le chapeau » de raisins. Cet arrosage se fait avec du jus récupéré dans le fond de la cuve. On appelle cela le **remontage**. Car en trempant le raisin dans son jus, on obtient un vin encore plus fruité. Tout ce que nous venons de décrire c'est la **macération semi-carbonique**. C'est un terme spécifique au Beaujolais.

QUELLES DIFFERENCES AVEC UNE MACERATION CARBONIQUE « CLASSIQUE » ?

En Beaujolais, la cuve n'est pas fermée hermétiquement une fois remplie. Les vigneronns laissent par ailleurs la fermentation s'opérer naturellement, sans ajout de gaz carbonique.

QUELLE DUREE POUR LA MACERATION ?

La macération va jouer un rôle dans le **potentiel de garde** du vin. Elle varie de 4 à 15 jours, en moyenne, en fonction des vins que l'on veut obtenir. Pour les dix AOC des crus du Beaujolais, on laisse macérer les grappes pendant environ 10 à 15 jours, pour les Beaujolais et Beaujolais Villages c'est 6 à 10 jours environ. Le processus dure 4 à 6 jours pour les primeurs (Beaujolais Nouveaux et Beaujolais Villages Nouveaux).

TROISIEME ETAPE : LE DECUVAGE

A l'issue de la macération, on procède au **soutirage** : on libère le **jus de tire** obtenu au fond de la cuve. Les grappes qui restent dans la cuve sont extraites pour être pressées : c'est le **décuvage** suivi du **pressurage**. Presser les grappes, c'est arriver au paradis ! Le **jus de presse** ainsi obtenu est appelé « **paradis** », car ce nectar est sucré et très aromatique. Le jus de tire et le jus de presse sont ensuite assemblés pour poursuivre leur fermentation. Leur alliance va enrichir la cuvée et complexifier ses arômes. C'est maintenant que débute l'**élevage**. C'est durant cette phase que le vin va révéler tout son potentiel

Les dix crus du Beaujolais

Brouilly : Le plus méridional des crus est aussi le plus étendu. Il s'étend au pied du Mont Brouilly et de sa chapelle (Notre-Dame aux Raisins). Sur le fruit (prune, petits fruits rouges), avec parfois des notes minérales, **les vins de Brouilly** expriment parfaitement le bouquet du gamay. Ils s'apprécient dans leur jeunesse. Reconnu comme géosite dans le cadre du label « Géoparc mondial UNESCO », un belvédère a été aménagé au sommet du Mont Brouilly afin de présenter la géologie variée de la région.

Chénas : C'est la plus petite appellation du Beaujolais en surface. Son nom est lié aux anciennes plantations de chênes de la commune, défrichées par les gallo-romains puis par les ordres monastiques sur ordonnance de Philippe V le Long. La vigne s'étend sur des coteaux vallonnés. Le gamay laisse ici s'exprimer des notes de petits fruits noirs, de pivoine et d'épices sur des tanins fondus.

Chiroubles : Le cru Chiroubles se situe au nord du Rhône, au cœur du village dont il porte le nom. L'AOC se niche à flanc de coteaux disposés en cirques granitiques, dont leur succession avec des vallées permettent ainsi des expositions optimales de la vigne. On trouve ici les vignes les plus hautes du Beaujolais (les pentes dépassent souvent 30 %), un gage de fraîcheur dans le cadre du changement climatique actuel. Les vignerons de Chiroubles sont souvent qualifiés « d'héroïques », tant le travail est manuel et méticuleux sur ces coteaux accidentés.

Côtes de Brouilly : Au sommet du Mont Brouilly, véritable emblème de l'appellation. Peu étendue, l'AOC se situe sur 4 communes : Saint-Lager, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Cercié. Les vins produits sont généreux, aux tanins fins ; les arômes évoquent le poivre, les petits fruits noirs macérés avec des notes minérales.

Fleurie : L'appellation possède une géographie particulière. Elle est adossée à une chaîne de crêtes : Fût d'Avenas, Col de Durbize, Col des Labourons, Pic Raymond. La colline de la Madone surplombe l'appellation et offre un panorama imprenable sur l'ensemble du vignoble. Elle s'étend uniquement sur la commune éponyme et doit son nom à un légionnaire romain.

Juliéna : Située sur 4 communes, principalement dans le Rhône et pour une petite partie en Saône-et-Loire, elle bénéficie d'un excellent ensoleillement. L'altitude moyenne des vignes varie entre 230 et 430 mètres, à l'extrémité nord-ouest du vignoble. Elle bénéficie sans doute de l'une des diversités de sols les plus importantes du Beaujolais : schistes, diorites, grès mais aussi argile.

Morgon : Dominé par le Mont du Py, c'est le plus étendu des crus du Beaujolais. La célèbre Côte du Py est composée de pierres bleues et de schistes décomposés. Les vins de l'appellation offrent des arômes de fruits à noyau comme la griotte, des notes de violette et de kirsch. Ses tanins fins et délicats promettent un vieillissement optimal.

Moulin-à-vent : Le moulin-à-vent, entouré d'un écrin de vignes, date du XVème siècle et est classé monument historique. Il représente le prestige et la fierté de l'appellation. Cette dernière, de petite taille (640 hectares), est à cheval sur deux villages, entre la Bourgogne et le Rhône. Après quelques années, les vins développent des arômes d'iris, de roses fanées, d'épices de fruits mûrs puis sous-bois et truffes ; ils sont structurés et élégants. Plus jeunes ils sont floraux et fruités, avec des arômes de violette et de cerise.

Régnié : Le village de Régnié-Durette interpelle par la particularité de son église qui ne possède pas moins de deux clochers (édifiée en 1867 selon les plans de l'architecte Pierre Bossan qui réalisera ensuite la Basilique Notre-Dame de Fourvière). Les vignes sont plantées sur des coteaux d'une moyenne de 350 mètres d'altitude orientés Sud-Est. Les vins de l'appellation sont légers, gourmands et riches en éléments minéraux, très aromatiques et précoces.

Saint-Amour : L'AOC Saint-Amour est située sur la commune éponyme, en Saône-et-Loire. Ses sols hétérogènes entre granit, schiste et argile, donnent naissance à deux typicités : des vins légers et gourmands qui évoquent des arômes d'iris de violette ou encore de framboise, mais aussi des vins puissants et complexes aux arômes de kirsch et d'épices.

Bastien Debono Meilleur Sommelier de France 2025

Bastien Debono, 31 ans, a remporté ce dimanche 3 novembre le Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France 2024, au terme d'une finale haletante. Cette 33e édition avait eu lieu à Thuir, village catalan des Aspres, où s'est fraîchement installé l'Institut Régional de Sommellerie.



Le combat fût intense ! Ce week-end ont eu lieu à Thuir les épreuves finales du concours de meilleur sommelier de France 2024 avec de jeunes candidats déjà bien rodés à l'exercice. Parmi les trois candidats finalistes, **Quentin Vuléon**, Meilleur Jeune Sommelier de France 2017 expatrié à New-York et **Bastien Debono**, 31 ans, originaire de Sisteron et chef sommelier de Yoann Conte sur les bords du Lac d'Annecy, se sont souvent affrontés en finale de concours depuis une décennie. **Clément Sommier**, 27 ans, le benjamin de cette finale, a déjà vécu deux demi-finales du Meilleur Jeune Sommelier de France, il est chargé de clientèle pour la maison suisse Berthaudin, après une carrière déjà bien remplie.

L'ASHF adresse toutes ses félicitations à **Bastien Debono**, ainsi qu'à **Quentin Vuléon** et **Clément Sommier** qui n'ont pas démerité.

L'Estonien Mikk Parre devient le Meilleur Sommelier d'Europe 2024



La finale du concours du meilleur sommelier d'Europe 2024 a eu lieu ce vendredi 15 novembre à Belgrade. A la fin d'une compétition haletante, c'est l'Estonien **Mikk Parre** qui a remporté la victoire.

La française Pascaline Lepeltier termine sur deuxième marche du podium devant le Lithuanien **Martynas Pravilonis**.

Mikk Parre, un nom qui résonne désormais dans le monde de la sommellerie. Ce talentueux originaire d'Estonie, vient d'être couronné Meilleur sommelier

d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient lors d'une compétition d'envergure internationale organisée au Théâtre National de, Belgrade en Serbie. Professionnellement **Mikk Pare** ne travaille plus en salle mais au sein du groupe Bombay à Tallinn qui s'occupe de plusieurs établissements.

Pascaline Lepeltier : « Mon avenir dans les concours... Cette décision ne se prend pas seule, il faut en parler dans mon couple, avec ma famille ainsi qu'au niveau du travail et voir les conséquences que cela peut avoir et si c'est possible de débiter une nouvelle préparation qui demande beaucoup d'énergie. Il est donc trop tôt maintenant pour en parler ». (Revue Sommeliers International)

L'ASHF adresse toutes ses félicitations aux candidats.



Pascaline Lepeltier, Martynas Pravilonis, Mikk Pare, Aris Allouche

Les Sommeliers de l'ASHF chez Monsieur Paul

Les 24 / 25 novembre chez **Paul Bocuse à l'Abbaye de Collonges** se déroulait le Conseil d'Administration de l'**UDSF** ainsi que le soixantenaire de **L'ASLERA**, Association des Sommeliers Rhône-Alpes-Lyon.



Nous étions 7 à avoir fait le déplacement (Yann Satin, Brigitte et Jean-Marc Legley, Marina et Jean-Luc Ama, Benoîte et Gilles Lehon), direction Gare de Perrache à Lyon.



Après avoir pris possession de nos chambres et nous être restaurés (nous étions en route depuis 5 heures du matin) :

14h : direction l'hôtel Lyon Métropole où nous étions accueillis par les Sommeliers lyonnais avec en maître de cérémonie **Gaëtan Bouvier, MSF et MOF** en Sommelierie.

Une belle opportunité pour nous de saluer le récent **Meilleur Sommelier de France Bastien Debono**, mais aussi le gratin de la Sommelierie Française. Tout au long de l'après-midi nous avons pu participer à un Casino du vin et ainsi nous confronter aux autres sommeliers dont Florent Martin et Xavier Thuizat (excusez du peu). Un moment très sympathique !



17 h : c'est le début de la rotation des bus en direction de **l'Abbaye Paul Bocuse** à Collonges.

Toujours très émouvant de voir l'enseigne toute éclairée de l'emblématique restaurant **Paul Bocuse** qui fête son centenaire cette année. Après quelques photos devant l'établissement, nous pénétrons dans la mythique **Abbaye** (réservé aux réceptions), celle-ci étant décorée de monumentales orgues de Barbarie dont Paul Bocuse était collectionneur, nous en avons plein les yeux, très impressionnant !

Il est 18h : C'est le moment de l'apéritif, un moment toujours très prisé qui nous donne l'occasion de saluer nos confrères sommeliers des diverses régions tout en se déplaçant d'un stand à l'autre pour déguster les meilleurs Champagnes et vins tranquilles mais aussi se régaler des cochon et agneau rôtis proposés aux ateliers de découpe au son d'un orchestre déambulatoire.



20h : C'est l'heure du Dîner de Gala pour les 300 convives, il est temps de prendre place dans la majestueuse salle de réception sous le regard de Paul Bocuse dont la statue trône au premier étage. Le ballet incessant des serveurs peut commencer et ainsi monter et descendre quatre à quatre l'ininterminable escalier menant aux cuisines, il faut avoir la condition pour travailler chez **Monsieur Paul**, pour nous



servir ce magnifique repas dans la plus pure tradition de la cuisine française. La soirée était ponctuée de remises de **Grappes d'Or de Maître Sommelier** (une vingtaine) et d'une tombola des 60 ans de **L'ASLERA** au profit de **ARPCS**, une Association pour la recherche des pathologies des cellules sanguines, tous les tickets étaient gagnants et tout au long de la soirée toujours les mêmes musiciens déambulant de table en table.

23h45 : Après cet instant hors du temps, nous rejoignons **l'Hôtel Lyon métropole** pour un After, où une dégustation de Chartreuse nous attendait. Le lendemain 9h retour au même hôtel pour le Conseil d'Administration jusqu'à 12h avant nous rendre dans le salon de réception pour un Mâchon réparateur avant de reprendre la route pour notre Nord, il nous manque déjà !

L'ASHF remercie l'UDSF, Frédéric Schaaf Président de ASLERA ainsi que Gaëtan Bouvier pour leur accueil.

C.A DE L'UDSF CHEZ Monsieur Paul - Novembre 2024

Retour en images



AGENDA ASHF - UDSF TRIMESTRE 1 - 2025



3 février 2025
AG ASHF
Chez Veuve Cliquot

Reims



13 janvier 2025
Sélection Concours UDSF
MJSF 2025

12 février 2025
Demi-finale
Concours MJSF 2025
'Wine Paris' Vinexpo Paris

HAPPY BIRTHDAY TO



Nicolas Chamoin
4 novembre



Victor Deval
26 novembre



Yann Satin
8 décembre



Alain Potin
8 décembre



Matthieu Boulanger
28 décembre



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