

REGLEMENT DU CONCOURS DE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE UDSF 2026

Article 1. Le concours du Meilleur Sommelier de France se déroule tous les deux ans. Ce concours national est organisé par l'Union de la Sommellerie Française en collaboration avec les 25 Associations régionales de Sommeliers.

Article 2. Le Concours est réservé aux professionnels hommes et femmes de nationalité française, qu'ils soient sommeliers professionnels, ou commis sommeliers, maîtres d'hôtel ou chefs de rang ou serveurs faisant office de sommeliers, restaurateurs, sommeliers faisant office de caviste travaillant en France ou à l'étranger. A l'instar des directives internationales, le candidat devra justifier d'une activité professionnelle en restauration avant la date d'inscription au concours.

Les candidats qui n'adhèrent pas à une région fédérée de l'Union de la Sommellerie Française devront payer des frais d'inscription de 200 €.

Article 3. Peuvent également concourir :

Les participants de nationalité étrangère justifiant d'une activité professionnelle en France à condition qu'ils puissent justifier d'au moins dix années consécutives d'activité professionnelle dans le pays.

Les candidats justifiant d'une activité professionnelle et effectuant un stage d'approfondissement dans une région viticole ou dans une université en France ou à l'étranger, au moment des épreuves de sélections.

Article 4. Ne peuvent concourir :

Les lauréats nationaux des précédents concours du Meilleur Sommelier de France et du Grand Prix SOPEXA du Sommelier France et International (1er Prix), les professeurs d'écoles hôtelières et assimilés (formateurs), les membres du comité technique, des instances dirigeantes de l'UDSF et de l'ASI.

Article 5. Un candidat au concours du Meilleur Sommelier de France s'engage à ne pas participer à un concours de sommellerie international non organisé par l'ASI sauf avec l'autorisation de l'UDSF.

Article 6. Les candidats participent aux épreuves de sélection qui se dérouleront en un seul lieu, même jour, même heure ,
le 9 février 2026 à 14h00 sur le stand de l'Union des Grands Crus de Bordeaux au salon Wine Paris.

Article 7. Toutes les candidatures doivent parvenir **au plus tard le 15/01/2026 inclus**. Elles devront être adressées en ligne sur le site internet de l'Union de la Sommellerie Française. Le Concours du Meilleur Sommelier de France se déroule en deux temps : une sélection, puis une demi-finale / finale sur deux jours.

Article 8. La sélection permet de retenir les candidats admis à participer à la demi-finale. À l'issue de la demi-finale, les candidats sélectionnés seront admis pour la finale prévue en juin 2026.

Article 9. Les épreuves de sélection se déroulent à huis clos. Programme du concours : histoire, bases d'œnologie, connaissances géographie vitivinicole française et mondiale, législation, technologie, carte des vins, cave, gestion, spiritueux, autres boissons. Les résultats seront communiqués par le comité technique. (Liste non exhaustive)

Article 10. La demi-finale regroupe les candidats retenus aux sélections, elle permet de désigner les finalistes.

Elle se déroule à huis clos et se compose d'épreuves écrites et pratiques.

Les points acquis lors de la sélection et demi-finale ne seront pas redistribués sous quelque forme que ce soit, sur les points de la finale.

Article 11. La sélection demi-finale pourront avoir une partie avec du public. La finale qui aura lieu en public, se compose d'épreuves pratiques et orales.

Article 12. Le comité technique définit toutes les épreuves en toute liberté et souveraineté. Les épreuves sont totalement déconnectées des partenariats de l'UDSF.

Article 13. Les membres du jury seront choisis par la direction du comité technique.

Article 14. Le Titre de MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE, avec MENTION DE L'ANNEE de la finale, est décerné au lauréat national du Concours. Seul le lauréat national du concours sera primé.

Un podium avec médaille Or, Argent et Bronze sera mis en place. Seul le lauréat pourra utiliser le titre.

Article 15. En acceptant le règlement vous concédez également à l'UDSF le droit d'enregistrer et de fixer ma voix et/ou mon image, et celui de les reproduire et de les diffuser sur tous les supports **matériels et immatériels, en tous formats connus ou inconnus à ce jour, pour une durée illimitée et pour tous les pays du monde.**

Article 16. En acceptant le règlement, vous acceptez que des photos ou des images de vous, ainsi que votre parcours professionnel soient utilisés pour toute forme de promotion ou de communication du concours, sur tous les supports matériels et immatériels, en tous formats connus ou inconnus à ce jour, pour une durée illimitée et pour tous les pays du monde.

Article 17. Le lauréat du concours de Meilleur Sommelier de France s'engage à consacrer gratuitement **un minimum de 3 jours ouvrés** les deux années avant le concours suivant puis une journée par an à l'UDSF pour des activités destinées à promouvoir le métier de sommelier, ou pour des rencontres avec les partenaires de l'UDSF. Les frais éventuellement associés à ces activités seront à la charge de l'UDSF. Cet engagement cours jusqu'à la date du prochain concours de Meilleur Sommelier de France organisé par l'UDSF.

Article 18. Le Meilleur Sommelier de France participe de plein droit aux sélections nationales pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe, et le concours de Meilleur Sommelier du Monde.

Article 19. Le comité technique est souverain à tous les stades de la compétition. Il peut déclarer une sélection vacante si le niveau des candidats est jugé insuffisant. Ses décisions sont sans appel. Le comité technique veillera au strict respect du programme et des horaires.

Article 20. Aucun ex aequo n'étant autorisé, quelle que soit l'étape de la sélection, le comité technique se réserve le choix d'une épreuve qui départagera les candidats. Le président de l'UDSF a le pouvoir décisionnel en cas de litige.

Validé par le comité technique du concours de Meilleur Sommelier de France de l'UDSF 2026 et maitre COPOVI commissaire de Justice.

Mention « lu et approuvé » à apposer au-dessus de votre signature avec votre nom et prénom :

Signature :

Date :