



## RESULTATS DU 18<sup>ème</sup> CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER

M.CHAPOUTIER – METRO CASH & CARRY

Tain l'Hermitage, 6-7 mai 2010

**C'est au terme de deux jours d'épreuves théoriques puis pratiques qu'Isabelle MABBOUX, du Lycée Hôtelier de Strasbourg, vient de remporter avec l'aide de son professeur, la 18ème édition du Concours M.CHAPOUTIER – METRO CASH & CARRY, sous le haut patronage du Ministère de l'Education Nationale.**

Cette nouvelle édition de ce concours ouvert aux élèves sommeliers les plus prometteurs de France s'est déroulée, pour la première fois cette année, dans la grande salle de cours de l'Ecole M.Chapoutier, sur le nouveau site de production Maison, à l'entrée de Tain de L'Hermitage.

Michel Chapoutier a souhaité, au travers de ce concours, qualifié par les professionnels d'antichambre du concours du Meilleur Sommelier de France, investir sur les jeunes et ce depuis presque 20 ans car ils sont les valeurs montantes de ce métier noble trop souvent laissé dans l'ombre.

Ce sont ces jeunes qui au travers de leurs engagements, leurs passions sauront transmettre aux clients l'envie de découvrir et de comprendre un terroir, de le respecter et de s'immerger en toute confiance dans la philosophie et le travail d'un vigneron.

Il fallait donc les encourager, saluer leurs connaissances et continuer à leur enseigner le goût du plaisir, de la générosité et de la curiosité, véritables piliers des valeurs de la Maison M.Chapoutier.

Au-delà du simple aspect basique des connaissances théoriques, ce concours attend des élèves de savoir restituer leurs émotions et leur perception sensorielle, leur esprit d'analyse, leur capacité d'adaptation, et leur faculté de transmission de plaisir.

### **30 au départ pour s'essayer aux épreuves théoriques....**

Ils sont 30 élèves à être venus assister, en compagnie de leurs professeurs, à la première journée éliminatoire et à avoir tenté d'emmener leurs établissements en finale.

Au programme des sélections, des questions portant sur la législation des vins, l'œnologie, les connaissances des vignobles (« citer 5 Grands Crus de l'Appellation Morey Saint-Denis »), la technologie (« quels sont les trois acides contenus dans la baie de raisin »), la culture générale (« quel est le dernier établissement à avoir obtenu une troisième étoile au Guide Michelin ? »), mais également la dégustation de deux vins (blanc, rouge) que les élèves devaient identifier.

## **6 à l'arrivée pour rentrer dans le vif du sujet....**

Contrairement au mode opératoire traditionnel, ce concours permet aux élèves de garder les points acquis lors de la première journée, on part ici du principe qu'à leur niveau ce sont les connaissances techniques qui prédominent car ils sont aux prémices de leurs expériences de conseil en salle du fait de leur jeune âge.

Parmi les 6 finalistes de cette édition 2010, des lauréats des 4 coins de France : l'Alsace représentée en force avec les Lycées Hôteliers de Guebwiller (67) et de Strasbourg (67), La Rochelle (17), Marseille (13), Paris (75007), et enfin un enfant du Cru de Tain L'Hermitage 26) !

C'est lors du dîner que nos Lauréats ont appris leur qualification et le menu qu'ils auront à commenter devant le jury lors de l'épreuve pratique au milieu des autres épreuves comme la prise de commande, la décantation, la dégustation.....

## **Un parrain de choc en la présence de David Biraud....**

On ne présente plus David Biraud. Ce brillant habitué des concours, récompensé à de multiples fois, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2004, officie depuis de nombreuses années dans le prestigieux restaurant Les Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon à Paris ; il vient de terminer 3<sup>ème</sup> sur les marches du Meilleur Sommelier du Monde et part prochainement défendre les couleurs nationales au concours Europe.

En acceptant d'être le parrain de l'édition 2010, il a cherché à faire bénéficier les élèves de son expertise en matière de concours et de les soumettre à une mise en condition totale ; ainsi il a pris soin de poser systématiquement à chacun d'entre eux, une question en anglais.

En compagnie de David Biraud, le Jury de la 18<sup>ème</sup> édition était composé, entre autres, de Maryse Allarousse (Présidente du Jury), Geoffroy Barbe (Ambassadeur Vin Métro Perpignan), Denis Bertrand (Chef Sommelier de la Maison Pic à Valence), Alain Fanjaud et Jean-Pierre Bareilles, professeurs de Mention Sommellerie en Lycées Hôteliers.

## **La récompense, une ouverture sur le monde...**

Le Concours MES M.Chapoutier Métro Cash & Carry, ce n'est pas seulement savoir distinguer un élève sur la double partition des connaissances théoriques et sur un service pratique irréprochable, c'est surtout lui faire bénéficier de l'opportunité de continuer à élargir ses horizons en lui offrant la découverte de la richesse et de la diversité des terroirs Australiens, sur les vignobles que possède la Maison M.Chapoutier.

## **Résultats du podium :**

- 1- Isabelle Mabboux : Lycée Hôtelier de Strasbourg (67)
- 2- Benjamin Béranger : Lycée Hôtelier de la Rochelle (17)
- 3- Roman Jaen : Lycée Albert de Mun Paris 7<sup>ème</sup> (75007)

« La relève est assurée, je suis tranquille... » Ce sont les mots prononcés par David Biraud à l'issue du concours en ajoutant sa grande fierté vis-à-vis de ce beau métier que celui de sommelier.

## **Remerciements....**

Ce concours n'aurait pas été possible sans le soutien du Groupe **Métro Cash and Carry** et de la **Compagnie Aérienne ETIHAD** (United Arabe Emirates Airlines) qui permettront au Lauréat et à son professeur de Sommellerie de s'envoler à la rencontre de nouvelles saveurs.

**Contact presse : Pain Vin & Company**

Laurène Bigeau : 01 55 35 03 83 – [lbigeau@painvincompany.com](mailto:lbigeau@painvincompany.com)