

Concours: *Le Meilleur Sommelier du Monde*

Le concours du Meilleur Sommelier du Monde a lieu tous les trois ans depuis 1969. Il réunit de nombreux candidats du monde entier qui pour pouvoir participer aux épreuves doivent travailler dans le monde de la restauration: wine-bar, œnothèques ou autres établissements appartenant à l'industrie de l'œnologie et de la gastronomie. Le concours est organisé par l'A.S.I, L'Association de la Sommellerie Internationale. Il permet d'une part de favoriser la rencontre entre les professionnels du secteur ainsi qu'une compétition saine entre sommeliers et d'autre part de faire connaître la profession au grand public.

La dernière édition, qui a eu lieu au Japon en 2013, comptait un millier de candidats. C'est le candidat italo-suisse Paolo Basso qui remporta le trophée devant une candidate canadienne et un candidat belge, tous de très haut niveau. Ce sommelier remarquable a fait l'école hôtelière dans la Valteline, en Italie, puis a obtenu le diplôme de sommelier professionnel en fréquentant les séminaires de formation de l'association suisse des sommeliers professionnels. Il a ensuite travaillé dans plusieurs restaurants de haut niveau et s'est spécialisé dans les vins rares et de collection.

La candidate Véronique Rivest est la première femme au monde à être montée sur le podium d'un concours mondial. Les finalistes reçoivent différents prix dont un couteau de sommelier Laguiole, spécialement fabriqué en bois de cerisier du Japon pour l'occasion.

Le prochain concours aura lieu en 2016, en Argentine.

(Adapté à partir de www.sommellerie-internationale.com/fr/asi_contests)



- 1 Tu viens d'entendre parler du Concours du Meilleur Sommelier du Monde. Tu veux en parler à un ami qui, comme toi, s'intéresse au monde du vin. Écris-lui un courriel pour lui décrire en quoi consiste ce concours.