

Meilleur jeune sommelier de France : les femmes du vin majoritaires en demi-finale

10 FÉVRIER 2021 0 COMMENTAIRE



Photo (DR) : Deux des qualifiés, Bastien Berge et Logan Guignot-Trufley, respectivement formés à Talence et La Rochelle, figuraient parmi les candidats présents en Alsace pour la sélection.

Le 25 janvier dernier, 122 candidats éparpillés dans 16 lycées hôteliers ont participé à la sélection du concours du Meilleur jeune sommelier de France. En demi-finale, le 28 mars prochain, ils ne seront plus que onze à briguer le titre. Dont six femmes.

Le verdict est tombé en tout début d'après-midi. [Philippe Faure-Brac](#), président de l'Union de la sommellerie française, et [David Biraud](#), directeur de l'épreuve, ont dévoilé la liste des candidats retenus pour la demi-finale du concours du Meilleur jeune sommelier de France. Et si en 2019, pour la première fois depuis très longtemps, [Charlotte Guyot avait signé un succès féminin](#), on notera que cette année, les sommelières sont majoritaires parmi les onze qualifiés.

En l'espace de deux ans on constate aussi un large brassage. En effet, seule [Chloé Laroche](#), déjà demi-finaliste de ce concours réservé aux professionnels ou aux étudiants en formation âgés de moins de 26 ans, est à nouveau en course. Les autres sélectionnés vont tous vivre une expérience inédite à la fin du mois de mars en Normandie où se déroulera la phase finale.

Pour franchir la sélection, tous avaient d'abord découvert un questionnaire très varié avant de déguster et commenter par écrit un vin rouge et d'identifier deux boissons. Il s'agissait d'un vin des Côtes catalanes 2019, la cuvée Tramontane à base de grenache noir née de l'association des compétences d'Andy Cook et de Philippe Gard. Issues de la Distillerie Melté en Alsace, une eau-de-vie de framboise et une liqueur de safran étaient présentées à l'aveugle.

En demi-finale, alors que trois places seront en jeu, les candidats retrouveront une partie théorique ainsi que des ateliers où leurs connaissances techniques seront mise à contribution.

Les candidats suivants peuvent donc se mettre à l'ouvrage dès à présent

Bastien Berge, chef sommelier à L'Auberge du cheval blanc ** à Lembach,
Audrey Brugière, restaurant Origines à Paris,
Aude Charrol, Château de la Gaude * à Aix-en-Provence,
Hugo Courtois, Maison Rostang ** à Paris,
Clément Delécluse, Empreinte Restaurant à Lambersart,
Logan Guignot-Trufley, Villa René Lalique ** à Wingen-sur-Moder,
Marylou Javault, étudiante licence pro à l'ISVV, future stagiaire au Château Lafaurie-Peyraguey,
Chloé Laroche, Le Bristol *** à Paris,
Dorine Launay, La Grange à Six-Fours-les-plages,
Clément Sommier, en recherche de poste,
Marie Wodecki. Étudiante en BP au lycée hôtelier de Chamalières et en alternance au Bistrot du sommelier à Paris.

