

AVRIL 2023



Retrouvez notre newsletter, dernier cru, à lire et à partager sans modération.

Saviez-vous que le cheminement de la bulle dans un liquide suscite l'intérêt de la science depuis fort longtemps ?

Au XVe siècle, Léonard de Vinci en avait fait un merveilleux dessin. Il y a, en ce moment même, deux équipes de scientifiques qui s'opposent sur l'origine du phénomène qui prévaut à la remontée des bulles en surface. Fragile, précaire, la bulle évolue dans une danse chaloupante, tournoyante ou tortueuse. Très rarement, elle file droit. Sa trajectoire est induite par sa taille, sa forme et son environnement.

Dans son ascension, le sillage d'une bulle est instable, elle peut se déformer, être perturbée par le fluide dans lequel elle évolue et en perturber le mouvement.

Il en est de la danse de la bulle, comme de la trajectoire des hommes. On se transforme au fil du temps, au contact des autres, au gré des événements.

A quelques semaines de la fin de son deuxième mandat à la présidence de l'Union de la Sommellerie Française, retour sur la trajectoire de notre Président, Philippe Faure-Brac.

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT



Très chers amis,

Dans quelques jours, prendra fin le deuxième mandat que j'exerce et que vous avez eu la gentillesse de prolonger jusqu'au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Je crois être parvenu à accomplir quelques-uns des objectifs que nous nous étions fixés, ensemble.

Ils tiennent en quelques mots : renforcer, transmettre, promouvoir, faire rayonner.

Notre union s'est renforcée et ce malgré les épreuves du COVID. Durant cette période, nous avons redoublé d'imagination et d'énergie. Nous nous sommes mobilisés dans un élan commun vers l'avenir. En 2019, la célébration des 50 ans de

Crédit photo : ASI/HRVPROD

l'UDSF a témoigné de l'engagement de chacun d'entre vous. Deux nouvelles régions et leurs sommeliers - Saint-Martin – Saint Barthélemy et La Réunion nous ont rejoints en 2021.

Aujourd'hui nous sommes plus nombreux, plus forts, plus engagés.

La prochaine génération de jeunes sommeliers a été au cœur de nos préoccupations : les accompagner, leur transmettre nos valeurs et nos savoir-faire et les éveiller à un métier merveilleux et stimulant. Cette volonté de transmission se concrétise aujourd'hui. Après de longs mois de travail avec les Sommeliers Formateurs et l'Éducation Nationale, la mention complémentaire Sommellerie est désormais visible dans Parcours Sup. Le parcours de formation lié à notre métier devient plus visible, ce qui je l'espère suscitera de nouvelles vocations.

Promouvoir l'excellence qui nous motive au quotidien, c'est aussi l'ambition de nos concours et de celui d'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Les candidats sont de plus en plus nombreux à chaque édition, le niveau des compétitions s'accroît. A travers ces concours, les femmes et les hommes qui se démarquent illustrent, avec talent, la diversité de notre métier. A l'instar de Pascaline Lepeltier, qui fut une merveilleuse candidate de la France lors du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde, tous mettent en lumière la profession et contribuent à sa notoriété. Dans cet esprit, la création d'une Team France, destinée à accompagner les lauréats de concours nationaux qui souhaiteraient représenter la France à l'international a été une étape essentielle pour assurer le rayonnement de sommeliers talentueux. Il était indispensable de leur fournir un soutien particulier leur permettant d'optimiser leurs chances de réussite.



Crédit photo : ASI/HRVPROD

Portés par l'indéniable vitalité de notre profession et de notre pays, à travers la variété et la richesse de nos territoires, le travail amoureux des vignes, les échanges entre femmes et hommes passionnés à tous les stades de la filière vitivinicole, nous avons pu faire rayonner la sommellerie française à l'international. Cette vitalité s'est incarnée dans notre candidature comme pays hôte du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Et ce fut un magnifique succès.

Pour ma part, la sommellerie est un chemin de vie, un chemin vers les autres et avec les autres. « La grandeur d'un métier est peut-être avant tout, d'unir des hommes », écrivait Saint-Exupéry (les plus fidèles lecteurs de nos newsletters constateront que je l'ai déjà cité) Où que je sois désormais dans l'Union de la Sommellerie Française, je me sens profondément uni à vous, reconnaissant de la confiance que vous m'avez témoignée, durant toutes ces années et riche d'une expérience sans équivalent.

Je remercie chaleureusement le bureau de l'UDSF et tous ceux qui ont été à mes côtés, si nombreux et si impliqués. Ce fut un honneur de vous représenter.

Rendez-vous le 24 avril à Marseille pour notre Assemblée Générale et l'élection de notre nouveau Président.

*Philippe Faure-Brac
Président de l'Union de la Sommellerie Française*

CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE



Crédit photo : ASI/HRVPROD

Pour son retour en France, le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 fut un événement extraordinaire.

En quelques chiffres, le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 s'impose comme une édition hors norme : 68 candidats représentant 65 pays, quatre jours d'épreuves pour sélectionner 17 demi-finalistes, 3 finalistes, qui ont montré ce qu'était la sommellerie élevée au rang d'art, devant plus de 4.000 professionnels et amateurs, lors d'une finale d'un très haut niveau à Paris La Défense Arena. Une équipe de 65 sommeliers bénévoles venus de 29 pays a travaillé sans relâche et avec un grand professionnalisme pendant cette semaine de compétition. Dans l'enceinte du Pullman Montparnasse, 9 masterclass ont été organisées par les partenaires du Concours, un Bar du Sommelier ouvert tous les soirs où les échanges se sont poursuivis dans une atmosphère détendue et amicale, des visites dans Paris, notamment à Montmartre avec un accueil chaleureux de l'Association des Sommeliers de Paris et des réceptions dans les lieux emblématiques de la capitale et du savoir-vivre à la française.

Au terme de cette semaine d'une rare intensité, c'est le letton Raimonds Tomsons qui remporte le titre de Meilleur Sommelier du Monde 2023. Félicitations à ce grand compétiteur !

Vous pouvez revivre tous les moments forts de cette édition du concours sur YouTube. Les masterclass sont disponibles sur la chaîne de la Sommellerie Française ici :

[Playlist Masterclass](#)

La finale est disponible ici :

MASTER OF PORT



Le Master of Port revient en 2023 pour une 20ème édition anniversaire. Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto (SGMP), l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP) et l'Union de la Sommellerie Française, le Master of Port est un concours unique qui célèbre la plus ancienne appellation d'origine contrôlée au monde, le vin de Porto.

Avec son parcours aussi exigeant que passionnant, le Master of Port a déjà attiré plus de 1400 sommeliers, depuis son lancement en 1988.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 26 mai 2023.

Je m'inscris

Pour succéder à Bastien Debono, Master of Port 2021, les candidats devront se soumettre aux **épreuves de sélection** qui se dérouleront le **lundi 26 juin 2023** après-midi à l'Ambassade du Portugal, Paris 16ème.

Les candidats retenus se retrouveront les 5 & 6 novembre à Paris pour la phase finale.

MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE





Les sélections au concours du Meilleur Jeune Sommelier de France ont eu lieu le 9 janvier dans 15 centres de formation en France. 10 demi-finalistes ont été annoncés le 30 janvier.

Ils se retrouveront en Corse pour les phases finales les **11 et 12 juin prochains**. Nous leur souhaitons une bonne préparation !

CHALLENGE RUINART 2023





La classe de Brevet Professionnel Sommellerie du GRETA-CFA RABELAIS de Dardilly remporte le Challenge Ruinart ouvert aux classes de Brevet Professionnel Sommellerie.

Félicitations aux apprentis ainsi qu'à Arnaud Chambost, leur professeur.

RUINART
SOMMELIER CHALLENGE
2023



Très impliqué dans la transmission des savoir-faire et l'accompagnement des professionnels de la sommellerie, Ruinart organisera l'édition 2023 du Ruinart Sommelier Challenge, **le 22 mai prochain, à l'hôtel Cheval Blanc Paris.**

C'est Florence Boubée-Legrand, oenologue de la Maison qui animera cette journée technique placée sous le thème : **Champagne & Variations climatiques, l'impact sur le chardonnay.**

Créé en 2010 aux Etats-Unis et organisé aujourd'hui dans 9 pays, le Ruinart Sommelier Challenge est un programme qui vise à fédérer des sommeliers talentueux ayant des valeurs d'excellence et souhaitant continuer à se former aux vins et à leur élaboration.

Depuis 2018, les 4 dernières éditions françaises auront accueilli plus de 90

participants et récompensé 4 professionnels avertis : Julia Scavo en 2018?
Ann Long du Restaurant Uva à Cannes en 2019, Seika Hosokawa du Restaurant
Le Jules Verne en 2021, Pierre-Alexis Mengual, sommelier du Groupe Gérard
Bertrand en 2022.

Ouvert à l'ensemble des sommeliers, l'inscription au Ruinart Sommelier Challenge
est gratuite. Les candidatures se font directement sur le site Internet de la Maison
Jusqu'au 22 avril inclus. Les vainqueurs de chaque édition nationale participent à
un séjour de formation unique de quatre jours, à la découverte de la Champagne
au sein de la Maison Ruinart.

Je m'inscris

ILS NOUS SOUTIENNENT

ADVINI
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION

EUROCAVE



JAPAN
SAKE AND SHOCHU
MAKERS
ASSOCIATION


PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE


CHAMPAGNE
Lanson
1760


Maison
Château
LAGUIOLLE


Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE


BRASSEURS
DE FRANCE

 Sources
ALMA

Sommeliers
INTERNATIONAL


CHÂTEAU
Phélan Ségur


Armonia
CONCOURS ET SELECTIONS

CAMPARI
FRANCE

FORCE4
CONSEIL & COMMUNICATION


FFVA
FÉDÉRATION FRANÇAISE
DES VINS D'APÉRITIF

**Retrouvez toutes nos annonces d'offres d'emploi en sommellerie
sur notre site dédié**

UDSF emplois