



PERPIGNAN

Bastien Debono a remporté le titre de meilleur sommelier de France

THUIR

Ce dimanche, la finale du concours du meilleur sommelier de France s'est tenu à l'Institut régional de sommellerie Sud de France, au sein des caves Byrrh à Thuir. Une aubaine pour les Pyrénées-Orientales, pour ses vins et pour l'école.

À première vue, on aurait dit une pièce de théâtre. Mais ce n'en était pas une. Les scènes qui se sont jouées sur les planches thuirinoises ce dimanche 3 novembre 2024 étaient bien réelles. Et lourdes de conséquences pour les acteurs principaux. Ici, au sein de l'emblématique Institut régional de sommellerie Sud de France, dans les caves Byrrh à Thuir, se déroulait la grande finale du concours du meilleur sommelier de France. Une compétition organisée par l'Union de la sommellerie française (UDSF) qui, à l'accoutumée, se tient dans la capitale. « Ça se passe toujours à Paris ! C'est très rare que la finale de l'événement soit délocalisée. C'est une aubaine pour les Pyrénées-Orientales. La dernière fois qu'une épreuve du concours a eu lieu dans le département, c'était il y a plus de dix ans », a souligné Laetitia Mathieu, la responsable pédagogique de l'Institut.

Un tremplin pour la carrière

Après avoir passé le cap de la demi-finale du concours qui s'est déroulée le 9 septembre dernier dans le Bordelais, les trois finalistes Bastien Debono (chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte), Clément Sommier (sommelier-conseil Berthau-

din SA Carouge) et Quentin Vauléon (sommelier au Frevo – USA) se sont affrontés ce dimanche après-midi dans une ultime série d'épreuves pour remporter le titre tant convoité de meilleur sommelier de France 2024. Un sacre qui récompense non seulement la maîtrise des techniques du métier, mais également l'art de sublimer l'expérience autour du vin. « Ils jouent leur vie, leur carrière. À partir du moment où on est élu meilleur sommelier de France, tout change. Le vainqueur sera amené à travailler dans les plus beaux palaces. Il animera des conférences aux quatre coins du globe. Et puis, il entrera dans la team France pour préparer le concours de meilleur sommelier d'Europe et du monde. » Comme l'a rappelé la responsable pédagogique de l'Institut, l'enjeu est de taille et pourra changer la vie du gagnant. Au programme des épreuves ce jour-là : des questionnaires théoriques, des exercices d'accords mets et vins, de la mixologie et du service. Le tout, devant un public de 550 personnes et une vingtaine de jurés. Parmi eux sur la scène de l'auditorium, la crème de la crème, l'élite de la sommellerie. Avec, entre autres, des anciens Meilleurs ouvriers de France, les meilleurs sommeliers des dernières an-



Au centre, Bastien Debono, entouré des deux autres finalistes au pied du plus grand foudre en chêne du monde répertorié au Guinness Book des records dans les Caves Byrrh.

PHOTOS CHARLES BARON

nées... De grands noms de la gastronomie étaient aussi présents. À l'instar du chef audois triplement étoilé Gilles Goujon.

« À partir du moment où on est élu meilleur sommelier de France, tout change.

Chacun leur tour, pendant 45 minutes, Bastien, Clément et Quentin ont dû faire sensation. Avant que les épreuves ne démarrent, personne, excepté les jurés, ne connaissait la véritable nature des épreuves qui les attendaient. Les trois finalistes l'ont découverte sur le fait accompli. Sur les coups de 15 h 30, le sommelier Clément Sommier est entré en scène. Pendant son passage, ses concurrents étaient isolés à l'étage pour éviter toute éventuelle tricherie. Après avoir dû trouver avec quel vin accorder une terrine, le finaliste a dû proposer un parcours d'œnotourisme de trois jours à destination de vacanciers fictifs qui séjourneraient ici, dans le Roussillon. Précision, lui est originaire de la Côte-d'Or et travaille en Suisse.

« Qu'est-ce que vous leur proposeriez ? », lui demande l'un des membres du jury dans la langue de Shakespeare. Sûr de lui, dans un anglais parfait, Clément n'a pas bafouillé : « Pour le premier jour, je les inviterais à se rendre dans les Aspres pour notamment visiter les Caves Byrrh mais aussi le domaine Château Castelnou qui se trouve dans l'un des plus beaux villages de France. Pour la seconde journée, je leur proposerais de partir à la découverte de la Côte Ver-

meille et de son cru Collioure-Banyuls. Enfin, pour le dernier jour, je leur conseillerais de se rendre du côté de Perpignan et du vignoble de Rivesaltes ». Après délibération des jurés, en fin d'après-midi, au pied du plus grand foudre en chêne du monde répertorié au Guinness Book des records, les résultats ont été annoncés. Le haut-savoyard Bastien Debono a été sacré meilleur sommelier de France 2024. Tchiiii !

Driss Chaït

L'Institut régional de sommellerie de Thuir sous le feu des projecteurs

L'Institut régional de sommellerie Sud de France à Thuir, porté par la communauté de communes des Aspres, forme depuis 2022 étudiants et professionnels au monde du vin en sommellerie et en viticulture. Le tout, avec des infrastructures de pointe. L'Institut bénéficie de soutiens majeurs à l'instar de l'humoriste et acteur François-Xavier Demaison qui est le parrain de l'établissement. Elisabeth Gabay, Master of Wine, en est la marraine. Pour Laetitia Mathieu, la responsable pédagogique de l'école, il est certain que l'événement d'envergure de ce dimanche 3 novembre aura des retombées bénéfiques pour l'établissement, mais pas seulement : « Pendant plusieurs jours, nous avons eu l'occasion de présenter notre département et nos vins au comité technique venu spécialement pour la finale. C'est une belle opération de communication pour nos vins, pour nos sommeliers et bien évidemment, pour l'Institut ».



Après les épreuves, place à la célébration dans les Caves Byrrh.