



Qui sera couronné meilleur sommelier de France 2024 ?

THUIR

Ce dimanche, la finale du concours du meilleur sommelier de France se tiendra à l'Institut régional de sommellerie Sud de France, au sein des caves Byrrh à Thuir. Une première dans les Pyrénées-Orientales.

Qui sera sacré meilleur sommelier de France cette année ? Réponse le dimanche 3 novembre à Thuir. C'est là que se jouera la finale du concours organisé par l'Union de la sommellerie française (UDSF). Plus précisément au sein de l'emblématique Institut régional de sommellerie Sud de France, dans les caves Byrrh, élixir inventé par les frères Violet en 1866.

Théorie et pratique

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 Berthaudin SA Carouge) et Quentin Vauléon (sommelier au Frevo – USA) s'affrontent 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. Au programme des épreuves ce jour-là : des questionnaires théoriques, des exercices d'accords mets et vins, de la mixologie et du service.

Cette finale ouverte au public sur inscription se déroulera au cœur du patrimoine viticole des Pyrénées-Orientales. Pour rappel, l'Institut régional de sommellerie Sud de France à Thuir, porté par la communauté de communes des Aspres, forme depuis 2023 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



Les trois finalistes Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon.

DR

l'établissement. Elisabeth Gabay, Master of Wine, en est la marraine. Ce dimanche, aux alentours des 18 h, c'est au pied du plus grand foudre en chêne du monde répertorié au Guinness Book des records

que se fera l'annonce des résultats. Que le meilleur gagne.

Driss Chaït

> Début de la finale à 13 h 30 à l'Institut régional sommellerie Sud de

France, Caves Byrrh, 4 boulevard Violet à Thuir. Annonce des résultats et cocktail dînatoire à 18 h. Tarif : 35 € (comprend une place pour la finale et le cocktail). Billetterie : www.suddefrance-sommellerie-thuir.com