



Bastien Debono élu meilleur sommelier de France

neorestaurations.com/article/bastien-debono-elu-meilleur-sommelier-de-france,72604

5 novembre 2024



La finale, ouverte au public sur inscription, s'est déroulée à guichets fermés dans les emblématiques caves Byrrh à Thuir en Occitanie.

Le chef sommelier à la Maison Bleue par Yoann Conte a remporté la finale du concours UDSF du Meilleur sommelier de France à l'Institut régional de sommellerie Sud de France au sein des caves Byrrh à Thuir (Pyrénées-Orientales).

Après avoir franchi avec succès la demi-finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France le 9 septembre dernier au Château Beychevelle, 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 aux Etats-Unis) se sont retrouvés pour concourir pour disputer le titre de Meilleur Sommelier de France 2024. Au programme, sept épreuves: dégustation et identification de cinq

vins, ateliers d'accords avec des fromages d'Europe, identification et accords mets et boissons, ateliers de service et d'oenotourisme en français et en anglais et dégustation comparative bilingue de deux vins, l'un californien et l'autre bordelais.

Installé au bord du lac d'Annecy depuis 2018 après avoir exercé à l'Oustau de Baumanière et en Angleterre, le Provençal promet de "*faire honneur à ce titre*". Il devient dès à présent le parrain des Bachelors de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France succédant ainsi à Caroline Furstoss.