



## CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE 2017

### GRAND PRIX M. CHAPOUTIER – METRO CASH & CARRY FRANCE

Sous le haut patronage du Ministère de l'Education Nationale

La Maison CHAPOUTIER et les magasins Métro Cash and Carry ont invité, pour leur 23<sup>e</sup> édition, toutes les formations de sommellerie de France (Mention et BP) afin de participer au concours du Meilleur élève de sommellerie 2017. 38 écoles ont répondu présentes à cette invitation et ont concouru pour ce trophée.

La première journée fut endurante avec : dans un premier temps la dégustation d'un vin blanc et d'un vin rouge ; dans un second temps une épreuve écrite portant sur la connaissance des vignobles français, la législation, la technologie professionnelle et la culture générale. Le but ultime étant d'obtenir le précieux sésame : un ticket pour la finale.

Après cette première journée de travail, 6 finalistes sont enfin désignés :

- Louise-Anne RUHLMANN, Lycée Hôtelier du Parc de la Francophonie de La Rochelle.
- Paulin VOCORET, Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à d'Illkirch Graffenstaden.
- Eric SHNEIDER, CFA du Lycée Joseph Storck de Gebwiller.
- Baptiste DUCASSOU, Lycée Technique Hôtelier de Gascogne à Talence.
- Jean-Baptiste LACOURIERE, Lycée Hôtelier Saint Joseph l'Amandier à Saint-Yrieux sur Charentes.
- Victoire Helly D'Angelin, CFA Médéric à Paris.

Ces 6 finalistes participeront à la finale tant redoutée le lendemain dans les locaux de la maison CHAPOUTIER, sous le regard bienveillant du Parrain de cette édition Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du monde 2004.

Une Finale quelque peu originale, car afin de réaliser l'atelier « accords mets et vin », les 6 meilleurs élèves ont la chance de déguster la veille le menu et d'y associer les vins mis à disposition par Monsieur Michel CHAPOUTIER.



Ce menu est réalisé et expliqué par le chef Julien ALLANO de l'hôtel-restaurant au Clair de la Plume à Grignan, en Provence.

Détail qui n'est pas des moindres, l'épreuve finale se déroule en public. Malgré une tension palpable, nous découvrons 6 jeunes talents qui passent à tour de rôle pendant 30 minutes sur les ateliers de commercialisation des accords de vins et des mets dégustés la veille, de décantation et de dégustation. Sans oublier quelques questions en anglais qui n'ont pas su déstabiliser nos finalistes.

Après un petit moment d'attente, le Président du jury Alain Landolt et notre hôte Michel CHAPOUTIER, proclament le vainqueur du **Meilleur Elève Sommelier de France 2017** :

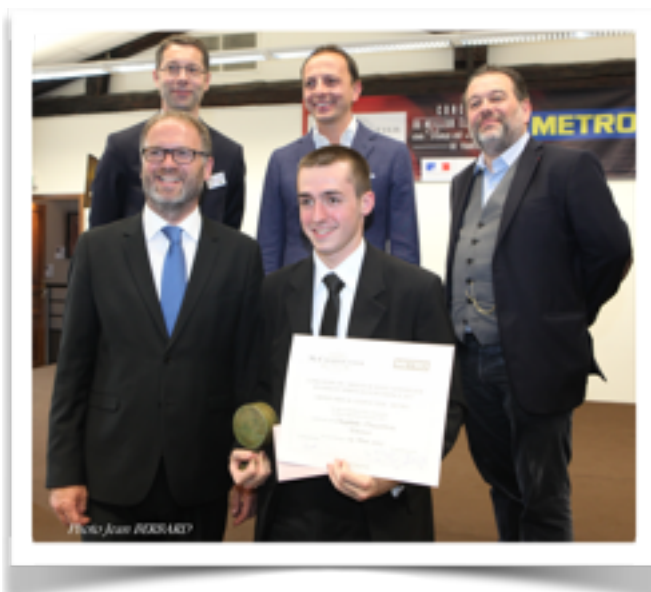
**Baptiste DUCASSOU**

du Lycée Technique Hôtelier de Gascogne à Talence accompagné par son professeur Didier JEANJEAN.

A la 2<sup>ème</sup> place : Louise-Anne RUHLMANN du Lycée Hôtelier du Parc de la Francophonie de La Rochelle.

A la 3<sup>ème</sup> place : Eric SHNEIDER du CFA du Lycée Joseph Storck de GEBWILLER

Ex-aequo à la quatrième place, nous trouvons Victoire Helly D'Angelin (CFA Médéric à Paris), Paulin Vocoret (LP Alexandre-Dumas d'Illkirch-Graffenstaden) et Jean-Baptiste Lacourière (LH Saint-Joseph L'Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente.



Le Trophée Muriel LAFOURCADE du « Meilleur écrit » (hors finaliste) en honneur et à la mémoire de notre collègue et amie, qui nous a quitté il y a déjà 2 ans, est attribué à : Solène MENESCLOU du Groupe Ferrandi de Paris.

Outre les nombreuses récompenses et présents, Michel Chapoutier donne l'opportunité à ces 7 jeunes de partir en Australie.

L'association des Sommeliers Formateurs souhaite remercier Michel CHAPOUTIER et METRO Cash and Carry sous le regard de l'Education nationale, pour l'organisation de ce magnifique concours, qui met à l'honneur des jeunes qui en choisissant le métier de la sommellerie visent l'excellence.



**Chapoutier 2017 -  
La victoire de Baptiste Ducassou**

**Lien vers le film de la finale du lauréat :**  
<https://youtu.be/l2lCxaw7eqs>

Photos Jean BERNARD  
<http://bullesgourmandes.over-blog.com>

Julie GUIRAUD-BOTIJO Secrétaire adjointe  
de l'Association  
des Sommeliers Formateurs





