

PARTICIPEZ AU CHALLENGE DES ETOILES SUD DE FRANCE DE LA SOMMELLERIE 2012

LUNDI 21 MAI
Hôtel Baltimore – Paris

Les épreuves

- 1 épreuve écrite : QCM, carte du Languedoc-Roussillon.
- 1 épreuve pratique : correction de cartes de vins d'un restaurant, dégustation à l'aveugle.
- La finale : dégustation à l'aveugle, service à table, service d'un magnum.

A gagner

1er Prix :

Séjour Prestige en Languedoc Roussillon dans les établissements les plus réputés de la Région.

2e et 3e Prix :

Un magnum d'un cru de la Région et un repas pour 2 dans un restaurant gastronomique.



“
Le Languedoc-Roussillon est l'une des régions françaises les plus intéressantes et prometteuses. J'espère rencontrer à ce challenge de nouveaux talents qui partageront comme moi leur passion pour cette région incroyable en diversité et en richesse. Nous vous garantissons que les vins dégustés dans les épreuves seront des vins d'exception !»

Dominique Laporte
Meilleur sommelier de France 2004

www.sud-de-france.com

Challenge des étoiles Sud de France de la Sommellerie

1. Améliorez vos connaissances des vins du Languedoc Roussillon



Les épreuves

Le challenge des étoiles Sud de France de la sommellerie met en avant les sommeliers possédant les meilleures connaissances du Languedoc Roussillon et de ses vins. Il est organisé pour la première fois à Paris, à l'hôtel Baltimore, le 21 mai 2012.

Votre participation vous permettra d'améliorer vos connaissances et de gagner en notoriété. Vous serez mis en valeur devant les professionnels de la sommellerie, tout en élevant l'image des vins de la région.

2. Faites reconnaître votre talent et votre restaurant



Le concept

Vous serez testés, au cours d'une première épreuve, sur vos connaissances de la région Languedoc-Roussillon et de ses vins. Trois d'entre vous seront ensuite sélectionnés pour participer à la finale. Un jury, composé de quatre experts reconnus et d'un représentant de Sud de France, testera alors vos connaissances mais également vos qualités professionnelles au cours de cette dernière épreuve.

3. Rempportez un séjour prestige en région



Comment participer ?

Date limite d'inscription :
Vendredi 4 mai 2012

Merci de vous inscrire en complétant le bulletin d'inscription ci-dessous et en le renvoyant à vivanco@suddefrance-dvpt.com ou par fax au 04.99.64.29.37

DETAILS ET INSCRIPTION AU CHALLENGE DES ETOILES SUD DE FRANCE DE LA SOMMELLERIE

Règlement

1. Le challenge est ouvert à tous les sommeliers travaillant en France.
2. Toutes les inscriptions devront être reçues avant le vendredi 4 mai 2012
3. Le sommelier gagnant ainsi que les deux autres finalistes devront être présents lors de la cérémonie d'ouverture du festival pour la remise des prix du Challenge Sud de France de la Sommellerie.
4. Le sommelier gagnant devra assurer une formation, en amont du concours de l'année suivante, aux sommeliers postulants au Challenge Sud de France et de leur amener son expérience et ses connaissances sur les vins de la région Languedoc-Roussillon. Il fera en outre partie du jury de sélection du concours de l'année suivante.
5. Le gagnant du challenge sera, de façon plus générale, porteur des valeurs de Sud de France et devra mettre en avant les vins de la Région dès que l'occasion se présentera.

Lieu et horaires



Le challenge des étoiles Sud de France de la Sommellerie se déroulera à l'Hôtel Baltimore à Paris. Il est situé dans les plus beaux quartiers de Paris, à proximité des Champs-Élysées, de l'Arc de Triomphe et de la Tour Eiffel.

- 10h00 : arrivée des participants et présentation du déroulement de la journée
- 10h30-12h15 : première épreuve
- 12h30-14h00 : buffet
- 14h30 : annonce des résultats - nomination des 3 sommeliers finalistes
- 15h00-17h00 : deuxième épreuve - finale

Avantages

1. Votre participation vous permettra d'améliorer vos connaissances et de gagner en notoriété.
2. Vous serez testés par un jury de quatre experts reconnus.
3. Le gagnant du challenge se verra offrir un séjour prestige en Région.
4. Un magnum d'un cru de la région ainsi qu'un repas pour deux dans un restaurant gastronomique sera offert aux deux autres finalistes.
5. Sud de France s'engage à communiquer sur le nom du sommelier gagnant lors des remises des prix et d'en faire une reconnaissance « officielle ».

Jury

Le jury sera composé de :

- **Matthew Stubbs** : Master of Wine, 25 ans d'expérience dans le vin, ancien directeur des achats pour Safeway
- **Jean-Luc Jamrozik**, président des sommeliers en Ile-de-France
- **Olivier Bompas**, président des sommeliers en Languedoc-Roussillon
- **Michel Hermet**, président de l'Union de la sommellerie française
- un représentant de Sud de France

Epreuves

1ère étape :

Elle se décompose en 4 épreuves :

- un **test écrit** avec 20 questions à choix multiples ou réponses simples pour tester le minimum requis de connaissances
- une épreuve où le candidat doit compléter une **carte des appellations**
- une épreuve de **correction d'erreurs** sur une liste de vins d'un restaurant. Le candidat doit déceler l'erreur et l'expliquer
- une **dégustation à l'aveugle** avec 5 vins : 2 blancs, 2 rouges, 1 VDN. Le candidat, aidé d'une grille, doit décrire le vin : robe/ nez/ palais et ensuite découvrir les cépages, appellations/ dénomination/ vintage/ prix restaurant et éventuellement le domaine. A l'issue de cette première épreuve, les 3 meilleurs sommeliers sont sélectionnés.

2ème étape : la finale

La finale se décompose en 3 épreuves :

- **Dégustation à l'aveugle** de 3 vins : 1 blanc, 1 rouge, 1 VDN et présentation technique, à l'oral, devant le jury. Le candidat est jugé sur sa capacité à donner une explication organoleptique convaincante de chaque vin : robe, nez, bouche, et à retrouver l'appellation et le millésime.

- **Service à table** : sur un menu proposé au candidat, celui-ci devra sélectionner et recommander au jury les vins parmi une liste proposée, les présenter et les servir.
- **Service d'un magnum** : chaque candidat doit ouvrir un magnum de Crémant de Limoux et le servir dans 16 flûtes sans pouvoir repasser sur l'une d'elle. L'évaluation porte ici sur l'ouverture de la bouteille, la disposition des verres, le niveau dans chaque verre et l'élégance du service. La notion de rapidité n'entre pas en ligne de compte.

Buffet du midi

Un buffet est proposé à tous les participants le midi. Il se tiendra au même endroit que les épreuves et sera suivi de l'annonce des résultats.

Prix du gagnant

Un Séjour Prestige pour 2 personnes en région sera offert au gagnant. Tous les frais qui en découlent seront assumés par Sud de France Développement (vols, hôtels, transports, restauration et formation). Le voyage comprend notamment :

- un dîner et une nuit à l'hôtel-restaurant du Domaine de Verchant
- un dîner aux Jardins de Saint Benoît avec nuit en maison de village et accès au spa
- un dîner au restaurant gastronomique du Château l'Hospitalet ainsi qu'une nuit au château



Comment s'inscrire ?

Date limite d'inscription : **Vendredi 4 mai 2012**

Merci de vous inscrire en complétant le bulletin d'inscription et en le renvoyant à vivanco@suddefrance-dvpt.com ou par fax au 04.99.64.29.37.

« Le Languedoc-Roussillon est l'une des Région française les plus intéressantes et prometteuses. J'espère rencontrer à ce challenge de nouveaux talents qui partageront comme moi leur passion pour cette Région incroyable en diversité et en richesse. Nous vous garantissons que les vins dégustés dans les épreuves seront des vins d'exception! »

Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France 2004

BULLETIN D'INSCRIPTION AU CHALLENGE DES ETOILES SUD DE FRANCE DE LA SOMMELLERIE

Nom : Prénom :
 Date de naissance :
 Adresse :
 Ville : Code postal :
 Tél. : Fax : Tél Mobile :
 E-mail :
 Actuellement en poste à :
 Nom du responsable :
 Participation au buffet du midi : Oui Non

Je déclare avoir pris connaissance du règlement de participation et m'engage à le respecter.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 04 MAI 2012

DATE :

SIGNATURE :



Your business partner in the Languedoc-Roussillon region
www.suddefrance-developpement.com

