



Paris, 29 septembre 2015

## Denis VERNEAU : Master of Port 2015



Lundi 28 septembre 2015, à L'Ambassade du Portugal à Paris, en présence de S.E. José Filipe MORAES CABRAL, s'est tenue la 16e édition du Master of Port.

Madame Edith CAYARD, Présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto, Monsieur Manuel de NOVAES CABRAL, Président de L'Institut des Vins du Douro et de Porto et Monsieur Michel HERMET, Président de l'Union de la Sommellerie Française ont élevé Denis VERNEAU - Maître Sommelier de La Mère Brazier de Lyon - au rang de Master of Port, une reconnaissance qui couronne l'excellence des Sommeliers Experts en Vins de Porto.





Devant un Jury d'experts, les 11 demi-finalistes du concours ont du répondre à une ultime salve d'épreuves de qualification durant les 48 dernières heures pour accéder à la finale qui s'est jouée entre les sommeliers Gaëtan Bouvier (La Villa Florentine - Lyon), Yann Satin (L'Hôtel Westminster (Le Touquet Paris Plage), Jean-Baptiste Klein (Le Clos des Sens - Annecy) et Denis Verneau (La Mère Brazier - Lyon).

Une dernière ligne droite qui a demandé beaucoup de concentration, d'analyse et de finesse tant à l'écrit que pendant les épreuves pratiques ou encore le grand oral qui s'est tenu au Cercle National des Armées en séance ouverte au public.

### Le Jury du Master of Port 2015 :

Michel HERMET	Président du Comité et Président UDSF
Fabrice SOMMIER	Directeur technique des concours MOF Sommelierie MOP 2010 Georges Blanc Vonnas
Antoine WOERLE	MOF arts de la table et Enseignant au lycée hôtelier Strasbourg
Alain FANJAUD	Président association sommelier formateur - Nîmes
Jean Christophe RENAULT	MOP ex sommelier Vigneron dans le Bordelais
Benjamin ROFFET	MOF Sommelierie rest. Exagone - Paris
Bertrand BIJASSON	MOP Mercure Libourne (MOP 2012)
Christian PECHOUTRE	MOF Sommelierie et Enseignant au lycée hôtelier Tours
Jean Pascal PAUBERT	Autour du vin - Lanton en gironde
Didier BUREAU	Directeur prestige Duval Leroy - Paris
Arnaud FATOME	MOP restaurant La table du Lancaster Paris
Philippe NUSSWITZ	MSF ex sommelier et vigneron en Languedoc
Gisèle MARGUIN	Secrétaire générale & communication de l'UDSF
Jean Luc JAMROZIK	Président des sommeliers de Paris
Serge DUBS	MSM MOP auberge de l'III Illaheusern
Philippe FAURE BRAC	MSM MOFhc Sommelierie Bistrot du sommelier Paris

Un événement orchestré conjointement par l'Union de la Sommelierie et le Syndicat : le Jury du Comité Technique, composé de Membres de l'U.D.S.F. autour de son Président, Michel Hermet, avait mis en œuvre les épreuves théoriques et pratiques indispensables à l'accès aux sélections finales. Au total, la 16<sup>e</sup> édition du Master of Port a été accueillie avec succès et passion : pas moins de 55 postulants qui se sont manifestés pour tenter de décrocher une place en finale.

## Lauréat de la 16<sup>e</sup> édition du Master of Port



Denis VERNEAU  
Maître Sommelier

LA MÈRE BRAZIER\*\*  
12, rue Royale  
69001 Lyon

<http://lamerebrazier.fr>

### **Pourquoi avez-vous choisi de participer au concours Master of Port ?**

Pour plusieurs raisons. La première, pour mesurer mes connaissances sur le monde du Porto. La seconde, pour la qualité et le sérieux de ce concours. Il fait, en effet, parti des plus beaux et prestigieux concours de vin. Il suffit de voir son palmarès pour en être convaincu : Fabrice SOMMIER, Romain ILTIS, Manuel PEYRONDET, etc.  
Et parce que je suis amoureux de ce vin et de cette région.

### **Que représente ce concours pour vous ?**

La reconnaissance de vos compétences et de votre culture sur les vins de Porto. Ce concours qui tourne autour d'un seul produit est très pointilleux. Il aborde tout l'univers de ce produit : L'histoire, la géographie, la culture, la vinification, les maisons de Porto, les styles.....

### **Selon vous, quelles sont les qualités primordiales nécessaires pour gagner ?**

Le professionnalisme, une bonne préparation, une grande connaissance des produits, de nombreuses dégustations, l'envie de faire découvrir le Porto ou plus exactement les Portos. Et peut-être un peu de chance.

### **Que vous apporterait le titre ?**

De la fierté sans aucun doute, mais également un devoir en tant qu'ambassadeur du Porto.

### **Est-ce que cela peut changer des choses dans votre carrière et votre façon d'exercer ?**

Je vous dirai, si je gagne, si cela change quelque chose dans ma carrière. Sur ma façon d'exercer forcément. Tout ce que j'ai pu apprendre durant cette préparation va me servir au quotidien. Mes conseils auprès de la clientèle seront plus pertinents.  
Ma carte des vins sera plus riche en références. Enrichir mon spectre des accords mets et vins. La volonté et l'envie de faire une place aux vins de Porto dans la gastronomie Française.

## Le Master of Port

Lancé en 1988 avec le soutien technique de l'Union de la Sommellerie Française, Le Master of Port met à l'honneur, les Sommeliers dotés d'une vaste culture en matière de Vin de Porto.

Depuis 2004, le Syndicat des Grandes Marques de Porto (S. G. M. P.), sous l'égide de sa Présidente, Edith Cayard (Gran Cruz) a repris l'organisation de ce concours, reconnu comme l'un des plus importants de la profession.

L'Institut des Vins du Douro et de Porto (I. V. D. P.) soutient naturellement ce concours qui permet de sensibiliser les Sommeliers à la connaissance du Vin de Porto et s'inscrit dans le cadre des programmes que développe l'Institut en France depuis 2003, à destination des étudiants en hôtellerie et des professionnels.

Aujourd'hui pleinement établi dans le secteur de la sommellerie, le Master of Port, est l'un des principaux concours sur la voie royale qui mène au titre de Meilleur Sommelier d'Europe, voire de Meilleur Sommelier du Monde, comme le montrent les titres de ses précédents lauréats.

Si le Master of Port désigne le Meilleur Sommelier en Vin de Porto, le concours a pour principale ambition de porter au plus haut niveau la profession de sommelier.

La somme de connaissances nécessaires à la bonne pratique de son métier entraîne le sommelier sur des domaines de compétences d'une grande diversité.

De l'histoire à la géographie, en passant par l'ampélographie (connaissance des cépages), la géologie mais aussi la législation, ou encore les notions d'œnologie, afin de mieux appréhender les vins dégustés et de parfaire leur évocation dans toutes les situations.

Ces savoirs, alliés à la pratique professionnelle stimulent les sommeliers à se mesurer lors de concours d'exception. Le vainqueur obtient la reconnaissance de ses pairs ainsi que de l'ensemble de la profession.

Master of Port

16<sup>ème</sup>  
Master  
of Port  
2015

FFVA  
Fédération Française des Vins d'Apéritif

VINS D'APÉRITIF

I.V.D.P. - Porto  
Institut des Vins du Douro et de Porto

S.G.M.P.  
Syndicat des Grandes Marques de Porto

www.masterofport.com

Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto et l'Union de la Sommellerie Française avec le soutien de l'Institut des Vins du Douro et de Porto

\*Le SGMP est membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif



[www.masterofport.fr](http://www.masterofport.fr)

Le Syndicat des Grandes Marques de Porto est adhérent à la Fédération Française des Vins d'Apéritif et participe au dispositif événementiel « Vins d'Apéritif : Patrimoine et gastronomie ».

### WHATEVER SHE WANTS

Nathalie Garnier - P/06 15 19 45 57  
[nathalie@whatever-she-wants.com](mailto:nathalie@whatever-she-wants.com)

CREDIT PHOTOS : lionel Blancfort