

# UNION DE LA SOMMELERIE FRANCAISE SUD-OUEST OCCITANIE



## Présentation Concours pour la catégorie Professionnel

L'Union de la sommellerie française – Sud-ouest Occitanie organise le 36<sup>e</sup> concours autour des produits des terroirs du Sud-ouest.

**La prochaine édition aura lieu lundi 14 mars 2022 à l'Hôtel de Région de Toulouse**

**Sous le parrainage de David BIRAUD  
Manager/Chef sommelier du restaurant « Sur Mesure par Thierry Marx »  
Mandarin Oriental Paris**

Ce concours s'adresse aux jeunes en formation mais aussi aux professionnels dans une catégorie spécifique.

Cette catégorie Professionnels regroupe des professionnels en situation ainsi qu'aux apprentis en Brevet Professionnel Sommellerie sur le plan national.

Les professionnels auront le privilège d'être pris en charge dès la veille du concours par le comité d'organisation et pourront assister à une présentation du nouveau bassin des vins du Sud-Ouest et une dégustation des différentes appellations en partenariat avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest France

Cette organisation est conduite en partenariat avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest, le Conseil régional Occitanie, les syndicats viticoles et les appellations régionales en vins et spiritueux.

Pour tous renseignements complémentaires contacter directement UDSF - Sud-Ouest Occitanie via l'adresse mail : [udsf@sudouest-occitanie.fr](mailto:udsf@sudouest-occitanie.fr)

**36ème Concours du Meilleur Sommelier  
des Terroirs du Sud-Ouest  
14 mars 2022 à Toulouse**

*«Un concours gratifiant et valorisant  
pour tout sommelier»*

**David Biraud**  
Manager / Chef sommelier du restaurant  
«Sur Mesure par Thierry Marx» Mandarin Oriental Paris

VIGNOBLES DU  
**SUD-OUEST**  
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

Informations complémentaires  
et inscriptions  
mail: [udsf@sudouest-occitanie.fr](mailto:udsf@sudouest-occitanie.fr)  
[www.sudouest-occitanie.fr](http://www.sudouest-occitanie.fr)