



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
16.02.2023

CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE PARIS 2023 : UNE SEMAINE AVEC LE COGNAC

L'interprofession du Cognac et douze maisons (Hennessy, Martell, Rémy Martin, ABK6, Delamain, De Luze, Distillerie des Moisans – Deau, Ferrand, Frapin, Grand Marnier, Hine et Jules Gautret) étaient partenaires de l'édition 2023 du prestigieux Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023, qui a couronné ce dimanche 12 février, Raimonds Tomsons, candidat letton. Une semaine de compétition intense pendant laquelle le Cognac a mis en lumière sa diversité et son esprit collectif auprès des sommeliers et chefs français et internationaux. Entre masterclass, dégustations, et rencontres, le concours a permis de rappeler la place importante du Cognac dans la sommellerie française.

LE COGNAC EN COCKTAIL SOUS LES PROJECTEURS

Service, dégustations, accords... Des épreuves incroyablement exigeantes ont vu s'affronter 68 sommeliers originaires du monde entier. En demi-finale, ils ont notamment dû citer le Cognac comme l'ingrédient-clé du fameux cocktail « Sazerac ». Une belle illustration de la diversité des modes de consommation du Cognac, qui profite à son essor tout en l'ouvrant à de nouvelles générations de consommateurs. Pur, allongé, en cocktail... C'est autant de manières de le déguster qui ont été présentées tout au long de la semaine du Concours au Bar des sommeliers. L'occasion pour les candidats et les délégations de profiter d'un moment privilégié et d'approfondir leurs connaissances au contact des représentants des maisons de Cognac.

UNE INFINITÉ D'ACCORDS METS & COGNAC

Le Cognac a pu également rayonner en accords, en sublimant les plats des dîners de la délégation : le Cognac Rémy Martin Tercet avec une fraîcheur iodée à base de crabe, le Cognac Hennessy X.O avec une volaille fumée, le Cognac Martell Cordon Bleu avec de l'ananas rôti. La journée du jeudi 9 février s'est clôturée par l'annonce des 17 demi-finalistes à la Mairie de Paris où le Cognac était notamment mis à l'honneur en accords mets et Cognac. Une autre occasion pour les sommeliers du monde entier de (re)découvrir le potentiel incroyable que le Cognac offre dans l'accompagnement de l'ensemble des plats. En jouant sur la diversité des qualités mais également sur les différentes températures de service, les combinaisons offertes par le Cognac sont infinies. Une émulation dans les accords est déjà visible avec les pairings favoris des sommeliers rencontrés : avec de la mousse au chocolat pour Salvatore Castano (Meilleur sommelier d'Europe 2021), avec un fromage à pâte dure ou une tarte tatin pour Paolo Saccone (Meilleur Sommelier d'Australie 2021), ou, plus audacieux, avec des huîtres pour Mason Ng (Meilleurs Sommelier d'Asie et Océanie en 2022).

MISE EN LUMIÈRE DE LA DIVERSITÉ DU COGNAC

Tout au long du concours, des dégustations de cognacs au bar des sommeliers, étaient animées par le BNIC et neuf des maisons partenaires (ABK6, Delamain, De Luze, Distillerie des Moisans – Deau, Ferrand, Frapin, Grand Marnier, Hine et Jules Gautret) pour mettre en valeur toute la diversité de l'appellation, tant sur les profils que sur les façons de servir et de déguster le Cognac, pur et en cocktails. Pour approfondir leurs connaissances sur le spiritueux, plus de 200 sommeliers, dont les candidats en lice pour le concours, ont assisté à la masterclass « Behind the scene: Cognac from the grape to the glass » coanimée par le BNIC et les représentants des maisons de Cognac Hennessy, Martell et Rémy Martin. De belles découvertes pour l'ensemble des sommeliers, curieux et intéressés par les spécificités et la diversité proposée par le Cognac.

Au dîner de gala qui clôturait la finale, une bouteille de Cognac de l'une des 12 maisons partenaires ornait chacune des tables des 1000 personnes présentes. Une parfaite conclusion à ce prestigieux concours avec la mise en lumière de la diversité de l'appellation Cognac.



Crédit photos : YPLC

À PROPOS DU CONCOURS

Tous les 3 ans, l'ASI organise le concours du Meilleur Sommelier du Monde. Après Anvers en Belgique en 2019, l'édition 2023 a eu lieu à Paris du 7 au 12 février 2023, 34 ans après le dernier concours tenu en France.

Cet événement était orchestré avec l'association de sommellerie du pays hôte, pour cette édition avec l'UDSF (Union de la Sommellerie Française) présidée par Philippe Faure-Brac, lui-même Meilleur Sommelier du Monde 1992.

À PROPOS DU BNIC

Le BNIC, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, représente, développe et protège l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac en France et dans le monde.

Dans près de 150 pays où le Cognac est présent, cette AOC confère au consommateur la garantie d'une eau-de-vie d'exception. Composé à parité de professionnels de la viticulture et du négoce, le BNIC est le lieu de concertation et de décision de près de 4 300 viticulteurs et bouilleurs de cru, 120 bouilleurs de profession et 265 négociants de l'appellation.

Le BNIC agit au service de l'intérêt de ceux qui font le Cognac et de ceux qui le consomment, dans une préoccupation constante de responsabilité vis-à-vis de tous les publics de l'appellation.

