

**Le chef sommelier du restaurant Paul Bocuse, Maxime Valéry,  
a remporté le Trophée du sommelier de l'année 2022**  
*lors de la 14<sup>ème</sup> édition des Trophées de la Gastronomie et  
des Vins présidée par le pâtissier-chocolatier Pierre  
Hermé.*



Organisés par le journal Le Progrès avec l'association des Toques Blanches Lyonnaises, les Trophées de la Gastronomie et des Vins valorisent la richesse des savoir-faire autour des métiers de bouche et de la salle qui contribuent au rayonnement de la gastronomie au sein de la région Auvergne Rhône-Alpes et à l'international. Cette année, le trophée du sommelier 2022 est remporté par Maxime Valéry, une belle récompense pour ce chef sommelier de 34 ans qui officie depuis 2021 au restaurant Paul Bocuse.

Né à Angoulême, passionné de voyages, Maxime Valéry se lance dans une formation en hôtellerie-restauration où il y découvre l'univers du vin, une véritable révélation. Des débuts à l'Hôtel du Palais à Biarritz, il part ensuite à la découverte des vignobles et viticulteurs à travers le monde pendant plus de 2 ans. Australie, Nouvelle-Zélande, Asie, Polynésie... Des rencontres qui aiguisent sa curiosité. Il pose ses valises à Londres, au Dinner by Heston Blumenthal, et rejoint une équipe menée par le master sommelier João Pires.

En 2016, Maxime Valéry continue auprès du chef Arnaud Donckele à la résidence de la Pinède puis au restaurant la Vague d'Or de Cheval Blanc à St-Tropez. En 2019, le Gault & Millau lui décerne le titre de Sommelier de l'année.

En 2021, Maxime Valéry rejoint le restaurant Paul Bocuse en tant que chef sommelier exécutif. Véritable porte-voix des vigneron et de la vigne, il continue également de parcourir les vignobles à la

rencontre des femmes et hommes qui travaillent la Terre.

*« Maxime Valéry est non seulement un sommelier exceptionnel, mais c'est aussi un homme de passion.. Nous sommes très heureux et fiers qu'il reçoive aujourd'hui ce trophée qui récompense non seulement son talent et son travail mais aussi sa sensibilité et son engagement auprès de nos clients. Maxime ne parle pas de vin, il vous transporte dans des histoires humaines. »*

**Vincent Le Roux, Directeur Général du restaurant Paul Bocuse.**

*« C'est une grande fierté de recevoir ce trophée et de succéder à Georges Dos Santos d'Antic Wine que je respecte énormément. Je remercie toutes les équipes des Trophées de la gastronomie et des vins. Je souhaite dédier cette récompense à tout l'équipage du restaurant Paul Bocuse et plus particulièrement à mon équipe de sommeliers qui m'accompagne au quotidien pour transmettre cette passion du vin qui nous anime. »* **Maxime Valéry, chef sommelier exécutif.**