



ACTUALITÉ : PASCALINE LEPELTIER REPRÉSENTE LA FRANCE AU CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE ET D'AFRIQUE 2024

Lundi 8 janvier 2024, l'école KEDGE Business School Paris a accueilli la sélection du représentant de la France au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2024, organisée par l'Union de la Sommellerie Française. **Pascaline Lepeltier** est choisie pour représenter la France.

PASCALINE LEPELTIER, FIGURE DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

À l'issue d'épreuves exigeantes, **Pascaline Lepeltier** est sélectionnée pour porter les couleurs de la France lors du **Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2024** à Belgrade en Serbie du 10 au 15 novembre 2024. Meilleur Sommelier de France 2018 et Meilleur Ouvrier de France 2018, Pascaline est une figure emblématique du monde de la sommellerie. Après des années d'expérience dans des établissements étoilés et une participation remarquée au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023, où elle a terminé à la quatrième place, elle représente l'excellence et l'engagement dans son domaine.

Cette sélection pointilleuse s'est déroulée autour d'épreuves classiques en anglais : reconnaissance d'un diaporama sur tablette, identification d'un vin blanc et d'un vin rouge, dégustation d'effervescents, reconnaissance de vins fortifiés, connaissances en spiritueux et réalisation d'un Pisco Sour. Les épreuves ont été réalisées par une équipe technique prestigieuse composée de David Biraud, Jérémy Cuckierman, Christophe Davoine, Charlotte King, Frank Ramage, Alexandre Vingtier, Estelle Touzet, ainsi que les membres du jury Laurent Derhé et Denis Verneau.

Afin de compléter son entraînement, Pascaline Lepeltier s'envolera pour le Pérou avec l'Arbre à Café afin d'y suivre une formation sur le café.



©Magali Butny



UNE ÉQUIPE DE FRANCE SOUDÉE AUTOUR UNE MÊME AMBITION



Membre de l'Équipe de France de Sommellerie aux côtés de Gaëtan Bouvier, Florent Martin et Philippe Troussard, Pascaline Lepeltier continuera de bénéficier de précieux conseils et entraînements lors de bootcamps pour la préparer au mieux au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2024. Ces bootcamps ont également pour but d'entraîner l'ensemble de l'Équipe de France de Sommellerie, coachée par le MOF David Biraud, au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde qui aura lieu en 2026.

Par ce nouveau format d'entraînements, l'Union De la Sommellerie Française rend caducs les modèles traditionalistes et insuffle définitivement un vent de modernité dans la formation de ses membres.

PROCHAINS RENDEZ-VOUS DE L'UDSF

12 février 2024 : Sélection du Concours du Meilleur Sommelier de France 2024 – Paris

22-25 février 2024 : AG de l'ASI – Monaco

14-15 avril 2024 : AG de l'UDSF – Alsace

2-3 juin 2024 : Fête de la Sommellerie – Savoie

9 septembre 2024 : demi-finale MSF – Bordeaux

3 novembre 2024 : finale – Salon EquipHotel, Paris

10-15 novembre 2024 : Meilleur Sommelier Europe & Afrique – Belgrade, Serbie

24-25 novembre 2024 : CA et dîner de gala de l'UDSF 2024 – Lyon

À propos de l'Union de la Sommellerie Française

Créée en 1959, l'Union de la Sommellerie Française représente aujourd'hui la 1^{ère} communauté de sommeliers en France. L'association a pour vocation de faire rayonner la sommellerie sur la scène nationale et internationale. Pour cela, Fabrice Sommier, nouveau président de l'association et son équipe s'appuie sur trois piliers : la diversité, la jeunesse et la transmission.