

# OUVERTURE DE LA BILLETTERIE



du

MEILLEUR  
SOMMELIER  
DU MONDE  
CONCOURS ASI

FRANCE 2023

**Pour la première fois, la finale du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde sera ouverte au grand public. Un événement à ne pas manquer le 12 février 2023 à Paris La Défense Arena.**

**34 ans après le dernier concours** qui s'est tenu en France, Paris aura le privilège d'accueillir le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023, du 7 au 12 février.

Jamais autant de pays n'auront été présents dans cette compétition : **68 candidats** représentant 65 pays se retrouveront **lors de 4 jours d'épreuves** de très haut niveau et parmi lesquels on retrouvera Pascaline Lepeltier (UMOF classe sommellerie 2018, MSF 2018, restaurant Chambers, New-York) qui représentera la France.

Cet événement, qui se déroule **tous les trois ans**, est orchestré par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) avec l'association de sommellerie du pays hôte. Pour cette édition c'est donc avec l'UDSF (Union de la Sommellerie Française) présidée par Philippe Faure-Brac, lui-même Meilleur Sommelier du Monde 1992.

**La finale** se tiendra dans **la salle de spectacle de Paris La Défense Arena**, pour un spectacle palpitant qui ne manquera pas de passionner plus de **3500 professionnels et amateurs**. Un rendez-vous incontournable pour découvrir les multiples facettes du métier de sommelier. Cet événement sera accessible pour la première fois au grand public, à travers [une billetterie en ligne](#).

Cette **grande finale du 12 février 2023** sera également retransmise en direct sur [la chaîne YouTube de l'ASI](#) tout comme les 10 master classes proposées par les partenaires du concours.

**Le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023** est une occasion rare d'assister à une compétition de grande intensité, dans un cadre d'envergure, mettant en scène des finalistes de talent, des produits authentiques au service de l'excellence professionnelle et des chiffres qui annoncent la dimension de ce concours : plus de **35 000 verres** utilisés et près de **10 000 bouteilles servies** !