COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les demi-finalistes du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 révélés !

Paris, France (9 février 2023) –
Après un quart de finale animé, l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) vient de dévoiler les demi-finalistes du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 à l'Hôtel de Ville de Paris.

William Wouters, président de l'ASI, déclare à propos du concours : «*Je n'ai guère été surpris par la grande qualité des quarts de finale du concours. Il est également de plus en plus clair que l'ancienne image du sommelier a disparu depuis longtemps. Nos candidats représentent des cultures, des origines et des sexes différents. Pour reprendre un adage sportif, «le terrain de jeu est désormais égal». Quiconque a la volonté de réussir et la volonté d'apprendre peut obtenir ce titre. Cela se reflète dans les nouveaux visages parmi la liste finale des candidats qui concourent encore pour le titre suprême.»*

LES DEMI-FINALISTES

La diversité et le changement ont également été étendus aux juges du concours. Olivier Poussier, co-directeur de la commission des concours de l'ASI, explique la pertinence de la nouvelle combinaison d'anciens champions du Meilleur Sommelier du Monde et de nouveaux juges qui n'ont peut-être pas remporté le titre mais qui n'en sont pas moins accomplis, tels que Heidi Mäkinen MW, Véronique Rivest (finaliste du Meilleur Sommelier du Monde 2013) et Paz Levinson (Meilleur Sommelier des Amériques ASI 2016). *«Il n'y a pas de présent sans passé. Il n'y a pas de futur sans présent. Il serait facile de se contenter d'évoluer constamment et de changer avec le temps, mais il y a aussi une grande sagesse à apprendre des personnes qui nous ont précédés. En ayant un comité diversifié composé de champions actuels et passés, et de ceux qui ont connu un succès récent et qui ont de nouvelles idées et des perspectives différentes. Ensemble, ils apportent des visions de l'avenir équilibrées par les idées du passé».*

Voici les candidats qualifiés pour l'étape suivante :

- ValeriGamper (Argentina) @valeriagamper
- SuvadZlatic (Austria) @suwi_zlatic
- TomIeven (Belgium) @tomieven_sommelier
- ReezChoi (China) @reeze_the_sommbie
- SotirisNeofytidis (Cyprus) @neophytidis
- NinaJensen (Denmark) @vonjensen
- PascalinLepeltier (France) @pascalinelepeltier
- ManuelSchembri (Iceland) @manuelschembri_somm
- WataruIwata (Japan) @ohmochi0422
- RaimondTomsons (Latvia) @raimonds.tomsons
- ChuaAn**n** Tan (Malaysia) @chuanann
- Francesco Marzola (Norway) @somm_nordic_champ_2018
- AndreMartinisi (New Zealand) @andreamartinisi
- Wessels (South Africa) @winojo
- RezNahaboo (Switzerland) @rezainsomm
- Kai-We(Taiwan)Lu @lu__kevin
- MarkGuillaudeau (USA) @dcsommurai

La demi-finale du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI aura lieu demain, vendredi 10 février, à l'hôtel Pullman Montparnasse. L'événement à huis clos, qui comprend une variété d'épreuves, permettra de réduire la liste des candidats à trois. Les demi-finalistes seront présentés sur scène lors de la finale du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 à Paris La Défense Aréna, le dimanche 12 février, avant que les trois finalistes ne soient révélés à un public de professionnels et d'amateurs, plus de 4 000 personnes présentes. Des dizaines de milliers de téléspectateurs dans le monde entierteront également à cette finale grâce à la diffusion en direct sur la chaîne Youtube ASI.

UNE PRESS ROOM DIGITALE À VOTRE SERVICE

L'ASI a créé une press room numérique où vous trouverez l'ensemble des photos et vidéos chaque soir à partir de 21h durant la semaine du concours.
PRESSROOM
MOT DE PASSE : ASIpress22

La finale sera également diffusée en direct dans le monde entier via la chaîne YouTube.