

## L'ASI peaufine les derniers détails du concours du Meilleur Sommelier du Monde 2023 à Paris



**Paris, France (1 février 2023) -**

**L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) en est aux derniers préparatifs de ce qui devrait être le plus grand concours de Meilleur Sommelier du Monde de son histoire.**

L'événement triennal, initialement prévu pour 2022, a été reporté à 2023 en raison des retards dans l'organisation de ses concours régionaux et continentaux au cours des deux dernières années dans le contexte de la pandémie mondiale. À une semaine de l'arrivée des candidats et des délégués, en provenance de plus de 65 pays du monde entier, le président de l'ASI,

**William Wouters**, déclare : *«La route vers Paris a été longue et sinueuse, mais grâce à la force et à la résilience de la communauté mondiale des sommeliers, ainsi qu'à la coopération et au dévouement de nos hôtes, l'USDF (L'Union de la Sommellerie Française), nous sommes convaincus que ce concours sera un événement marquant.»*

C'est l'USDF et son président Philippe Faure-Brac, lui-même ancien Meilleur Sommelier du Monde, qui ont pris en charge la création de ce concours qui se déroule sur une semaine, et comporte divers éléments de compétition jusqu'à la finale à Paris La Défense Arena. Pour lui, *« l'organisation d'un tel événement ne peut se faire tout seul. Tout d'abord, nous avons décidé tous ensemble au sein de l'USDF, y compris nos 21 présidents régionaux, de choisir Paris comme ville hôte. Nous avons également demandé leur aide pour créer une équipe de bénévoles de toutes nos régions en France pour ouvrir les bouteilles, les contrôler, gérer la verrerie, etc. Mais avant tous nos bénévoles, je suis entouré d'une équipe professionnelle qui travaille quotidiennement sur l'événement, et rien ne peut se faire sans elle ».*

L'USDF est également soutenue par une longue liste de partenaires notables, dont les partenaires de l'ASI et les partenaires du concours, notamment : Pullman Hotels and Resorts, Dom Pérignon, L'Union des Grands Crus de Bordeaux, Paris la Défense Aréna, Vinexposium, Japan Sake and Shochu Makers Association, Les Vins du Beaujolais, Vignobles Cruze et Lorenzetti, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, Eurocave, Château Phélan Ségur, Vignobles Foncalieu, Empreinte par Audiard, Château de Parnay, et The Macallan.

Pendant que l'USDF et l'ASI finalisent leurs efforts d'organisation, **les 68 candidats en sont également aux dernières étapes de leur préparation.** Le meilleur sommelier du monde en titre, **Marc Almert**, d'Allemagne, explique que ses derniers préparatifs pour le dernier concours, qui s'est tenu à Anvers en Belgique, ont consisté en des «séances de flashcard» nocturnes, des dégustations quotidiennes de vins, des dégustations hebdomadaires de spiritueux, de bière et de saké, ainsi que diverses tâches de service chronométrées.

À propos des préparatifs, il déclare que *«la persévérance est le plus grand défi. Vous devez avoir la discipline de vous asseoir après une longue journée sur le sol et de passer en revue les flashcards, peut-être sur des sujets que vous n'aimez pas autant que d'autres, ou de dire non à vos amis et à votre famille lorsqu'ils vous demandent de participer à un événement ou à une soirée, parce que vous êtes occupé à étudier ou à voyager. Cela peut être très difficile».*

Pour ceux qui concourent pour le titre cette année, il leur rappelle *«d'être humbles, attentifs et curieux. N'oubliez pas de ne pas vous concentrer uniquement sur la théorie, la dégustation et le service, mais aussi de vous préparer mentalement.... N'oubliez pas non plus qu'il y a d'autres choses dans la vie et trouvez votre équilibre. Veillez à ne pas négliger votre famille, vos amis et votre travail. Et préparez-vous mentalement et émotionnellement à la fois à la victoire, mais aussi à la possibilité de ne pas atteindre vos objectifs, pour éviter de tomber dans un gouffre ; c'est un marathon, et non un sprint.»*

**Les candidats arrivent à Paris le mardi 7 février**, les quarts de finale ayant lieu le mercredi 8 février. Les candidats qui passeront en demi-finale seront annoncés le jeudi 9 février au soir lors d'un cocktail dînatoire organisé à l'Hôtel de Ville de Paris. L'ASI enverra un communiqué de presse le 9 février immédiatement après l'annonce.

[Découvrez les candidats](#)

L'équipe en charge de la création des épreuves du concours est le comité des concours de l'ASI, dirigé par Olivier Poussier et Shinya Tasaki, tous deux anciens lauréats du titre de Meilleur Sommelier du Monde. **Pour Olivier Poussier** : *« la préparation de l'examen prend des mois. Nous avons une banque de données de questions qui est constamment mise à jour pour refléter les changements de lois et de tendances. Mais il est aussi extrêmement important pour nous d'adapter nos concours pour qu'ils reflètent la culture, les traditions et les boissons des pays d'accueil».*

## UNE PRESS ROOM DIGITALE À VOTRE SERVICE

L'ASI a créé une press room numérique où vous trouverez l'ensemble des visuels de la semaine du concours.

La finale sera également diffusée en direct dans le monde entier via la chaîne [YouTube](#).

[PRESSROOM](#)

MOT DE PASSE : ASIpress22