

MARTIN HERY
REMORTE LA 33^{ÈME} ÉDITION
DU CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE
SOMMELIER
EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE
M. CHAPOUTIER !



La finale du **Concours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France 2026**, organisé par La Maison M. CHAPOUTIER, s'est déroulée ce **vendredi 22 mai à la Maison M. CHAPOUTIER.**

Depuis plus de trente ans, le **Concours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France M. CHAPOUTIER** distingue les talents émergents de la sommellerie française. Créé à l'initiative de la Maison M. CHAPOUTIER, il rassemble chaque année des élèves issus des lycées hôteliers et des formations spécialisées autour d'épreuves exigeantes mêlant dégustation, connaissance des vignobles et maîtrise du service.

Vendredi 22 mai, Martin Hery remporte avec succès les épreuves suivantes : Une épreuve d'accord "Mets et Vins" qui a eu lieu au cours d'une simulation de repas en public ; une épreuve de décantation sans commentaire avec service du vin ; une épreuve de dégustation : deux vins (dégustation complète), une eau-de-vie et une crème ou liqueur à reconnaître et une épreuve de comportement/prestance.

Le jeudi 21 mai, 37 participants venus des quatre coins de la France se sont affrontés sur une épreuve écrite ainsi qu'une dégustation à l'aveugle d'un vin blanc et d'un vin rouge. À l'issue de cette première épreuve, **6 finalistes** ont pu concourir à l'étape finale du vendredi pour le plus grand bonheur de leurs professeurs.

LES 6 FINALISTES :

Bartolomé Birlouez (Lycée Albert de Mun – **Paris**)

Bompard Julien (Centre Pierre Cointreau – **Angers**)

Titouan Cliville (Lycée Georges Baptiste – **Canteleu**)

Nicolas Fillinger (UFA Storck – **Guebwiller**)

Martin Hery (Lycée Hôtelier Tain L'Hermitage – **Tain L'Hermitage**)

Néo Schmid (Lycée et Greta CFA Rabelais – **Dardilly**)

MARTIN HERY
REMPORTE LA 33^{ÈME} ÉDITION
DU CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE
SOMMELIER
EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE
M. CHAPOUTIER !



Pour cette 33^{ème} édition, Bastien Debono était le parrain, tandis que Florian Pansin était le chef pour l'événement.



Bastien Debono incarne pleinement l'esprit de l'événement. Ancien lauréat du Concours du Meilleur Élève Sommelier de France en Vins et Spiritueux de France M. CHAPOUTIER en 2013, il a transformé cette victoire en un véritable tremplin professionnel. Aujourd'hui chef sommelier et directeur de la sommellerie à La Table de Yoann Conte, restaurant doublement étoilé près d'Annecy, il est reconnu pour son exigence, son talent et sa créativité dans les accords mets-vins. Demi-finaliste à plusieurs reprises du Meilleur Sommelier de France avant de remporter le titre en 2024, puis nommé Sommelier de l'Année 2025 par le guide Gault & Millau, il est revenu comme parrain pour transmettre son expérience et inspirer la nouvelle génération.



Florian Pansin, chef exécutif du restaurant gastronomique Saisons à l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) à Écully, incarne une gastronomie contemporaine exigeante et tournée vers la transmission. À la tête de ce restaurant pédagogique, seul établissement de ce type en France à avoir obtenu une étoile au Guide Michelin depuis 2020, il accompagne les étudiants dans l'apprentissage des standards de la haute cuisine. Sa présence lors du Concours du Meilleur Élève Sommelier en vins et Spiritueux de France M. CHAPOUTIER souligne l'importance du dialogue entre la cuisine et le vin. Engagé auprès des jeunes talents, il défend une vision du métier fondée sur l'exigence, le respect du produit et le partage des savoir-faire.

MARTIN HERY
REMPORTE LA 33^{ÈME} ÉDITION
DU CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE
SOMMELIER
EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE
M. CHAPOUTIER !



Le déroulement des épreuves

Jeudi 21 mai

À 14 h, l'épreuve de la demi-finale a débuté avec une épreuve de dégustation et une épreuve écrite sur divers aspects de la sommellerie, suivies de l'annonce des résultats à 19 h.

6 finalistes ont été isolés et ont dégusté le menu du chef afin de trouver les meilleurs accords mets et vins pour l'épreuve du lendemain.

Vendredi 22 mai

De 08 h 30 à 11 h 30, les six finalistes se sont mesurés lors d'épreuves publiques. Pendant 30 minutes, chacun des 6 finalistes ont passé l'épreuve en public : épreuve d'accord Mets-Vins avec quelques questions en anglais, épreuve de décantation, épreuve de dégustation (1 vin blanc, 1 vin rouge, 1 liqueur et 1 eau-de-vie). Le comportement et la prestance ont également été jugés.

Un Trophée de Prestige

Les six finalistes, représentant l'élite de la sommellerie française, ont reçu des lots prestigieux, dont des vins d'exception de la Maison M. CHAPOUTIER. Le grand vainqueur bénéficie d'un séjour à l'étranger, une opportunité unique pour enrichir son expérience.

Un tremplin vers l'excellence !

De nombreux jeunes sommeliers passés par ce concours ont vu leur carrière prendre un tournant décisif. Plusieurs d'entre eux sont aujourd'hui des figures reconnues du monde du vin et de la gastronomie.

ILS SONT PASSÉS PAR LE CONCOURS :

Marie Wodecki, aujourd'hui reconnue pour son parcours exemplaire et son rayonnement dans la haute gastronomie. (Meilleure Jeune Sommelière de France 2023 Meilleure élève sommelière de France 2021)

Xavier Thuizat, Il a été Meilleur Sommelier de France en 2022, puis Meilleur Ouvrier de France en sommellerie en 2023, avant de recevoir en mars 2024 le Prix de la Sommellerie France du Guide Michelin.

David Biraud, Meilleur Sommelier de France et figure emblématique de la sommellerie française contemporaine. Meilleur Ouvrier de France (MOF) Sommellerie 2004.

Et tant d'autres...

MARTIN HERY
REMPORTE LA 33^{ÈME} ÉDITION
DU CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE
SOMMELIER
EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE
M. CHAPOUTIER !



À propos de la Maison M. CHAPOUTIER

Depuis plus de 210 ans, la Maison M. CHAPOUTIER produit les plus grands vins dans le respect des équilibres naturels et des Terroirs qui les font naître. Elle a pris un nouveau tournant en 1990 avec l'arrivée de Michel Chapoutier qui a notamment instauré sur ses Domaines la biodynamie. Pionnière en ce domaine, la Maison M. CHAPOUTIER en a fait le principe fondateur de sa philosophie.

L'entreprise a toujours attaché beaucoup d'importance au respect, en commençant par celui de la Terre : elle a choisi, il y a maintenant 30 ans, de cultiver ses domaines en biodynamie, à savoir le travail du sol avec un minimum d'intrants, sans produits chimiques, pour souligner la particularité du Terroir et le valoriser. Un Terroir qu'elle veut sublimer même au-delà de nos frontières puisque la Maison M. CHAPOUTIER a étendu ses Domaines jusqu'en Espagne, au Portugal et même en Australie ! Elle est ainsi désormais propriétaire d'une dizaine de Domaines à travers le monde. Elle s'est également illustrée par ses initiatives novatrices et tournées vers le partage comme la création en 1996 des premières étiquettes en braille ou l'instauration du 1er concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins et Spiritueux de France pour susciter des vocations et faire perdurer ce métier de passion.

Désormais avec Mathilde et Maxime, une nouvelle génération rejoint Corinne et Michel Chapoutier pour perpétuer la tradition d'une Maison familiale. Pour continuer de partager une vision singulière de l'univers du vin, une philosophie des Terroirs.

Avec le soutien de :



Et la participation de :

