

Le vainqueur du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 dévoilé !



Paris, France (12 février 2023) –

Le concours du Meilleur Sommelier du Monde de l'ASI à Paris s'est achevé devant un public de 4 000 professionnels et amateurs de vin à Paris La Défense Arena.

Raimonds Tomsons, candidat pour la Lettonie, vient d'être couronné Meilleur Sommelier du Monde 2023.

Ils étaient 68 candidats à concourir le 7 février dernier en quart de finale, 17 ont été retenus pour continuer l'aventure en demi-finale qui s'est déroulée le 10 février. Ce dimanche 12 février, au fur et à mesure qu'ils entendent leurs noms, les candidats se rendent compte qu'ils ne feront pas partie des trois finalistes, et que leur long parcours pour devenir Meilleur Sommelier du Monde (pour la plupart d'entre eux, ce parcours inclut la victoire au concours de meilleur sommelier de leur pays) n'est qu'à un pas de son aboutissement. La tension augmente, un silence s'installe alors que le nombre de demi-finalistes restants approche des trois derniers.



Avec l'élimination de Pascaline Lepeltier, candidate pour la France, il ne reste alors sur scène que les trois derniers candidats Reeze Choi de Chine, Nina Jensen du Danemark et Raimonds Tomsons de Lettonie.

Durant 45 minutes, l'un après l'autre, chaque candidat a affronté un jury impitoyable lors de plusieurs ateliers destinés à mettre à l'épreuve ses connaissances, ses compétences en matière de dégustation, son sens du service et sa capacité à rester calme sous la pression.

Vers 18h, après avoir annoncé que Reeze Choi était le troisième finaliste, Nina Jensen et Raimonds Tomsons savaient que l'un d'entre eux serait désigné Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023. Encore un moment d'attente extrême et Raimonds Tomsons a été annoncé comme le gagnant par le président de l'ASI, William Wouters, sous un tonnerre d'applaudissements.



À propos de ce concours, William Wouters déclare : *« il aura fallu plus de 30 ans pour que ce concours revienne à Paris. L'attente en valait la peine ! Dès leur arrivée, les candidats ont pu profiter de l'hospitalité et de l'incroyable gastronomie française. Quant au concours lui-même, il a honoré l'engagement de nos candidats en étant à la fois stimulant et équitable. C'est avec une grande fierté que nous annonçons que XXX est le gagnant. Je n'ai aucun doute sur le fait qu'il/elle sera un représentant fantastique de l'ASI, et une inspiration pour notre communauté mondiale de sommeliers. »*

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](#).