



Maxime Valéry, chef sommelier exécutif du restaurant Paul Bocuse remporte le titre d'excellence de Master of Port 2025 lors de la 21^{ème} édition du concours organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto, l'Institut des Vins du Douro et de Porto et l'Union de la Sommellerie Française.



Le Master of Port est un prestigieux concours de sommeliers qui met à l'honneur les vins de Porto depuis 1988. Cette compétition d'excellence constitue un parcours exigeant avec des épreuves théoriques et pratiques de haut niveau qui demandent une grande expertise. Une très belle reconnaissance de l'ensemble de la profession pour Maxime Valéry qui devient l'un des ambassadeurs du Porto en France.

« C'est avec une immense fierté et un profond sentiment d'honneur que je reçois le titre de Master of Port 2025. Je tiens à remercier toutes celles et ceux qui m'ont accompagné et soutenu dans cette incroyable aventure. Mon véritable défi aujourd'hui, c'est la transmission. Je souhaite partager mon amour de ce vin avec la nouvelle génération de sommeliers et tous les passionnés, leur faire découvrir les siècles d'histoire, de culture et de traditions qu'il porte en lui.

Le Porto représente un patrimoine vivant unique, et c'est ensemble que nous continuerons à le célébrer. » Maxime Valéry, chef sommelier exécutif du Restaurant Paul Bocuse

« Master of Port 2025 : un titre prestigieux remporté par notre chef sommelier exécutif, Maxime Valéry. Tout l'équipage du restaurant Paul Bocuse est immensément fier de cette belle distinction qui honore notre Maison et Monsieur Paul qui adorait le Porto. Au restaurant Paul Bocuse, nous avons cette formidable opportunité de transmettre, d'échanger et de faire vivre les émotions que portent les grands vins tels que le Porto. Maxime incarne pleinement cette mission, et nous sommes honorés de l'accompagner dans son rayonnement. » Vincent Le Roux, directeur général du restaurant Paul Bocuse