



Communiqué de presse avril 2023

LE MES FETE sa 30ème édition !

Judi 11 et vendredi 12 mai 2023

30^{ème} édition du Concours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France

Créé à l'initiative de Michel Chapoutier en 1993, et mené en partenariat avec METRO depuis 2005

Un métier en mutation : acteur total du bon fonctionnement d'un restaurant, le sommelier n'est plus cloisonné aux tables étoilées mais également au bistrot. Mais c'est également un métier qui se féminise de plus en plus. Cette année 13 femmes représentées au concours.

Des candidats venant des 4 coins de France : Occitanie, Provence Alpes Côtes d'Azur, Auvergne Rhône Alpes, Bourgogne Franche Comté, Grand Est, Bretagne , Pays de la Loire, Haut de France, Nouvelle Aquitaine

Michel Chapoutier : « *Au travers de ce concours, nous avons la volonté d'une part de mettre en lumière ce merveilleux métier qu'est celui de sommelier et d'autre part d'encourager et d'accompagner les jeunes élèves passionnés. Nous œuvrons chaque jour dans nos parcelles pour sublimer nos terroirs, il est donc naturel pour notre Maison de valoriser celles et ceux qui, à leur tour, vont faire vivre et voyager nos beaux produits.* »

Et Spiritueux de France

La Maison M. CHAPOUTIER a toujours attaché beaucoup d'importance au respect, à l'audace, à la convivialité et la générosité : le concours du MES est l'un **Ils** des exemples **seront** qui **là** incarne ces valeurs chères. Ce concours récompense l'élite de la sommellerie française.

Le Parrain : **Xavier Thuizat** élu en 2022 Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France



Le Chef : **Christophe Marguain**,

Président des Toques Blanches,
Chef du Restaurant Le Président à Lyon





Le MES en quelques mots...

Réservé aux élèves sommeliers qui suivent leur scolarité dans les lycées hôteliers ou CFA préparant la Mention complémentaire Sommellerie ou le Brevet Professionnel Sommelier, ce concours prestigieux et sélectif se déroule en différentes étapes et rassemble cette année **32 écoles**. Après une première épreuve de sélection au sein de leurs établissements respectifs, **les 34 élèves** participeront aux deux journées du 11 et 12 mai prochains, moments phares du concours où ils seront départagés pour n'en garder que 6.

Au programme :

Jeudi 11 mai 2023

A partir de 14h : épreuves des demi-finales. Epreuve de dégustation d'un vin blanc et d'un vin rouge (30 minutes chacun), épreuve écrite d'une heure sur la législation des vins et spiritueux, la technologie professionnelle, l'œnologie, la connaissance des vignobles français et de la culture générale.

19h : proclamation des résultats des demi-finales

Vendredi 12 mai 2023

08h30-11h30 : épreuves de la finale. Pendant 30 minutes, chacun des 6 finalistes passe son épreuve en public : épreuve d'accord Met/Vin avec quelques questions en anglais, épreuve de décantation, épreuve de dégustation (1 vin blanc, 1 vin rouge, 1 liqueur et 1 eau-de-vie). Son comportement et sa prestance seront également jugés.

12h : annonce des résultats suivis d'un buffet déjeunatoire.

34 Candidats 6 Lauréats finalistes 1 VAINQUEUR !

Les 6 lauréats représentant l'élite de la sommellerie française remporteront de nombreux lots dont des vins prestigieux remis par la Maison M. CHAPOUTIER et METRO.

Le gagnant sera récompensé par un séjour à l'étranger et un weekend gastronomique.

A 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. C'est aussi à son initiative qu'ont été créées les premières étiquettes en braille.

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 1^{er} 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.



A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable.

www.metro.fr