



LE CONCOURS QUI RÉVÈLE LES SOMMELIERS DE DEMAIN

**33^e Concours du Meilleur Élève Sommelier
en Vins et Spiritueux de France
M. CHAPOUTIER**

À Tain-l'Hermitage, les 21 et 22 mai, 36 élèves sommeliers venus de toute la France s'affronteront lors de l'édition 2026 parrainé par **Bastien Debono, Meilleur Sommelier de France et ancien gagnant du concours.**

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.



Michel Chapoutier et Camille Rouhet, gagnante du concours 2025

Pour sa **33^e édition**, l'événement confirme son rôle de révélateur de talents et de vecteur de transmission des savoirs, au cœur de la culture viticole française. Réservé aux élèves des lycées hôteliers et CFA préparant la Mention Complémentaire Sommellerie ou le Brevet Professionnel Sommelier, le concours réunit cette année **39 candidats de 36 écoles** à travers la France. Après une première sélection rigoureuse.

“

“Ce concours met en avant le métier de sommelier et encourage les jeunes passionnés à exceller.

Nos Terroirs méritent d'être sublimes par ceux qui les feront voyager.”

Michel Chapoutier

LES PERSONNALITÉS DE L'ÉDITION 2026



Bastien Debono : du lauréat au parrain

Bastien Debono, parrain de la 33^e édition du concours, incarne pleinement l'esprit de l'événement. Ancien lauréat du Concours M. CHAPOUTIER du Meilleur Élève Sommelier de France 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 revient comme parrain pour transmettre son expérience et inspirer la nouvelle génération.



Florian Pansin : la transmission de l'excellence

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.



Dans les coulisses du concours qui révèle les sommeliers de demain

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...

LE DÉROULÉ DES ÉPREUVES :

Judi 21 mai

À partir de 14 h, les épreuves des demi-finales débiteront avec des épreuves de dégustation et une épreuve écrite sur divers aspects de la sommellerie, suivies de l'annonce des résultats à 19 h.

6 finalistes qui seront isolés et dégusteront 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 mesureront lors d'épreuves publiques. Pendant 30 minutes, chacun des 6 finalistes passe son 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). Son comportement et sa prestance seront également jugés.

Un Trophée de Prestige

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



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.

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 :



Les Halles METRO

"En collaborant avec le concours, les Halles METRO renforcent leur position de partenaire incontournable des professionnels de la gastronomie. Il est important de soutenir les jeunes sommeliers dans leur découverte des produits d'exception qui inspirent et façonnent l'avenir de la gastronomie mondiale."

La filière Cognac

"La filière Cognac, convaincue de l'importance de transmettre aux jeunes sommeliers la véritable identité et culture de son spiritueux, est fière de s'associer à ce tremplin pour la nouvelle génération. Au programme proposé par le BNIC, le SMC et 10 marques de Cognac : diversité des styles et consommation en cocktails qui font le succès du Cognac dans le monde entier."

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

"La Région Auvergne-Rhône-Alpes s'associe au concours convaincue qu'il est essentiel de transmettre aux jeunes sommeliers l'héritage d'une région qui allie tradition et modernité pour rayonner sur la scène œnologique internationale."