

Le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 est officiellement ouvert !



Paris, France (8 février 2023) -

Le concours de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) visant à déterminer le Meilleur Sommelier du Monde 2023 a commencé ce matin et ce pour une semaine. Alors que les concurrents sont arrivés hier au moderne Pullman Hôtel Montparnasse, situé sur la Rive Gauche au cœur du 14ème arrondissement de Paris, l'excitation pour cet événement se fait sentir.

Le président de l'USDF (L'Union de la Sommellerie Française) et organisateur de l'événement, **Philippe Faure-Brac**, déclare à propos des derniers préparatifs : *«Le voyage a été long pour arriver ici, mais tous les derniers détails sont maintenant en place. Nous serons fiers de mettre en valeur les concurrents, leurs compétences et leurs connaissances, mais aussi Paris, la France et ses délices gastronomiques.»*

C'est au Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères que se déroulait hier la soirée inaugurale du concours de Meilleur Sommelier du Monde, dont les épreuves commencent ce jour. 65 délégations internationales étaient réunies sous les ors de la République.



La compétition commence par un quart de finale auquel participent les 68 concurrents représentant 65 pays. Avec la dimension de plus en plus internationale du concours, le comité du concours de l'ASI a travaillé dur pour adapter les épreuves afin qu'elles reflètent mieux la diversité de la sommellerie et du monde des vins et spiritueux.

Au sujet des changements apportés aux épreuves, **le codirecteur du Comité des concours de l'ASI, Olivier Poussier**, déclare : *« cela fait partie de l'évolution naturelle de nos concours. Avant l'arrivée d'Internet et des réseaux sociaux, il était difficile pour les sommeliers de se renseigner sur les boissons et les coutumes uniques de chaque coin du monde. Aujourd'hui, alors que les sommeliers forment un réseau mondial en utilisant toutes les plateformes à leur disposition, nous les voyons travailler en collaboration pour s'éduquer mutuellement. Et comme de plus en plus de produits provenant de plus en plus d'endroits deviennent disponibles dans le monde entier, ils peuvent non seulement connaître ces produits, mais aussi les goûter et en faire l'expérience. Il sera important pour nous, à mesure que nous évoluons, d'attendre de nos meilleurs sommeliers qu'ils aient une connaissance plus large et plus approfondie de tous les vins et spiritueux du monde. »*

L'Italien Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2022, a déclaré : *« Je pense que gagner ce concours, mais aussi y participer, signifie recevoir une grande visibilité, ce qui permettra au gagnant de se constituer immédiatement un grand réseau de relations. »* Pour Frederico Andrés De Moura Fonseca, qui participe pour la cinquième fois et probablement pour la dernière fois, il passe son temps à se préparer pour le concours.

Le sommelier uruguayen a même déménagé avec sa famille en Espagne, où il travaille dans la prestigieuse maison Marques de Murrieta à Rioja, afin d'avoir accès à de meilleurs vins et de pouvoir s'entraîner. Au sujet de la préparation de la semaine passée, il déclare : *« Je me suis efforcé de rester calme et concentré. Je compte bien profiter, une fois de plus, de l'une des expériences les plus extraordinaires qu'un sommelier professionnel puisse vivre. »* Certains comme Castano et Tawanda Marume, qui sont ici pour la première fois, ont l'enthousiasme de la jeunesse. Tawanda déclare : *« Je suis excité d'être ici et j'attends le début du concours avec impatience. Je vais donner mon maximum et faire de mon mieux. J'espère me voir dans les trois finalistes ».*

Le président de l'ASI, William Wouters, déclare : *« nous n'avons jamais eu un concours aussi diversifié et mondial que celui-ci à Paris. Avec la qualité des sommeliers aux quatre coins de la planète, la seule chose à laquelle nous pouvons nous attendre, en termes de candidats aux demi-finales et à la finale, est l'inattendu. Ce concours pourrait être remporté par n'importe lequel des 68 concurrents ».*

Les candidats qui passeront en demi-finale seront annoncés dans la soirée du jeudi 9 février lors d'un cocktail dînatoire organisé à l'Hôtel de Ville de Paris.

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](#).