



ACTUALITÉ : LA FINALE DU CONCOURS UDSF DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024 À THUIR

Le 3 novembre 2024, la prestigieuse finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France se tiendra à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, niché au sein des emblématiques Caves Byrrh à Thuir, en région Occitanie.

LE TITRE DE MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024 SE RAPPROCHE

Après avoir franchi avec succès la demi-finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France qui s'est déroulée le 9 septembre 2024 au Château Beychevelle, les trois finalistes, **Bastien Debono** (chef sommelier à l'hôtel-restaurant La Maison Bleue par Yoann Conte), **Clément Sommier** (sommelier-conseil Berthaudin SA Carouge) et **Quentin Vauléon** (sommelier au Frevo – USA), s'affronteront pour remporter le titre tant convoité de Meilleur Sommelier de France 2024. Cette journée d'exception mettra en lumière leur savoir-faire à travers des épreuves variées et exigeantes : questionnaires théoriques, accords mets et vins, mixologie, et service. Le concours, sous la direction du Comité Technique piloté par son directeur Jean-Pascal Paubert, célèbre tous les deux ans les talents les plus brillants de la sommellerie française, offrant un moment phare pour les professionnels du secteur.



Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon

L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE, UN PÔLE D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION

Cette finale, qui sera médiatisée, sera ouverte au public sur inscription et se déroulera dans un cadre exceptionnel, au cœur du patrimoine viticole des Pyrénées-Orientales et de l'art de vivre méditerranéen : l'**Institut Régional de Sommellerie Sud de France** à Thuir. Lieu incontournable et cadre exceptionnel pour la formation en sommellerie et en viticulture avec des infrastructures de pointe, l'Institut est porté par la Communauté de Communes des Aspres et bénéficie de soutiens majeurs tels que François-Xavier Demaison, parrain de l'Institut et Elisabeth Gabay, Master of Wine, marraine du campus.



Cours de mixologie à l'IRS



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France
THUIR

LES CAVES BYRRH, UN LIEU EMBLÉMATIQUE

L'annonce des résultats se fera au pied du plus grand foudre en chêne du monde, répertorié au Guinness Book des records, dans les mythiques **Caves Byrrh**, site phare du Roussillon qui offre un cadre unique pour les visiteurs, avec des infrastructures de pointe et des expériences immersives autour du vin.

La cérémonie sera accompagnée d'une dégustation orchestrée par les partenaires de l'événement, offrant un moment convivial pour célébrer l'excellence de la sommellerie française.



Allée des foudres – Caves Byrrh

INFORMATIONS PRATIQUES

13H30 : Finale en direct du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France – Institut Régional de Sommellerie Sud de France, Caves Byrrh – Thuir

18h : Annonce des résultats de la finale et cocktail dînatoire – Caves Byrrh – Thuir

Prix : 35 € (comprend une place pour la finale et le cocktail dînatoire) – *gratuit pour les membres UDSF*

Billetterie : www.suddefrance-sommellerie-thuir.com

À PROPOS DE L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Créée en 1959, l'Union de la Sommellerie Française représente aujourd'hui la 1^{ère} communauté de sommeliers en France. L'association a pour vocation de faire rayonner la sommellerie sur la scène nationale et internationale. Pour cela, Fabrice Sommier, président de l'association et son équipe s'appuient sur trois piliers : la diversité, la jeunesse et la transmission.

À PROPOS DE L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

Ouvert en janvier 2024, l'Institut propose des formations diversifiées et professionnelles qui répondent aux demandes de formations Françaises et étrangères. Parmi celles-ci le Bachelor Wine Business Management, spécialisé luxe, gastronomie et œnotourisme, une formation de niveau Bac+3. Caroline Furstoss, sommelière de renom, est la marraine de la première promotion de ce programme qui prépare les étudiants à exceller dans l'univers du vin. L'Institut propose également les premières classes préparatoires aux concours de sommeliers qui démarrent février 2025, ainsi que des formations courtes aux métiers du vin disponibles en anglais (sommellerie, communication, ou œnotourisme). Alliant formation et œnotourisme, les Packs Wine Expert Expérience quant à eux (séjours conçus pour les amateurs, œnophiles et professionnels du vin), sont particulièrement prisés par les sommeliers étrangers qui y trouvent l'opportunité de renforcer leurs connaissances et compétences tout en découvrant le terroir local.

