



METRO, PARTENAIRE ENGAGÉ DU CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER M. CHAPOUTIER DEPUIS 2005

Les 21 et 22 mai 2026, s'est tenue une nouvelle édition du Concours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France M. Chapoutier (MES), un rendez-vous incontournable qui met à l'honneur l'excellence et le savoir-faire des futurs professionnels de la sommellerie. À cette occasion, METRO France a une nouvelle fois réaffirmé son engagement aux côtés de la profession.

Depuis près de 20 ans, METRO s'associe à cet événement emblématique, témoignant de son engagement en faveur de la formation, de la transmission des savoir-faire et de la valorisation des métiers de la restauration.

Créé en 1993 à l'initiative de la Maison M. CHAPOUTIER, ce concours prestigieux récompense chaque année l'élite des élèves sommeliers issus des lycées hôteliers et centres de formation français. Partenaire fidèle depuis 2005, METRO accompagne cet événement en soutenant les talents de demain et en contribuant activement à leur réussite.

Cette édition a notamment distingué Martin Hery (Lycée hôtelier de Tain l'Hermitage), qui remporte le 1er prix, suivi de Neo Schmid (Lycée François Rabelais à Dardilly) et Bartholomé Birlouez (Lycée Albert de Mun à Paris), respectivement 2e et 3e du concours.



UN ENGAGEMENT CONCRET AUPRES DES FUTURS PROFESSIONNELS

Dans le cadre de ce partenariat, METRO offre les dotations aux trois lauréats du concours, participant ainsi directement à la reconnaissance de leur excellence et à leur insertion dans le monde professionnel. Ces récompenses viennent saluer leur maîtrise technique, leur exigence et leur passion pour l'univers des vins et spiritueux.

Au-delà des dotations, la présence de METRO reflète une ambition plus large : soutenir la filière restauration dans son ensemble, en valorisant les métiers de salle et en accompagnant les jeunes talents tout au long de leur parcours.

En s'associant durablement au concours du MES, METRO réaffirme son rôle de partenaire de référence de la profession, soucieux de faire émerger une nouvelle génération de sommeliers passionnés et talentueux.

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 et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. 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