

## **Le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient est lancé**

**Belgrade, Serbie (12 novembre 2024)** - Aujourd'hui marque le premier jour de compétition du Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient. Cet événement triennal est organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale, l'organisme mondial à but non lucratif qui régit la sommellerie, en coordination avec l'Association des Sommeliers Serbes (Sersa).

Les concurrents sont arrivés, au cours des derniers jours, à l'hôtel Hyatt Regency, à Belgrade, motivés à débiter cette compétition et espérant tous l'emporter. Hier soir, accompagnés de leurs présidents, du Bureau Exécutif de l'ASI et de ses divers Comités, ainsi que des journalistes invités, ils se sont réunis à l'hôtel pour une dégustation de vins et de produits gastronomiques proposés par les divers partenaires, avant de profiter d'un dîner, tous ensemble, au restaurant Ambar de Belgrade.

Aujourd'hui, la compétition commence par un quart de finale réunissant 41 concurrents. Compte tenu de la nature de plus en plus mondiale des concours de l'ASI, la Commission Concours de Sommeliers de l'association a travaillé dur pour adapter les épreuves à cette réalité, s'attachant à refléter davantage la diversité de la sommellerie et du monde des boissons. En plus des 36 concurrents européens, il y aura 4 concurrents venus du continent africain et une concurrente, Sylvana Haddad, du Liban, qui représentera le Moyen-Orient. Michèle Aström Chantôme, vice-présidente de l'ASI pour l'Afrique et le Moyen-Orient, explique que « cette édition du concours du meilleur sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient est unique. C'est la première fois qu'un pays du Moyen-Orient - le Liban - y participe, et la première fois que le Zimbabwe y est représenté. Et ce sera également le dernier du genre, vu que nous prévoyons un concours dédié à la zone Afrique et Moyen-Orient dès 2027. En effet, de nouvelles associations de cette zone géographiques vont bientôt se joindre à l'ASI, comme c'est le cas des Émirats, d'Israël, du Congo et du Nigeria. La demande de formation/certification des sommeliers de ces régions ne cesse de croître, et nous ne pouvons que nous en réjouir, car cela prouve que le développement de la sommellerie est bien réel, et cela grâce aux efforts continus de l'ASI. »

Sur les 41 concurrents, près de la moitié a déjà participé à un Bootcamp ASI, depuis le lancement du programme en 2021. Piotr Kamecki, vice-président de l'ASI pour l'Europe et co-organisateur de l'initiative Bootcamp, a déclaré : « Notre programme ASI Bootcamp donne des résultats. Nous avons créé ce programme éducatif dans le but d'aider nos sommeliers en herbe à atteindre leur plein potentiel. En les réunissant avec les meilleurs instructeurs du monde entier, nous avons pu élever la barre de la sommellerie au plus haut niveau. Il est extrêmement gratifiant de voir que le travail acharné des différents protagonistes au sein de l'ASI, son Bureau Exécutif, les membres de ses divers Comités ainsi que des contributions de nos partenaires, paie et nous permet d'atteindre des résultats évidents. »

Le succès du Bootcamp ASI est également le reflet de la réussite des programmes de certification et de diplôme de l'Association. Chantôme, qui a joué un rôle déterminant, avec l'ensemble du Commission Examens & Education, dans leur développement, déclare que « la plupart des candidats au concours ASI du Meilleur Sommelier Europe, Afrique et Moyen-Orient 2024 ont réussi les examens de certification ASI 1 et 2. Et un tiers des 41 candidats sont déjà titulaires du Diplôme ASI, notre plus haut niveau de certification. Les associations nationales ont également un rôle crucial en encourageant leurs membres à passer les différents examens proposés par l'ASI, et à participer aux

Bootcamps, pour les aider à améliorer leurs compétences et à se préparer au concours international.  
»

Un certain nombre de concurrents ne sont pas des novices et ont déjà pris part à des concours précédents, comme c'est le cas notamment de Suvad Zlatic, le concurrent autrichien qui a terminé troisième au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2022 à Chypre (neuvième au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023). Zlatic sera rejoint par deux autres sommeliers qui ont manqué de peu la finale du dernier concours mondial, à savoir Pascaline Lepeltier (quatrième place) de France et Jo Wessels (septième place) d'Afrique du Sud. Le président de l'ASI, William Wouters, a déclaré à propos du concours : « Je ne voudrais pas me mesurer à un groupe de sommeliers aussi accomplis. Grâce à l'investissement de l'ASI et de ses associations membres dans la promotion de la sommellerie au cours de la dernière décennie, nous sommes face à *la crème de la crème* des sommeliers qui sont de plus en plus doués et performants. Quel que soit le ou la lauréate de ce titre, nous pouvons dès à présent affirmer qu'il ou elle fait partie d'un groupe d'élite des sommeliers les plus compétents de la profession dans le monde ».

### [RENCONTRER LES CANDIDATS](#)

SALLE DE PRESSE DU CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE, AFRIQUE & MOYEN-ORIENT 2024

Pour vous aider, en tant que partenaires presse, nous avons créé une salle de presse digitale contenant des informations actualisées sur le prochain Concours du Meilleur Sommelier d'Europe, Afrique & Moyen-Orient 2024.

MOT DE PASSE [DE LA SALLE DE PRESSE DIGITALE](#): ASIpress22 [SITE WEB DE L'ASI](#)

### **FINALE DU CONCOURS ASI DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE, AFRIQUE & MOYEN-ORIENT 2024**

La finale aura lieu le vendredi 15 novembre à 14 heures, heure d'Europe centrale. Elle sera également diffusée en direct dans le monde entier sur [YouTube](#).

### **FUTURS CONCOURS**

Le Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, Afrique & Moyen-Orient 2024 précède le Concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques 2025 (Sonoma, Californie, 17-21 février 2025), le Concours ASI du Meilleur Sommelier Asie & Pacifique 2025 (Kuala Lumpur, Malaisie, 7-11 septembre 2025) et le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2026 (Lisbonne, Portugal).