



MARIE WODECKI, MEILLEURE JEUNE SOMMELIÈRE DE FRANCE 2023

L'Union de la Sommellerie Française (UDSF) a le plaisir de vous présenter Marie Wodecki, Meilleure Jeune Sommelière de France 2023. Les dix candidats au titre de Meilleur Jeune Sommelier de France 2023 ont disputé les phases finales du concours les 11 et 12 juin derniers dans la commune de Biguglia en Corse. Marie Wodecki succède au lauréat 2021, Clément Delécluse.

CONCOURS DU MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE

Organisé par l'UDSF depuis 1979, ce concours récompense un jeune sommelier de moins de 26 ans. Il a lieu tous les deux ans, alternativement avec le concours du Meilleur Sommelier de France. Cette année l'Association des Sommeliers de Corse (ASC) a eu le plaisir d'accueillir cet événement mettant à l'honneur la Sommellerie Française. Pour cette occasion, l'ASC proposait aux les candidats ainsi que la délégation de l'Union de la Sommellerie Française de découvrir la région et les spécialités Corse.

Cette compétition prestigieuse permet aux jeunes talents français de la sommellerie de révéler l'excellence et le savoir-faire de leur profession.

Les 11 et 12 juin derniers, ont eu lieu les phases finales du Concours de Meilleur Jeune Sommelier de France. Les dix demi-finalistes se sont affrontés à huis-clos, le dimanche 11 juin à travers de nombreuses épreuves techniques et théoriques. Trois candidats étaient en finale le lundi matin sur scène.

Cette année, la célèbre cristallerie Lalique s'est associée au concours pour offrir comme trophée au vainqueur de ce concours une élégante carafe à vin 100 points afin de célébrer l'art de vivre à la française.



Augustin
Belleville



Audrey
Brugiére



Valentin
Calichon



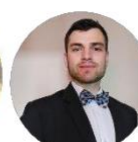
Aude
Charrol



Paul
Finck



Dorine
Launay



Louis
Le Conte



Maxim
Plumier



Clément
Sommier



Marie
Wodecki



MARIE WODECKI, MEILLEURE JEUNE SOMMELIÈRE DE FRANCE 2023

Marie Wodecki, a remporté le lundi 12 juin, le titre de Meilleure Jeune Sommelière de France 2023. Elle devient la 34^e Meilleure Jeune Sommelière de France.

Passionnée depuis le plus jeune âge par la gastronomie, elle décide rapidement de s'orienter dans le domaine de la restauration en effectuant un Bachelor restauration et entrepreneuriat option pâtisserie au sein de l'École Ferrandi. C'est à travers un stage en Alsace, au restaurant Jean-Yves Schilliger qu'elle découvre l'univers du vin. Après un passage au restaurant Yoann Conte à Annecy en tant que cheffe de partie pâtisserie, elle prend la décision de se réorienter en tant que sommelière.

Aujourd'hui, elle souhaite transmettre aux dégustateurs les histoires des vins et des femmes et hommes qui ont contribué à leur création.

À propos de l'Union de la Sommellerie Française

Créer 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, nouveau président de l'association et son équipe s'appuie sur trois piliers : la diversité, la jeunesse et la transmission.