

Résultats du concours 'Un des Meilleurs Apprentis de France en Sommelierie 2023

La finale Nationale du Concours 'Un des Meilleurs Apprentis de France en sommelierie', qui s'est tenu le lundi 23 octobre 2023, au CFA Henriman Formation à Nantes, a été l'occasion pour les sommeliers en herbe de mettre en avant leurs compétences et leur connaissance approfondie du monde du vin.

Les 13 candidats venant de toutes la France, ce sont affronté autour de plusieurs ateliers, analyse sensorielle de deux vins, technique de décantation d'un vieux vin, ouverture et service d'un vin effervescent, reconnaissance de boissons autres que le vin, argumentation commerciale en français et en anglais autour d'un menu, proposition autour de boissons chaudes et épreuves écrite.

Sous l'œil attentif de Bruno LAIGNEAU, responsable métier et de nombreux jury, tous experts de la sommelierie, les candidats ont rivalisé d'ingéniosité pour démontrer leur connaissance du vin, leurs compétences de dégustation et leur aptitude à harmoniser les vins avec les mets.

Après une journée dense en activités, les jurys sous la présidence de Nadine GAILLARD, présidente de l'UDSF Bretagne sont fier d'annoncer les résultats du Concours.

2 candidats reçoivent la médaille d'or et le Titre de Meilleur Apprentis de France en Sommelierie 2023.

- Madame TUSSEAU Ines, mention complémentaire sommelierie au CFA HENRIMAN Formation à NANTES, en alternance au Restaurant les Chants d'Avril à Nantes
- Monsieur ROUSSEL Dimitri, mention complémentaire sommelierie au lycée Albert de Mun à PARIS, en alternance au Cheval blanc à Paris.

Monsieur LAIGNEAU et la Société des Meilleurs ouvriers de France félicitent chaleureusement les gagnants pour leur dévouement, leur passion et leurs compétences exceptionnelles en matière de sommelierie. Nous remercions chaleureusement tous les candidats, les sponsors et les membres du jury pour leur contribution à la réussite de ce concours.