



27eme édition du Concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins et Spiritueux de France 2019 Jeudi 23 et vendredi 24 mai 2019

De la passion du vin à la passion de transmettre

Le MES, l'unique concours français destiné aux élèves sommeliers

Réservé aux élèves sommeliers qui suivent leur scolarité dans les lycées hôteliers, CFA (mention complémentaire Sommelier) ou Brevet Professionnel Sommelier, ce concours prestigieux et sélectif rassemble cette année 33 écoles. Après une 1ère épreuve de sélection au sein de leurs établissements respectifs, les élèves (1 seul candidat par école) seront réunis sur 2 jours pour la finale, les jeudi 23 et vendredi 24 mai 2019. Tout au long du MES (Meilleur Elève Sommelier), ils seront soutenus par leur professeur pour partager tout l'art du service et de la passion du vin.



Créé à l'initiative de Michel Chapoutier en 1993, et mené en partenariat avec METRO depuis 2005, le concours du MES en Vins et Spiritueux de France valorise le métier de sommelier et apporte aux jeunes élèves la reconnaissance de professionnels du monde du vin.

6 lauréats finalistes ... 1 seul vainqueur

Les 6 lauréats représentant l'élite de la sommellerie française remporteront de nombreux lots dont des vins prestigieux remis par la Maison M.CHAPOUTIER et METRO. Le gagnant sera récompensé par un voyage d'une semaine dans le domaine australien de la Maison M.CHAPOUTIER, un week-end pour deux chez PIC à Valence, offert par le restaurant PIC et un lot de vins offert par METRO et la Maison M.CHAPOUTIER.

Contacts presse Maison M.CHAPOUTIER

Déborah Zeitoun - 06 59 94 78 61 - dzeitoun.rp@gmail.com
Élise Fornero - 06 63 55 70 78 - elisefornero@forelconseil.com

Contact presse METRO

Isabelle Baahmed – 0683249473 isabelle.baahmed@metro.fr

Le programme de ces deux jours de concours

• Jeudi 23 mai 2019

A partir de 14h : Les 33 candidats présélectionnés début 2019 à travers toute la France se présenteront à une épreuve éliminatoire. Celle-ci comportera la dégustation à l'aveugle d'un vin blanc et d'un vin rouge ainsi qu'une épreuve écrite.

19h : proclamation des résultats des demi-finales

• Vendredi 24 mai 2019

08h30-11h30 L'épreuve finale aura lieu devant un jury de professionnels de la filière vinicole présidé par Alain Landolt. Les six candidats finalistes s'affronteront lors de 4 épreuves exigeantes :

- Une épreuve de prise de commande, d'accord « mets et vins » et d'anglais, lors d'un repas
- Une épreuve de décantation et de service
- Une épreuve de dégustation à l'aveugle où le candidat doit reconnaître deux vins, une eau-de-vie, une crème ou une liqueur
- Une épreuve de comportement et de prestation.

12h : annonce des résultats suivi d'un buffet déjeunatoire.



1 parrain MOF 2018 et 4ème ex aequo MES 2007

Jean-Baptiste Klein, meilleur ouvrier de France 2018 et maître-sommelier au Chambard (Alsace),

sera le parrain de la promotion 2019 et témoignera devant elle de sa passion pour son métier.

4e ex-aequo au Concours du Meilleur élève sommelier en vin et spiritueux de France 2007,

Jean-Baptiste Klein fait partie des personnalités du monde du vin passées par cette compétition.

Masashi Ijichi, étoilé au guide

Michelin, emblématique chef japonais du restaurant « La Cacheette » à Valence proposera le menu de l'épreuve accords mets et vins de la finale.

Contacts presse Maison M. CHAPOUTIER

Déborah Zeitoun - 06 59 94 78 61 - dzeitoun.rp@gmail.com
Élise Fornero - 06 63 55 70 78 - elisefornero@forelconseil.com

Contact presse METRO

Isabelle Baahmed – 0683249473 isabelle.baahmed@metro.fr

A propos de la MAISON M. CHAPOUTIER :

Fondée en 1808 dans la vallée du Rhône, la MAISON M. CHAPOUTIER produit les plus grands vins : Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage. Au fil des années, l'expertise et le savoir-faire maison se sont invités sur d'autres terroirs comme l'Alsace et le Roussillon ainsi que le Portugal et l'Australie. Tous les vignobles et les sélections parcellaires sont cultivés soit en bio soit en Biodynamie par respect du terroir et toutes les étiquettes sont en braille.

Suivre toute l'actualité de la MAISON M. CHAPOUTIER sur les réseaux sociaux et sur www.chapoutier.com

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts, METRO propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants 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 7 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur www.metro.fr, l'enseigne s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. METRO soutient également les grands événements de la profession.

Contacts presse Maison M. CHAPOUTIER

Déborah Zeitoun - 06 59 94 78 61 - dzeitoun.rp@gmail.com
Élise Fornero - 06 63 55 70 78 - elisefornero@forelconseil.com

Contact presse METRO

Isabelle Baahmed – 0683249473 isabelle.baahmed@metro.fr