

**Chloé Laroche, grande gagnante
du Concours du Meilleur Elève Sommelier 2019 organisé par la
Maison M.CHAPOUTIER et METRO France**

La dernière épreuve du Concours du Meilleur Elève Sommelier 2019, organisé par la Maison M.CHAPOUTIER en partenariat avec METRO, s'est tenue le 24 mai dernier. Chloé Laroche remporte le concours et peut être fière de faire partie des grands espoirs de la profession.

Le vendredi 24 mai, c'est avec succès que Chloé Laroche a remportée haut la main les épreuves suivantes : prise de commande, accord "mets et vins" lors d'un repas, décantation et service, dégustation à l'aveugle pour reconnaître deux vins, une eau-de-vie, une crème ou une liqueur, épreuve de comportement et de prestance.

Pour cette 27^{ème} édition, Jean-Baptiste Klein, meilleur ouvrier de France 2018 et Maître sommelier au Chambard officiait en tant que parrain. « Gagner le MES est un accomplissement de toute une année de travail. C'est aussi un tremplin pour la suite ; presque tous les grands sommeliers français sont passés à un moment donné par ce concours » indique-t-il.

Le jeudi 23 mai, 33 participants venus des quatre coins de la France se sont affrontés sur une épreuve écrite ainsi que sur une dégustation à l'aveugle d'un vin blanc et d'un vin rouge. A l'issue de cette première épreuve, Cloé La Roche (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration à Chamalières), Manuel Hustache (Lycée Professionnel Hôtelier à Tain l'Hermitage), Mégane Lacoume (Institut Consulaire de formation en alternance de Bordeaux), Juliette Robin (Lycée CFA Storck à Guebwiller), Eilif Rosok (Lycée Hôtelier du Parc et de la Francophonie à La Rochelle) et enfin Nicolas Poves (Institut de Chimie Œnologie Paris-Provence de Villejuif) ont pu concourir à l'étape finale pour le plus grand bonheur de leur professeur.

« Pour la Maison Chapoutier, le vin n'est pas qu'une passion mais presque un devoir. C'est pour cela que nous avons eu à cœur de créer le seul concours français destiné aux élèves sommeliers, pour transmettre tout l'art et la passion du vin. » explique Michel CHAPOUTIER, à propos du concours initié en 1993.



Un concours mené en partenariat avec METRO France

À travers 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires et leurs compléments en équipement. Plus de 9000 collaborateurs mettent quotidiennement leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 45 000 références, dont 7 000 en produits locaux et régionaux l'enseigne s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans et soutient les grands événements de la profession.

**À 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 parcelles 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

Contacts presse

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