Le meilleur élève sommelier 2022 étudie au Lycée Hôtelier de La Rochelle

lundi 16 mai 2022, par lpe

La dernière épreuve du Concours du Meilleur Elève Sommelier 2022 en vins et spiritueux de France, organisé par La Maison M. CHAPOUTIER et en partenariat avec METRO, s'est déroulée ce vendredi 13 mai à Tain l'Hermitage.

Jeudi 12 mai, 35 participants venus des quatre coins de la France se sont affrontés sur une épreuve écrite ainsi qu'une dégustation à l'aveugle d'un vin blanc et d'un vin rouge. A l'issue de cette première épreuve, 6 finalistes ont pu concourir à l'étape finale pour le plus grand bonheur de leur professeur :
- Tom CHOLLET (Lycée des métiers de l'hôtellerie Nicolas Appert - ORVAULT),
- Basile CRAHES (Lycée Hôtelier du Parc et de la Francophonie – LA ROCHELLE),
- Cyrille DECOOPMAN (Lycée hôtelier de l'Hermitage – TAIN L'HERMITAGE),
- Etienne DUPERRAY (ICFA BORDEAUX – Campus du lac BORDEAUX),
- Lïa GOUAULT (Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne – TALENCE),
- Apolline MOULIN (L'Unité de formation d'Apprentis intégrée au lycée de CHAMALIERES).

Vendredi 13 mai, Basile CRAHES a remporté avec succès les épreuves suivantes : Une épreuve d'accord "mets et vins" qui a eu lieu au cours d'une simulation de repas en public ; une épreuve de décantation sans commentaire, avec service du vin ; une épreuve de dégustation : deux vins (dégustation complète), une eau-de-vie et une crème ou liqueur à reconnaître et une épreuve de comportement/prestance.

Revisionnez la finale : suivez ce lien

Le MES en quelques mots… Réservé aux élèves sommeliers qui suivent leur scolarité dans les lycées hôteliers ou CFA préparant la Mention complémentaire Sommellerie ou le Brevet Professionnel Sommelier, ce concours prestigieux et sélectif se déroule en différentes étapes et rassemble cette année 33 écoles et 35 élèves.