



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie



CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS - NEWSLETTER avril 2020

Nous avons le plaisir d'annoncer la nomination des membres du Comité technique du Concours, présidé par le Juge principal, Brian Julyan MS.

Leurs portraits sont présentés ci-dessous.

Le Comité technique a pour vocation de délibérer sur des sujets spécifiques ou de s'acquitter de certaines tâches requises par le Comité du Concours. Bien entendu, une de ses fonctions clés sera de revoir périodiquement le règlement et les directives.

Bien que la Finale Internationale ait dû être annulée cette année en raison de la crise du coronavirus dans le monde, le Comité ne sera certainement pas mis au chômage technique !

Marie Jones
Vice-Présidente Internationale
Présidente du Comité du Concours

Brian Julyan MS (Président) - Officier Maître Sommelier, Grande-Bretagne

Actuellement Président et Directeur financier de la Cour des Maîtres Sommeliers. Après avoir obtenu sa qualification de Maître Sommelier en 1972, Brian a proposé de créer la Cour, qui a ouvert ses portes en 1977. Organisme éducatif offrant quatre niveaux d'examens dont le plus élevé est le titre de Maître Sommelier, la Cour a pour objectif d'encourager la mise en place de meilleurs standards pour les services ayant trait aux boissons assurés par les sommeliers, en particulier l'accord des mets et des vins.

Consultant et formateur professionnel, Brian a travaillé dans tous les domaines du secteur de l'hôtellerie-restauration, en plus d'être examinateur / membre du jury d'une multitude de programmes et de concours du milieu de la restauration.

Auteur de trois livres, dont le dernier est intitulé « Sales and Service for the Wine Professional » (en français : « Ventes et Service pour le Professionnel du Vin »), il a pris sa retraite après avoir occupé les fonctions d'inspecteur gouvernemental de l'éducation supérieure et celles de directeur des programmes de gestion hôtelière de l'université de Plymouth. Il a également passé 14 ans en tant que maître de chai / consultant événementiel auprès de Lord et Lady Clifford de Chudleigh.

Brian consacre désormais une grande partie de son temps à encourager et à encadrer les candidats qui se préparent aux examens de la Cour des Maîtres Sommeliers, en proposant des tutoriels et des dégustations. Et il est bien sûr à la tête du jury de la Finale du Concours International des Jeunes Sommeliers de la Chaîne depuis 2007.

/ ...

Charles Bennett - Grand Échanson Honoraire, États-Unis

Charles est un éducateur œnologique, fondateur et Président de la société d'œnotourisme « Exploring Wine ». Depuis plus d'une dizaine d'années, il anime des visites éducatives dans des régions viticoles à travers le monde, à l'intention de petits groupes de consommateurs. Il organise également régulièrement des dégustations et des événements sur le thème du vin aux quatre coins des États-Unis.

Charles est à la tête du Concours National des Jeunes Sommeliers du Bailliage des États-Unis depuis plusieurs années. Aux côtés de Maîtres Sommeliers et de Maîtres Œnologues, il œuvre à l'élaboration, à la modernisation et à l'amélioration de l'expérience des jeunes professionnels du vin. Depuis le début de son mandat, la participation des sommeliers a plus que doublé.

Durant sept ans, il a fait partie du jury du Houston Rodeo Wine Competition, l'un des plus grands concours œnologiques au monde avec plus de 3 000 vins provenant de 1 100 domaines viticoles du monde entier.

Charles est un professionnel du vin certifié auprès de la Society of Wine Educators et du Culinary Institute of America. Au cours de sa carrière précédente, lorsque le vin était un hobby avant de devenir une vocation, il a remporté un Emmy Award en tant que journaliste et présentateur à la télévision américaine. Il a également exercé des fonctions de cadre supérieur dans le secteur de l'informatique.

Charles est diplômé de l'université de Stanford et possède un Masters en Droit et Diplomatie de la Fletcher School (Tufts University). Il réside au Texas.

Christina Suominen - Échanson, Finlande

En 1996, Christina obtenait une première qualification œnologique à l'école de dégustation du Château Loudenne... le reste appartient à l'histoire.

Christina dirige sa propre société de conseil œnologique depuis 2007 et prend un immense plaisir à donner des conférences sur le thème du vin. Entre 2005 et 2014, elle a été intervenante dans le domaine du vin et du commerce du vin à l'université des sciences appliquées de Tampere (TAMK), à l'institut professionnel de Turku, ainsi qu'à l'école de gestion en hôtellerie-restauration de Haaga-Perho.

Au fil des ans, Christina a remporté de nombreuses récompenses en Finlande et dans les pays scandinaves. Elle fait partie du jury du concours du Meilleur Sommelier de Finlande depuis 2002. Très impliquée dans l'Association des Sommeliers finlandais depuis 1995, elle en a été la Présidente de 2000 à 2006.

Au cours de sa carrière, elle a acquis une vaste expérience auprès d'un éventail d'hôtels et d'organisations œnologiques. Christina est propriétaire du restaurant Suomalainen Klubi, de l'Arthouse Cafe, ainsi que d'une entreprise de restauration événementielle, qui font tous partie du groupe Armas Catering, situé à Tampere. Son établissement gastronomique, Restaurant C, se trouve également à Tampere.

Christina adore cuisiner, lire des livres de cuisine, glaner des recettes, jardiner, voyager dans des régions viticoles et, bien évidemment, boire du vin. Elle parle couramment suédois (sa langue maternelle), finlandais et anglais.

Dominique Crombé - Maître Sommelier, Belgique

L'arrière-grand-père de Dominique s'est lancé dans le commerce du vin en 1894, avant que son grand-père puis son père prennent la relève. Ses deux frères ont rejoint l'entreprise en 1985 et Dominique a suivi en 1992. Elle a donc grandi dans le milieu du vin, auquel elle voue une grande passion ! Aujourd'hui, elle dirige toujours la boutique de vins et prodigue des conseils enthousiastes sur les accords mets et vins.

Il y a 20 ans, animée par sa passion pour le vin, Dominique a commencé à proposer des cours d'initiation à l'œnologie à l'intention de ses amis. De nombreux concepts ont ensuite découlés de cette initiative, à l'image de dégustations exclusives ou de cours du soir consacrés au vin.

Il y a trois ans, Dominique a développé un concept de formation en ligne sur le vin (www.d-winecoach.be), proposé sous la forme d'un coffret contenant six bouteilles de vin, accompagné d'un documentaire filmé et d'un exposé sur les six vins.

... /

Dominique a confié : « J'ai eu beaucoup de chance de pouvoir réaliser ce documentaire sur le vin en voyageant à travers la France avec une équipe de tournage, ça a été une expérience formidable ».

Dominique a obtenu un diplôme de Sommelier en 1992 auprès de l'Institut du vin flamand (EVW - Eigentijds Vlaams Wijninstituut, qui fait désormais partie de Syntra Weste), suivi par la certification de « Maître du vin » en 2010.

John Studdert - Échanson, Australie

John est né dans une région viticole d'Australie, la Hunter Valley, terre du remarquable cépage syrah de Hunter et de merveilleux vins à base de sémillon.

Son intérêt pour le vin et le service du vin s'est déclaré au début des années 1970, en premier lieu par la rencontre avec un producteur qui lui a fait promettre que tout vin qu'il souhaiterait garder en cave devait provenir de domaines établis et réputés. Ensuite par la rencontre avec un sommelier qui avait observé qu'un champagne millésimé servi lors d'un repas n'avait pas perdu pas ses bulles car il avait été versé dans des flûtes en cristal de grande qualité. Comme le confie John : « La vue de fines bulles provenant d'un vin apparaissant jusqu'alors sans vie fut une révélation. Ce sommelier expert avait compris l'art véritable du service. »

En dehors de la gastronomie, de la cuisine et de l'hôtellerie, John s'intéresse à l'histoire de l'Empire romain (oriental comme occidental), la Guerre d'Indépendance américaine, la musique classique, ainsi qu'à Napoléon Bonaparte, notamment au fait que ce dernier a facilité les réformes du secteur viticole en France.

Politologue de formation, John a presque toujours travaillé dans le domaine scientifique. Il considère comme un privilège ses contacts et son interaction avec l'élite de ce milieu au fil des décennies.

Comité

Marie Jones, Présidente, Vice-Présidente Internationale
Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration (Allemagne)

Président du Jury

Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier (Grande-Bretagne)
