



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie



CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS - NEWSLETTER février 2020

Nous avons le plaisir d'annoncer la composition de l'exceptionnel quatuor de juges pour la Finale annuelle de la Compétition des Sommeliers Juniors : Brian Julyan MS (Président), Yohann Jouselin MS, Helga Schroeder MS, Matthias Meynard.

Brian Julyan MS, Président

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 culminant avec le titre de Maître Sommelier, la Cour a pour objectif d'encourager la mise en place de meilleurs standards pour le service des boissons 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 »), 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.

Yohann Jouselin MS

Né en France et basé au Island Shangri-La Hong Kong, Yohann est Directeur régional des vins du groupe Shangri-La. En 2019, il a fait partie du jury des Decanter Asia Wine Awards. Sa carrière de plus de 20 ans dans l'œnologie a commencé alors qu'il n'avait que 16 ans, dans le vignoble de son oncle dans la vallée de la Loire. Il a travaillé dans plusieurs restaurants prestigieux aux quatre coins du monde, parmi lesquels Gordon Ramsay à Londres, The Vineyard à Stockcross et Robuchon au Dôme à Macao, où il était responsable d'une cave de plus de 10 000 bouteilles. En 2009, il a obtenu son certificat de Maître Sommelier auprès de la Cour des Maîtres Sommeliers. Plus tôt cette même année, représentant la Grande-Bretagne, il avait remporté la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers de la Chaîne .

Helga Schroeder MS

Helga est la première, et à ce jour la seule, Maître Sommelier femme originaire d'Allemagne à la Cour des Maîtres Sommeliers. Quatrième Maître Sommelier en Allemagne, Helga fait partie des 274 Maîtres Sommeliers actuels dans le monde. Avec quatre autres personnes, elle a réussi cet examen exigeant (le taux de réussite n'est que de 4 % !) en août 2019, dans le cadre historique du Stift Klosterneuburg, école d'œnologie et monastère en Autriche.

Elle dispose d'une longue expérience en tant que consultante et intervenante dans le secteur des boissons et de l'hôtellerie-restauration. La passion d'Helga est d'aider les domaines viticoles et les organisations connexes à pénétrer de nouveaux marchés, tout en développant des stratégies commerciales efficaces. Elle occupe actuellement les fonctions de spécialiste des grands vins auprès de Weinhandlung Kreis, à Stuttgart, ainsi que celle de consultante indépendante en vins et spiritueux. Helga a également travaillé chez Hedonism, dans le quartier de Mayfair à Londres, chez Mövenpick Wine, ainsi qu'au restaurant Augustenstüble.

Matthias Meynard

L'alchimie parfaite entre mets, vins et instant présent allie magie et science exacte. Matthias Meynard, Sommelier en chef du Shangri-La Hotel Paris, a perfectionné ces compétences au fil des ans dans la capitale française, aux côtés de David Biraud et d'Antoine Pétrus au Crillon, puis au restaurant Lasserre, ainsi qu'avec Estelle Touzet au Meurice. Responsable de trois restaurants, notamment L'Abeille, 2 étoiles au Michelin, dans le somptueux Shangri-La Paris, Matthias est désormais le seul maître de ses caves. Il compare sa discipline à une passion ainsi qu'à un art à partager. Pour lui, le vin incarne la mémoire collective locale, celle d'un terroir, d'une région et d'un patrimoine historique commun au travers des crus légendaires qui transcendent les siècles et font le lien entre les générations. Son vin parfait : un cru conjuguant les caractéristiques des plus grands vins du monde pour créer une palette extraordinaire qu'une génération future boira dans 200 ans. Si cela avait été possible, Matthias aurait aimé participer à la production des plus grands crus du XXe siècle, par exemple : 1900, 1929, 1947, 1961.

Marie Jones

Vice-Présidente Internationale

Présidente, Comité du Concours des Jeunes Sommeliers

Comité

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