

International
Concours des Jeunes Sommeliers
Finale 2015
Adélaïde, du 24 au 25 septembre 2015

Mathias Camilleri, représentant la Grande-Bretagne, est déclaré vainqueur

La Finale Internationale 2015 du Concours des Jeunes Sommeliers s'est tenue à Adélaïde dans le cadre d'une « tournée » étincelante d'événements du Grand Chapitre, qui a attiré des gastronomes de 17 pays et de toute l'Australie.

Après deux jours d'épreuves, les délicates délibérations ont été conduites par le Président du Jury, Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier.

La tension était palpable le vendredi après-midi au National Wine Centre alors que les trois finalistes se sont affrontés pour décrocher le titre de Jeune Sommelier International de l'Année, décerné par la Chaîne. Les concurrents, venus d'Australie, de Finlande et de Grande-Bretagne, ont réalisé des prouesses sous l'œil attentif du public, des médias et du formidable jury.

Plus tôt dans la journée, ils avaient sabré le champagne, symbolisant l'aspect théâtral et la nature festive de cet événement international.

Les membres de la Chaîne ont attendu la soirée pour voir Mathias Camilleri, ressortissant français de 27 ans du restaurant Medlar à Londres, représentant la Grande-Bretagne, être déclaré vainqueur lors d'un dîner étincelant dans l'historique bibliothèque Mortlock.

Heidi Mäkinen, du restaurant C à Tampere en Finlande, a décroché la deuxième place et l'Australien Mattia Cianca, du restaurant Attica à Melbourne, la troisième.

Mathias a reçu la Médaille d'Or du Concours, un plateau en argent gravé, un sabre à champagne, une bourse destinée aux métiers du vin de l'école Le Cordon Bleu, une bouteille de six litres de Grand Merlot Irvine, un magnum de champagne Laurent-Perrier et une montre Wempe Zeitmeister.

Heidi Mäkinen et Mattia Cianca se sont respectivement vu remettre une médaille d'argent et de bronze, ainsi qu'un plateau en argent et une bouteille de trois litres de Grand Merlot Irvine.

Après sa victoire, Mathias a confié à Milton Wordley, photojournaliste et blogueur spécialisé dans le vin : « Il n'y a qu'un seul concours pour les jeunes sommeliers, et c'est celui-ci. Je suis très fier de ma victoire. Je travaille avec deux chefs sommeliers depuis que je vis en Angleterre, et ils ont tous deux remporté ce concours ».

Le Dîner de Remise des Récompenses a été lié à la Journée mondiale de la Chaîne, série d'événements spéciaux autour du globe à la poursuite du soleil, de la Nouvelle-Zélande jusqu'aux Îles Cook.

Afin de désigner les trois finalistes, 14 concurrents avaient effectué une dégustation à l'aveugle, avant d'être soumis à des épreuves pratiques exigeantes et aux questions

complexes des membres du jury, assis autour de trois tables « de restaurant », dans un cadre approprié de fûts de vin et d'accessoires de service.

De l'avis de tous les invités internationaux, Adélaïde et le sud de l'Australie ont été à la hauteur de l'occasion et ont offert le meilleur du soleil printanier et de la célèbre hospitalité locale pour organiser un événement riche en excellence touristique et gastronomique.

L'événement n'aurait connu un tel succès sans le soutien accordé au Comité International des Jeunes Sommeliers (Klaus Tritschler et Marie Jones) par le Bailli Délégué Norm Harrison, les officiers et collaborateurs de son Bailliage et les sponsors locaux, sans oublier les membres du jury, Brian Julyan MS et Bryan Dawes MS du Royaume-Uni, Frank Kämmer MS d'Allemagne, et Franck Moreau MS d'Australie.

Note de la Rédactrice-en-chef : Nous adressons nos remerciements au professionnel des médias Ron Dent (www.faceworks.com.au) pour son importante et gracieuse contribution dans la promotion de l'événement au travers de ses communiqués réguliers « Breaking News ». Le compte-rendu ci-dessus a été préparé à partir de ces communiqués.

Nous tenons également à remercier Bryan Charlton et Clark Rodda pour leurs superbes photos, qui illustrent cet article.

Concurrents

Allemagne - Marc Almert (Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Hambourg)

Australie - Mattia Cianca (Attica Restaurant, Melbourne)

Canada - Peter Smolarz, (Willow Park Wines & Spirits, Calgary)

Corée - Yoon Hee Lee (Restaurant Chef's Note, Seoul)

Danemark - Rune Sauer Sonnichsen (Restaurant Mêlée, Frederiksberg)

États-Unis - Mia Van de Water (Restaurant North End Grill, New York)

Finlande - Heidi Mäkinen (Restaurant C, Tampere)

Grande-Bretagne - Mathias Camilleri (Medlar Restaurant, Londres)

Macao - I Wa Lao (Four Seasons Hotel)

Norvège - Adrian Breiby (To Rom og Kjøkken, Trondheim)

Philippines - Pilar Almario

Russie - Dimitry Frolov (Restaurant Mansarda, Saint-Pétersbourg)

Singapour - Xi Yang Yeo (restaurant Les Amis)

Turquie - Nebiye Kaya (IWSA, Istanbul)

Comité du Concours des Jeunes Sommeliers

Grand Argentier Joseph M. Girard (Président)

Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration

Marie Jones, Vice-Présidente Internationale