



---

## International Jeunes Sommeliers Competition Report

---

### Copenhague, Danemark, Septembre 2014

Le Baillage du Danemark, avec son Bailli Délégué, Bent Knie-Andersen, et ses officiers et membres, a eu l'immense honneur d'accueillir la Finale 2014 du Concours International des Jeunes Sommeliers.

Les concurrents et les membres du jury sont arrivés dans la journée du mercredi 17 et ont rejoint l'hôtel Phoenix, leur établissement d'accueil situé dans le centre de Copenhague. En début de soirée, accompagnés par les officiers de la Chaîne, ils ont rejoint à pied le Restaurant Le Sommelier, où ils ont dégusté un excellent dîner de bienvenue préparé par le Chef Francis Cardenau. Cette rencontre amicale a permis aux concurrents et aux membres du jury de faire connaissance, avant d'aborder les rudes épreuves dès le lendemain matin.

Comme à l'accoutumée, le concours comportait trois parties : théorie, service et dégustation à l'aveugle. Les finalistes devaient faire preuve de leurs connaissances et de leurs aptitudes lors d'un examen écrit d'une demi-heure portant sur les vins et leur production, suivi par une démonstration de leurs compétences pour le service et une dégustation à l'aveugle de quatre vins.

Le jeudi, après une matinée d'épreuves et de dégustations, concurrents et membres du jury se sont rendus au Dansk Vincenter (Centre du vin danois) de Hvidovre. Ils ont pu déguster des vins issus de la viticulture danoise, où prédominent les cépages à maturation précoce tels que le rondo, le castel, le johanniter et l'olaris.

Dans la soirée, ils ont rejoint les membres de la Chaîne venus du Danemark et de contrées plus lointaines pour participer à un Dîner de Bienvenue au Restaurant no.2, qui marquait également l'ouverture du programme du Grand Chapitre du Baillage du Danemark.

Le concours s'est terminé le vendredi. À l'issue des épreuves des demi-finales et du cumul des notes, le nom des trois concurrents sélectionnés pour la Finale a été annoncé. Il s'agissait des représentants des Baillages d'Australie, de Grande-Bretagne et des États-Unis.

Conformément au nouveau format d'examens pratiques et théoriques devant un public, il a été demandé aux trois jeunes sommeliers de servir du champagne, de décanter du vin rouge, de corriger une carte des menus et de répondre à une succession rapide de questions mettant leurs connaissances à l'épreuve.

Après un après-midi d'épreuves intenses, le résultat a été annoncé :

1er : Pier-Alexis Soulière, Baillage d'Australie

2ème : Jane Lopes, Baillage des États-Unis

3ème : Tanguy Martin, Baillage de Grande-Bretagne

Pier-Alexis est sommelier au restaurant Est, établissement gastronomique primé situé au centre de Sydney. Ses aptitudes pour le service ont fait particulièrement impression, décrites comme quasi parfaites.

Pour changer des vins et des spiritueux, lors de la réception précédant la remise des récompenses, les concurrents ont pu déguster une sélection de bières artisanales Jacobsen généreusement offertes par la brasserie Carlsberg. Ils ont ensuite rejoint à pied l'Hôtel d'Angleterre pour la soirée de gala. Après l'annonce des noms des gagnants et la présentation des médailles, les concurrents ont été admis à La Chaîne. Un dîner dans le spectaculaire Palm Court a couronné la Finale 2014 du Concours des Jeunes Sommeliers.

Le Grand Argentier Joseph M. Girard, Président du Comité du Concours, n'avait pu se joindre à nous, néanmoins, il a été tenu informé du déroulement des épreuves et du résultat sitôt l'annonce faite. Il a remercié les membres du Comité Klaus Tritschler et Marie Jones pour leur rôle dans la réussite de l'événement. Ces remerciements ont été associés à ceux destinés aux sponsors pour leur généreux soutien, aux membres du jury et à leur Président Brian Julyan, MS, ainsi qu'au Bailliage du Danemark pour avoir organisé le concours.

James Mclsaac  
Vice-Chargé de Presse, Bailliage du Selandia

Photos © by:  
Klaus Møller, Chargé de Presse, and James Mclsaac, Vice-Chargé de Presse, Bailliage of Selandia

#### Les concurrents

Afrique du Sud : Stefan Kobald (Saxon Hotel, Villas and Spa, Sandhurst)  
Allemagne : Torsten Junker (Hotel Louis C. Jacob, Hambourg)  
Australie : Pier-Alexis Soulière (Est Restaurant, Sydney)  
Autriche : Wolfgang Singer (Biohotel Stanglwirt, Going)  
Chine : Qiaofei Hu (Sarment Restaurant Wine Services, Shanghai)  
Corée : Kim Jin Boem (Sheraton Walkerhill Hotel, Seoul)  
Danemark : Morten Magh (Restaurant Studio, Copenhague)  
Espagne : Guillermo Cruz (Oztazulueta Baseria, Errenteria)  
États-Unis : Jane Lopes (Ristorante Morini, New York)  
Finlande : Katariina Shecter (Restaurant Musta Lammas, Kuopio)  
France : Maxime Blaise (Sofitel Grande Île, Strasbourg)  
Grande-Bretagne : Tanguy Martin (Hotel Terravina, Netley Marsh)  
Norvège : Erik Strugstad (Rica Nidelven Hotel, Trondheim)  
Russie : Vladislav Markin (Baltshug Kempinski Hotel, Moscou)  
Turquie : Berat Can Tunçay (Sans Restaurant, Istanbul)

#### Les membres du jury

Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier, Président du Jury  
Président de la Court of Master Sommeliers, Grande-Bretagne

Bryan Dawes MS, Officier Maître Sommelier  
Directeur de l'Éducation pour la Court of Master Sommeliers, Grande-Bretagne

Frank Kämmer MS, Officier Maître Sommelier  
Conseiller en vins et auteur, Allemagne

Annemarie Foidl  
Présidente, Association des Sommeliers d'Autriche

Tim Vollerslev  
Vice-Président, Association des Sommeliers du Danemark