

Concours des Jeunes Sommeliers
Finale Internationale 2018
Mexico, du 19 au 22 septembre 2018

Quatre jours d'événements dans le cadre de la Finale Internationale

Les concurrents, les juges et leurs compagnons ont été accueillis le mercredi 19 septembre par Klaus Tritschler et Marie Jones, membres du Comité du Concours des Jeunes Sommeliers (N.B. : Le Président du Comité, le Grand Argentier Joseph M. Girard n'avait pu être présent à cette occasion).

Le programme d'événements a été lancé dès le matin à l'occasion d'une visite de la ville de Mexico, avec la découverte des célèbres peintures murales du Palais des Beaux-Arts, de la Casa de los Azulejos (Maison des carreaux), de l'ancienne poste et du Palais national. Le déjeuner a été servi au Café Tacuba, où différents menus ont été proposés aux groupes de convives pour qu'ils puissent découvrir la grande variété de plats mexicains du restaurant.

Un dîner amical de bienvenue, accompagné de vins de Monte Xanic, s'est déroulé à l'Hacienda de Los Morales, en présence de son directeur, Fernando del Moral. Avant le service du repas, une dégustation de tequila « Reserva de la Familia » avait été organisée par le Maître Rodrigo Chàvez, de la Casa Cuervo.

Le jeudi fut le cadre d'une excursion à Querétaro, avec en temps fort, la visite guidée de la Casa Cava Freixenet. Le cava est bien sûr l'un des nombreux styles de vin uniques originaires d'Espagne. Après avoir établi la marque Freixenet en Espagne, la famille Ferrer voulait mettre à profit son savoir-faire œnologique pour célébrer la diversité et les traditions, non seulement dans son pays mais aussi dans certaines des meilleures régions viticoles du monde. Situé en plein cœur du Querétaro, dans la municipalité d'Ezequiel Montes, le domaine Finca Sala Vivé by Freixenet Mexico a présenté ses excellents vins à l'occasion d'une expérience œnotouristique inoubliable.

Le dîner du vendredi soir a eu lieu au restaurant Azul Historico. Ses propriétaires, Gonzalo Serrano et le Chef Ricardo Muñoz Zurita, nous ont éblouis avec une interprétation unique et originale de cuisine mexicaine traditionnelle, avec une sauce « mole » (ancienne recette élaborée à partir de chocolat et d'épices) et des « tamales » de maïs.

Les quatre jours du programme ont été couronnés par la Cérémonie traditionnelle de remise des récompenses et des intronisations pour les Jeunes Sommeliers à l'hôtel InterContinental Presidente. S'inscrivant dans le cadre du Grand Chapitre du Mexique, la Cérémonie a été suivie par un Dîner de Gala dans le restaurant de l'hôtel, Alfredo di Roma. Le Chef Mauro Chiecchio avait préparé un menu spécial accompagné de vins du domaine Ferrer y Asociados.

MENU

Bruschetta aux fruits de mer
Chardonnay « 234 » 2017 - Enate, Espagne
(servi en magnums)

Carpaccio à la mode d'Alba

Pinot Noir « Etude » 2014 - Carneros, Californie

Ravioli à la ricotta et à la menthe
Crozes-Hermitage 2015 - Paul Jaboulet, Vallée du Rhône

Loup de mer chilien cuit au four et ses pommes de terre
Nerone 2014 - Villa Montefiori, Mexique

Tiramisu

Semifreddo avec noisettes et amaretto
Muscat de Beaumes-de-Venise 2014
Perrin, Vallée du Rhône

Nous n'aurions pu conclure notre programme de plus belle façon !

Pilar Roth
Chargée de Missions, Bailliage du Mexique