



Fabrice Sommier, chef sommelier du restaurant Georges Blanc à Vonnas (Ain), est le grand lauréat du Master of Port 2010

Lundi 7 juin, Fabrice Sommier chef sommelier chez Georges Blanc à Vonnas, a remporté le titre de meilleur sommelier de France de vins de Porto à l'ambassade du Portugal et s'est vu récompenser par Claude Brasseur, président d'honneur du jury de la finale et parrain de cette 14ème édition.

Yann Satin (Hôtel Westminster au Touquet), Philippe Troussard (Les Caudalies à Arbois) et Benjamin Roffet (Gordon Ramsay Trianon Palace à Versailles) sont également arrivés dans les 4 finalistes de ce 14ème Master of Port à l'issue de deux jours d'épreuves techniques et pratiques.



7 juin 2010 à l'Ambassade du Portugal. Claude Brasseur, parrain du 14ème Master of Port et Fabrice Sommier sacré meilleur sommelier de vins de Porto.

Organisé par le **Syndicat des Grandes Marques de Porto (S.G.M.P.)** et l'**Union de la Sommellerie Française (U.D.S.F.)**, avec le soutien de l'**Institut des Vins du Douro et de Porto (I.V.D.P.)**, le Master of Port est l'un des concours professionnels les plus prisés qui s'associe avec les plus grandes marques de vins de Porto* pour honorer les sommeliers ayant fait la démonstration d'une culture étendue en matière de Vin de Porto.

Fabrice Sommier et les autres sommeliers finalistes ont été récompensés ce 7 juin à l'Ambassade du Portugal sous le haut parrainage de **Claude Brasseur**, célèbre acteur et sportif français qui a confié "avoir découvert le talent et le professionnalisme des jeunes sommeliers en compétition et avoir été impressionné par leur niveau de connaissance sur les vins de Porto".

Cette cérémonie s'est déroulée en présence de son excellence **Francisco Seixas da Costa**, ambassadeur du Portugal, **Serge Dubs**, président de l'UDSF et premier lauréat du Master of Port en 1998, **Luciano Vilhena Pereira**, président de l'IVDP et **Edith Cayard**, présidente du SGMP. "Le Master of Port est une des grandes compétitions sur la voie qui mène au titre de Meilleur Sommelier d'Europe, voire Meilleur Sommelier du Monde, comme en attestent ses précédents lauréats" a souligné Edith Cayard, lors de la remise des prix.

C'est à la suite des épreuves de sélections organisées simultanément dans les Associations Régionales de l'Union de la Sommellerie Française lundi 11 janvier, et qui regroupaient une soixantaine

* Adriano Ramos Pinto - Andresen - Ferreira - Cruz – Niepoort - Quinta do Noval - Rozès – Sandeman et Terras do Grifo.

de candidats, que les huit finalistes ont été invités à participer à la demi-finale et à la finale, les dimanche 6 et lundi 7 juin 2010 à Paris.

Les 8 sommeliers finalistes du 14^{ème} Master of Port

Carole Ferron

Les vins Cœurs à Triors (Rhône-Alpes)

Philippe Troussard

Les Caudalies à Arbois (Franche Comté)

Fabrice Sommier

Georges Blanc à Vonnas (Rhône-Alpes)

Benjamin Roffet

Gordon Ramsay Trianon Palace à Versailles (Ile-de-France)

Yann Satin

Hôtel Westminster au Touquet (Nord Pas-de-Calais)

Marianne Monin

Le Bristol à Paris (Ile-de-France)

Jean-Baptiste Klein

Restaurant Régis et Jacques Marcon (Auvergne)

Bertrand Bijasson

Hôtel Mercure à Libourne (Aquitaine)



7 juin 2010. Claude Brasseur, Parrain du 14^{ème} Master of Port et les 8 finalistes (cf encadré)

Fabrice Sommier, lauréat du 14^{ème} Master of Port, sommelier depuis 22 ans dont 10 ans au restaurant Georges Blanc à Vonnas (Ain)

Ce sommelier qui a remporté le titre de Meilleur ouvrier de France en 2007 s'était présenté à la 12^{ème} édition du Master of Port en 2006 et avait terminé dans les 6 finalistes. Lauréat de cette 14^{ème} édition, c'est avec émotion qu'il dédie cette victoire à sa famille et à l'équipe du restaurant Georges Blanc. "Cette victoire est le couronnement d'un long travail et une victoire collective pour l'équipe du restaurant Georges Blanc qui m'a soutenu durant toute ma préparation" souligne ce dernier lors de son sacrement.

Les épreuves du 14^{ème} Master of Port

Parmi les nombreux ateliers auxquels ont participé les candidats :

- des ateliers de dégustation, dont une reconnaissance à l'aveugle de diverses qualités de Portos et une épreuve réalisée en anglais
- des épreuves théoriques portant sur la connaissance du Portugal, des vins de Porto et de la réglementation des produits
- une épreuve sur la connaissance des gammes de Portos des grandes marques
- des épreuves portant sur la sélection par les candidats des Portos les plus adaptés pour accompagner un menu donné et l'argumentation commerciale correspondante
- des épreuves techniques : décantation, carafage d'un vieux Porto, ouverture de bouteilles bouchées à la cire, etc.

À Propos du Master of Port

Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto (SGMP) en France et l'Union de la Sommellerie Française, avec le soutien de l'Institut des Vins du Douro et de Porto, le Master of Port est un des concours professionnels les plus prisés pour honorer les sommeliers ayant fait la démonstration d'une culture étendue en matière de vin de Porto.

Il est soutenu par les Grandes Marques de Porto Andresen, Ferreira, Gran Cruz, Niepoort, Ramos Pinto, Rozès, Sandeman, Quinta do Noval et Terras do Grifo.

Pour de plus amples informations ou demande d'interview du finaliste ou de Dominique Simon, Délégué Général du SGMP, veuillez prendre contact avec le Service de presse :

Agence Précision

précision : www.precision.fr

Responsable Agence : Magali Faget-Bricaud

Consultante Presse : Aurélie Charles Tel: 01.43.38.92.22 / E-mail: ac@precision.fr