

Trophée DUVAL-LEROY

Concours du MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE 2009

RÈGLEMENT

Article 1 - Le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France, organisé tous les deux ans, est réalisé par l'Union de la Sommellerie Française, en partenariat avec la maison de Champagne DUVAL-LEROY.

Article 2 - Le concours est ouvert aux jeunes gens, hommes et femmes de nationalité française âgés de 24 ans à la date de la finale du concours (9 novembre 2009), qu'ils soient sommeliers professionnels, commis sommeliers, maîtres d'hôtel ou serveurs faisant office de sommelier, élèves d'établissements enseignant l'œnologie ou la sommellerie.

Article 3 - Connaissances requises : la vigne, le raisin, le moût, la viticulture, les vignobles de France et des principaux pays producteurs, la cave, l'achat et la conservation des vins, la gestion des stocks, toutes les boissons relevant du travail du sommelier (apéritifs, bières, cidres, eaux minérales, sodas, jus de fruits, infusions, thés, cafés,...), la carte des vins (élaboration et classement), les techniques de service du vin, le décantage, l'art d'associer les vins et les mets, la dégustation, les liqueurs et eaux de vie françaises et étrangères, la langue anglaise.

Article 4 - Le concours se déroule en deux temps :

- Sélection dans les 21 régions UDSF (épreuves identiques le même jour et à la même heure)
- Demi-finale et finale à Vertus

Article 5 - Les épreuves de la sélection sont théoriques et pratiques :

- Questionnaire sur l'œnologie, les connaissances vitivinicoles, la législation française et européenne, le métier de sommelier.
- Commentaire de dégustation de vins

Article 6 - La sélection permet de désigner les demi-finalistes nationaux

Article 7 - La demi-finale regroupe les meilleurs candidats de la sélection nationale (12 maxi). Elle permet d'en garder quatre pour la finale. Elle se déroule à huis clos et se compose d'épreuves écrites, pratiques et orale.

Article 8 - La finale, en public, se compose d'épreuves théoriques et pratiques.

Article 9 - Les membres du jury sont choisis parmi les personnalités de la restauration, l'hôtellerie, la sommellerie, la viticulture, l'enseignement et la presse gastronomique par le Président de l'UDSF et le Comité Technique, en accord avec la Maison Duval-Leroy

Article 10 - Un Meilleur Jeune Sommelier de France peut faire partie d'un jury si son titre date de trois ans au minimum.

Article 11 - Le jury, encadré par le Comité Technique, est souverain à tous les stades de la compétition. Ses décisions sont sans appel.

Article 12 - Le jury est présidé par le Président de l'UDSF ou son délégué officiel.

Article 13 - Le Comité Technique du concours, composé de personnalités de la sommellerie et de l'enseignement choisies par l'UDSF, assure l'élaboration des questionnaires, la mise en place et le bon déroulement des épreuves pratiques, théoriques et orales.

Article 14 - Le titre de Meilleur Jeune Sommelier de France de l'année est attribué au lauréat national.

Article 15 - Le candidat au concours du Meilleur Jeune Sommelier de France-Trophée Duval-Leroy, participe à la sélection dans la région de son lieu de travail ou de formation. Pour les jeunes gens en stage à l'étranger, il s'agit de la région du dernier établissement dont ils dépendaient avant leur départ (sur le territoire français). Pour les candidats résidant dans les DOM-TOM, la région de leur sélection est celle de l'académie à laquelle ils sont rattachés administrativement.

Article 16 - Toutes les candidatures doivent parvenir au centre d'inscription 10 jours au plus tard avant la Sélection.

Article 17- Le lauréat peut participer à la sélection du candidat français pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

Informations : Catherine Doré – Tel : 03 80 70 92 10 – Fax : 03 80 71 62 11 –

E-mail : catherine.dore@wanadoo.fr ou udsf@wanadoo.fr

Les lieux de sélection dans les 21 régions seront précisés sur le site de l'UDSF www.udsf.net