

## CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

# Jean-Baptiste Jeannet, lauréat dans la catégorie « professionnels »

**Originaire des Pyrénées, ce jeune collaborateur du chef Philippe Etchebest, sommelier au restaurant Maison Nouvelle\* (Bordeaux), inscrit son nom au Concours du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest, dont la trente-huitième édition s'est tenue ce lundi 18 mars à Toulouse dans la prestigieuse salle d'assemblée de l'Hôtel de Région.**



- **Créé en 1987, le Concours du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest est organisé par l'UDSF Sud-Ouest Occitanie et l'Interprofession des vins du Sud-Ouest (IVSO).**
- **Annuel, il vise à sensibiliser les sommeliers et les futurs sommeliers à la diversité des vignobles du Sud-Ouest, lesquels forment une foisonnante mosaïque d'appellations d'origine protégée (AOP) et d'indications géographiques protégées (IGP).**
- **Ainsi, la liste des épreuves, qui comprend des analyses sensorielles, des dégustations à l'aveugle et des tests de connaissances, encourage les candidats à approfondir leurs connaissances relatives aux vins de tout le Sud-Ouest.**
- **Outre Jean-Baptiste Jeannet, le palmarès distingue deux futures sommelières, élues dans les catégories de jeunes : Alyzée Marchal (UFA Joseph-Storck, Guebwiller) et Lisa Campourcy (Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, Toulouse).** ▶

*« Avec 70 candidats sur trois catégories ("Professionnels", "Élèves sommeliers" et "Cadets"), cette nouvelle édition du Concours du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest confirme l'attractivité du concours et par-delà celle des Vins du Sud-Ouest, dont l'originalité séduit à la fois les sommeliers (17 professionnels en poste dans des restaurants ont participé au concours) et les futurs sommeliers de toute la France (plus de 20 lycées hors académie étaient représentés). Ce qui m'a marqué cette année, c'est justement la grande diversité géographique des candidats, qui sont venus de tout le pays, ce qui montre que les vignobles du Sud-Ouest rayonnent aujourd'hui bien au-delà de leur région d'origine. »*

**Philippe Subira, président de l'Union De la Sommellerie Française (UDSF) – Sud-Ouest Occitanie**

## LA SOMMELIÈRE EMMA BASTIDE, MARRAINE DU CONCOURS

Lauréate du Concours du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest en 2019, la sommelière aveyronnaise, qui assiste aujourd'hui le chef Christopher Coutanceau dans son restaurant doublement étoilé de La Rochelle, était la marraine du concours, succédant ainsi à Xavier Thuizat et David Biraud, qui étaient les parrains des deux dernières éditions.

## LE PALMARÈS

### Catégorie « Professionnels »

- 01. Jean-Baptiste Jeannet, Maison Nouvelle (Bordeaux, 33)
- 02. Sara Astruc, ServWine (Arles, 13)

### Catégorie « Élèves sommeliers » (FPE, MC, BTS MHR)

- 01. Alyzée Marchal, UFA Joseph-Storck (Guebwiller, 68)
- 02. Toméo Keribin, Ferrandi (Saint-Gratien, 95) / Mateo Gouin, CCI Vienne Formation (Poitiers, 86)

### Catégorie « Cadets » (CAP, Bac professionnel, Bac STHR)

- 01. Lisa Campourcy, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, (Toulouse, 31)
- 02. Maxence Cappelle, Lycée Pierre-Marie Théas (Montauban, 82) / Gaël Tonon, Lycée professionnel hôtelier de Mazamet (Mazamet, 81)



## INTERPROFESSION DES VINS DU SUD-OUEST (IVSO)

Les vignobles du Sud-Ouest abritent, entre les Pyrénées, le Pays basque, l'océan Atlantique et le Massif central, 16 appellations d'origine protégée (AOP) et 12 indications géographiques protégées (IGP), formant un conservatoire de 130 cépages autochtones, dont l'abouriou, le braucol, le duras, le prunelart, le malbec, la négrette, le tannat, le loin de l'œil ou le gros et le petit manseng. Cet encépagement unique donne vie à des vins d'une grande originalité, dont 55 % en blanc (sec ou doux), 32 % en rouge et 13 % en rosé.  
[www.vignobles-sudouest.fr](http://www.vignobles-sudouest.fr)