



ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

NationalerPräsident: Piero Tenca

Nationale Vizepräsidenten: Aurélien Blanc – Yanna Delière – Anna Valli

Comunicato stampa

Pressemitteilung

Communiqué de presse

«Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2021» Fabien Mene du M3 Restaurants Group, Genève a remporté le «TROPHÉE SWISS WINE – CONNAISSANCE DES VINS SUISSES»

Le dimanche 10 octobre 2021, le 22e championnat de sommellerie suisse "Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2021" s'est déroulé sous le "Patronage" de SWISS WINE à l'Hôtel Splendide Royal de Lugano. Le "Meilleur Sommelier de Suisse 2021" était Fabien Mene, Groupe M3 Restaurants, Genève. Le deuxième était Mikaël Grou, Hôtel Beau-Rivage, Genève. La troisième place est revenue ex aequo à Jennifer Badino, Hôtel The Chedi, Andermatt et Anna Valli, Rêlateur Istituto Formazione Continua, Bellinzona.

Le prix "Meilleur Sommelier ASSP de Suisse 2021" pour un excellent professionnalisme alliant culture, goût et passion a été remis au vainqueur de la finale nationale le dimanche 10 octobre 2021 à l'Hôtel Splendide Royal. L'invité d'honneur Marco Romano, conseiller national et président de l'Union des vigneronnes suisses, a remis au lauréat Fabien Mene de Genève le trophée "Trophée Swiss Wine" en tant que "Meilleur Sommelier de Suisse 2021". Roberto Grassi, vice-président de Swiss Wine, a rendu hommage à sa "CONNAISSANCE DU VIN SUISSE". Davide Dellago, de Bâle, a été récompensé pour sa performance exceptionnelle lors de la dégustation écrite.

Le prestigieux concours pour l'attribution du MEILLEUR SOMMELIER DE SUISSE 2021 était un événement très attendu dans le monde de la sommellerie suisse. Le Concours était une fois de plus parfaitement organisé et dirigé par Piero Tenca, le président national de longue date de l'Association des Sommeliers Suisses ASSP. Les 16 candidats de trois régions linguistiques de Suisse se sont affrontés dans une compétition passionnante pour le titre de MEILLEUR SOMMELIER DE SUISSE 2021. Un jury national et international, présidé par Paolo Basso, a jugé les parties étendues de l'examen. Dans le jury, certains des champions du monde de sommellerie comme Marc Almert, Paolo Basso et Giuseppe Vaccarini ainsi que le représentant de l'Association des sommeliers internationaux ASI avec Samuil Angelov d'Helsinki Finlande.

Le conseiller national Marco Romano a particulièrement insisté sur l'importante et précieuse fonction de passerelle que les sommeliers suisses entretiennent avec les vigneronnes du pays. Il a demandé que non seulement le chocolat, le fromage, les montres et les banques soient considérés comme typiquement suisses à l'avenir, mais aussi nos excellents vins. L'ensemble du concours a notamment mis en avant les excellents vins suisses dans un contexte international afin de les promouvoir et de les proposer davantage dans la gastronomie et l'hôtellerie.

Autres prix importants du Concours 2021:

- ☆ Prix Nestlé Waters Preis für die beste Wasser- und Speisepaarung:
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève
- ☆ Prix Laurent-Perrier für den besten Champagner Service:
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève.
- ☆ Prix Cuvée des Sommeliers Maison Tamborini für die beste Degustation:
Davide Dellago, TaCave Wine Bar, Basel
- ☆ Prix Spiegelau für die vier Finalisten:
Fabien Mene, Mikaël Grou, Jennifer Badino, Anna Valli
- ☆ Prix Hôtel The Chedi für den besten Sommelier der Schweiz:
Fabien Mene, M3 Restaurants Group, Genève



ASSOCIATION SUISSSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

NationalerPräsident: Piero Tenca

Nationale Vizepräsidenten: Aurélien Blanc – Yanna Delière – Anna Valli

Fabien Mene (34)

- 2021 Responsable de la Sommellerie et formation Genève, M-3 Restaurants
2021 Chargé de cours – Brevet Fédéral Sommelier, Nyon, Haute école de viticulture et d'oenologie de Changins
2017-2020 Assistant Manager / Sommelier Instructor, Montreux, Rest. Gastronomique, Glion Institute of Higher Education
2013-2017 Chef Sommelier/ Assistant Manage, Genève, Hôtel Mandarin Oriental 5*
2012-2013 Sommelier Conseil, Genève, Lavinia
2012 Superviseur Restaurant/Assistant Sommelier, Genève, Il Lago 1* Michelin Four Seasons, Hôtel des Bergues
2010-2012 Sommelier, New York City – USA, Dinex Group, Café Boulud, Boulud Sud, Bar Boulud, Restaurant Daniel 3* Michelin
2008-2010 Sommelier, Paris, Restaurant Il Vino by Enrico Bernardo 1* Michelin, Meilleur sommelier du Monde ASI – 2004
2006 Apprenti Alternance Sommelier, Avignon – France, Restaurant /Auberge de Cassagne et Spa 5*

LINK pour Fotos:

<https://www.dropbox.com/sh/nyd1nwhdecfapqn/AADxgio3p-YnN16rv1bQk8yea?dl=0>

Lista d'onore dei 22 migliori sommelier della Svizzera fino ad oggi

1986 Marc Dekegel	1997 Paolo Basso
1987 Myriam Broggi	1999 Josef Pargfrieder
1988 Marc Perrey	2001 Emilio Del Fante
1989 Eric Duret	2003 Savino Angioletti
1990 Jean-Marc Guelpa	2005 Christian Bock
1991 Marc Friederich	2009 Fabio Miccoli
1992 Emmanuel Heydens	2012 Fabio Masi
1993 Claudio De Giorgi	2014 Simone Ragusa
1994 Raffaello Bonuccelli	2016 Reza Nahaboo
1995 Philippe Piou	2018 Aurélien Blanc
1996 Ezio De Bernardi	2021 Fabien Mene

Elenco delle candidate e dei candidati al Concorso 2021 per regione linguistica

Svizzera Tedesca:

Davide Dellago	TaCave Wine Bar	Basel
Stefano Paolino	Smith and the Luma Restaurant	Zürich
Lorenzo Vocaturo	Wytstube Isebahnli	Zürich

Svizzera Francese:

Giuseppe Fevola	Casino, Le Restaurant Fouquet's	Montreux
Mikaël Grou	Hôtel Beau-Rivage,	Genève
Fabien Mene	M3 Restaurants Group	Genève
Gabriela Ramirez	Sommelière indépendante	Champagne
Heleno Rodrigues	Taverne Les Brasseurs	Genève
Loïk Tavernier	Cave Nicolas La Tourelle	Genève
Antonio Virgilio	Maison Berthaudin	Carouge

Svizzera Italiana:

Giuseppe Albaceli	Restaurant Biselli Swiss Mountain	Andermatt
Jennifer Badino	Hôtel The Chedi	Andermatt
Valentina Gobato	Restaurant Meta	Lugano
Gian-Marco Rasetti	Vinoteca Tamborini	Lamone
Giuseppe Marrazzo	Restaurant Ciani Lugano	Lugano
Anna Valli	Rélateur Istituto Formazione Continua	Bellinzona

Contatti per ulteriori informazioni e richieste:

Svizzera Italiana	Piero Tenca	Tel. 078 662 93 95	president.assp@bluewin.ch
Svizzera Tedesca	Bruno-Thomas Eltschinger	Tel. 044 241 80 60	bruno-thomas@bluewin.ch
Svizzera Francese	Yanna Delière	Tel. 079 137 23 39	deliereyanna@gmail.co