

## Communiqué de presse

Aux représentants de la presse

### **Trophée Swiss Wine du Meilleur Sommelier de Suisse 2018 "Connaissance des vins suisses"**

Ce dernier dimanche 21 octobre, à l'Hôtel Kursaal de Berne, s'est déroulé le 21<sup>ème</sup> concours du **"Meilleur Sommelier de Suisse 2018"**

Face à un nombreux public sous l'œil professionnel des jurés, les 3 finalistes ont disputé les épreuves pratiques suivantes:

- Service de trois vins suisses, décantation commentée en langue étrangère (français ou anglais)
- Accords "Mets et Vins": le menu étant déjà rédigé à partir de vins du monde, le sommelier devait habilement proposer des crus suisses. Puis décrire avec passion les vins helvétiques dans une variété de 200 cépages pour 15'000 ha de vignobles.
- Correction de la carte des vins en langue étrangère
- Dégustation de 6 vins à l'aveugle avec comme objectif de trouver le cépage, la région et le prix d'achat clientèle privée.
- Identification à l'aveugle de 6 spiritueux et eaux-de-vie
- Identification de photos représentant des personnalités connues dans le monde du vin
- Pour les 3 candidats face au public : service d'un Magnum de Champagne *Laurent Perrier*, soit 18 verres à remplir en une seule fois, au même niveau et sans revenir en arrière. A vérifier le vin restant dans la bouteille pour la note finale.

**Le titre de "Meilleur Sommelier de Suisse 2018 » est attribué à Aurélien Blanc, Pavillon Restaurant, Baur au Lac, Zurich**

**Le "Vice Meilleur Sommelier de Suisse 2018 " : Fabien Mène, Institut des Hautes Etudes de Glion**

**Le 3ème finaliste 2018 : Michael Sol Jenni, Gasthof Frohberg, Rapperswill-Jona**

**Aurélien Blanc a reçu la coupe du vainqueur des mains du Conseiller Fédéral Ignazio Cassis. L'attribution de la sculpture Swiss Wine a été remise par le directeur Jean-Marc Amez-Droz.**

#### Autres attributions

Le prix Provins honorant la meilleure dégustation à l'aveugle: Anna Valli

Le prix Nestlé Waters du meilleur accord eaux et mets: Daniela Wütrich

Le prix Laurent Perrier du meilleur service de Champagne: Aurélien Blanc

Le prix Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs du meilleur service: Michael Sol Jenni

Le prix les Ambassadeurs pour la meilleure écriture des épreuves écrites: Fabien Mène

*Les responsables de la manifestation : Paolo Basso président du Comité technique "concours national". Piero Tenca, président national, Bruno-Thomas Eltschinger président de la Région Suisse alémanique, Savino Angioletti président de la Région Suisse italienne, Reza Nahaboo président de la Région Suisse romande.*

*Venus tout spécialement du Tessin, les chefs de l'Hôtel Splendide Royal: Domenico Ruberto et Matteo Checola ont élaboré un risotto à la courgette et au fromage typiquement tessinois: le Zincarlin*

## Autres informations

### Liste d'honneur des 21 Meilleurs Sommeliers de Suisse

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

### Liste des candidats du concours par région linguistique

#### Région Suisse alémanique

Daniela Wüthrich, Victoria-Jungfrau Grand Hotel and Spa, Interlaken  
Juliana Alsoufi, Bürgenstock Resort, Obbürgen  
[Aurélien Blanc](#) / Pavillon Restaurant, [Baur au Lac](#), [Zurich](#)  
Matteo Rimoldi, Bürgenstock Resort, Obbürgen  
Michael Sol Jenni, Gasthof Frohberg, Rapperswill-Jona

#### Région Suisse romande

Bailly Elias, conseiller chez Coop Vernier-Blandonnet  
Fabien Mène, Institut des Hautes Etudes de Glion  
Loïk Tavernier, Domaine de Châteaueux, Satigny  
Heleno Rodrigues, Taverne Les Brasseurs, Genève

#### Région Suisse italienne

Anna Valli, Relatrice Istituto Formazione Continua, Bellinzona  
Jennifer Badino Albacelli, Restaurant Sihlhalde Gattikon  
Gian-Marco Rasetti, Vinoteca Tamborini, Lamone  
Giuseppe Gentile, Hotel Lido Seegarten, Lugano  
Dagoberto Basilio, Boutique Hotel La Tureta, Giubiasco

#### Contact pour des renseignements supplémentaires:

Président du Comité technique Concours national Paolo Basso,  
Suisse alémanique : Bruno-Thomas Eltschinger  
Suisse romande : Myriam Broggi-Praz  
Yanna Delière  
Suisse italienne Piero Tenca  
Tosca Serena

[info@paolobassowine.ch](mailto:info@paolobassowine.ch)  
[bruno.thomas@bluewin.ch](mailto:bruno.thomas@bluewin.ch)  
[myriambroggi@gmail.com](mailto:myriambroggi@gmail.com)  
[deliereyanna@gmail.com](mailto:deliereyanna@gmail.com)  
[president.assp@bluewin.ch](mailto:president.assp@bluewin.ch)  
[tosca.serena@gastrocicino.ch](mailto:tosca.serena@gastrocicino.ch)

#### Pour les photos à chercher sur :

[https://www.dropbox.com/sh/kxpw0xecckvsi12/AACnqujPI\\_D-us9YPTkAzgAa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/kxpw0xecckvsi12/AACnqujPI_D-us9YPTkAzgAa?dl=0)