



Pressemitteilung

Bundesrat Ignazio Cassis adelt den besten Sommelier der Schweiz 2018: Aurélien Blanc vom PAVILLON RESTAURANT Hotel Baur au Lac Zürich als „Bester Sommelier der Schweiz ASSP 2018“

Er gewann zudem die «TROPHÉE SWISS WINE – KENNTNISSES DER SCHWEIZER WEINE»

***Am Sonntag 21. Oktober 2018 fand die 21. Schweizer Sommelier-Meisterschaft
"Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2018" unter dem «Patronat» von
BUNDESRAT IGNAZIO CASSIS im Kongress & Kursaal Bern statt.***

Die Auszeichnung "Bester Sommelier ASSP der Schweiz 2018" für exzellente Professionalität, welche Kultur, Geschmack und Leidenschaft vereint, wurde am Sonntag, 21. Oktober 2018 im Berner Kongress + Kursaal an den Gewinner des nationalen Finals verliehen. Ehrengast war Bundesrat Ignazio Cassis mit seiner Frau Paola. Er überreichte dem Gewinner Aurélien Blanc den Siegerpokal als "Meilleur Sommelier de Suisse 2018" mit Begeisterung. Swiss Wine Direktor Jean-Marc Amez-Droz übergab die «TROPHÉE SWISS WINE»

**„Bester Sommelier der Schweiz 2018“ wurde Aurélien Blanc, Pavillon Restaurant Baur au Lac Zürich
Der Zweitplatzierte ist Fabien Mène- Glion Institute of Higher Education – Glion sur Montreux
Der Drittplatzierte ist Michael Sol Jenni - Restaurant Carlton, Zürich**

Aurélien Blanc (1. Rang)

Er wurde am 18. Oktober 1975 in Dijon Frankreich geboren, ist verheiratet und hat 3 Kinder.

Bachelorabschluss (1993) und Abschluss der Technischen Hochschule in Poligny im Jura (1993-1996) Im Weiteren war er tätig als commis de cuisine und commis sommelier in Frankreich. In der Schweiz war er von 2001-2007 im Badrutt's Palace in St. Moritz Maître du vin / Chef Sommelier und im Hotel Baur au Lac Zürich seit 2008 Beverage Manager / Chef Sommelier.

Seine Erfolge

- 2. Platz „Meilleur étudiant en vins et spiriueux de France Trophée Chapoutier 1997“
- 1. Platz „Meilleur jeune sommelier de France 2000 Trophée Ruinart“
- 2. Platz „Meilleur sommelier de France 2004“

In seiner Ansprache betonte Bundesrat Ignazio Cassis, als Aussenminister und Minister für auswärtige Angelegenheiten, die Wichtigkeit des Sommeliers als Botschafter der Schweiz und ihrer hervorragenden Weinproduzenten. Bundesrat Cassis betonte, dass Gastronomie und die Schweizer Weine auf der ganzen Welt einen hohen Stellenwert einnehmen. Sein Departement mit dem Diplomatischen Corps ergänzt und verbindet sich deshalb ideal mit der Tätigkeit der Schweizer Sommeliers als Botschafter unserer Schweizer Weine. Ignazio Cassis wurde vom Nationalen Präsidenten der Sommeliervereinigung ASSP, Piero Tenca, anschliessend zum Ehrenmitglied ernannt, welche dieser mit sichtlicher Freude entgegennahm.

Der renommierte Wettbewerb zur Auszeichnung des BESTEN SOMMELIERS DER SCHWEIZ 2018 war ein mit Spannung erwarteter Anlass in der Welt der helvetischen Gastronomie und Hotellerie. Dem Deutschschweizer Regionalverband SVS gelang es zum ersten Mal, gleich zwei seiner qualifizierten Kandidaten in den Final zu schicken, was der grösste Erfolg in seiner Geschichte darstellt. Mit dem Gewinner Aurélien Blanc vom Pavillon Restaurant im Hotel Baur au Lac Zürich, gewann zudem ein Sommelier mit grosser persönlicher Ausstrahlung, der sein grosses Wissen und die Kommunikation mit seinen Gästen in einer bescheidenen Selbstverständlichkeit vermitteln kann.

Die 14 Kandidatinnen und Kandidaten aus drei Sprachregionen der Schweiz kämpften in einem spannenden Wettkampf um den Titel BESTER SOMMELIER DER SCHWEIZ 2018. Eine nationale und internationale Jury, präsiert durch den Schweizer Paolo Basso, BESTER SOMMELIER DER WELT 2013 in Tokyo, bewertete die umfangreichen Prüfungsteile. Der gesamte Wettbewerb zielte dieses Jahr ausgesprochen auf eine Prüfung, die auf Kommunikation mit Gästen fokussiert war. Die Hauptaufgabe war zudem, insbesondere auf die ausgezeichneten Schweizer Weine im internationalen Kontext gerichtet, um diese in der Gastronomie und Hotellerie vermehrt zu fördern und anzubieten.



ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

NationalerPräsident: Piero Tenca

Nationale Vizepräsidenten: Bruno-Thomas Eltschinger – Reza Nahaboo - Savino Angioletti

LINK für Fotos:

https://www.dropbox.com/sh/kxpw0xecckvsi12/AACnqqujPI_D-us9YPTkAzgAa?dl=0

Weitere wichtige Auszeichnungen des Concours 2018:

- ☆ Prix Provins für die beste Blindverkostung von Wein:
Anna Valli, Relatrice Istituto Formazione Continua, Bellinzona
- ☆ Prix Nestlé Waters Preis für die beste Wasser- und Speisepaarung:
Daniela Wüthrich, Victoria-Jungfrau Grand Hotel und Spa, Interlaken
- ☆ Prix Laurent-Perrier für den besten Champagner Service:
Aurélien Blanc, Pavillon Restaurant, Baur au Lac, Zurich
- ☆ Prix Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs für den besten Service:
Michael Sol Jenni, Restaurant Carlton, Zürich
- ☆ Prix les Ambassadeurs für die schönste Schrift bei den schriftlichen Prüfungen:
Fabien Mène, Glion Institute of Higher Education – Glion sur Montreux

Ehrenliste der 20 bisherigen Besten Sommeliers der Schweiz

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

Liste der Kandidatinnenn und Kandidaten des Concours nach Sprachregionen

Deutschschweiz

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, Restaurant Carlton, Zürich

Französische Schweiz

Bailly Elias, conseiller chez Coop Vernier-Blandonnet
Fabien Mène, Glion Institute of Higher Education – Glion sur Montreux
Loïk Tavernier, Domaine de Châteauvieux, Satigny
Heleno Rodrigues, Taverne Les Brasseurs, Genève

Italienische Schweiz

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 Basilico, Boutique Hotel La Tureta, Giubiasco

Kontakte für weitere Auskünfte und Anfragen:

Deutschschweiz	Bruno-Thomas Eltschinger	Tel. 044 241 80 60	bruno-thomas@bluewin.ch
Suisse romande	Myriam Broggi-Prax	Tel. 021 921 18 91	myriambroggi@gmail.com
	Yanna Delière		deliereyanna@gmail.com
Suisse italienne	Piero Tenca	Tel. 078 662 93 95	president.assp@bluewin.ch
	Tosca Serena		tosca.serena@gastrocinco.ch