



CHALLENGE SUD DE FRANCE DE LA SOMMELLERIE



En collaboration avec :



* Sud de France SOMMELLERIE FRANÇAISE

Règlement du concours

1 – Sud de France Développement,
3840 Avenue Georges Frêche
CS 10012 - 34477 PEROLS CEDEX
France

Organise pour le compte de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée le « Challenge Sud de France de la Sommellerie » Sélection et Finale France le LUNDI 16 AVRIL et Sélection et Finale internationale le MARDI 17 AVRIL 2018 à CARCASSONNE en collaboration avec le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL), Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) et la Sommellerie Française Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud.

Les organisateurs, restent souverains pour établir et modifier le règlement.

2 – Le « Challenge Sud de France de la Sommellerie 2018 » est ouvert à tous les sommeliers français en activité, ainsi qu'aux étudiants inscrits en sommellerie niveau brevet professionnel exclusivement. Ne peuvent participer les professeurs en sommellerie, ni les lauréats des années précédentes.

3 – Les Inscriptions doivent être faites au moyen du bulletin de participation qui sera complété et renvoyé au plus tard le **15 MARS 2018** à l'adresse de Sud de France Développement, ou par l'inscription en ligne via le formulaire disponible sur la page <http://www.sud-de-france.com/challenge-sommellerie> **avant le 15 MARS 2018**.

4 – Pour le volet **FRANCAIS** les Epreuves se déroulent en deux étapes :

1^{ère} étape : la Sélection Française

Elle aura lieu le LUNDI 16 AVRIL 2018 en matinée à huis clos. Les candidats devront se présenter en tenue de ville, munis d'une pièce d'identité à l'hôtel Mercure de CARCASSONNE.

a) Epreuves écrites sous la forme d'un questionnaire sur le vignoble du Languedoc Roussillon, abordant les thèmes suivants :

- La législation des vins et spiritueux
- La technologie professionnelle
- La géographie viti-vinicole
- La viticulture et l'œnologie
- La culture générale

b) Dégustation écrite de deux vins, dont une rédigée en anglais.

2^{ème} étape : la Finale Française

Elle aura lieu le LUNDI 16 AVRIL 2018, après-midi et se déroulera à l'oral et à huis clos sous la forme d'une série d'ateliers. Les finalistes devront se présenter en tenue de sommelier.

Exemples d'épreuves (liste non exhaustive) :

- Correction d'une carte des vins
- Techniques de service
- Accords mets et vins
- Dégustation de vins ou boissons du Languedoc Roussillon.

5 – Le jury : Le comité technique est composé de sommeliers et de professionnels du vin désignés par le Président de l'Union de la Sommellerie Française Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud. Le jury est souverain et ses décisions sont sans appel.

6 – Lieu / horaires et déroulement du Challenge FRANÇAIS Sud de France de la Sommellerie :

Lieu Hôtel Mercure Carcassonne
 18 rue Camille Saint-Saëns
 11 000 Carcassonne

Horaires :

8h30	Accueil des candidats français à l'hôtel
09h00	Début des épreuves écrites
11h00	Fin des épreuves.

12-13h	Annonce des 3 finalistes
15h00	Début des épreuves pratiques
19h30	Résultats du Challenge Sud de France de la Sommellerie français

Pour le lauréat français :

20h00	Dîner avec tous les candidats internationaux
-------	--

Le Lauréat FRANÇAIS du challenge Sud de France de la Sommellerie participera à la sélection de la finale Internationale. Cette sélection rassemblera le sélectionné français et 6 ou 7 candidats étrangers déjà sélectionnés dans leur pays d'origine (Angleterre, Allemagne, Belgique, USA, Mexique et Chine).

Elle permettra de sélectionner 3 finalistes en fonction de leur note globale sur l'ensemble des épreuves.

NB : il n'est pas exclu qu'un même candidat français puisse devenir le lauréat français et international. Il cumulerait ainsi les 2 prix gagnants.

7 – Pour le volet **INTERNATIONAL** les Epreuves se déroulent en deux étapes :

1^{ère} étape : la Sélection de la Finale Internationale

Elle aura lieu le MARDI 17 AVRIL 2018 en matinée à huis clos. Les candidats devront se présenter en tenue de sommelier, munis d'une pièce d'identité au château de Pennautier, à PENNAUTIER. Les épreuves écrites et orales se dérouleront FRANÇAIS ou en ANGLAIS.

- a) Epreuves écrites sous la forme d'un questionnaire sur le vignoble du Languedoc Roussillon, abordant les thèmes suivants (exemples, liste non exhaustive) :
- La législation des vins et spiritueux
 - La technologie professionnelle
 - La géographie vitivinicole du Languedoc -Roussillon
 - La viticulture et l'œnologie
 - La culture générale
- b) Dégustation écrite

2^{ème} étape : la Finale Internationale se déroule à huis clos :

Exemples d'ateliers professionnels en relation avec le métier de sommelier :

- Correction d'une carte des vins
- Techniques de service
- Accords mets et vins
- Dégustation de vins ou boissons du Languedoc Roussillon.
- Une épreuve se déroulera en public au cours du diner au Château de Pennautier.

8- Lieu / horaires et déroulement du Challenge **INTERNATIONAL** Sud de France de la Sommellerie :

Lieu : Château de Pennautier
2 boulevard Pasteur
11610 Pennautier

Horaires :

08h30	Accueil des candidats et vérification des identités
09h00	Début des épreuves écrites
11h00	Fin des épreuves et déjeuner
12-13h	Annonce des 3 finalistes

14h00	Annonce des 3 finalistes internationaux
15 h00	Début des épreuves de la finale
17 h00	Fin des épreuves de la première partie de la finale
20h00	Ultime épreuve en présence des journalistes internationaux au Château Pennautier
21 h30	Proclamation des résultats et mise à l'honneur des finalistes

6 - Les Prix :

1^{er} prix du Lauréat FRANCAIS du « Challenge Sud de France de la Sommellerie »

Un voyage en 2019 à New York, pour être membre du jury du concours du sommelier Sud de France organisé à la Maison de la Région Languedoc-Roussillon de New York en collaboration avec l'American Sommelier Association.

Ce prix comprend les vols, l'hébergement de 3 nuits sur place, les transferts A/R de l'aéroport new yorkais à l'hôtel, restauration individuelle dans une limite forfaitaire de 50€/j et/ou dîners avec la Maisons de la Région et/ou l'ASA. Réservation (voyage + hôtel) assurée par Sud de France Développement.

Les dates exactes du voyage seront fixées ultérieurement en collaboration avec l'ASA. Le sommelier gagnant aura l'opportunité d'adapter les dates du voyage en fonction de ses activités professionnelles mais devra en conséquence renoncer éventuellement à sa participation au jury du concours.

1^{er} prix du Lauréat INTERNATIONAL du « Challenge Sud de France de la Sommellerie »

Un voyage en 2019 à Shanghai (ou en Europe si le gagnant est Chinois), pour être membre du jury du prestigieux concours des vins « TOP 50 Sud de France » organisé à la Maison de la Région Languedoc-Roussillon de Shanghai.

Ce prix comprend les vols, l'hébergement de 4 nuits sur place, les transferts A/R de l'aéroport à l'hôtel, restauration individuelle dans une limite forfaitaire de 50€/j et/ou dîners avec la Maisons de la Région. Réservation (voyage + hôtel) assurée par Sud de France Développement.

Les dates exactes du voyage seront fixées dès que seront connues celles du concours TOP 50 Sud de France. Le sommelier gagnant aura l'opportunité d'adapter les dates du voyage en fonction de ses activités professionnelles mais devra en conséquence renoncer éventuellement à sa participation au jury du TOP 50.

7 - Les avantages :

Au moment de la réalisation du prix, et pour se prévaloir du titre d' « **ambassadeur Sud de France** », le lauréat devra être en activité en qualité de sommelier. Etre « ambassadeur Sud de France » l'engage par exemple à faire partie d'une équipe pédagogique afin de pouvoir être sollicité en cas de besoin en formation (rémunérée) dans l'année et/ou une représentation (soirée, interview....) au nom de la Région Occitanie/Sud de France en fonction des disponibilités professionnelles du gagnant.

8 - Les Modalités d'inscription :

L'inscription sera validée à la réception de la fiche d'inscription ci-après, dument complétée.

Bulletin d'inscription au « Challenge Sud de France de la sommellerie »

Nom : Prénom :

Date de naissance :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Tél Mobile :

E-mail :

Actuellement sommelier en poste à :

Nom de l'établissement :

Nom du responsable :

Je déclare avoir pris connaissance du règlement de participation et m'engage à le respecter.

BULLETIN A RENVOYER AU PLUS TARD LE 15 MARS A :

Sud de France Développement

CS 10012

34477 PEROLS CEDEX

SIGNATURE :