



## Master of Port : Julia Scavo, une sommelière dans l'histoire



Jamais, jusqu'à présent, une sommelière n'était parvenue à s'imposer dans le Master of Port. Une situation que Julia Scavo a corrigé en s'imposant à l'issue de la finale disputée dans les salons du Cercle national des armées, à Paris.

C'est là que la veille, le dimanche 15 octobre, aucun des onze candidats sélectionnés pour disputer la demi-finale du 17e concours du Master of Port ne manquait à l'appel pour vivre la demi-finale. Et là aussi que les membres du comité technique les ont rapidement mis dans le contexte de l'épreuve qui débutait par la dégustation de deux vins de Porto.

Suivait ensuite une série très rythmée d'interrogations mettant à l'épreuve les connaissances des sommeliers. Tout commençait par la maîtrise de la géographie de la vallée du Douro puis de la culture générale (expliquer les couleurs et symboles du drapeau portugais). Sur le plan de la gestion, il s'agissait de travailler autour d'accords mets-vins dans le cadre du 130e anniversaire de la maison Cruz.

Enfin l'exercice de commercialisation débutait par un piège qui logiquement coupait court à toute explication. Il est interdit de vendre du vin de Porto en cubitainer et donc, en tenant compte de cette réglementation, il n'était nul besoin de se lancer dans d'autres explications pour imaginer les animations destinées à trouver des solutions face aux achats inconsidérés d'un directeur de restaurant...

Enfin, les candidates et candidats achevaient cette première phase par un face à face avec 50 questions à négocier au mieux en 60 minutes.

Après une pause de courte durée, venait le temps des ateliers. Le premier les invita à réfléchir face à une problématique finalement assez simple : un client, heureux possesseur d'une bouteille de Porto Sandeman 40 ans, sollicitait des conseils d'accords avec différents produits. En l'occurrence un cigare, un plat, un fromage et un dessert (avec le handicap que constitue une allergie au chocolat et aux fruits rouges). Client qui laissait également la porte ouverte à l'imagination avec un accord inédit sans plus de précision.

Dans l'autre atelier, quatre verres étaient proposés à la dégustation. Ensuite il convenait de placer chacun devant sa bouteille d'origine. Particularité il s'agissait de quatre tawny 20 ans d'âge. Là, personne n'a imaginé ou retrouvé un ordre qui était finalement identique à celui de la présentation des bouteilles.

Un cinquième verre devait s'accompagner d'une dégustation professionnelle. Autrement dit le produit était à commenter intégralement (œil, nez, bouche) puis à identifier sans oublier de préciser, température de service, choix de la verrerie et accords avec des mets. Personne n'a reconnu ce vin. Une majorité s'est orientée vers un Porto rosé alors qu'il s'agissait d'un Lagrima de la maison Ramos Pinto.

L'après-midi s'est achevé avec l'épreuve de cocktail. Les candidats ont tous fait preuve d'originalité sachant qu'ils n'avaient qu'une seule contrainte, il fallait marier vin de Porto et vin effervescent.

Il fallait ensuite laisser retomber la tension et attendre 14 heures, ce lundi 16 octobre, pour connaître les noms des quatre finalistes. Il s'agissait en l'occurrence et par ordre alphabétique de **Gaëtan Bouvier** (La villa florentine à Lyon), **Jean-Baptiste Klein** (Le Chambard à Kaysersberg), **Micaël Morais** (Tomy & Co à Paris) et **Julia Scavo** (sommelière freelance).

Et au terme des différentes épreuves qui associaient la connaissance du vin de Porto, le management de son équipe de sommellerie, le service et le travail d'accord mets-vins, sans oublier la commercialisation ainsi que la culture générale, Julia Scavo a donc remporté le titre. Finaliste du Master of Port en 2012, elle est allée au bout de son envie de succès.

A noter que le pris du cocktail est revenu à Lionel Schneider (Ritz Paris).

Les autres demi-finalistes étaient :

Régis Gabillard (Les caves de Joseph à Rennes),

Melissa Lezin (Cave Art & Vins à Bordeaux),

Yohan Nguyen (Villa René-Lalique à Wingen-sur-Moder),

Tristan Ringenbach (Cave Triovino à Lyon),

Yann Satin (Hôtel Barrière Le Westminster à Le Touquet-Paris Plage),

Lionel Schneider (La table de l'espadon au Ritz à Paris),

Frédéric Woelfflé (Joël Robuchon Monte-Carlo à L'Hôtel Métropole).