



## **Pascaline Lepeltier sacrée Meilleur Sommelier de France 2018**

**Dimanche 11 Novembre lors du salon Equip'Hôtel, Pascaline Lepeltier remporte le concours de Meilleur Sommelier de France 2018, succédant au sommelier Lyonnais Gaétan Bouvier.**

### **La 30<sup>ème</sup> édition du concours du Meilleur Sommelier de France : Une édition de haut vol**

Dimanche 11 novembre, devant plus de 800 spectateurs, cinq candidats de très haut niveau se sont disputés la finale au titre de Meilleur Sommelier de France 2018.

Florian Balzeau, Pascaline Lepeltier, Isabelle Mabboux, Pierre Vila Pallega et Aymeric Pollène ont offert aux spectateurs présents une prestation de très grande qualité.

Chacun d'entre eux a brillamment valorisé le métier de sommelier qui demande de nombreuses qualités tant humaines que techniques.

Au cours des épreuves qui se sont déroulées à travers cinq ateliers (Dégustation – Accords mets & vins – Service – Bières – Café & spirits) c'est Pascaline Lepeltier qui a pris le dessus.

Après le titre un des meilleurs ouvriers de France classe Sommelierie en octobre 2018, Pascaline devient la première femme lauréate au concours de Meilleur Sommelier de France\*. Une double victoire pour cette femme de 37 ans qui s'est vue remettre par le Président de l'UDSF, Philippe Faure-Brac, le trophée de Meilleur Sommelier de France 2018.

Cette journée du 11 Novembre restera assurément dans les annales de la Sommelierie Française.



**\*1978 Daniëlle Carré-Cartal remporte le prix de Meilleur Sommelier de France dans la catégorie restaurateur, elle sera suivie en 1980 de Maryse Allarousse.**

# Pascaline Lepeltier un palmarès impressionnant

En poste à New York depuis 10 ans, l'angevine de 37 ans affiche un parcours sans faute et une collection de distinctions.



Si Pascaline Lepeltier se prédestinait à la philosophie, elle s'en détourne très vite au profit du vin. Elle fit ses premiers pas à l'Auberge Bretonne comme responsable de la cave et déjà, un an après, elle gagne le titre de Meilleur Jeune Sommelier en Vins de Loire et de Meilleur Sommelier du Royaume-Uni.

En 2007 elle rejoint Rouge Tomato, une chaîne belge de restaurants spécialisés dans une cuisine saine avec des établissements à Bruxelles et New York. En 2009, elle est promue au poste de directrice beverage du restaurant phare de Rouge Tomato dans l'Upper East Side à New York et s'y installe.

Considérée comme la porte-parole du vin nature par Food & Wine magazine, Pascaline Lepeltier est connue également par son engagement pour les vins ligériens dont elle est devenue une formidable ambassadrice.

Forte de son engagement et de sa passion pour le vin, elle obtient le diplôme de Master Sommelier en 2014, devenant ainsi la 21<sup>ème</sup> femme à porter ce titre.

Aujourd'hui, Pascaline Lepeltier enseigne à la Court of Master Sommelier et à l'Institut Culinaire de Manhattan ; elle vient tout juste de rejoindre le restaurant Racine à New York en qualité d'associée.

Sa belle énergie, son charisme, ses connaissances et sa maîtrise totale de toutes les fonctions du métier ont permis à Pascaline Lepeltier de remporter ce prestigieux concours de Meilleur Sommelier de France 2018. Une victoire qu'elle a dédiée à Gérard Basset Meilleur Sommelier du Monde 2010.



**EUROCAVE**  
Wine cabinet, Cellar conditioner, Cellar layout



**ADVINI**  
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION



**LIGNE | W**  
&  
*Château*®  
**LAGUIOLE**

**SommelierS**  
INTERNATIONAL



**FORCE4**  
CONSEIL & COMMUNICATION