



Quentin Vauléon du Pavillon Ledoyen : Vainqueur du Trophée Duval Leroy

Mardi 26 Juin Quentin Vauléon, vainqueur du Trophée Duval Leroy a remporté la finale du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France. Il a reçu le trophée des mains de Carol Duval-Leroy, partenaire fidèle de la sommellerie française, et de Philippe Faure-Brac Président de l'Union de la Sommellerie Française.

Une sélection drastique pour un titre prestigieux

Tout a commencé le 30 janvier dernier, où près de 150 candidats, tous âgés de moins de 26 ans, ont disputé simultanément à travers la France les épreuves de sélection du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy.

Le 26 juin, dans les locaux parisiens de l'Académie Nespresso, les onze meilleurs étaient réunis pour la demi-finale et le lendemain, sur la scène du Théâtre de Paris, où seuls quatre étaient en finale. Les quatre finalistes ont dû réaliser des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil attentif des membres de l'illustre jury composé cette année de : Guillaume Gomez, chef des cuisines de la Présidence de la République, trois meilleurs Sommeliers du Monde dont Philippe Faure-Brac, Serge Dubs et Paolo Basso, quelques MOF et meilleurs Sommeliers de France, sous la houlette de Fabrice Sommier MOF Sommellerie et directeur des concours UDSF.

Tous ont pu apprécier la diversité des ateliers qui abordaient la dégustation, le service, la culture générale autour du vin et l'argumentation commerciale.

A noter également la participation de Tomy Gousset, jeune chef parisien, qui a proposé une recette d'Osso Iraty, cerise et piment fumé pour un accord mets et champagne original.

Ce titre prestigieux a donc été remporté par Quentin Vauléon du Pavillon Ledoyen face à Bastien Debono (Oustau de Baumannière aux Baux de Provence), Corentin Meyer (Relais

Bernard Loiseau à Saulieu) et Aymeric Pollenne (The Lanesborough à Londres). Quentin Vauléon a également remporté le challenge Nespresso, épreuve spécifique réservée aux demi-finalistes du concours.

Quentin Vauléon un parcours sans faute

Breton âgé de 25 ans, Quentin a suivi sa formation au lycée professionnel de Dinard. Tout a démarré à Paris, au sein de la maison Taillevent. Après une courte escale au Ritz, il a rejoint, il y a un an le Pavillon Ledoyen, le restaurant gastronomique (3* Michelin) des Champs-Élysées où excelle le chef Yannick Alleno.

Aujourd'hui le jeune sommelier a remporté le titre tant envié de Meilleur Jeune Sommelier de France et envisage sereinement son avenir. «J'ai beaucoup travaillé ce concours que je suis fier d'avoir remporté vu la qualité de tous les participants» affirme avec un sourire affiché Quentin Vauléon.

BUREAU DE PRESSE

FORCE4
CONSEIL & COMMUNICATION

Sophie MORGAUT-LEJEUNE - 01 44 40 27 30
Contact : Islame JAAFARI - islame@agence-force4.com