

## **COMMUNIQUE DE PRESSE**

Paris et Tokyo, le 15 décembre 2020



**JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION  
DEUXIÈME PARTENAIRE DE  
L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE  
POUR LE  
CONCOURS ASI DE MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2022**

Le Mardi 15 décembre 2020, Philippe Faure-Brac, Président de l'Union de la Sommellerie Française et Meilleur Sommelier du Monde, et Haruhiko Okura, President of Japan Sake and Shochu Makers Association, annoncent leur partenariat dans le cadre du prochain *Concours ASI de Meilleur Sommelier du Monde* qui aura lieu à Paris.

Déjà partenaire de l'Union de la Sommellerie Française, la Japan Sake and Shochu Makers Association entend soutenir l'organisation d'une épreuve mettant en valeur le savoir-faire ancestral, sans-cesse renouvelé, du sommelier qui sélectionne, présente et fait le service de boissons qui subliment le repas.

Japan Sake and Shochu Makers Association perpétuera la relation forte entre la sommellerie internationale et le Japon. La péninsule nippone a accueilli deux fois le prestigieux concours ASI de Meilleur Sommelier du Monde et a vu s'imposer l'un des siens en 1995, huitième lauréat à ce jour : Shinya Tasaki.

Pour cette occasion, la Japan Sake and Shochu Makers Association mettra en place un programme de formation sur le saké, accessible à tous les candidats qui souhaiteront parfaire leur éducation.

### **A propos du Concours ASI de Meilleur Sommelier du Monde :**

Organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) et l'association du pays hôte, Le *Concours ASI de Meilleur Sommelier du Monde* décerne le **titre de Meilleur Sommelier du Monde** au terme de quatre jours d'épreuves de haut niveau. La prochaine édition se tenant en France, à Paris, elle sera naturellement pilotée par l'Union de la Sommellerie Française.

Les candidats (66 en 2019, représentant 63 pays), sont testés sur leurs connaissances du vin, des spiritueux et autres boissons, leurs compétences en matière de restauration et de service, leur capacité à apporter des conseils et à faire vivre des émotions aux convives.

Le parcours vers la finale est ponctué de temps forts, comme la sélection des candidats nationaux dans chaque pays, l'annonce progressive des sites retenus pour la semaine de compétition, ainsi qu'un grand nombre d'évènements pour mettre en avant le concours et partager avec le plus grand nombre le savoir-faire des sommeliers.

La finale a lieu en public dans une salle de spectacle et est diffusée en direct dans le monde entier.

### **A propos de Japan Sake & Shochu Makers Association**

La Japan Sake and Shochu Association (JSS) est une organisation à but non lucratif représentant les producteurs de saké et de shochu au Japon. Elle a été créée en 1953 et compte en juin 2020 un total de 1696 membres : 1405 brasseries de saké, 273 distilleries de shochu. Notre mission est d'assurer une commercialisation responsable des produits en soutenant la production, la promotion et la distribution de saké et de shochu au Japon et dans le monde. Notre objectif n'est pas seulement d'aider les producteurs et les distributeurs que nous représentons, mais aussi d'initier les gens du monde entier au plaisir du saké et du shochu, et ainsi d'enrichir l'expérience gustative et émotionnelle du repas, tout en contribuant à la diversité des cultures culinaires mondiales.

Contact : Hitoshi Utsunomiya – Director of JSS [h.utsunomiya@japansake.or.jp](mailto:h.utsunomiya@japansake.or.jp)

### **A propos de l'UDSF**

Créée en 1969, l'Union de la Sommellerie Française regroupe et fédère les sommeliers (1400 adhérents en 2020) de 21 associations régionales. Elle vise à contribuer au rayonnement de la gastronomie française par l'excellence de la Sommellerie. L'Union de la Sommellerie Française soutient la formation, favorise l'accès au métier de sommelier, renforce les liens entre sommeliers et avec les métiers de la restauration. Elle contribue à la filière de production par son retour d'expérience consommateur et valorise la sommellerie par l'excellence des concours officiels qu'elle organise tels que les concours du Meilleur Sommelier de France, Meilleur Jeune Sommelier de France, « Un des Meilleurs Ouvriers de France » option Sommellerie.

Contact USDF : Philippe Faure-Brac – Président de l'UDSF 06 07 76 06 58

### **A propos de l'ASI**

L'Association de la sommellerie internationale (ASI) est une organisation à but non-lucratif, fondée à Reims, les 3 et 4 juin 1969. Ses objectifs consistent d'abord à rassembler les associations nationales de sommellerie, 62 à ce jour et une seule par pays, représentée par un président dument élu ; et à encourager leur création là où elles n'existent pas encore. Ensuite, l'ASI participe à tous types d'évènements liés au vin, aux spiritueux et aux autres boissons, et peut prendre toutes les initiatives requises afin de favoriser directement ou indirectement la valorisation du métier de sommelier, l'éducation des consommateurs et la formation professionnelle tout en veillant à la défense de l'éthique du métier de sommelier. Depuis son origine, l'association valorise le métier et ses membres notamment en organisant des concours continentaux et mondiaux ainsi qu'une certification professionnelle.

Contact ASI : [info@asi.info](mailto:info@asi.info)

