



Emma Bastide et Alexis Attal gagnent le concours de la Percée du vin jaune

La 14e édition du concours de sommellerie de la Percée du vin jaune a confirmé le succès de cette épreuve organisée par l'association des sommeliers du Jura et de Franche-Comté présidée par Philippe Munos. Ayant pour cadre le petit village de l'Etoile qui accueillait la Percée du vin jaune, le concours a réuni au total 31 candidats. Ils étaient seize dans la catégorie "junior" et quinze chez les "seniors" à briguer le titre.

A l'issue des épreuves théoriques et pratiques portant toutes sur les vins du Jura, les trois finalistes par niveau étaient désignés. Il revenait à Michel Hermet, président d'honneur de l'Union de la sommellerie française et parrain de cette édition 2018, d'annoncer leurs noms.

Chez les juniors, **Emma Bastide** (élève de BP sommellerie au lycée hôtelier de Toulouse et apprentie au restaurant "En pleine nature"), **Jordan Demoncy** (élève de BP des arts de la table et du service au lycée professionnel d'Ambérieu-en-Bugey et en apprentissage au restaurant Les Caudalies) et **Titouan Roche** (élève de mention complémentaire sommellerie au CFA de Guebwiller et en apprentissage à La Huningouise) étaient les premiers à en découdre. Accords mets-vins autour des spécialités gastronomique et des vins du Jura, dégustation analytique et service d'un crémant du Jura, permettaient d'établir une hiérarchie et d'inscrire Emma Bastide au palmarès de cette épreuve.

Un vainqueur venu d'Angleterre

Chez les seniors, les première épreuves étaient d'un niveau plus relevé puisque dans leur quasi-totalité ils sont installés dans la vie professionnelle. Cela n'a pas empêché **Dorian Toussaint**, élève lui également de mention complémentaire à Guebwiller et apprenti à "La quille" (Mulhouse), mais âgé de plus de 23 ans, de se hisser en finale. Il y accompagnait **Manon Bras** qui travaille au "Petit sommelier" à Paris et **Alexis Attal** venu spécialement d'Oxford où il travaille au "Manoir aux quat'saisons Belmond".

Les épreuves affichaient là encore des différences avec notamment un très intéressant travail sur la connaissance des fromages du Jura et de Franche-Comté et un accord avec un marc du Jura. Affichant le plus d'aisance et de maîtrise à chacune des étapes de cette finale, Alexis Attal, Franc-Comtois d'origine s'imposait et pouvait afficher sa fierté de ramener le trophée au Royaume-Uni, dans le restaurant du chef français doublement étoilé, Raymond Blanc.