



Belgische Sommeliersgilde
Guilde des Sommeliers de Belgique



AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

BEST SOMMELIER OF BELGIUM 2024 **PREMIER SOMMELIER DE BELGIQUE 2024**

APPLICATION

LE CANDIDAT :

Prénom:

Nom:

Date de naissance:

Nationalité:

Nom de l'entreprise d'emploi:

Adresse:

Code postal:

Numéro de téléphone:

Messagerie électronique:

À retourner avant le 13 octobre 2024, 23.55h au secrétariat du concours Best Sommelier of Belgium

Osseven 35, 2350 Vosselaar

Par e-mail: info@sommeliers-gilde.be

Tél. : +32 (0) 476 55 95 15



Belgische Sommeliersgilde
Gilde des Sommeliers de Belgique



AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Questionnaire

MEILLEUR SOMMELIER DE BELGIQUE 2024

PREMIER SOMMELIER DE BELGIQUE 2024

Naam / nom: _____



Belgische Sommeliersgilde
Gilde des Sommeliers de Belgique



AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

1. **La Gilde des Sommeliers de Belgique est la seule organisation en Belgique affiliée à l'ASI, l'association de la sommellerie internationale. Le concours du "Meilleur Sommelier de Belgique" est le seul titre reconnu internationalement par l'ASI. L'ASI elle-même organise des concours, répondez aux deux questions ci-dessous :**
 - a) ***) Dans quel pays et dans quelle ville se déroulera le prochain championnat ASI du "Meilleur Sommelier du Monde" et quand ?***

 - b) ***En quelle année a été organisé le tout premier Championnat du monde des sommeliers et quels étaient la ville et le pays d'accueil ?***

2. **Quelle est la nouvelle appellation d'origine protégée la plus récente aux Pays-Bas?**

3. **Donnez le nom de ce vigneron ?**





Belgische Sommeliersgilde
Gilde des Sommeliers de Belgique



AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

10. Vous êtes sommelier dans un restaurant trois étoiles à Londres. Associez des boissons originales au menu ci-dessous :

**Langoustine and wasabi pea
rose geranium and almond**

**Norfolk purple-top turnip
walnut, brassica leaves and nutmeg**

**Cornish sea bass
cockles, clams, coastal herbs and lovage**

**'Cheese and onion'
alliums, aged Cheddar and onion broth**

**'Beef and oyster'
Highland wagyu beef and Porthilly oysters**

**'Cherry Bakewell'
English cherries and fresh almond**



Belgische Sommeliersgilde
Guilde des Sommeliers de Belgique



AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

RÈGLEMENT DU CONCOURS :

Article 1 - Le concours national du « Best Sommelier of Belgium » - « Premier Sommelier de Belgique » est organisé chaque année dans le cadre de la loi du 13 mai 2009 relative aux concours officiels d'excellence professionnelle. L'organisation pratique du concours unifié est entre les mains d'un comité technique composé de représentants de la Guilde des Sommeliers de Belgique.

Le concours s'inscrit dans le cadre des compétitions du Meilleur Sommelier d'Europe et du Monde organisés par l'A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale). Le lauréat premier classé du concours se verra décerner le titre de « Best Sommelier of Belgium » et pourra alors également participer aux présélections de ces compétitions internationales.

Article 2 - Le concours est gratuit et ouvert à tous les sommeliers professionnels sans discrimination de genre, qui exercent leur profession sur le territoire belge, soit en tant qu'indépendant, dûment inscrit à la Banque-Carrefour des Entreprises et en règle avec leurs obligations fiscales et sociales, soit en tant qu'employés dans un secteur commercial ou artisanal de petite ou moyenne taille. Cette société sera comme toute entreprise enregistrée à la Banque-Carrefour des Entreprises et en règle avec leurs obligations fiscales et sociales.

La demande doit être approuvée par le Comité du Best Sommelier of Belgium.

Article 2 bis - Les anciens premiers lauréats du concours du Best Sommelier of Belgium ne peuvent plus participer.

Article 3 - Toutes les candidatures doivent être introduites au plus tard le 13 octobre 2024, accompagnées d'un curriculum vitae, d'une copie de la carte d'identité du candidat et d'une copie de la carte des vins de l'établissement de restauration en question ou du lieu professionnel.

Article 4 - Connaissances requises : le vignoble, les cépages, le moût, la viticulture, les méthodes de vinification, l'histoire du vin, les vignobles et les types de vins d'Europe, les vignobles et vins les plus célèbres du monde entier, les liqueurs et spiritueux, la législation belge sur les vins et boissons alcoolisées, l'offre habituelle de boissons (bières, café, thé, boissons non alcoolisées...) dans les restaurants, carte des vins, techniques de la profession des serveurs de vin, des attitudes, de l'harmonie des vins et des plats, des dégustations de vins, des liqueurs et spiritueux belges et étrangers, des variétés de cigares les plus connues et de leur service, une langue autre que la langue maternelle* (Anglais pour les locuteurs français, Français ou Anglais pour les néerlandophones). * Langues officiellement reconnues par l'A.S.I.

Article 5 - Le concours se déroule en trois phases : un test de sélection, une demi-finale et une finale. C'est le Comité Technique Européen de l'A.S.I., qui organise et contrôle strictement les différentes phases du concours. Les candidats ont la possibilité - pendant toutes les étapes du concours - de s'exprimer en Néerlandais ou en Français (à l'exception des tests dans une autre langue - voir Article 4).

Article 6 - L'épreuve de sélection consiste en une épreuve écrite. Le candidat répondra aux questions. Il renverra le questionnaire conjointement à sa demande d'inscription ainsi que les



Belgische Sommeliersgilde
Guilde des Sommeliers de Belgique



AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

documents de l'article 3 (CV, copie C.I. ou passeport, copie carte des vins) au secrétariat du concours au plus tard le 13 octobre 2024, 23.55h. Pour se qualifier pour les demi-finales, le candidat doit atteindre 75%. Les candidats à la demi-finale seront avisés par téléphone ou par courriel.

Article 7 - La demi-finale aura lieu le dimanche 17 novembre 2024 au Horeca Expo, Maaltekouter 1, 9051 Gand à 9h.

Il comprendra : des épreuves écrites, orales et pratiques. Les candidats doivent se présenter en tenue professionnelle. Seuls les trois meilleurs candidats se qualifieront pour la finale. Le jour de la finale, également le 17 novembre 2024, les 3 finalistes seront annoncés et recevront un diplôme. Tous les demi-finalistes recevront un certificat.

Article 8 - La finale est publique et aura lieu le dimanche 17 novembre 2024 à 14h00. Les candidats doivent se présenter en tenue professionnelle. La finale ne consistera qu'en des tests pratiques et oraux. Lors de la finale, le jury spécial prêtera attention aux attitudes professionnelles et comportementales des candidats.

Article 9 - Pour le résultat final, seuls les points de la compétition du jour entreront en ligne de compte pour désigner l'ordre des lauréats. En cas d'une première place partagée, le premier lauréat sera celui qui a obtenu les meilleurs points lors de la demi-finale.

Article 10 - Le jury de la finale est composé de personnalités du secteur de la restauration et de l'hôtellerie, de la viticulture, de la presse spécialisée, un délégué du Ministre des Classes moyennes, un délégué du CSIPME, ainsi que d'un ou plusieurs délégués issus, de l'enseignement et/ou de la formation, désignés par le ministre sur proposition du comité organisateur

Article 11 - Le jury est présidé par un membre du conseil d'administration de l'association organisatrice. Un membre de l'A.S.I. (Association de la Somellerie internationale) contrôle.

Article 12 - Le jury décide de sa propre initiative de chaque étape du concours. Le jury est souverain et ses décisions ne peuvent faire l'objet d'un appel. Le jury peut décider de ne pas sélectionner de lauréat si le niveau des candidats s'avère insuffisant.

Article 13 - Le premier lauréat recevra le titre de « Best Sommelier of Belgium 2024 » - « Premier Sommelier de Belgique 2024 ». Les deux autres finalistes recevront le titre de « Deuxième Sommelier de Belgique 2024 » et « Troisième Sommelier de Belgique 2024 ». Les résultats seront officiellement annoncés lors de la réception de la Guilde des Sommeliers de Belgique le dimanche 17 novembre 2024.

Article 14 - Le premier lauréat peut, s'il remplit les conditions d'inscription aux concours organisés par l'A.S.I., participer à la sélection nationale pour les concours internationaux.

Article 15 - Le premier lauréat s'engage à se rendre disponible au moins trois fois durant l'année du prix pour une activité de la Guilde. Il s'engage également à porter le titre de "Best Sommelier of Belgium 2024" - « Premier Sommelier de Belgique 2024 » avec respect et dignité aux yeux de la Guilde des Sommeliers de Belgique, sous peine de se voir retirer ce titre.

Les candidats doivent approuver et signer le règlement avant le concours.