



BASTIEN DEBONO, 19^e MASTER OF PORT

Bastien Debono, chef sommelier des tables de Yoann Conte (Veyrier du Lac, Haute-Savoie), a remporté lundi 8 novembre le titre de 19^e Master of Port, concours professionnel biennal qui couronne le meilleur sommelier expert en vins de Porto.

Deuxième tentative réussie pour Bastien Debono.

Originaire des Bouches-du-Rhône et demi-finaliste du Master of Port en 2019, le chef sommelier des tables de Yoann Conte, de 29 ans, est devenu lundi 8 novembre le 19^e Master of Port, au terme de deux journées d'épreuves d'une rare intensité au Cercle National des Armées, à Paris.

Son trophée lui a été remis ensuite à l'Ambassade du Portugal à Paris, en présence de l'Ambassadeur, S.E. **Monsieur Jorge Torres Pereira**, par **Madame Édith Cayard**, Présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto, **Monsieur Gilberto Igrejas**, Président de l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP) et **Monsieur Philippe Faure-Brac**, Président de l'Union de la Sommellerie Française (USDF).

DES ATELIERS DE TRÈS HAUT NIVEAU

Huit prétendants au titre de Master of Port, issus d'une première sélection réalisée en juin dernier à l'Institut Paul Bocuse (Écully) s'affrontaient dimanche 7 novembre lors des demi-finales. Au programme, **une succession d'ateliers théoriques et pratiques** de très haut niveau, orchestrés par **Bertrand Bijasson**, responsable du Comité Technique du concours.

Le lendemain, la finale a réuni, outre Bastien Debono, deux autres candidats : **Antoine Lehebel, 39 ans, chef sommelier au restaurant Bon-Bon (Woluwe-Saint-Pierre, Belgique)**, qui tentait lui aussi le concours pour la deuxième fois, et le plus jeune des huit demi-finalistes, **Maxim Plumier, de 22 ans, apprenti sommelier au restaurant La Palme d'Or de l'hôtel Martinez, à Cannes**.

Concentration, capacité d'analyse et d'argumentation, passion du produit, richesse d'expression ou encore maîtrise des codes de la restauration de prestige étaient mesurées dans cette dernière salve d'épreuves pour accéder au titre suprême.



Bastien Debono avec son trophée Master of Port, lundi 8 novembre, à l'Ambassade du Portugal à Paris.



À gauche, l'Ambassadeur du Portugal en France, S.E. Monsieur Jorge Torres Pereira, et à droite, Madame Édith Cayard, Présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto, à l'occasion de la remise du prix.



De gauche à droite, les huit demi-finalistes du Master of Port : Antoine Lehebel, Grégory Mio, Logan Guignot-Trufley, Paul Finck, Bastien Debono, Maxim Plumier, Anthony Bouitka et Mattia Angius.

Face à un public nombreux et à un jury de haut vol, composé entre autres par plusieurs Master of Port, les trois finalistes ont dû, par exemple, **donner l'ordre et les températures de service** de différents portos, **proposer des accords mets-portos** d'abord à partir d'une sélection de vins, puis d'un menu précis, **effectuer une analyse sensorielle** (en partie en anglais) de plusieurs portos et les identifier, ou encore **carafier une bouteille** et réaliser le service.

LES QUESTIONS DES PRÉSIDENTS

Bastien Debono, Antoine Lehebel et Maxim Plumier se sont soumis également aux questions des présidents. Celle du président de l'IVDP concernait la date de création de cette institution, que les demi-finalistes avaient visitée lors de leur **voyage d'étude à Porto et dans la vallée du Douro**, en septembre dernier. Plus inattendue, la question du président de l'UDSF a mis à rude épreuve **leurs connaissances géographiques sur le Portugal** : nom et altitude du plus haut sommet du Portugal continental !

Bien que l'un d'eux ait réussi à se démarquer de ses concurrents, le jury a tenu à saluer **la grande qualité de l'ensemble des participants, dont la moyenne d'âge n'était que de 29 ans**. Nul doute que ces jeunes sommeliers de talent, avec un vif intérêt pour les vins de Porto, contribueront à **diffuser la connaissance de l'appellation en France et en seront les meilleurs ambassadeurs**.

Bastien Debono succède à **Gaëtan Bouvier, 18^e Master of Port** et chef sommelier du restaurant Saisons, à l'Institut Paul Bocuse.



À gauche, Antoine Lehebel, et à droite, Maxim Plumier, pendant la finale au Cercle National des Armées.



De gauche à droite, Philippe Faure-Brac, Gilberto Igrejas, Bastien Debono, Gaëtan Bouvier et Bertrand Bijasson.

BASTIEN DEBONO

Chef sommelier des tables de Yoann Conte (Veyrier du Lac), Bastien Debono a été demi-finaliste du 18^e Master of Port 2019 et s'est qualifié pour la finale du Meilleur Sommelier de France 2020. Il a exercé aux restaurants Michel Kayser (Gard), L'Oustaou de la Baumanière (Baux-de-Provence) et Strato (Courchevel).



PHOTO : ©JEAN BERNARD

Pourquoi avez-vous souhaité participer au Master of Port ?

« Les concours sont un dépassement de soi et permettent toujours de sortir de sa zone de confort en se confrontant à l'inconnu. Une fois ces craintes dépassées, on découvre le plaisir d'approfondir un sujet, de le décortiquer pour en découvrir son essence.

Le Porto est un des vins les plus complexes et les plus riches que j'ai pu étudier. C'est un monde passionnant où la vigne rencontre un lieu unique et scelle une histoire intime avec les hommes qui la cultivent. J'ai souhaité m'inscrire au Master of Port afin de mieux maîtriser pour les autres concours cette région et je me suis vraiment pris de passion pour les vins de Porto et la culture portugaise.

Le Master of Port était pour moi un concours de haut vol que je souhaitais remporter un jour. Il me permettra d'être un ambassadeur engagé dans la défense des vins de Porto et du Douro et ainsi de retourner plusieurs fois dans cette zone viticole que j'affectionne particulièrement.»

Si j'étais... Un plat : Une bouillabaisse / **Un cépage :** Counoise
Une ville : Marseille / **Un personnage célèbre :** Friedrich Nietzsche / **Une devise :** « Tout le monde savait que c'était impossible à faire. Puis un jour quelqu'un est arrivé qui ne le savait pas, et il l'a fait. »

PRIX SPÉCIAL DU COCKTAIL

En marge du concours Master of Port, un **Prix Spécial du Jury pour la création d'un cocktail original à base de vin de Porto** a été décerné à **Anthony Bouitka**, chef sommelier au restaurant **Le Clair de la Plume (Grignan)**, pour sa recette « Honey Portomme ». Les deux autres finalistes de ce prix ont été **Paul Finck**, apprenti sommelier au restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse (Écully) et **Antoine Lehebel**, finaliste également du Master of Port.



PHOTOS : ©MAXIME DOUZIECH

**POUR REVIVRE LA FINALE DU 19^e MASTER OF PORT,
RENDEZ-VOUS SUR LA CHAÎNE DE L'UDSF
<https://youtu.be/cux5OjNi8EY>**

PLUS D'INFORMATIONS ET VISUELS SUR DEMANDE

CONTACT PRESSE : CREATIVE RP | Marie-Pierre Darmon | 06 87 71 23 94 | mpdarmon@creativerp.fr