



## Frédéric Schaetzel est le 20<sup>e</sup> Master of Port

Le sommelier en poste à l'Auberge de l'III\*\* (Alsace) remporte la finale du concours du meilleur sommelier en vins de Porto, face à Seika Hosokawa et Pierre-Alexis Mengual.



De gauche à droite, Gilberto Igrejas, Fabrice Sommier, Frédéric Schaetzel, Sylvia Bernard et Serge Dubs, lors de la remise de prix du 20<sup>e</sup> Master of Port, lundi 6 novembre, au Cercle d'Aumale, à Paris. Photo : Cyril Zekser.

**Frédéric Schaetzel**, 33 ans, marche bien dans les pas des grands sommeliers alsaciens. Lundi 6 novembre, il a été proclamé vainqueur de la 20<sup>e</sup> édition du Master of Port, le concours organisé par l'**Institut des Vins du Douro et de Porto** (IVDP), le **Syndicat des Grandes Marques de Porto** (SGMP) et l'**Union de la Sommellerie Française** (UDSF). Il succède ainsi à **Bastien Debono**, chef sommelier de La Table de Yoann Conte.

### Au service des plus belles tables

Candidat pour la première fois au Master of Port, Frédéric Schaetzel est né à Colmar en 1988. Il obtient sa mention sommellerie au **Château d'Isenbourg** (Rouffach) et son brevet professionnel

à **L'Ambassade\*** (Béziers). Il officie ensuite à **La Table** puis à **L'Atelier de Joël Robuchon\*\*** (Paris) et à **La Pyramide\*\*** (Vienne). Depuis 2016, retour en Alsace à **L'Auberge de l'III\*\* (Illhaeusern)**, le restaurant gastronomique de la famille Haeberlin.

### Troisième titre pour l'Alsace

Le titre de Master of Port repart ainsi pour la troisième fois en Alsace. Frédéric Schaetzel rejoint au palmarès **Romain Illtis**, gagnant en 2008, mais aussi le tout premier lauréat du concours, **Serge Dubs**, vainqueur en 1988 et **Meilleur Sommelier du Monde** l'année suivante, qu'il côtoie également au sein de l'équipe de l'Auberge de l'III et de l'Association des Sommeliers d'Alsace.



En haut, de gauche à droite, Gilberto Igrejas, Fabrice Sommier et Sylvia Bernard. Premier rang : Bertrand Bijasson et l'ensemble des 8 finalistes du 20<sup>e</sup> Master of Port (Fabien Étienne, Grégory Mio, Pierre-Alexis Mengual, Seika Hosokawa, Frédéric Schaezel, Quentin Loisel, Logan Guignot-Trufley et Mattia Angius). Photo : Cyril Zekser.

## Des candidats expérimentés

À l'issue d'une première sélection en juin dernier à l'Ambassade du Portugal à Paris, **Frédéric Schaezel** a été retenu avec 7 autres candidats, dont certains plus expérimentés, ayant déjà participé au Master of Port ou tenant un titre national. Lundi 6 novembre, il restait en lice avec **Seika Hosokawa** (sommelière indépendante) et **Pierre-Alexis Mengual** (Château L'Hospitalet, Narbonne) après les semi-finales de la veille.

La finale a eu lieu au Cercle d'Aumale, à Paris, face à un public nombreux et à un jury composé de plusieurs **Masters of Port**. Le comité technique du concours, dirigé par **Bertrand Bijasson**, avait conçu une dernière salve d'épreuves exigeantes dont une prise de commande avec carte de vins, une question sur le Marquis de Pombal, le père de l'appellation Porto, un commentaire de dégustation et enfin une spectaculaire ouverture d'une bouteille à la pince.

Frédéric Schaezel a reçu son trophée en présence de **Gilberto Igrejas**, président de l'Institut des Vins de Douro et de Porto, de **Sylvia Bernard**, présidente du Syndicat des Grands Vins de Porto, mais aussi d'**Édith Cayard**, sa présidente d'honneur, et de **Fabrice Sommier**, président de l'Union de la Sommellerie Française.



Le lauréat du 20<sup>e</sup> Master of Port, Frédéric Schaezel, avec sa coupe. Photo : Cyril Zekser.

### CONTACT PRESSE :

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