

Maxime Valery devient le 21^e Master of Port

Le Chef Sommelier du restaurant Paul Bocuse a remporté la finale du concours du meilleur sommelier expert en vins de Porto



Maxime Valery montre le trophée obtenu lundi soir au Cercle d'Aumale, à Paris. Photo: Magali Butny.

Lundi 24 novembre, Maxime Valery a été proclamé vainqueur de la 21^e édition du Master of Port, le concours qui récompense le meilleur sommelier expert en vins de Porto. Cette prestigieuse compétition est organisée à Paris tous les deux ans par l'Institut des Vins de Douro et de Porto (IVDP), le Syndicat des Grandes Marques de Porto (SGMP) et l'Union de la Sommellerie Française (UDSF).

Maxime Valery évolue depuis plus de dix ans dans l'univers des plus grandes tables françaises et internationales. Aujourd'hui chef sommelier exécutif à l'Auberge du Pont de Collonges – Paul Bocuse**, il a exercé dans des établissements mythiques comme Le 1947*** (Courchevel) La Vague d'Or*** (Saint-Tropez) ou le Dinner by Heston Blumenthal** à Londres.

Ses connaissances approfondies, sa rigueur, son charisme et son excellence dans le service en salle font de lui un ambassadeur naturel pour le vin de Porto. Il succède à l'Alsacien Frédéric Schaetzel, sacré Master of Port en 2023.

21^e *Master of Port*

Le concours Master of Port s'est déroulé en plusieurs temps. En juin dernier, Mattia Angius, Logan Guignot-Trufley, Pierre-Alexis Mengual, Jean-Vincent Ridon, Maxime Valery et Marie Wodecki ont été retenus parmi les 27 candidats à l'issue d'une première sélection à l'Ambassade du Portugal à Paris. Du 6 au 8 octobre, les six demi-finalistes ont bénéficié d'un voyage d'étude à Porto et dans la vallée du Douro, organisé par l'IVDP.

Dimanche 23 novembre, Maxime Valery, Mattia Angius (Cave Ciketto, Angers) et Logan Guignot-Trufley (Restaurant Château Lafaurie-Peyraguey, Bommes) se sont qualifiés pour la finale, qui s'est déroulée le lendemain au Cercle d'Aumale.

Le comité technique du concours, dirigé par Bertrand Bijasson, leur avait concocté une batterie d'épreuves aussi bien théoriques que pratiques. Face à une salle comble et à un jury de haut vol composé de plusieurs Masters of Port, les trois finalistes ont été invités à effectuer une dégustation commerciale, une ouverture au feu en panier et un service au Coravin Pivot, et ils ont dû répondre aux questions des journalistes et du Président de l'IVDP, Gilberto Igrejas.

À la suite de l'annonce du lauréat, Maxime Valery s'est vu remettre une coupe en argent et une cave de prestigieuses bouteilles de Porto – attribuée à chaque finaliste – en présence de Gilberto Igrejas, de Sylvia Bernard, Présidente du SGMP, et de Fabrice Sommier, Président de l'UDSF. Le 21^e Master of Port a obtenu également une lithographie symbolisant l'amitié franco-portugaise et un voyage pour deux personnes à Porto et dans la vallée du Douro.

Le Master of Port constitue un parcours aussi exigeant que passionnant, auquel ont déjà participé plus de 1440 sommelières depuis le lancement de la compétition en 1988. Il est aujourd'hui, comme le montre son palmarès, l'un des principaux concours sur la voie royale qui mène au titre de Meilleur Sommelier d'Europe, voire de Meilleur Sommelier du Monde.

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



IVDP, I. P.
Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto, I. P.