

Mikaël GROU

élu Meilleur Sommelier de Suisse 2025 !

Ce samedi 5 avril 2025, l'Ecole de Viticulture et d'Oenologie de Changins a accueilli la grande finale du prestigieux Concours du Meilleur Sommelier de Suisse, organisé par l'ASSP. Après une demi-finale intense et exigeante, où les candidats ont dû déployer leur savoir-faire face à des épreuves de haute volée, les trois finalistes ont affronté le jury lors de l'ultime série d'épreuves techniques et théoriques, sous les yeux d'un public captivé.



Mikaël GROU, Lauréat du Concours du Meilleur Sommelier de Suisse 2025

Chef sommelier de l'hôtel Beau Rivage à Genève, il est désormais couronné Meilleur Sommelier de Suisse 2025. Un titre qu'il a amplement mérité après avoir démontré une expertise sans faille face à ses trois adversaires, Jenifer Badino, Tony Lécuroux, et Domenico Quatela lors des épreuves techniques et créatives de la finale. Sa prestation a également séduit le public, qui a eu l'opportunité de voter pour son candidat préféré.

Un triomphe incontestable !

UNE COMPÉTITION DE HAUT NIVEAU SOUS L'OEIL D'UN JURY D'EXPERTS

Pour cette édition 2025, Paolo Basso, Président du jury et Meilleur Sommelier de Suisse 1997, Meilleur Sommelier d'Europe 2010 et Meilleur Sommelier du Monde 2013, a mis en place un jury pluridisciplinaire, afin de refléter la diversité des compétences qu'un sommelier d'aujourd'hui doit maîtriser. *« Un sommelier moderne doit non seulement posséder une expertise œnologique pointue, mais aussi savoir communiquer avec éloquence, offrir un service irréprochable et composer une carte en adéquation avec les besoins actuels de la clientèle en restauration »*, explique Paolo Basso. Aux côtés des plus grands noms de la sommellerie suisse, des experts en communication, vente et œnologie ont été recrutés pour évaluer l'ensemble des compétences nécessaires pour exceller dans ce métier d'exception.



Paolo Basso, président du jury.

LES CRITÈRES DE SÉLECTION DU MEILLEUR SOMMELIER DE SUISSE 2025

« La recherche s'est portée sur un sommelier ayant une connaissance réelle du vin. Bien que cela puisse sembler évident, dans un monde où la communication peut parfois être trompeuse, il est primordial de privilégier une expertise solide. Le vin nécessite une connaissance approfondie, nourrie par le temps et l'expérience. Nous avons recherché un sommelier capable de dépasser les préjugés avec une formation rigoureuse. Par ailleurs, nous avons souhaité que le sommelier de demain soit un acteur stratégique, à l'écoute des attentes des clients et pleinement engagé dans la fidélisation. Ce point est crucial pour l'avenir de la profession et de la restauration en Suisse. » Paolo Basso, Président du jury 2025

LE CONCOURS MSS, UNE VITRINE DES VINS SUISSES

Les sommeliers jouent un rôle essentiel en tant qu'ambassadeurs des vins suisses. Leur expertise et leur passion permettent de guider les consommateurs dans la découverte de ces vins, en racontant l'histoire des vigneronnes, des terroirs et des cépages. Ils sont des intermédiaires privilégiés entre le producteur et le consommateur, contribuant à la valorisation et à la reconnaissance des vins suisses sur le marché. « *En collaborant avec le concours, nous soulignons la richesse des cépages autochtones, des terroirs variés et des techniques viticoles innovantes de la Suisse. Cette exposition incite les sommeliers à explorer et à proposer des vins suisses, enrichissant ainsi leur offre et répondant à une clientèle en quête de nouveautés* », explique Marine Bréhonnet de Swiss Wine Promotion.

Les vins suisses se distinguent par leur diversité exceptionnelle, résultant de la combinaison unique de microclimats, de terroirs variés et de cépages autochtones. Le vignoble helvétique, bien que modeste en superficie avec 14'569 hectares, offre une richesse incomparable grâce à des reliefs alpins, des influences lacustres et une mosaïque de sols. Cette diversité permet la production de vins aux profils aromatiques uniques, reflétant les spécificités de chaque région viticole.



Contact Presse Rouge Granit - Laurent Courtial

Manon Vergnier – mvergnier@rouge-granit.fr – 07 77 14 73 68

Lucile Peyric – lpeyric@rouge-granit.fr – 06 75 39 28 81

20 rue Curie 69006 Lyon | Tél. 04 37 65 08 53 | www.rouge-granit.fr

