

Discours du Ministre à l'occasion de «Mauritius Best Sommelier Competition 2019» en ce mercredi 21 aout .

Le Président de l'Association des Sommeliers de l'île Maurice

Les membres du Jury

Les participants du Concours

Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs

Il m'appartient de remercier l'Association des Sommeliers de l'île Maurice de m'avoir invité à être parmi vous ce soir à l'occasion du concours du meilleur Sommelier de l'île Maurice.

Nous allons ce soir déterminer le gagnant du Concours du meilleur sommelier de l'île Maurice pour l'année 2019.

Je tiens à saluer l'initiative de l'Association des Sommeliers de l'île Maurice dont le but premier est de valoriser ce métier tout en donnant la chance aux sommeliers mauriciens d'apprendre et de se perfectionner. C'est une association qui est aussi formatrice et ce concours est devenu la vitrine et un évènement incontournable pour les sommeliers.

Je note que le but de ce concours est de promouvoir et encourager le métier de Sommelier à l'Île Maurice, approfondir la connaissance et le professionnalisme des sommeliers mauriciens, acquérir une reconnaissance internationale et finalement honorer les meilleurs.

Je comprends qu'un travail de fond est mené en termes de formation; que ce soit avec des interventions au sein de l'école hôtelière Sir Gaëtan-Duval, des dégustations communes et des ateliers pratiques proposés tout au long de l'année.

L'Association des Sommeliers de l'île Maurice s'est donné les moyens de susciter des vocations et de faire progresser le niveau global de cette profession. Des actions qui portent également leurs fruits au sein même des établissements hôteliers haut de gamme implantés autour de l'île. Des actions qui contribuent ainsi au développement de notre produit touristique.

Sans produits touristiques, une destination ne peut se développer et si ses produits ne répondent pas aux besoins et aux attentes des touristes et n'aidant pas une destination à se démarquer des autres, il lui sera impossible de réaliser tout son potentiel.

Pourtant, d'après l'Organisation Mondiale du Tourisme, rares sont les destinations qui se penchent sur la façon de développer et d'offrir les curiosités et les activités qui entrent dans la composition du produit touristique.

Les éléments essentiels à prendre en compte pour planifier, développer et redynamiser des produits touristiques sont la coordination, la consultation, la collaboration et la concurrence. Cette

compétition contribue donc d'une façon louable au développement du produit touristique.

Un Sommelier doit connaître absolument tout ce qui concerne le vin. Il doit connaître tous les pays producteurs, leurs régions, appellations, cépages, ainsi que tout ce qui a trait à la culture de la vigne et la vinification du vin.

Le rôle d'un sommelier est primordial. C'est toute une industrie qui s'est développé autour de la vigne et le sommelier devient l'atout majeur pour Robe, couleur et odeur parmi d'autres attributs d'un vin sont interprétés par cet expert qui pourra ainsi à travers son palais et sa connaissance du produit conseiller les clients sur quel vin prendre pour accompagner un repas. C'est tout un art.

Aujourd'hui, la présence de sommeliers est de plus en plus sollicitée, surtout dans les hôtels. En fait, les hôtels de luxe ne peuvent se permettre de ne pas offrir les services d'un sommelier à leurs clients. Vous êtes devenus des figures incontournables dans l'industrie.

Ces concours permettent de faire connaître le sommelier et la sommellerie. Ses membres sont considérés comme des acteurs incontournables du tourisme, notamment du luxe.

Mesdames et messieurs, si nous sommes présents ce soir, c'est pour célébrer ce métier fascinant, la sommellerie.

J'aimerais applaudir tous les Sommeliers qui, au fil du temps, ont contribué à faire de l'hôtellerie mauricienne ce qu'elle est aujourd'hui, un élément incontournable de notre offre touristique.

Par ailleurs, j'encouragerai l'Association des Sommeliers de l'île Maurice de continuer dans cette voie et d'encourager nos Sommeliers en herbe à continuer à se perfectionner afin de prétendre à la plus haute marche du podium.

En tant que Sommeliers, vous êtes des atouts pour notre industrie. Notre objectif, c'est le tourisme haut de gamme. Il est important que nous puissions répondre aux attentes de la clientèle et ainsi nous comptons beaucoup sur votre savoir-faire.

Comme vous savez, la qualité a une énorme importance pour nous, les acteurs du tourisme. Devant la montée en puissance d'autres destinations touristique, la concurrence globale et l'importance de l'activité touristique pour l'économie nationale, la qualité constitue l'un des axes de développement stratégique majeurs pour la destination Maurice.

La qualité va permettre d'améliorer la performance économique de ce secteur d'activité. Comme je ne cesse de le répéter, la qualité est devenue inhérente à toute activité touristique.

Il est primordial, aujourd'hui, que nos jeunes puissent puiser du savoir-faire des experts en la matière pour acquérir un haut niveau de

performance et ainsi pourquoi ne pas explorer la possibilité d'exercer au niveau mondial. Nous nous devons de continuer à nous remettre en question et nous améliorer si nous voulons réussir dans notre vocation.

Je suis d'avis qu'afin qu'un bon Sommelier puisse répondre à une demande de plus en plus exigeante, il est important que ce dernier ait une expérience internationale. De ce fait, j'encouragerais les jeunes à chercher de l'expérience à l'étranger, par exemple dans les restaurants étoilés, pour avoir une meilleure ouverture dans votre filière et construire un résumé solide de retour au pays.

Il est important de reconnaître le travail accompli par l'Association pour accroître l'attractivité de ce métier auprès des jeunes. Je tiens donc encore une fois à féliciter l'Association pour les initiatives entreprises dans la démarche de valoriser ce métier et de maintenir et promouvoir l'éthique de cette profession. Il est très important de reconnaître et de donner son dû à ce métier. J'invite nos jeunes qui ont de la passion et de la dévotion à joindre cette vocation qui a un avenir radieux.

Il est nécessaire de former des professionnels de qualité, passionnés par le vin et sensible à un tourisme responsable. Je recommande vivement aux hôtels et aux restaurants d'apporter leur soutien à l'Association.

Il ne faudrait surtout pas oublier les femmes Sommelières que je profite pour saluer. Je suis très heureux de noter la présence de quelques

femmes qui ont été retenue comme candidates dans ce concours. Les femmes s'illustrent de plus en plus dans le métier de sommelier qui exige de nouveaux savoir-faire pour transmettre la passion du vin. Le sommelier d'aujourd'hui n'est plus seulement un grand connaisseur du vin. C'est un maître de cérémonie, capable de captiver sa clientèle par son discours, son éloquence, sa gestuelle et ses accords. Bref, par son charme! J'encouragerais donc les femmes à intégrer ce noble métier.

Applaudissements pour eux s'il vous plaît.

Pour terminer, je renouvelle mes remerciements à tous ceux qui concourent à développer la Sommellerie.

Merci à tous

Vive le vin!