



Communiqué de presse
Cannes, le 20 mars 2013

L'OASIS LAUREAT DE LA 1ERE EDITION DU PRIX PHILIPPE FAURE-BRAC / CHAMPAGNE PANNIER !

Ali Hedayat, Président du jury du Prix Philippe Faure-Brac / Champagne Pannier et Jean-Noël Pfaff, Directeur Général de Champagne Pannier, ont annoncé le mardi 19 mars les deux lauréats de cette 1^{ère} édition : premier Prix à L'Oasis** à Cannes et deuxième prix à Keisuke Matsushima à Nice.

● La reconnaissance des professionnels

En partenariat avec l'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur et l'Agence Force 4, le Prix Philippe Faure-Brac / Champagne Pannier a été créé pour récompenser la meilleure carte des vins dans deux catégories : restaurant étoilé et restaurant gastronomique.

Pour cette première édition, Ali Hedayat, Président de l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP), a réuni un jury éclectique : Isabelle Foret, du guide "femivin", Michel Balanche, professeur de Philippe Faure Brac, Joël Langlais, ancien Président des sommeliers de Bretagne, Gérard Voisin, ancien sommelier du Moulin de Mougins et Bruno Scavo.

Une cinquantaine d'établissements en lice, six après une première sélection, pour finalement n'en distinguer que deux, la tâche était ardue pour le jury. Côté étoilé, c'est la carte de Pascal Paulze pour le Restaurant l'Oasis** à Cannes qui l'emporte. Il fait figure d'exemple pour toute la jeune génération de la région, pour sa connaissance des vignerons, des terroirs et des attentes des clients. Côté restaurant gastronomique, le prix est attribué à Keisuke Matsushima, table niçoise alliant les influences méditerranéennes et asiatiques.

● Une distinction aux critères stricts

Les critères sont au nombre de cinq, pour une lecture précise et réaliste des cartes :

- **Originalité de la carte** : choix des vins, des vignerons et des appellations
- **Tarification** : la politique tarifaire est-elle adaptée aux prestations proposées ?
- **Harmonie** : harmonie de la gamme de vins présentée avec la cuisine de l'établissement
- **Rédaction** : exactitude de la description des produits, (nom du propriétaire ou du négociant, nom de la cuvée, nom des cépages)
- **Réglementation** : respect de la législation (respect d'appellation d'origine contrôlée, séparation des vins de table et des vins de pays (ou IGP), des vins AOC (ou AOP), notion de prix nets...)

Prix Philippe Faure-Brac : un lien entre le sommelier émérite et son pays



S'il est un nom qui résonne dans le monde du vin, c'est assurément celui de Philippe Faure-Brac qui affiche un parcours sans faute.

Né à Marseille, les origines familiales de Philippe Faure-Brac se situent à Briançon. Ses grands-parents possédaient l'hôtel restaurant Les 3 Chamois, devant les fortifications de la ville. Le vin aura toujours été présent dans la famille et Philippe Faure-Brac se souvient de « la petite cave » de son père

et des vignes varoises de son arrière grand-père maternel.

C'est néanmoins dans les écoles hôtelières de Sisteron, Grenoble et Nice que ce passionné se découvre une vocation pour le vin et une soif d'apprendre qui le conduira à préparer les concours.

En 1984, infatigable, il ouvre à Paris le Bistrot du Sommelier, une adresse chère à tous les amateurs de vins et remporte le Trophée Ruinart, concours du Meilleur Jeune Sommelier de France.

En 1988, il remporte un autre titre, Meilleur Sommelier de France.

Mais le projet qu'il caresse depuis 10 ans, c'est évidemment la consécration internationale avec le titre tant convoité de Meilleur Sommelier du Monde. C'est chose faite le 5 Septembre 1992 à Rio de Janeiro, Philippe Faure-Brac remporte le titre de Meilleur Sommelier du Monde.

Les nombreux concours et prix qui jalonnent la vie du sommelier ont donné naissance à ce prix Philippe Faure-Brac / Champagne Pannier ; qui le ramène à ses racines méditerranéennes et auprès de ses héritiers. Influence et modèle pour nombre d'entre eux, il rappelle souvent que « l'on ne peut être consacré qu'une seule fois Meilleur Sommelier du Monde » et « qu'il faut ensuite le mériter tous les jours ». A travers nombre de ses engagements, certes, mais également à travers de pareilles récompenses accordées à la jeune génération.

L'Oasis

6 Rue Jean-Honoré Carle

06210 Mandelieu-la-Napoule

Tel : 04 93 49 95 52

Keisuke Matsushima

22 Ter Rue de France

06000 Nice

Tel : 04 93 82 26 06

Contact presse

Le Mot à la Bouche – Anne Georget

89 Avenue Berthelot – 69007 Lyon

Tel : 06 60 45 36 63

ageorget@lemotalabouche.com