

Écrit par le 22 novembre 2024

# Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle se déroulera au palais des Papes



**C'est dans le cadre exceptionnel de la cité des Papes que se déroulera le 2 octobre la 9e édition du championnat du monde de dégustation à l'aveugle. Organisée par [La revue du vin de France](#), elle verra s'affronter une trentaine d'équipes venues du monde entier. Les meilleurs dégustateurs se confronteront à leurs adversaires autour de 12 vins du monde.**

Les équipes seront accueillies à Châteauneuf-du-Pape au sein de la Maison Bouachon pour une soirée de bienvenue. La compétition se déroulera le lendemain à Avignon, au cœur du palais des Papes, dans l'Espace Jeanne Laurent avec vue sur le Rhône. Un diner de gala clôturera l'événement à Châteauneuf-du-Pape au sein du château des Papes.

## **Mexique, Corée, Autriche**

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle est un événement annuel qui rassemble des équipes de passionnés venant de tous pays, de la Nouvelle-Zélande au Canada, en passant par la Chine et l'Espagne. Trois nouveaux pays se joignent à la 9e édition : le Mexique, la Corée et l'Autriche. Chaque équipe est composée de quatre dégustateurs et éventuellement d'un coach. Le championnat est organisé par La Revue du vin de France, magazine expert européen du vin et a pour but de rassembler les meilleurs dégustateurs du monde autour de vins prestigieux au cours d'un week-end.

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Nouveautés 2021

Nouveauté: la dégustation aura lieu en deux temps. Au cours de la première phase, les équipes participantes devront identifier à l'aveugle six vins du monde. Elles auront pour objectif d'identifier, pour chacun des vins dégustés, le cépage principal de l'assemblage, le pays de production, le millésime, l'AOC et le producteur. La seconde phase de la compétition regroupera les équipes autour de six autres vins, à déguster en direct vin par vin. Les scores seront diffusés sur de larges écrans afin de permettre aux différents concurrents de suivre leur position en temps réel. L'équipe qui obtiendra le meilleur score décrochera le titre de champion du monde de dégustation à l'aveugle et aura la chance d'être intronisée dans la Confrérie de l'échansonnerie des Papes.

## Les partenaires

Le championnat du monde de dégustation à l'aveugle est organisé par la Revue du vin de France, sous la supervision de Philippe de Cantenac et en partenariat avec le palais des Papes, le syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, Château Capet Guiller, Laroche, Wineandco.com, Spiegelau, Champagne Ayala, La Cave de Tain et le château Dauzac. Il rassemble les meilleurs dégustateurs de chaque pays, qualifiés à l'issue de sélections internes autour de grands vins du monde.

L.M.

---

# Qui sera le champion de France de barbecue ?

Écrit par le 22 novembre 2024



**Ce vendredi 17 septembre et samedi 18 septembre se déroulent, pour la 9<sup>ème</sup> année consécutive, le [championnat de France de barbecue](#) aux Saintes-Maries-de-la-Mer, organisé par la Fédération française de cuisine en extérieur.**

Depuis 2013, le championnat de France de barbecue est devenu l'événement national de référence pour la cuisine en extérieur et le barbecue. C'est un moment de partage entre épicuriens, gourmets et gourmands, passionnés de barbecue et de cuisine. « Sur place, des produits frais, sains et de provenance régionale seront sublimesés avec soins par des équipes de tous horizons et tous niveaux qui réaliseront leurs propres recettes 100% fait-maison avec l'aide du barbecue Weber [Master-Touch GBS premium](#) E-5770, partenaire historique du championnat », se réjouit l'organisation.

Écrit par le 22 novembre 2024



Crédit photo: Weber

La marque incontournable de BBQ à couvercle fournit tout l'équipement nécessaire pour permettre à chaque équipe de cuisiner dans des conditions optimales. Des experts [Weber](#) sont également membres du jury. Recettes, techniques de cuisson, les participants tentent de remporter l'un (ou plusieurs) des 8 grands prix mis en jeu (Bœuf, Poulet, Porc, Agneau, Taureau de Camargue, Produits de la mer, Burger ou Dessert). Le concours désignera donc un Champion de France de Barbecue dans chaque catégorie ainsi que le Grill Master 2021 pour l'équipe qui aura obtenu le maximum de points sur 3 catégories. Affaire à suivre...

L.M.