

Concours Meilleur Sommelier du Québec 2026

Règlements



CONCOURS MEILLEUR SOMMELIER DU QUÉBEC 2026

Règlements du concours MSQ en date du 7 janvier 2026

(Le masculin est utilisé, sans discrimination, dans l'unique but d'alléger le texte)

Article 1.

Le concours est ouvert à toute personne de 18 ans et plus exerçant le métier ou la fonction de sommelier depuis au moins deux ans et qui est membre en règle, avec un statut de sommelier accrédité, de l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels (ACSP), chapitre Québec, au moins jusqu'au 1er mars 2026. L'ACSP est le seul organisme canadien reconnu par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI). De plus cette personne doit être de nationalité canadienne ou immigrant reçu travaillant au Canada depuis au moins trois ans.

Les maîtres d'hôtel, les serveurs ou chefs de rang, les restaurateurs, les sommeliers faisant office de caviste ou toute autre personne travaillant en salle à manger dans un établissement où l'on sert des vins et spiritueux, peuvent également participer au concours, à condition qu'ils puissent justifier leurs activités de sommellerie. Une preuve de l'employeur sera exigée au moment de l'inscription. L'ACSP-Québec est la seule entité pouvant confirmer ou infirmer la validité des candidatures au concours Meilleur Sommelier du Québec.

Le comité technique pourra également évaluer l'éligibilité de candidats invités, à sa discrétion.

Article 2.

Ne peuvent participer au concours : les membres du comité technique du concours; les membres du conseil d'administration de l'ACSP, chapitre Québec, et ses comités connexes; les lauréats antérieurs des concours du Meilleur Sommelier du Québec, du Canada ou des Amériques.

Article 3.

La date limite pour les inscriptions est le 1er février 2026.

Article 4.

Lors de l'inscription en ligne, le candidat devra compléter tous les champs du formulaire en plus de joindre un fichier PDF de son curriculum vitae à jour et un fichier PDF de la lettre de son employeur confirmant son emploi. Toute fausse déclaration peut mener à l'annulation de l'inscription ou du résultat du concours du candidat concerné.

Article 5.

Le candidat accepte que son nom, son parcours professionnel et des photos de lui soient utilisés pour toutes formes de promotions ou communications et accepte de se rendre raisonnablement disponible pour des entrevues, avant, pendant et après le concours.

Article 6.

S'il est lauréat du concours du Meilleur Sommelier du Québec, le candidat s'engage à consacrer gratuitement un minimum de trois jours ouvrables par an à l'ACSP, chapitre Québec, pour des activités destinées à promouvoir le métier de sommelier pendant la période courante jusqu'au concours suivant.

Article 7.

Le concours du Meilleur Sommelier du Québec se déroule tous les trois ans. Il est organisé exclusivement par l'ACSP, chapitre Québec.

Article 8.

Le conseil d'administration de l'ACSP-Québec choisit le directeur technique du concours et celui-ci choisit les membres de son comité technique. Le comité technique définit toutes les épreuves. Le directeur technique rend compte régulièrement de l'avancement du projet au conseil d'administration.

Article 9.

La langue de toutes les épreuves du concours sera le français.

Article 10.

Le conseil d'administration de l'ACSP-Québec se réserve le droit de tenir une étape de qualifications pour les candidats inscrits afin de fixer le nombre de participants à l'étape des demi-finales à un maximum d'une quinzaine de candidats.

Article 11.

Le lauréat du Concours Meilleur Sommelier du Québec 2026 soumettra ultérieurement sa candidature au conseil d'administration de l'ACSP-Québec, en vue d'une éventuelle participation au Concours Meilleur Sommelier du Canada 2027. Le Conseil d'administration de l'ACSP-Québec se réserve le droit de valider/invalider à sa discrétion la soumission des candidatures audit concours.

DÉTAILS ET DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours peut porter sur les principaux points suivants:

- l'histoire de la vigne et du vin, la viticulture et la vinification
- la géographie vitivinicole mondiale
- la carte des vins : élaboration et correction
- les sakés, les bières, les cidres et les spiritueux (eaux de vie, liqueurs, etc.)
- la législation relative aux vins et spiritueux du monde
- le service du vin : décantation, mise en carafe, accords vins et mets
- la gastronomie internationale
- les boissons servies au restaurant : eaux, cocktails, cafés, thés
- la gestion de cave
- le vocabulaire du vin
- la dégustation des vins et spiritueux
- l'éthique du métier et les qualités requises du sommelier
- et plus encore.

Le concours se déroule en deux étapes: une étape de demi-finale et une épreuve finale.

Les lieux des deux étapes seront choisis par le conseil d'administration et le comité technique, et seront communiqués aux participants le plus tôt possible.

Les candidats sont tenus de se présenter à toutes les épreuves en uniforme de travail.

Le jury est composé de professionnels du monde du vin ou de la restauration ou de l'hôtellerie ou de la presse gastronomique ou d'anciens lauréats des concours du Meilleur Sommelier du Québec, du Canada, des Amériques, du monde, sous la présidence du comité technique du concours. Les décisions du jury sont sans appel.

LA DEMI-FINALE (le 21 février 2026)

Les épreuves de la demi-finale consistent en plusieurs épreuves, à la discrétion du comité technique. Les trois candidats ayant obtenu le plus haut pointage seront qualifiés pour l'étape finale du concours. En cas d'égalité pour la 3e place, le candidat ayant obtenu la plus haute note à l'épreuve de dégustation sera sélectionné pour la finale - ou - le comité technique pourra décider de la tenue d'une finale à quatre candidats.

LA FINALE (le 21 février 2026)

Les épreuves peuvent inclure:

- un questionnaire théorique écrit
- la correction d'une carte des vins erronée
- le service du vin et boissons complémentaires selon les règles de la sommellerie internationale
- un exercice d'accords vins et mets
- la dégustation à l'aveugle de vins et de spiritueux
- des questions d'achats et de gestion de cave
- des questions portant sur des connaissances générales du monde du vin
- et plus encore.

Le résultat final pourra tenir compte des points cumulés lors de la demi-finale, le tout déterminé par le comité technique.

Le titre de Meilleur Sommelier du Québec 2026 est décerné au lauréat du concours.

Le titre de Premier Nez du Québec 2026 est décerné au candidat ayant obtenu le plus haut pointage à l'épreuve de dégustation à l'aveugle de vins et de spiritueux.

Pour toutes questions, veuillez nous contacter au president@acsp.quebec