

LES CHAMPIONS DES MATCHMAKERS COURONNÉS



Les champions Gosset Matchmakers 2026 sont : le chef Tadhg McCabe, du restaurant Pavillon, et le sommelier Jack Stalker, du Restaurant St Barts.

Annoncés vainqueurs lors de la finale organisée à Londres le lundi 21 septembre, à l'issue d'une matinée de compétition culinaire particulièrement disputée au CORD by Le Cordon Bleu, ils se sont distingués grâce à deux plats et à une combinaison gagnante de savoir-faire, de connaissances, de présentation et de travail d'équipe, incarnant pleinement l'esprit du concours Gosset Matchmakers.

Le jury a notamment salué leur audacieux plat de canard, aux saveurs complexes et à l'ambition technique affirmée, créant un accord équilibré avec le Blanc de Blancs de Champagne Gosset. Ils se sont également imposés grâce à un plat d'invention réalisé le jour même autour de l'ingrédient mystère, le saumon Loch Duart, associé au Zéro Dosage de Champagne Gosset.

Les membres du jury ont souligné la grande complémentarité du duo, ainsi que l'assurance de leur service et leur maîtrise technique. Au-delà de la qualité de leurs accords mets et Champagne, Tadhg et Jack ont également été salués comme l'un des binômes chef-sommelier les plus solides de la journée.



Leur performance leur a finalement permis de décrocher le titre au terme d'une compétition particulièrement relevée. Parmi les finalistes remarquables figuraient également le chef Ben Smith et le sommelier Emilio Luiso, du Ritz London, dont la préparation, les connaissances et la qualité de service irréprochable ont été saluées tout au long de la journée.

À l'issue de la compétition, Cleverson Cordeiro, Chef Propriétaire du Frog by Adam Handling, membre du jury, a déclaré :

« Le niveau général de la compétition était vraiment, vraiment très élevé. Je ne m'attendais pas à ce qu'il le soit autant. Les chefs étaient incroyables, tous extrêmement professionnels. Je les ai observés dès leur arrivée en cuisine, chacun d'entre eux, et ils ont tous fait preuve d'un très grand professionnalisme. »



Membres du jury, de gauche à droite :

Cleverson Cordeiro, Chef Propriétaire, Frog by Adam Handling ; **Jordan Sutton**, Chef Sommelier, L'Enclume ; **Kathryn Cumming**, Brand Manager, Champagne Gosset ; **Joe Lutario**, Rédacteur en chef adjoint, Restaurant Online.

Également membre du jury cette année, Jordan Sutton, Chef Sommelier à L'Enclume, a souhaité ajouter : « Dans l'ensemble, le niveau de la compétition était très élevé cette année. On sentait clairement que les candidats cherchaient à atteindre l'accord parfait, sans pour autant jouer la sécurité ni manquer d'originalité. »

Il a poursuivi :

« Ce qui a vraiment fait la différence lors de nos délibérations, c'est l'ambition du plat de canard gagnant : utiliser le Blanc de Blancs de Champagne pour trancher avec le gras sublime du canard, tout en exploitant son fruité pour faire ressortir pleinement les notes de pêche. Leur plat mystère était également un très bel exemple de maîtrise sous pression : ils ont su improviser quelque chose qui mettait réellement en valeur les meilleures qualités du Zéro Dosage. Impressionnant ! »

Pouvoir organiser cette compétition chaque année et réunir tout le monde est quelque chose d'incroyable. C'est une initiative qu'il faut continuer à faire vivre pour accompagner la jeune génération, l'encourager à s'impliquer et à progresser : c'est exactement ce dont le secteur de l'hospitalité a besoin aujourd'hui.

Ces propos ont été rejoints par Kathryn Cumming, Présidente du jury et Senior Brand Manager pour Champagne Gosset :

« Ce fut à la fois un plaisir et un privilège de faire partie du jury de l'édition 2026 des Gosset Matchmakers. Le niveau des candidats était excellent, et le professionnalisme, la maîtrise technique ainsi que l'assurance démontrés par les binômes chef-sommelier ont été particulièrement inspirants. Alors que le concours célèbre sa 11e édition, il est formidable de le voir continuer à gagner en popularité et à trouver un tel écho dans le secteur de l'hospitalité. »

Kathryn Cumming a poursuivi : « Soutenir les jeunes talents fait profondément partie de l'ADN de Hallgarten Wines comme de la Maison Gosset, et nous sommes ravis de continuer à accompagner la nouvelle génération de professionnels de l'hospitalité, tout en dévoilant la nouvelle cuvée Gosset Zéro Dosage en tant que vin mystère de cette édition. »

L'ensemble de la gamme Champagne Gosset est distribué exclusivement au Royaume-Uni par Hallgarten & Novum Wines.

Pour plus d'informations et pour obtenir des visuels :

Contact : Angeline Bayly

angeline@bespokedrinksmedia.com

07780 708454

Gosset Matchmakers est un concours d'accords mets et vins destiné aux jeunes chefs et sommeliers comptant chacun moins de cinq années d'expérience professionnelle.

Désormais dans sa onzième année, le concours représente l'excellence en matière d'accords entre Champagne et gastronomie.

Chaque année, il attire certains des meilleurs talents du Royaume-Uni, avec une finale organisée en septembre dans les prestigieuses cuisines de CORD by Le Cordon Bleu. Organisé en partenariat avec Hallgarten & Novum Wines et Sommelier Edit, le concours offre aux gagnants la possibilité de visiter les caves historiques de Champagne Gosset dans le cadre d'un séjour VIP comprenant visite, dégustation et hébergement.

Chef Tadhg McCabe, de Pavillon by Yannick Alléno, et sommelier Jack Stalker, de Restaurant St Barts, Londres

Tadhg et Jack ont été sélectionnés comme finalistes grâce à leur plat « Duck, Green Szechuan Peppercorn and Peach », qu'ils présentaient ainsi :

« Le plat joue avec audace sur la puissance et la précision, en opposant un magret de canard mûré et un généreux boudin d'abats, riche et intense, à l'acidité remarquable du Champagne Gosset. »