

Laurent Derhé

Sommelier de prestige

Meilleur ouvrier de France, Laurent Derhé vient de décrocher l'un des diplômes les plus prestigieux que décerne l'État. Présentation de ce sommelier brondillant.

Le parcours de Laurent Derhé, 35 ans né à Bron, est dédié au vin depuis qu'il a quitté le collège Edouard-Herriot de Bron pour le prestigieux lycée hôtelier de Thonon-les-Bains. « C'est là que j'ai commencé à mordre », dit-il. Durant ses trois années de formation, il touche un peu à tout, puis le choix de sa spécialisation s'impose à lui comme une évidence. Il rejoint l'école de sommellerie de Tain l'Hermitage où il rencontre son épouse, sommelière également. Dès lors, les concours jalonnent son parcours. Après plusieurs titres de meilleur jeune sommelier Rhône-Alpes, il tente celui de meilleur sommelier de France en 2006, mais échoue en finale. « Les concours sont un peu la carotte qui fait avancer l'âne. Je les fais par goût du



sport et avec une petite part d'orgueil qui fait que l'on a envie de se mesurer aux autres », explique-t-il. Une autre consécration attendait Laurent Derhé en mars dernier, le titre de meilleur ouvrier de France. « C'est un diplôme d'excellence où le mot ouvrier est très important. Il récompense un vécu, une expérience ». Dix-huit mois de préparation, des épreuves qui s'enchaînent devant un

jury de prestige et une reconnaissance qui le mènera à l'Élysée en fin d'année. « C'est bizarre comme un titre peut crédibiliser sept ans d'activité... », s'exprime-t-il. Car, après plusieurs places de sommelier dans des maisons prestigieuses, il co-préside, depuis 2000, aux destinées de l'Auberge du Ru à Frontonas. « Être son propre patron, pour un artisan, c'est une finalité ». Sa devise, la qualité sans le luxe. Avec une carte des vins riche de 400 références, Laurent Derhé met un point d'honneur à défendre les produits de qualité comme sa région viticole de cœur, les Côtes Rôties et la Vallée du Rhône. « J'aime transmettre, faire découvrir l'âme d'un vigneron, une méthode de travail. Il y a toute une dimension culturelle derrière le vin. Je suis un peu historien, géographe et botaniste » conclut-il. ▣