

DIX SOMMELIERS ÉTAIENT EN FINALE À ÉVIAN



La France des grandes tables et des auberges à l'honneur

Les 3 lauréats de l'épreuve, Laurent Derhé, John Euvrard et Fabrice Sommier, arrivent d'horizons différents et rejoignent les 7 premiers MOF titrés à Strasbourg puis à Toulouse.



Les lauréats (de gauche à droite) : John Euvrard, Fabrice Sommier et Laurent Derhé.



Les 10 finalistes de l'option sommellerie juste avant le début des épreuves.

Face à un jury représentant l'élite de la profession, 10 candidats prétendaient au titre de 'Un des Meilleurs ouvriers de France'. Et pour cela, pendant près d'une journée, ils ont dû se remettre en cause et revêtir le costume d'un demandeur d'emploi.

C'est en effet ce scénario qu'avaient choisi Philippe Faure-Brac et les membres du comité d'organisation. Après une épreuve de connaissance générale (projection de diapositives présentant différents vignobles à identifier) et une autre technique (dégustation et commentaire écrit de 4 vins rouges), tous débutaient donc une journée d'essai à l'Évian Royal Palace. Savoir-faire en matière de gestion, maîtrise des bases de la cuisine, accord mets et vins face aux 'cadres dirigeants' de l'entreprise donnaient le ton.

Le point d'orgue étant constitué par un service, lors du déjeuner, et la responsabilité de 2 tables. L'une accueillant le directeur et deux de ses invités afin de tester le futur sommelier de la maison, et l'autre 2 clients moins prestigieux, mais à traiter avec autant - si ce n'est plus - de soins. Les candidats devaient alors ne rien oublier du contexte particulier de l'épreuve générale.

Comme la veille au soir pour les maîtres d'hôtel, il fallait à chacun maîtriser une certaine tension et se concentrer sur le seul travail du service que ces professionnels exercent habituellement au quotidien. 2 heures plus tard, les membres du jury se réunissaient pour procéder au décompte final des notes. Comme à Toulouse, en 2003,

3 sommeliers ont été désignés MOF dans cette discipline qui compte désormais 3 promotions. Un palmarès qui récompense des professionnels exerçant dans la région lyonnaise et qui souligne aussi que les sommeliers ont leur place à tous les niveaux de la restauration. Il y a ceux qui évoluent dans des établissements de prestige comme John Euvrard (restaurant Paul Bocuse) ou Fabrice Sommier (restaurant Georges Blanc), et d'autres au sein d'adresses moins prestigieuses (pour l'instant) telles que l'Auberge du Ru (à Frontonas dans l'Isère) dont Laurent Derhé est propriétaire en association avec le cuisinier Henri Amestoy. Une diversité qui constitue la meilleure des promotions pour ce métier que tant d'exploitants hésitent pourtant à intégrer dans leurs équipes de salle.

Jean Bernard



Émile Jung, à gauche, chef d'un jour des cuisines du Évian Royal Palace, s'est prêté au jeu en faisant déguster un plat mystère à chaque finaliste.

Trois questions à Philippe Faure-Brac



Meilleur sommelier du Monde en 1992, Philippe Faure-Brac présidait le jury de l'option sommellerie.

Propos recueillis par J. B.

L'Hôtellerie Restauration : Qu'est-ce qu'un sommelier digne d'être Un des Meilleurs ouvriers de France ?

Philippe Faure-Brac :

Comme pour tous les autres MOF, il prône l'excellence tant dans la dégustation, la mise en place et l'exigence générale qu'il affiche à l'égard de son métier. Cela se retrouve plus encore au niveau du service qui met en valeur une qualité d'accueil, des choix techniques et une intelligence d'analyse.

Mais il ne fait pas que conseiller et servir. Un bon sommelier, c'est aussi un gestionnaire. Nous proposons donc un atelier spécifique où il avait la possibilité de faire preuve de ce savoir-faire qui fait de lui un employé décisionnaire en matière économique dans une entreprise.