



## «POUR UN VRAI MOMENT DE

## PLAISIR QUALITATIF»



*Laurent Derhé est maître d'hôtel-sommelier à l'Auberge du Ru à Frontonas en Isère et associé avec le chef. En mars, il a remporté le titre de MOF Sommelier.*

**P**our en arriver là, Laurent Derhé a travaillé d'arrachepied pendant un an et demi : lectures, dégustations, voyages, cours d'anglais ..., tout en menant de front son emploi de maître d'hôtel-sommelier, les cours de dégustation pour les particuliers, de service en salle pour des élèves de Bac Pro, et la vie de famille. Il s'est aussi bien sûr appuyé sur son expérience professionnelle : Louis XV à Monaco, La Tour Rose et Les Trois Dômes à Lyon, le Château de Bagnols. Depuis sept ans, Laurent Derhé est associé avec le chef de cuisine Henri Amestoy qui lui laisse carte blanche pour gérer la cave et la carte de l'Auberge. «*Tant et si bien que je me laisse surprendre à faire des folies lors des achats. Nous avons 4000 bouteilles et 400 références, c'est beaucoup pour un petit établissement comme le nôtre (45 à 50 couverts)*», reconnaît le sommelier qui, «*pour des raisons passionnelles et déraisonnables*», s'est orienté vers un choix pointu parmi les vigneron

de la Vallée du Rhône. Rien qu'en Côte Rôtie, l'Auberge du Ru propose 50 références, de 39 à 95 euros pour de grandes cuvées millésimées. Ces vins sont très appréciés : 350 bouteilles vendues par an. Les autres régions de France sont aussi représentées ainsi que des vins du monde (Espagne, Italie, Nouvelle Zélande ...) qui vont être développés. «*J'opte toujours pour le meilleur choix possible et des découvertes atypiques, jusqu'aux vins de desserts. Ainsi, j'ai acquis la confiance des clients. Aujourd'hui, deux tables sur trois n'ouvrent jamais la carte et se laissent totalement guider*», poursuit Laurent Derhé qui fait goûter les vins à l'aveugle afin que le client n'ait pas d'a priori. Et il n'est pas rare que les convictions du consommateur soient bousculées.

#### DES TÊTES D'AFFICHE AUX MOINS CONNUS

La carte comporte aussi bien des vins de propriétaires prestigieux que des vins de vigneron peu connus, à l'avenir prometteur. Lorsque les millésimes sont trop jeunes ou les vins pas prêts à boire, le sommelier indique : «*En vieillissement*». Les prix de la majorité des vins varient de 25 à 40 euros. «*Nous appliquons une marge de 15 euros HT sur la plupart des bouteilles et non un fort coefficient comme nombre de restaurateurs. Cette politique a permis de fidéliser des clients*

*du Nord Dauphiné. Elle correspond à l'attente des habitués qui ne recherchent pas forcément de se retrouver dans un univers de luxe, mais de vivre un vrai moment de plaisir qualitatif tout en ayant le sentiment de voyager*», affirme Laurent Derhé qui livre ses coups de cœur. Tout d'abord, un vin blanc de pays des Balmes Dauphinoises (2005) de Nicolas Gonin, proposé à 19 euros. «*On note des arômes floraux et d'agrumes bien prononcés, beaucoup de finesse, de rondeur et une agréable fraîcheur en fin de bouche*», souligne le sommelier qui le conseille à l'apéritif, sur des entrées et poissons à chair fine. Laurent Derhé suggère en outre une Côte Rôtie de Bernard Burgaud (2004), pour 39 euros, à marier sur l'incontournable saucisson de queue de bœuf au foie gras, légumes au jus. «*Ce vin à la fois fruité et rustique offre une belle structure tannique*», selon le spécialiste. Ce dernier sert également un vin espagnol du Domaine «Le Trio Infernal» (La Cuvée 2/3, Appellation Priorat), élaboré par trois vigneron de la Vallée du Rhône : Combier, Fischer, Genin. A la carte, il est à 50 euros. «*Un vin 100% Carignan. Le nez exprime des arômes de fraises confites. La matière en bouche allie finesse et puissance*», commente le sommelier qui le met en avant sur des plats de caractère comme des viandes aux saveurs relevées.

Christel Reynaud

