

## FRONTONAS

# Un aubergiste à l'Elysée...

**L**aurent Derhé, aubergiste-sommelier de l'Auberge du Ru, à Frontonas, après de longs mois de travail s'en va recevoir la médaille de Meilleur Ouvrier de France (MOF)-Sommelier. Un parcours sans faute qui le mènera mercredi 30 janvier à la Sorbonne et jeudi 31 janvier dans les salons de l'Elysée pour la réception organisée par le Président de la République en l'honneur de tous les Meilleurs Ouvriers de France.

Après avoir étudié au Lycée Hôtelier de Thonon-les-Bains et à l'école de Sommelier de Tain l'Hermitage, Laurent Derhé travaillera dans de prestigieux établissements.

En 2000, il s'associe à Henri Amestoy et s'installe dans l'Auberge du Ru à Frontonas. Le challenge semblait osé, mais il est réussi. La complémentarité des deux compères séduit rapidement la clientèle. L'un s'impose par sa cuisine inventive et raffinée, l'autre par sa passion du vin et sa carte exceptionnellement riche proposant plus de 400 références. Cet ambassadeur des vins régionaux et de la vallée du Rhône s'est rapidement attribué la confiance des palais les plus fins. Avec autant d'humour que de sérieux, Laurent Derhé se plaît à faire des dégustations "à l'aveugle". A l'Auberge du Ru, on ne demande plus la carte des vins, on laisse faire

le sommelier. Quand il parle cépages, quand il parle terroir, c'est l'âme du viticulteur qui passe dans le verre du dégustateur. Pour lui, le vin, c'est une passion "déraisonnable", non objective.

Un vin peut amener la surprise, peut faire voyager...Parler vinification, appellations ou encore passage en fût de chêne, c'est là, le talent de Laurent. Il est intarrissable ! Si aujourd'hui Laurent Derhé, est sacré du titre Meilleur Sommelier de France, seules la passion, la motivation et une connaissance sans lacune de toutes les richesses des vignobles peuvent permettre d'obtenir ce titre prestigieux connu et reconnu par tous.



□ Laurent Derhé ou la passion des vignobles.