

# Le goût de la compétition



Daniel Roux, vice-président de la CCI, Jean-Claude Blanc, maire de Frontonas, et Daniel Paraire, président de la CCI, ont félicité Laurent Derhé, Sommelier 2007 (de gauche à droite). Photo Fabrice ANTÉRION

## FRONTONAS

Le 15 mars dernier, Laurent Derhé a remporté à Évian — dans une ville d'eau ! — le diplôme de Meilleur ouvrier de France, en figurant parmi les trois vainqueurs de l'épreuve qui avait fait s'affronter une dizaine de candidats sur les soixante concurrents en compétition au départ.

Jeudi soir, ses proches étaient réunis autour de lui alors qu'il recevait un trophée des mains du président de la CCI de Vienne, Daniel Paraire, qui le félicitait chaleureusement de son succès.

Sorti de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains et du lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, le jeune sommelier qui a fait ses classes dans de prestigieuses maisons, Ducasse, Chavent de la Tour Rose, entre autres, confie avoir le goût de la compétition. Avec son associé Henry Amestoy, il a repris l'Auberge du Ru à Frontonas, et c'est là qu'il exerce ses talents au service du vin.

### L'art de servir le vin

« J'ai participé à de nombreux concours ; cela oblige à progresser, à travailler. Cette fois, cela m'a demandé 18 mois de préparation !

Mais obtenir ce diplôme apporte la reconnaissance, la notoriété au sein de la profession surtout. Le concours englobe plusieurs épreuves ; il faut avoir un ensemble de bonnes connaissances en anglais, pour prendre des commandes, montrer son niveau en gestion et assurer un vrai service autour du vin pendant quatre heures devant un jury à table ! Il ne s'agit pas seulement de reconnaître les crus, mais de déguster, associer les mets, servir le vin en restauration », soulignait le lauréat, heureux de voir la beauté de son métier, distinguée. □