

LA BELLE HISTOIRE... Il est meilleur ouvrier de France

Laurent Derhé, la passion est dans le verre

Après avoir étudié au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains et à l'école de sommellerie de Tain l'Hermitage, Laurent Derhé a travaillé dans de prestigieux établissements comme le Louis XV-Alain Ducasse de Monaco, le Sofitel de Lyon ou encore le Château de Bagnols en Beaujolais.

En 2000 il s'est associé à Henri Amestoy pour s'installer à l'Auberge du Ru à Frontonas. Le challenge semblait osé, mais il est réussi !

La complémentarité des deux amis 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 palets les plus fins. Avec autant d'humour que de sérieux, Laurent Derhé se plaît à faire des dégustations « à l'aveugle ». À l'Auberge du Ru, quand on connaît Laurent, on ne demande plus la carte des vins, on laisse au sommelier le soin de définir quelle sera la bouteille qui accompagnera le met choisi. Quand il parle cépages, quand il parle terroir, Laurent fait passer l'âme du viticulteur dans le verre du dégustateur. Pour lui, le vin, c'est une passion « déraisonnable », non objective. "Un vin



Avec Laurent Derhé, Meilleur ouvrier de France, la passion est dans le verre.

peut amener la surprise, peut faire voyager... Il faut bousculer les idées reçues. Découvrir les vins blancs du Beaujolais, les vendanges tardives du Bugey, ou encore un cépage oublié. Parler vinification, appellations

ou encore passage en fût de chêne ! " Intarissable !

Ses connaissances, sa passion et l'énorme travail fourni le conduisent à être sacré plusieurs fois Meilleur jeune sommelier Rhône Alpes, Vice-

meilleur sommelier Régional avant de tenter le titre national. Depuis quelques jours, Laurent Derhé, est désormais Meilleur ouvrier de France. Vignobles à reconnaître, dégustations à l'aveugle, service en salle, rien n'est épargné aux prétendants au titre venus des plus grandes maisons françaises. Cet honneur ne se reçoit pas, il se mérite. Seule la passion, la motivation et une connaissance sans lacunes de toutes les richesses des vignobles peuvent permettre d'obtenir ce titre prestigieux connu et reconnu. C'est à l'Elysée que la médaille, témoin de son grand savoir lui sera remise par le président de la République.

Déjà Paul Bocuse l'a félicité par courrier. Laurent Derhé, très touché, l'a tout de suite fait encadrer.

Françoise MONTAGNON

CETTE RUBRIQUE EST LA VÔTRE

Vous souhaitez que nos journalistes reviennent sur une actualité passée, vous souhaitez que nous abordions un sujet qui vous intéresse, vous avez connaissance d'une belle histoire : dites-le nous, nous en parlerons. Par courrier : Le Dauphiné Libéré, rubrique " Vous et Nous ", 19, avenue du Grand-Tissage, BP 223, 38305 Bourgoin-Jallieu cedex. Par courriel : centre.bourgoin@ledl.com (en précisant " Rubrique Vous et Nous " dans l'objet du message).