

Auberge du Ru : le sommelier Meilleur Ouvrier de France

Laurent Derhé, le sommelier de l'Auberge du Ru, à Frontonas, vient de recevoir le diplôme de Meilleur Ouvrier de France. Un parcours sans faute.

En mars dernier, Laurent Derhé, sommelier de l'Auberge du Ru (Frontonas), a reçu la distinction nationale de Meilleur Ouvrier de France. Également diplômés cette année, les sommeliers de Paul Bocuse et de Georges Blanc. Un palmarès qui en dit long sur la qualité des candidats !

Après des études à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains, suivies de deux ans au Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage, deux établissements renommés, Laurent Derhé embrasse la carrière de sommelier. A partir de 1991, il travaille pour les plus grands noms : Alain Ducasse à Monaco, Philippe Chavent à la Tour Rose à Lyon, Hôtel Sofitel à Lyon, Château de Bagnols dans le Beaujolais. C'est là qu'il rencontre son associé, Henry Amestoy, chef de cuisine, avec qui il reprend l'Auberge du Ru en 2000. "Nous avons eu le coup de foudre pour cet établissement, qui offrait un beau potentiel et une belle terrasse, relate Laurent Derhé. Nous avons complètement revu la formule de cette auberge campagnarde familiale et, de ce fait, avons attiré une nouvelle clientèle. 7 ans après, on travaille et on s'amuse toujours autant et on est rentable !" Le crédo de ce duo gagnant ? La qualité, la convivialité, mais pas le luxe. La table offre de beaux produits et une carte des vins riche de plus de 400 références : "l'équivalent d'un restaurant étoilé au Michelin".



Bête de concours

Laurent Derhé est également une "bête de concours". Depuis 17 ans, il collectionne les médailles. Meilleur jeune sommelier Rhône-Alpes (93/94), demi-finaliste meilleur jeune sommelier de France (94), finaliste meilleur sommelier Rhône-Alpes (99/2000), il a le goût de la compétition. "Ce qui me motive, c'est la volonté de progresser : travailler, ouvrir des livres, voyager, parfaire son anglais, améliorer sa gestuelle sur vidéo." Un désir d'excellence qui ne va pas sans une part de sacrifice. "J'ai consacré 18 mois à la préparation du diplôme de Meilleur Ouvrier de France, les nuits après le service...", confie-t-il. Le résultat est là, et notre sommelier aspire aujourd'hui à un rythme plus serein.

Si cette reconnaissance nationale attire de nouveaux clients, les habitués continuent à faire confiance au sommelier pour découvrir de nouveaux crus, à des prix raisonnables. Soucieux de promouvoir les vins régionaux, Laurent Derhé s'avoue fanatique de la Côte Rôtie, et affiche pas moins de 50 références à la carte !

Z O O M

Le Nord-Isère fête son Meilleur Ouvrier de France

La Chambre de Commerce et d'Industrie Nord-Isère a tenu à fêter Laurent Dehré pour sa distinction de Meilleur Ouvrier de France en sommellerie.

C'est ainsi que le Jeudi 14 juin dernier, dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie Nord-Isère à Villefontaine une réception s'est tenue en présence de nombreuses personnalités économiques et politiques mais aussi en présence de nombreux professionnels.

Un trophée lui a été remis personnellement par le Président Daniel Paraire en présence de son parrain de promotion : Jean-Michel Gerin.

Laurent Dehré très touché par cette attention remerciait l'assistance.

