



La sommellerie compte trois nouveaux MOF

Serge Dubs, Président de l'Union de la Sommellerie Française (à droite) a présenté les trois nouveaux MOF au moment de l'annonce des résultats : Laurent Derhé, John Euvrard et Fabrice Sommier (de gauche à droite).

Serge Dubs, président de l'Union de la sommellerie française (à droite) a présenté les trois nouveaux MOF au moment de l'annonce des résultats : Laurent Derhé, John Euvrard et Fabrice Sommier (de gauche à droite).

Président du jury, le Meilleur sommelier du monde 1992, est attaché à l'esprit pratique de ce concours qui a sacré Laurent Derhé, John Euvrard et Fabrice Sommier.

Innover pour surprendre et juger au plus juste le niveau de connaissance des professionnels est le credo des organisateurs de concours. Pour celui qui doit sacré "Un des meilleurs ouvriers de France", la volonté est encore plus marquée. Voilà pourquoi les finalistes réunis à Evian-les-Bains à la mi-mars dernier ont vécu leur première épreuve sous la forme d'un diaporama. Une douzaine de sites attachés à des hauts lieux de la viticulture européenne qu'il fallait identifier. Une bonne façon de faire la différence entre les candidats qui se déplacent sur le terrain et les autres suivie par une dégustation commentée à l'écrit de quatre vins rouge.

Le reste des épreuves s'inscrivait dans un contexte précis : chaque concurrent passait en fait une journée d'essai à l'Evian Royal Resort en vue d'une

embauche future. Les rencontres avec le chef de cuisine, en l'occurrence le Strasbourgeois Emile Jung, puis avec le directeur de la restauration constituaient d'autres ateliers de travail et de notation.

« Dans l'esprit qui est le nôtre au moment de la préparation de cet examen, la dernière épreuve, celle du service de deux tables durant le déjeuner, attribue la note la plus importante puisqu'elle se situe dans les conditions les plus proches de la réalité », soulignait Philippe Faure-Brac. *« A ce moment-là, ce n'est pas celui qui connaît le plus la théorie qui gagne, mais celui qui a le plus de vécu et de pratique... »*

Parmi une carte de 400 références qu'ils avaient eu le temps d'étudier entre chaque atelier du matin, les candidats devaient sélectionner les vins susceptibles d'offrir le meilleur accord possible avec le menu découvert, lui, au dernier moment : 'Suc de topinambour comme un œuf à l'envers', 'Cœur de saumon mariné à la fleur de sel', 'Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, émulsion de potiron, suc de betterave', 'Déclinaison

de Granny Smith' constituaient les étapes de ce déjeuner.

Deux heures de service, de conseils et d'attention qui permettaient, le temps aidant, de laisser retomber la tension même si les membres du jury étaient partout, à table comme autour.

Après une pause pour délibérer, jurés et candidats se retrouvaient pour une première annonce du palmarès.

La promotion 2007 compte trois MOF, Laurent Derhé, John Euvrard et Fabrice Sommier.

**Pour Philippe
Faure-Brac,
« Ils prônent
l'excellence »**

Trois professionnels qui rejoignent ceux diplômés en 2000 à Strasbourg (Arnaud Chambost, Eric Duret, Christian Pechoutre, Franck Thomas) et ceux lauréats à Toulouse en 2004 (David Biraud, Dominique Laporte, Christophe Tassan).

« Des gens qui, comme tous les MOF, prônent l'excellence à tous les niveaux de leur activité. Celle qui se voit avec le service ou la dégustation, comme celle qui ne se voit pas, la gestion et la sélection des produits », rappelait encore Philippe Faure-Brac.

Jean Bernard



Like Manuel Peyrondet (Taillevent Restaurant), jury members supervised the totality of the practical test.

A l'image de Manuel Peyrondet (restaurant Taillevent) l'ensemble de l'épreuve pratique s'est déroulée sous le contrôle des membres du jury.