



# Laurent Derhé

*“I’ve become more self-confident”*

*« Je me suis affirmé »*

Cinq mois avant de se retrouver à Evian-les-Bains avec les neuf autres finalistes du MOF, Laurent Derhé, 35 ans, ancien élève de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains puis de Tain l'Hermitage pour la mention complémentaire sommellerie, était à Strasbourg pour tenter de décrocher le titre de Meilleur sommelier de France. *« Les concours, cela fait 17 ans que je me suis jeté dedans. A l'époque c'était avec le Trophée Ruinart. Je crois que cela excite mon goût de la compétition. Mais cela nous aide aussi à évoluer. A Strasbourg je n'étais pas parmi les trois derniers et cela m'a déçu mais j'ai aussi compris ce jour-là que j'étais trop respectueux du jury. J'en ai tenu compte à Evian où je me suis plus affirmé. J'ai fait preuve de plus de hargne et de prétention aussi. J'ai tout simplement montré que ce titre de MOF, je le voulais. »*

Une quête à titre personnel, avant tout. *« En m'inscrivant, je n'avais pas d'attentes particulières quant aux retombées professionnelles. J'étais plus dans l'esprit d'un homme passionné par ce qu'il fait qui veut se prouver quelque chose. Et c'est vrai que ce concours correspond bien à cet état d'esprit. Il valorise un métier plus que des connaissances et ce sont la manière de travailler et d'en parler qui font que l'on est ou non à la hauteur des exigences du jury. »*

MOF, Laurent Derhé l'est donc devenu et il n'a pas tardé à l'afficher sur le site Internet du restaurant dont il est copropriétaire, 'L'Auberge du Ru', à Frontonas dans l'Isère, entre Lyon et Bourgoin-Jallieu. Mais cela ne change en rien ses habitudes et il passe toujours beaucoup de temps dans le vignoble. En sept ans, c'est-à-dire depuis la reprise de ce restaurant, il n'a cessé de développer la carte des vins. *« Elle est passée d'une trentaine de références à 400 avec en particulier une très belle collection d'une cinquantaine de Côte Rôtie différents. »*

Une carte que les inspecteurs de différents guides gastronomiques sont venus découvrir au cours des semaines qui ont suivi le concours. *« Mais dans ce domaine, nous ne courons pas après les distinctions. Ce qui compte c'est la satisfaction du client et rien d'autre. »*

35 year-old Laurent Derhé is a former pupil of the Hotel School in Thonon-les-Bains; he subsequently studied the "mention complémentaire", a specialised programme for sommeliers, at Tain l'Hermitage. Five months before meeting the nine other finalists of the 'MOF' competition in Evian-les-Bains, he was in Strasbourg attempting to win the title of 'France's Best Sommelier'. *“I threw myself into the world of competitions seventeen years ago. At that time, I competed for the Ruinart Trophy. I think competitions stimulate my taste for rivalry, but they also help candidates develop. In Strasbourg I didn't win a place amongst the three finalists and I was disappointed, but I also understood that I was too polite to the jury. I took this into account in Evian where I was far more assertive. I showed more boldness and flamboyancy too. I simply showed that I really wanted to win this 'MOF' title.”*

It was first and foremost a personal quest. *“When I enrolled I had no particular expectations about professional repercussions. My outlook was that of someone who is fascinated by what he does and wants to prove something. And this competition really does correspond to that frame of mind. It enhances the profession more than knowledge; the way a person works and communicates are what determine whether or not he measures up to the demanding standards required by the jury.”*

Laurent Derhé won the 'MOF' title and lost no time in displaying this on the website of the restaurant of which is joint-owner, the 'Auberge du Ru' in Frontonas in the Isère area, between Lyon and Bourgoin-Jallieu. But this victory has not changed his habits at all and he still spends as much time visiting winegrowing areas. In the seven years since he took over the restaurant, he has unceasingly striven to extend the wine list. *“It has increased from thirty or so references to 400 now and it includes, in particular, a wonderful selection of fifty different Côte Rôtie wines.”*

Inspectors for several gastronomic guides came to take a look at this list during the weeks that followed the competition. *“We are not seeking awards in this domain however. What counts most is our customers' satisfaction and nothing else.”*