

Le Sommelier

Le serdeau étant celui qui sert de l'eau, on aurait pu, par analogie l'appeler le "servin". Mais cela aurait considérablement réduit le rôle qu'il tient dans notre société du troisième millénaire. "On sert une bouteille de bière, mais on offre un grand vin. C'est là toute la justification du sommelier". Louis Orizet

Celui qu'on nomme en effet maintenant Sommelier est celui qui au début de notre histoire s'appelait l'Echanson. Il occupait en effet chez les Grecs et les Romains uniquement cette fonction : servir du vin à table. On pense généralement qu'il le goûtait avant, pas dans le but de savoir s'il était bon ou pas, mais plutôt pour savoir s'il n'était pas avarié ou même empoisonné. Le nom de sommelier est consacré en 1318, mais signifie la personne qui a la charge de la table et des vivres dans une communauté. Sa charge va se spécialiser et s'enrichir du choix et de l'achat des vins, de la fonction de caviste, puis de l'appréciation, de la dégustation et enfin de l'explication et de la présentation des vins : c'est le rôle attribué au Sommelier que nous rencontrons maintenant. Et pourtant ce métier a failli disparaître il y a quelques dizaines d'années... Il semblait trop difficile et prenant pour des jeunes qui ne se passionnaient plus guère pour le vin. Maintenant, grâce à l'effort de tous, il a heureusement repris toute sa place : on n'imagine mal le monde du vin sans sommelier. On en trouve maintenant dans tous les lieux où le vin est apprécié, dégusté, choisi, commenté et enseigné. Des caveaux de vente de caves coopératives jusque dans les linéaires de grande surface, des restaurants aux centrales d'achat, des cavistes aux distributeurs de vin par correspondance ou par Internet.

Le métier bénéficie maintenant de formations qualifiantes mises en place par l'éducation nationale, de la "mention complémentaire sommellerie" destinée aux jeunes diplômés de la restauration au "brevet professionnel sommelier", à toutes les formations universitaires ou continues existantes*.

Cette profession auparavant essentiellement dévolue aux hommes s'est nettement féminisée depuis 10 ans, les travaux pénibles (mise en bouteilles, manutention de tonneaux) ayant disparu des tâches imposées. La fonction aussi bien que l'approche y ont gagné en nuance, poésie et grâce. (Voir ci-dessous Photo Marché des Vins de Saint-Péray)



Les Sommeliers aiment tester et mesurer leurs connaissances qui sont vastes et encyclopédiques (allant de l'histoire du vin, des vignobles, des cépages, de la géologie à la législation ou l'accord des

* Les Brevets Professionnels se passent dans les écoles et lycées hôteliers, les Maisons familiales rurales, les lycées viticoles. Les formations Universitaires (exemple Diplôme Universitaires aptitude à la dégustation) dans les facultés d'œnologie (Bordeaux, Dijon). Le Diplôme de Sommelier-Conseil® à Suze la Rousse. Voir aussi les N° 461 & 462 de la Revue du vin de France pour une liste exhaustive des écoles en France.

mets) dans d'épiques concours professionnels qui commencent à être médiatisés et dont les vainqueurs gagnent notoriété et reconnaissance pour longtemps. Depuis les années soixante le concours de Meilleur Sommelier de France, organisé par l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) a consacré les meilleurs nationaux d'entre eux. Tous les trois ans un concours prestigieux de Meilleur Sommelier du Monde réunit l'élite mondiale (35 pays en 2000). Les Français y font souvent bonne figure puisque Philippe Faure-Brac (en 92) ou Olivier Poussier (en 2000) ont eu la médaille d'Or, Eric Baumard la médaille d'argent (en 98). En dix éditions, cinq Français y ont déjà été couronnés. Mais les sommeliers sont aussi divers que les hommes, on y trouve parfois des professeurs, des collectionneurs ou des acteurs (voir ci-dessous).

Albert GOLAY

Le bon élève devenu Professeur

Albert Golay débute comme chasseur à l'âge de 14 ans dans un hôtel du Jura à Champagnole et termine son apprentissage au Relais de l'Empereur à Montélimar comme commis de Restaurant. Il passe ensuite demi-chef de rang, puis chef de rang à 30 ans. En 1968 il devient Sommelier du Relais de l'Empereur. Il prend des cours d'œnologie par correspondance, il fréquente les associations, visite les vigneronnes et participe au concours national dès 1966. En 1976 il devient "Meilleur sommelier de France". A partir de 1982 il intervient à l'Université du vin comme professeur de la formation Sommelier. En 1990 ses pairs le nomment "Maître Sommelier". Il part à la retraite en 1995 après 46 ans de bons et loyaux services. Suite à son décès en 2001, le Comité des Vignerons de Vinsobres (en Drôme Provençale) crée le Prix Albert Golay qui récompense le professionnel qui aura le mieux mis en avant les vins des Côtes du Rhône. Le premier lauréat a été Daniel Denis (La Romanée à Lyon).



Philippe PARES

Le collectionneur d'étiquettes

A 38 ans Philippe Parès collectionne les articles sur lui comme les étiquettes. Mais ce sont celles-ci qui lui ont apporté la notoriété. En effet sommelier professionnel depuis 10 ans au restaurant parlementaire de l'Assemblée Nationale (après 7 années passées à La Marée), il est connu comme le plus grand collectionneur d'étiquettes (ou œnophile) de France. Il pense en posséder 300 000 qu'il a classées en 80 thèmes. Depuis 1980 il les collectionne, les classe et les échange. Depuis 1993 il les expose à travers toute la



France. Il fonde en 2002 l'ACAVE* (Association des Collectionneurs Amis du Vin et de l'Etiquette), et il a encore bien d'autres projets en tête.

* L'ACAVE : 57, Rue Emile Deschanel - 92400 Courbevoie.

Christophe TASSAN

L'Acteur

Rien ne prédisposait Christophe Tassan à faire l'acteur et c'est pourtant comme tel qu'il est reconnu en ce moment, même si cela ne doit pas durer. En effet quand on a donné pendant deux ans au cours du festival d'Avignon plus de quarante représentations de la pièce "du vin sur les planches" c'est bien la moindre des choses qui peut vous arriver. Restaurateur, sommelier, Christophe Tassan a mis sa fougue et toute sa sensibilité méridionale au service des vins de la Vallée du Rhône, des vins qu'il aime et qu'il aime faire découvrir et partager. C'était le but de son spectacle qu'InterRhône a accueilli pendant deux ans en son hôtel de Rochegude à Avignon.



L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

L'UDSF dont le Président est Georges Pertuiset depuis 1996, est l'héritière de l'Union des Sommeliers, créée en 1907. L'UDSF a été déclarée le 1^{er} avril 1970. Le président en était Louis Lebaill. Son rôle est de réunir les associations régionales de sommeliers (20 en 2002), de développer et d'agir pour le perfectionnement, la valorisation de la profession de sommelier. Pour ce faire l'association participe au renouvellement des programmes d'enseignement, apporte entraide pour l'emploi, communication et assistance à ses adhérents et participe, grâce à ses membres à tous les événements ayant pour objet la gastronomie.

Adresse : UDSF - 12, rue Paul Delouvrier - 21000 Dijon. Tél. : 03 80 22 09 95 - Fax : 03 80 24 99 92. Mail : catherine.dore@wanadoo.fr
Adresse du président : 6, rue Mauchamp, "Les Daims" - 21200 Beaune.



G. Pertuiset commente une dégustation verticale à Beaumes de Venise (84).