

Dominique Laporte décroche le titre en 1997, après plusieurs tentatives. Une victoire qu'il confirme l'année suivante en remportant le Master of Port, concours international spécialisé sur le porto, qui redémarre d'ailleurs en 2005-2006 après quelques années d'interruption.

Étape suivante : 2004, où Dominique fait coup double : Meilleur Sommelier de France (concours national de l'UDSF) et titre de Meilleur Ouvrier de France en

ont évolué ces dernières années. Le bachelage intensif demandant de connaître la moindre parcelle de vigne au bout du monde ne suffit plus aujourd'hui comme préparation. Le service du vin et des spiritueux en restauration, les alliances entre les mets et les vins, la connaissance des cafés, des thés, des eaux minérales voire des cigares ont également leur place, témoignant des aptitudes réellement professionnelles des sommeliers.

teur, car le pire y côtoie le meilleur".

Et c'est par souci d'éclectisme qu'il s'intéresse aussi la bière. "J'y découvre une variété de goûts et d'arômes que je n'aurais pas soupçonner au départ" souligne Dominique Laporte, pour qui le fait de travailler actuellement pour les Brasseurs de France lui permet, encore et toujours, d'apprendre et de se perfectionner sur de nouveaux territoires du goût.

Une formation qu'il n'est pas prêt d'arrêter



Meilleur Sommelier de France en 2004, avec Georges Partuiset, président à l'époque de l'UDSF.



Dominique Laporte, lors du concours du Meilleur Sommelier de France 2004 qu'il a remporté.



La bière est un nouveau centre d'intérêt dont il explore la variété de goût.

sommellerie dans la foulée, où ils ne sont d'ailleurs que trois à être reçus. Enfin, c'est la finale du Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe, où il décroche la troisième place.

Après cette année flamboyante, retour aux études et aux visites de vignobles avec deux objectifs : le concours européen en 2006 et, pourquoi pas, le mondial en 2007...

Car on imagine mal la somme de travail que demande aujourd'hui la participation à de tels concours au sommet, et qu'un titre constitue une vraie récompense, vu le temps que les lauréats ont consacré à le préparer.

### Le rapport "qualité-plaisir"

D'autant que les concours de sommellerie

Un angle que Dominique Laporte exprime à sa manière en soulignant que son but est de proposer aux clients le meilleur rapport "qualité-plaisir" lors du service des boissons en restaurant ou dans une cave à vins.

Sa passion est de dénicher de nouveaux viticulteurs prometteurs, dans des appellations encore méconnues (côtes du Marmandais, Fiefs Vendéens, Grèce...), et à des prix qui savent rester abordables.

Ce découvreur permanent n'en garde pas moins un palais critique sur ce qu'il découvre. Ainsi, il estime qu'il y a encore beaucoup de problèmes de qualité dans le vignoble français, et que beaucoup de progrès restent à accomplir pour améliorer le niveau. D'autant que, pour lui, "une appellation d'origine contrôlée n'est pas une garantie de qualité pour le consommateur,

de sitôt, tout en caressant d'autres projets, comme de concevoir un restaurant à lui... Il est aussi une des meilleures illustrations de l'échelle sociale qu'offrent bien plus que d'autres les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Gilbert Delos