

LA FINALE AVAIT LIEU AU LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE À TOULOUSE

**Biraud, Laporte et Tassan
nouveaux MOF sommellerie**



Arnaud Chambost, Eric Duret, Christian Péchoutre et Franck Thomas avaient ouvert la voie en 2000 en devenant les premiers Meilleurs ouvriers de France en sommellerie. Le jeudi 29 janvier, David Biraud, Dominique Laporte et Christophe Tassan les ont rejoints dans ce cercle très fermé...

Mais bien avant l'annonce de ce palmarès par Philippe Faure-Brac les trois futurs lauréats et leurs onze compagnons de finale ont connu une longue journée de concours.

Le jour se levait à peine sur le Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Toulouse que la première épreuve commençait déjà. Quatre vins, une déclinaison de liqueux, à déguster et à commenter par écrit. Et pour compléter cette mise en bouche une carte des vins erronée à corriger. Pas le temps de se poser de questions ni de se laisser envahir par le stress

car des ateliers individuels attendaient les 14 finalistes.

- L'argumentation commerciale mettait les candidats devant un cas précis : trois eaux de vie à déterminer par simple olfaction et à marier chacune avec un cigare approprié à son caractère.

- La gestion et l'organisation proposait de compléter la carte des vins d'un restaurant étoilé de Poitiers avec dix vins pouvant aussi s'accommoder aux plats proposés par le chef.

- L'accord mets et vins mettait en scène Emile Jung (Le Crocodile à Strasbourg). Il faisait découvrir un pigeon du Lauragais accompagné d'une sauce au vin et d'une purée de fèves. Il convenait de commenter le plat et de choisir parmi deux vins rouges celui qui se marierait le mieux avec la recette.

Sans avoir réellement le temps de souffler les finalistes ont rejoint la salle de restaurant où les attendait la dernière étape de la journée. Le service d'une table à l'occasion d'un déjeuner de gala qui réunissaient de nombreuses personnalités régionales dont quelques-uns des célèbres chefs étoilés du Sud-Ouest. Une dégustation des plats qui allaient être servis, la découverte de la carte des vins et la salle accueillait déjà ses premiers clients.

Deux bonnes heures plus tard, fatigués mais soulagés, les 14 sommeliers passaient enfin à table et mettaient entre parenthèses la nervosité liée, désormais, à l'attente des résultats.

Une proclamation qui est intervenue après de multiples discours. L'occasion pour Philippe Faure-Brac, le responsable de l'organisation du concours, de rappeler publiquement que « ce titre de MOF, les sommeliers en rêvaient depuis longtemps pour tirer vers l'avant une profession qui en a besoin. »

David Biraud et Dominique Laporte, les deux derniers Meilleurs sommeliers de France en titre étaient là où leur expérience des concours devait logiquement les amener. Il restait un troisième nom à entendre. Christophe Tassan, le sommelier de référence des Côtes du Rhône, était ainsi celui qui complétait la promotion 2004 des MOF de sommellerie. Les larmes aux yeux, il était enfin sur la plus haute marche du podium et donnait à ce palmarès beaucoup d'équilibre et d'accent...



Les finalistes



David Biraud (*Le Crillon, Paris*)

Fabrice Guillot
(*La Cabro d'or, Les Baux de Provence*)

Marco Bertiozzi
(*sommelier formateur, Montpellier*)

Dominique Laporte
(*Great Eastern Hotel, Londres*)

Frédéric Schaaf (*Cave bar à vin, Ecully*)

Jean-François Jagot (*Ecole hôtelière, Avignon*)

Pascal Léonetti (*Auberge de l'Ill, Illhaeusern*)

Christophe Tassan (*sommelier conseil, Avignon*)

Richard Bernard
(*La Poularde, Montrond-les-Bains*)

Philippe Cronenberger
(*Le Mas d'Artigny, Saint-Paul-de-Vence*)

Stéphane Debaille (*Le Lisita, Nîmes*)

Jérôme Faure
(*Le Mas des herbes blanches, Joucas*)

Fabrice Sommier (*Georges Blanc, Vonnas*)

Laurent Piro (*Les Prémices, Bourron-Marlotte*).