

Dinard

OF 10/6/10

Palmes académiques pour Christian Stévanin, œnologue

Napoléon 1^{er} a créé les Palmes académiques pour les universités et Napoléon III y a ajouté les académies. La distinction a été remise à Christian Stévanin, éminent professeur d'œnologie, inventeur de mentions de sommellerie et de partenariats professionnels, poète et mentor d'une foule d'étudiants recrutés par les établissements parmi les plus prestigieux, à travers le monde.

Jeudi dernier, le lycée hôtelier de Dinard vivait l'ivresse d'une distinction on ne peut plus méritée. Car Christian Stévanin s'est construit une vie de formations et de concours, en parallèle à sa vie de professeur. Jean-Jacques Basseau, proviseur, l'a rappelé, en décorant le chevalier, au nom du ministre de l'Éducation nationale : « **Votre notoriété dépasse largement les frontières de la Bretagne et celles de la France. Vous avez toujours privilégié la réussite des élèves, en inventant mille manières pour y parvenir.** »

La vocation du caviste

Originaire de Montargis (Loiret), Christian a débuté au pays, sur le tas, en 1966 : « J'avais 16 ans. J'ai découvert le Grand hôtel de la Poste et ses sortilèges nés de la pénombre. C'était une des premières caves de France, véritable bible dont je me suis inspiré. » Jusqu'à prendre du galon et embarquer sur le France, jeune chef de rang en 1972.



Christian Stévanin, une vie au service d'une grande cause professionnelle. Ici en compagnie de Jean-Jacques Basseau, proviseur du lycée hôtelier.

« Une expérience exceptionnelle qui m'a donné soif d'apprendre. » Le France est désarmé en 1974 et Christian débarque en Bretagne, étudie, décroche le Grand Prix de poésie, passe diplômes professionnels et concours de professeur.

« Je suis entrée à la chambre de

commerce de Rennes, en 1978, en charge de formation technique. » Brûlant les étapes, il crée un cours de dégustation, pour les professionnels, puis devient pionnier des mentions de sommellerie qu'il ouvre à Rennes, en 1985. Une invention qui fait vite tâche d'huile.

C'est une autre aventure, lorsqu'il arrive au lycée hôtelier, en 1990, pour lancer, dans l'enseignement, la mention sommellerie dont les échos résonnent désormais sur tous les continents. Une grande première aussi, car ses élèves deviennent des experts, grâce aux stages dans les grandes maisons et aux vigneronnes de toutes les régions qui les accueillent et les forment sur le tas, comme l'a été Christian. Depuis vingt ans, les titres défilent et les élèves sont recrutés avant la fin de leurs études. Certains sont même devenus vigneronnes créateurs.

Une passion partagée

« Les élèves vous doivent tout », explique Jean-Jacques Basseau. « Et je leur dois tout », répond l'expert, avec des larmes dans la voix. Ce sont ses « petits », aujourd'hui respectés et courtisés. « Quel beau cadeau ils me font. Ma plus belle récompense. » Christian reste à l'écoute, pour converser avec Hong-Kong, New-York, ou tout simplement le George V, à Paris. « J'aime lorsqu'ils me donnent de leurs nouvelles. »

Le chevalier des Palmes académiques remettra bientôt son tablier. Il se donne encore quelques mois, histoire de se griser de dernières émotions dont il aime à se délecter. In vino veritas....