

Le caviste se rebiffe

Le Français boit moins ? Oui, mais mieux. Une révolution venue des caves, des restos et des bars. Qui ont l'art de dénicher les bonnes cuvées. Goûtons voir...

LA SOMMELLERIE AU SOMMET

La Bretagne peut même se targuer d'avoir le seul diplôme de caviste reconnu nationalement, à Vannes, par où est passé Denis Anisis. Elle a surtout un professeur de sommellerie hors du commun : au lycée hôtelier de Dinard, Christian Stevanin a donné à des générations de jeunes sommeliers une conscience du terroir, et un respect du vivant. Avec lui, la profession a muté : « Dans les années 1950, on ne pouvait pas devenir sommelier avant 40 ans. Comme il n'y avait pas de formation, on choisissait parmi les chefs de rang celui qui avait la plus grande bonhomie. Il fallait être couperosé et ventripotent pour être crédible... » Sa future promotion 2009-2010 ? Six garçons... et neuf filles : « A la dernière commission de recrutement, elles nous ont conquis ! L'époque où l'on assenait des cours d'œnologie au client est terminée. Se confiner à l'appellation, au domaine, au millésime, c'est rébarbatif. Les femmes, elles, trouvent les mots justes, elles savent séduire avec des images. Et évoquer les conditions de production environnementales qui importent aux nouvelles générations. »

LE NEZ DES FEMMES

Tout est venu du nez. Autrefois, l'homme buvait un coup, et n'en faisait pas une affaire. Le vin avait de la jambe ou n'en avait pas. « Dans les banquets, on avait des verres très évasés qui ne permettaient pas vraiment de sentir », rappelle Jacques Dupont. Tout juste évoquait-on les arômes quand ils étaient mauvais – bouchon, moisi, aigreur. Et les femmes sont arrivées. Dotées, nous dit Dupont, qui le tient du neurologue Jean-Didier Vincent, de capacités olfactives supérieures. « Elles ont une hypersensibilité olfactive, confirme Christian Stevanin. C'est d'ailleurs grâce à elles que les vins vanillés, bodybuildés, superconcentrés des années 1990 sont passés de mode. "Où est la finesse, l'élégance ?" demandaient-elles. » Ce discours sur le « nez » des femmes ne convainc pas les intéressées : « Je ne crois pas qu'on soit meilleures, c'est juste qu'une femme doit être plus performante qu'un homme pour obtenir la même reconnaissance », sourit la jeune Virginie Morvan, responsable des achats de Lavinia, la gigantesque cave high-tech de la Madeleine, à



Paris. Avec Rachel Bougault, sommelière de l'Octopus, à Béziers, qui ne propose que des vins bio ou naturels dans son restaurant étoilé, Virginie Morvan a été une des élèves les plus brillantes de Christian Stevanin – « un romantique, un passionné, un Cyrano dans les vins ». Mais elle a commencé par s'exiler dans un grand restaurant londonien – « parce qu'en 1996 il y avait très peu de postes pour les femmes dans le vin » –, avant d'intégrer l'hôtel Bristol, premier palace à avoir réalisé un joli coup marketing, avec une équipe « 100 % sommelière » : « Au début, les clients étaient surpris, me testaient, ensuite, c'était très facile : entre un client connaisseur et un sommelier, il y a toujours compétition. Avec une sommelière, la rivalité disparaît... »