

ProWein 2016 : Article spécialisé - novembre 2015

L'ascension du sommelier

Événement du vin destiné à ses professionnels, ProWein (Salon international du vin et des spiritueux) a le vent très en poupe depuis quelques années au fil du raffinement et de la redéfinition de l'expérience gustative à grande échelle. Si le travail en coulisse mérite toutes les louanges, que le salon soit réservé exclusivement aux professionnels du vin a joué un rôle important dans l'élargissement de son incidence.

Les acheteurs, amateurs de vins ont été professionnels et influents pendant de nombreuses décennies, tout en laissant dans l'ombre une des pièces maîtresses de ProWein, le sommelier. Le sommelier joue actuellement un rôle de plus en plus significatif dans la diffusion de la connaissance du vin et est devenu partie intégrante du développement et du succès de ProWein.

Les sommeliers n'ont pas toujours joui de l'influence et du pouvoir qui leur est assigné aujourd'hui. Ils ont été souvent relégués au rang de simples serveurs de vin et, avouons que l'ambition professionnelle faisait défaut et que le secteur n'était pas reconnaissant à l'égard de ses surdoués. La donne s'est modifiée sérieusement dans les années 1980 lorsque la moisson de professionnels fut particulièrement bonne, avec l'arrivée de Kevin Zraly à Windows on the World, Daniel Johnnes chez Montrachet, Larry Stone chez Charlie Trotter.

En ces temps privilégiés, les années 1980, les sommeliers avaient d'autres avantages que ceux qui en font aujourd'hui leur métier. Les grands vins étaient mal connus, disponibles et sous-estimés, et le public n'était pas formé et peu intéressé à en savoir plus. C'est dans ce contexte que des hommes, car le métier n'était exercé que par des hommes, ont commencé à faire opérer la magie. La cave des



Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany


Telefon +49 (0) 2 11/45 60-01
Telefax +49 (0) 2 11/45 60-6 68
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de


Geschäftsführung:
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)
Hans Werner Reinhard
Joachim Schäfer
Bernhard Stempfle
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:

 The global
Association of the
Exhibition Industry

 Ausstellungs- und
Messe-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

 FKM – Gesellschaft zur
Freiwilligen Kontrolle von
Messe- und Ausstellungszahlen

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung



13.-15.03.2016

International Trade Fair for Wines and Spirits

Düsseldorf, Germany

www.prowein.com

restaurants a commencé à faire partie de leur réputation, au même titre que les plats servis, et le sommelier, de plus en plus présent, a vu sa responsabilité grandir.

Notons également que les années 1980 ont été des années charnières pour le développement de la viticulture aux États-Unis. La médiatisation du vin et l'émergence de personnes, tels que Robert Parker, ont changé l'approche critique du produit, en ont facilité l'accessibilité et la compréhension.

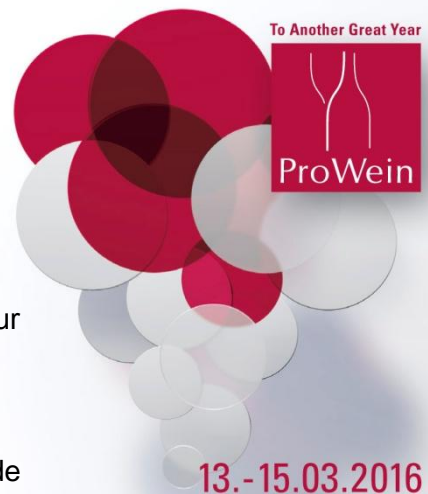
Cette évolution n'a pas échappé au public, ni d'ailleurs aux médias, qui ont intégré le vin dans leur expérience-dîner. Ruth Reichl, dans l'analyse qu'elle fait de Montrachet dans le NY Times en juillet 1994, près d'une décennie après sa création, saisit ce moment de gloire, les lecteurs étant très sensibles à l'époque à ce genre de prose :

« Vous souhaitez un petit vin doux pour accompagner votre foie gras ? La liste des vins a été joliment orchestrée pour se marier aux plats, et peu de restaurants se hissent au niveau talentueux de Montrachet dans le service du vin. Si vous vous laissez conseiller, non seulement le conseil sera bon mais vous apprendrez aussi que 83 est un meilleur cru que 85 grâce au botrytis dont la « noble décomposition » donne au Sauternes la complexité pratiquement absente en 1985. Tout cela est présenté comme étant factuel, sans une once de prétention. Si la liste recèle de grands crus, lorsque vous interrogez le sommelier, Daniel Johnnes, sur ce qu'il conseillerait, il déroule instantanément une liste de délicieuses bouteilles très peu chères avec le même amour que s'il s'agissait de grands crus. »²



Messe
Düsseldorf

Dans une large mesure, ce bond en avant dans la professionnalisation a reçu un coup de pouce de la Court of Master Sommeliers, une institution éducative établie en 1969 pour promouvoir la profession et introduire un système rigoureux de dégustation et de références qui n'avait jamais vu le jour. Si le programme est né au RU, sur les 230 professionnels ainsi consacrés Maîtres Sommeliers depuis sa création, 147 proviennent des



États-Unis³, ce qui en révèle l'appréciation et le dynamisme du secteur dans ce pays.

Dans cette optique, les luttes menées par un petit groupe d'étudiants de Master ont été utiles pour lever le voile sur les rouages internes de la profession à un public plus large. *Somm*, le film sorti en 2012, est une narration du parcours de ces aspirants au titre de maître sommelier. Si le film a eu un succès modeste en termes du nombre d'entrées, les critiques cinématographiques s'en sont emparé, il s'est vu gratifier d'un 77% sur Rotten Tomatoes⁴ et de quatre étoiles et demie sur Amazon⁵, où il est toujours disponible. Ce fut une véritable percée pour les sommeliers que ce lien noué avec le public au même titre que l'ont été le film *Sideways*, dix ans plus tôt, les analystes de la gastronomie dans les années 1990 et la renaissance de la critique du vin dans les années 1980. Le film est l'exemple le plus récent de la médiatisation auprès du public par la presse non spécialisée. Le vin se raconte dorénavant plus simplement et l'appréciation de la signification du véritable professionnel du vin se valorise.

Si les maîtres sommeliers demeurent rares, les vrais professionnels du vin sont légion, notamment dans des villes comme New York où se conjuguent la culture du restaurant prompt à cultiver ce talent et la communauté pour le soutenir. La discussion du statut actuel du sommelier avec quelques perles de cette pratique à New York met en lumière une perspective qui est rarement perçue par le consommateur final. Rajeev Vaidya, Chef sommelier du restaurant Daniel, ici à New York, a rapidement observé le glissement d'un judicieux créneau à un acteur influent sur un marché plus large.

« Le rôle a basculé, d'un simple serveur de vin à un faiseur de tendances/d'enseignes. Nous avons une énorme influence sur le marché et la popularité du vin. Il y a de nombreux amoureux et collectionneurs de vins qui ont un immense respect pour mon avis et utilisent mes goûts comme guides d'achat sans avoir jamais dîné dans le restaurant ! »

13.-15.03.2016
International Trade Fair for Wines and Spirits
Düsseldorf, Germany
www.prowein.com





Alors que leur influence était souvent confinée au périmètre de la salle à manger, il n'est pas surprenant que les médias sociaux servent de levier à l'amplification de l'influence des plus grands protagonistes. Auparavant, les conseils judicieux étaient dispensés à table mais aujourd'hui, nous pouvons nous asseoir à table parce que le profane veut savoir de quoi il parle ! Jeffrey Kellogg, Directeur du cellier du restaurant Maialino à New York, observe régulièrement cette influence et commente :

« Les sommeliers semblent prendre certainement la place des notations des vins dans l'éducation de l'amateur. Alors qu'ils parlaient avec leurs convives des vins ayant reçu les meilleures cotes, les convives me demandent aujourd'hui si je peux leur servir un vin instagrammé par un sommelier. »

Un de ces sommeliers pourrait bien être Patrick Cappiello, Directeur du cellier Pearl Ash et des restaurants Rebelle, qui est un utilisateur inconditionnel de la découverte sur Instagram qu'il qualifie de « *manière créative et drôle de présenter ce qui peut souvent être une carrière prétentieuse et faite d'esbroufe* » ou Michael Madrigal, Chef sommelier au Bar Boulud, *Épicerie* Boulud et Boulud Sud, qui appose une photo sur sa grande bouteille journalière à côté du verre qui se remplit, en restant dans la simplicité, l'humour et l'accessibilité pour le public.



Cependant, cette nouvelle influence et accessibilité s'accompagne d'une responsabilité accrue, la page suivante de la saga du sommelier. Le pouvoir de recommander des vins, d'introduire de nouvelles régions au public ou de se focaliser sur certaines propriétés est de l'ordre du possible aujourd'hui mais notre regard, s'il se tourne vers l'avenir, doit méditer sur les paroles sages de Pascaline Lepeltier M.S. et Directeur boissons de Rouge Tomate lorsqu'elle donne son avis sur l'épanouissement du potentiel du sommelier, ou de plus en plus souvent de la sommelière :

« Actuellement, à moins de s'inscrire dans une dynamique alimentaire plus large, essayer de montrer que l'on peut manger et boire



différemment en soutenant des pratiques agricoles et viticoles alternatives dans une perspective à long terme, pour l'avenir de notre planète, de tourner le dos au marketing outrancier, à la mondialisation et à l'industrialisation du produit agricole, se laisser guider par les médias est peu visionnaire et relève du repli sur soi, mais si les médias font entendre cette autre voix, alors ne nous en privons pas ! »

Comme dans tous les métiers, ne pas s'améliorer équivaut à reculer. Les sommeliers ont toujours pour priorité de déguster les vins et de dialoguer avec les producteurs. Si rien ne peut remplacer la visite d'un vignoble, des événements comme ProWein offrent aux professionnels du vin une occasion de dégustation durant trois jours.

Les 4.000 exposants, et plus, les dizaines de séminaires et la rencontre de ce monde des viticulteurs sous un énorme toit (à la vérité, il y en a plusieurs mais vous aurez saisi l'idée), ProWein est l'événement viticole abouti pour le professionnel où il peut déguster des vins de dizaines de producteurs de grandes régions, du Rioja ou du Chianti Classico, ou prendre le temps d'une pause assise pour une dégustation longue et attentive des meilleurs génies, Château Musar ou Mas de Dumas Gassac. Nous l'avons appris, le travail du sommelier professionnel est incroyablement dur, émaillé d'expériences dont les visites de ProWein font partie et sont une part de la gratification qu'ils méritent. La prochaine occasion sera du 13 au 15 mars 2016 au Salon de Düsseldorf, Allemagne.

Gregory Dal Piaz s'est engagé dans cette voie il y a plus de 30 ans, dans des restaurants, dans la vente au particulier et dans l'écriture. Rédacteur en chef de SimplyBetterWines.com, il a consacré son année 2015 à la recherche et à l'écriture d'un livre à Chianti. Il sera publié l'année prochaine.

- *Ruth Riechl dans The New York Times 29.7.1994*
<http://events.nytimes.com/mem/nycreview.html?res=9C03E0D81739F93AA15754C0A962958260>
- <http://www.mastersommeliers.org/Pages.aspx/Membership>



- <http://www.rottentomatoes.com/m/somm/>
- <https://www.amazon.com/Somm-lan-Cauble/dp/B00DQM395C/>

Les photos de presse de ProWein 2015 sont disponibles sur notre base de données « Press Service » sur www.prowein.com.

Contact presse :

Messe Düsseldorf GmbH, ProWein Press Service
Christiane Schorn et Brigitte Küppers (assistante)
Tel. +49 (0)211 4560 -598 et -929

SchornC@messe-duesseldorf.de, KueppersB@messe-duesseldorf.de

Pour en savoir plus :

www.prowein.com et les réseaux sociaux
Facebook: www.facebook.com/ProWein.tradefair
Twitter: <https://twitter.com/ProWein>

