MONQUARTIER
MOI, MA VIE, MON QUARTIER

Sommelier

Les boissons alcoolisées accompagnent bien souvent nos partys des Fêtes : un bon vin à Noël, de bonnes bulles au jour de l'An. Les conseils d'un sommelier peuvent s'avérer précieux pour dénicher la bouteille idéale à offrir en cadeau ou à servir aux invités. Pour nous parler du métier de sommelier, qui de mieux que Philippe Lapeyrie, sommelier, chroniqueur, auteur et enseignant à l'École hôtelière de la Capitale. Par sa passion et sa simplicité, il a su rendre la sommellerie accessible à tous. Santé et joyeuses Fêtes! *par Joannie Langlois*

QUELLE EST LA FORMATION NÉCESSAIRE POUR DEVENIR SOMMELIER?

Certains sont autodidactes et sont très bons, comme Alain Bélanger. Mais la plupart des sommeliers ont un diplôme d'études professionnelles en service de la restauration et une attestation de spécialisation professionnelle en sommellerie. Ça donne une bonne base, mais il faut toujours se renouveler et rester curieux. Il y a tellement de choses à savoir!

EST-CE QUE ÇA PREND DES APTITUDES PARTICULIÈRES, AU NIVEAU DE L'ODORAT PAR EXEMPLE?

Certains ont un nez hors du commun, comme François Chartier et Véronique Rivest, mais tout le monde est capable de sentir, il faut seulement s'y arrêter. On doit exercer notre odorat en sentant le plus de choses qui dégagent des arômes, pas seulement du vin. On emmagasine ainsi une mémoire olfactive. Par la suite, on peut associer les arômes du vin à ce que l'on a déjà senti.

OÙ TRAVAILLENT LES SOMMELIERS DE MANIÈRE GÉNÉRALE?

Le taux de placement en sommellerie est excellent. Les possibilités sont nombreuses : restaurants, SAQ, agences de vin, hôtels, vignobles et j'en passe.

À QUAND REMONTE VOTRE PASSION POUR LA SOMMELLERIE?

Quand j'avais 7 ans, ma famille possédait un vignoble en Corse. Je posais mille et une questions à mon grand-père et à mon oncle. À 25 ans, j'ai obtenu un diplôme d'études professionnelles en service de la restauration. J'ai rencontré plusieurs sommeliers que j'admirais beaucoup et j'ai voulu faire le même métier qu'eux. J'ai donc pris un cours de sommellerie, j'ai lu *Le Grand Larousse du vin* et j'ai visité les principaux pays producteurs de vin. Je me suis par la suite démarqué dans différents concours, ce qui a attiré l'attention des médias. Je n'avais pas prévu faire de radio ou de télévision, mais je me suis rendu compte que j'étais capable de bien vulgariser la sommellerie. En 15 ans, je n'ai reçu aucun commentaire négatif de la part du public. C'est très gratifiant.

QUELLES SONT LES ÉTAPES DE DÉGUSTATION D'UN VIN?

On commence par prendre le temps de le regarder. La couleur veut dire tellement de choses. On le sent ensuite, avant d'y goûter, sans l'avaler. On essaie de voir si les saveurs en bouche correspondent aux arômes perçus. On pense à la température de service idéale, à des accords mets-vin. Et le plus important : ne pas avoir le doigt en l'air!

« De janvier à juillet, je travaille sur mon livre *Le Lapeyrie*. Durant cette période, je déguste entre 40 et 70 vins par jour. »

PHOTOGRAPHIE : JULIEN FAUGÈRE

QUEL PAYS PRODUIT LES MEILLEURS VINS SELON VOUS?

Ça dépend de plusieurs choses, mais c'est certain que la France et l'Italie sont difficiles à battre.

COMMENT PROCÉDEZ-VOUS POUR SÉLECTIONNER LES VINS QUI SE TROUVENT DANS *LE LAPEYRIE*?

En janvier, on envoie un communiqué aux agences et aux vignerons pour leur dire de nous envoyer une bouteille de chaque vin avec une description technique. On goûte. Quand ça ne nous plaît pas, ça s'arrête là. Si ça nous plaît, on en parle. On ne parle jamais d'un vin de façon négative. Il y a toujours le travail d'un vigneron derrière, qui mérite notre respect. On déguste de 7 h à midi, en prenant des notes sur ce qu'on aime. On sélectionne les 300 meilleurs vins disponibles dans la plupart des SAQ. Je déguste avec un autre sommelier pour avoir un deuxième avis, mais c'est moi qui écris 100 % du livre.

COMBIEN DE VINS POUVEZ-VOUS DÉGUSTER EN UNE JOURNÉE?

De janvier à juillet, je travaille sur mon livre *Le Lapeyrie*. Durant cette période, je déguste entre 40 et 70 vins par jour. Mon odorat est alors beaucoup plus aiguisé que le reste de l'année, car je l'exerce intensivement.

APRÈS AUTANT DE DÉGUSTATIONS, UN VIN PEUT-IL ENCORE RÉUSSIR À VOUS SURPRENDRE?

Oui, il le faut! Le jour où je ne serai plus surpris, ce sera fini pour moi. Et plus le temps passe, plus je sais ce qui me plaît et ce qui ne me plaît pas dans un vin. Par exemple, je n'aime pas les vins sucrés, qui sentent les copeaux de bois ou la vanille. J'ai été surpris récemment par The Pavillion Chenin Blanc d'Afrique du Sud, un vin à 11,55 $.

Idée-cadeau

Le Lapeyrie 2017
296 pages
Les Éditions de l'Homme
19,95 $

Pour le jour de l'An

Freixenet Elyssia
Espagne
19,45 $

Pour le réveillon

La Montesa
Espagne
21,25 $