

GRUPE CAPITALES MÉDIAS

laTribune



Sherbrooke
Quelques nuages 6°C

Le mercredi 15 novembre

Actualités

Chroniques

Opinions

Arts

Sports

Affaires

ARTS

14 novembre 2017 / Mis à jour le 13 novembre 2017 à 18h56

La chroniqueuse Caroline Chagnon cosigne un premier livre

CAMILLE DAUPHINAIS-PELLETIER
La Tribune



rtager



Caroline Chagnon, qui cosigne un premier livre sur la sommellerie, a d'abord commencé à travailler à la SAQ alors qu'elle était étudiante, pour payer son baccalauréat en

communication. « C'est là que j'ai eu la piqûre. Ça m'a brisé le cœur quand j'ai dû quitter à la fin de mes études! » se rappelle-t-elle aujourd'hui.

Après sa diplomation et quelques années de travail, cette passion persiste assez fort pour qu'elle retourne sur les bancs d'école suivre une formation en sommellerie au Centre 24 — Juin, à Sherbrooke. Tout de suite, elle adore son nouveau domaine, mais elle n'oublie pas d'où elle vient : après tout, se dit-elle, un bac en communication, « c'est toujours utile »...

« L'écriture, c'est ce qui me passionne le plus en communication », explique aujourd'hui la sommelière de 27 ans. Elle signe d'ailleurs dans *La Tribune* depuis 2015 une chronique *Vins*, dont la publication est maintenant élargie aux autres quotidiens du Groupe Capitales Médias. De plus, elle anime l'émission *Lève ton verre*, en plus de pratiquer son métier.

Une collaboration en or

Parmi les ouvrages de référence que Caroline Chagnon a lus et relus durant sa formation, il y avait ceux de Jacques Orhon. Comme elle rêvait de collaborer un jour avec lui, elle a décidé de suivre le conseil d'une amie et de lui envoyer un courriel comme une bouteille à la mer, espérant peut-être se dégoter un stage.

C'était en février de cette année. « Le jour même, il s'en allait rencontrer son éditrice, qui voulait publier un livre avec lui pour souligner leurs trente années de collaboration. Jacques trouvait que ça ne laissait pas beaucoup de temps pour faire le travail. Et là, par hasard, le soir même, on s'est croisés dans une dégustation à Montréal. J'étais tellement gênée! Je me disais : « Je lui ai écrit ce matin comme une groupie, et il ne m'a pas répondu! » »

Pourtant, le soir même, elle recevait un courriel de Jacques Orhon qui lui signifiait son intérêt pour une collaboration. Deux jours plus tard, c'était officiel : ils allaient écrire un livre ensemble. S'en suivront donc des mois de travail acharné, et de nombreuses séances sur Skype entre les auteurs, histoire d'effacer la distance qui sépare Sherbrooke de Sainte-Adèle...

Sommelier, mode d'emploi

Le fruit de ce travail, c'est le livre *Le sommelier, c'est vous!*, publié aux Éditions de l'Homme. La première partie de l'ouvrage se veut un « cours accéléré de sommellerie », et on y décortique des notions de base (la bonne façon de lire une étiquette, les faux pas à éviter, la méthode d'utilisation des carafes, des verres ou des bouteilles, par exemple).

Le reste du livre est consacré aux accords mets et vins, divisés par grandes sections (apéro, pâtes et pizza, fruits de mer, bœuf, abats, etc.). Selon la cuisson du plat, sa sauce ainsi que les ingrédients utilisés dans la recette, des vins sont proposés : au total, ce sont 300 bouteilles qui sont recommandées, dont 50 biologiques (et toutes trouvables à la SAQ).

« On explique vraiment c'est quoi le *thinking* derrière les recommandations, pourquoi ça va bien ensemble. On veut rendre les personnes autonomes, au final », résume Caroline Chagnon.

L'appréciation grandissante des Québécois pour le vin se consolide, remarque-t-elle. « Sans vouloir faire un mauvais jeu de mots, les gens sont assoiffés de connaissances. C'est la plus belle chose qui peut arriver pour nous; on peut partager notre métier, notre passion. Aujourd'hui, quand tu dis que tu es sommelier, les gens te regardent comme si tu disais que étais docteur. Il y a un profond respect pour le métier », souligne-t-elle.

Caroline Chagnon sera en dédicace au Salon du livre de Montréal vendredi (17 h-19 h) et samedi (13 h-14 h 30) avec Jacques Orhon, ainsi que dimanche (15 h-16 h 30) en solo.