

## **Sud-Ouest - 13 mai 2008**

**FORMATION.** La profession de sommelier constitue une niche au sein de la filière vitivinicole. Mais ceux qui la choisissent voient s'ouvrir de belles perspectives

### **Un métier qui sert le vin**

Jean-Pierre Tamisier

L'enseignement de la sommellerie est l'un des rares dans le monde de la formation à être assorti de la mention « Interdit aux moins de 18 ans ». À cause, bien sûr, des degrés d'alcool que « contient » cet enseignement. Ce qui n'empêche pas Françoise Roy de mettre en exergue cette « mention complémentaire » sommellerie proposée par le lycée hôtelier de Gascogne (1), qu'elle dirige à Talence, dans la banlieue de Bordeaux.

L'établissement est le plus important d'Aquitaine dans ce secteur et l'un des deux seuls, avec le lycée Jacques-de-Romas, à Nérac (Lot-et-Garonne), à offrir à ses élèves la possibilité de devenir sommeliers.

**Débouchés planétaires.** « C'est une profession qui sert à entretenir et à développer l'image du vin auprès de la clientèle, et qui ouvre de belles perspectives de carrière, un peu partout dans le monde », soutient Françoise Roy, qui s'appuie pour cela sur le registre des anciens élèves ?uvrant aujourd'hui dans les grands restaurants de la planète.

Elle tient cependant à démythifier ce métier, qui « n'est pas seulement réservé aux très grands établissements ». Précisément parce que la sommellerie n'est qu'une mention complémentaire qui intervient après un premier diplôme dans l'une des différentes disciplines de l'hôtellerie et de la restauration. « Ainsi des restaurants de dimension moyenne peuvent-ils recourir à un sommelier qui est aussi maître d'hôtel », dit-elle.

En revanche, il ne s'agit pas d'une profession que l'on peut choisir par défaut. « Il faut avoir à la base le goût du vin et arriver motivé », affirme Muriel Lafourcade, qui enseigne la sommellerie au lycée de Talence. « Notre objectif est ensuite que nos élèves repartent diplômés et passionnés. »

**Au c?ur du bordeaux.** Dès le départ, les élèves sommeliers sont mis en contact avec l'univers professionnel du vin, au-delà de celui de la restauration. Même si l'enseignement touche l'ensemble des vins et terroirs du monde, la présence du lycée au c?ur du vignoble bordelais lui confère un atout essentiel. « Nous avons noué de nombreux partenariats : avec l'école du vin du CIVB (2), avec l'Union des grands crus classés du Médoc, avec ceux de Saint-Émilion et, à titre individuel, avec différents châteaux », souligne Muriel Lafourcade.

Les aspirants sommeliers ont ainsi l'occasion, en plus de leur apprentissage au lycée, d'aller faire les vendanges et de participer aux assemblages.



**Yann Le Bihan.** Le récent vainqueur du trophée Pessac-Léognan de retour dans sa classe à Talence  
photo philippe taris

**Nombreux concours.** De nombreuses visites, ainsi que des conférences au sein du lycée, données par de grands noms de l'œnologie ou de la sommellerie, complètent aussi l'enseignement. À cela s'ajoutent les concours organisés chaque année à l'intention des sommeliers en devenir. « Chaque année ou presque, nous avons des élèves qui se distinguent », relève Françoise Roy en citant une longue liste à laquelle Yann Le Bihan vient d'ajouter son nom en remportant le trophée Pessac-Léognan du meilleur élève sommelier en vins du Bordelais.

Le recrutement du lycée est national, et les plus passionnés de ses élèves ne sont pas nécessairement issus d'un pays de vins. « Tout comme la mention spéciale sommellerie n'est pas exclusivement réservée aux bacheliers et aux BTS », insiste Muriel Lafourcade, qui rappelle que l'on a vu des champions de France de sommellerie ayant choisi cette orientation après un BEP.

- (1) <http://webetab.ac-bordeaux.fr/Etablissement/LPHTTalence>

(2) Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux.