

Je m'assis à côté de Denis Cormier, la seule personne que je connaissais et qui, comme moi, avait fait le choix de compléter son diplôme, lui le CAP cuisine, moi le BTS Hôtellerie, par une mention complémentaire en sommellerie.

Madeleine Dargent entra dans la classe et tous les élèves se levèrent.

— Mesdemoiselles, Messieurs, Vous êtes là, je vous en félicite. La mention complémentaire en sommellerie est recherchée, elle est donc sélective et vos dossiers de candidature ont été suffisamment convaincants pour que nous les retenions. Bravo donc. Nous allons passer pas mal de temps ensemble cette année et, au cours de cette première rencontre, j'aimerais comprendre pourquoi la sommellerie vous intéresse et vous expliquer le métier de sommelier pour que vous vous engagiez en connaissance de cause. Si, ce soir, certains ont des regrets et veulent changer d'avis, ni vous ni moi n'aurons perdu de temps.

Dans l'enseignement de la sommellerie en France, Madeleine Dargent était une sommité. Elle connaissait mieux que personne le vignoble de Bourgogne et ses climats. Elle était aussi réputée pour son humour, qui ne transparaisait guère dans son introduction austère.

Elle se présenta brièvement et nous demanda d'inscrire notre prénom sur une feuille de papier disposée devant nous en chevalet. Puis, elle formula sa question :

— Eh bien, qu'est-ce qui vous attire dans la sommellerie ? La question suscita un grand silence. Qui se lance ? nous encouragea-t-elle. Il faut

bien un premier. Elle se rapprocha de moi, regarda les panonceaux. Denis, qu'est ce qui t'attire dans le vin ?

D'un regard, je signifiai à Denis : Désolé, mon vieux, l'obus est tombé sur toi. Denis n'était pas un orateur naturel.

— Parce que... c'est bon, bégaya-t-il, déclenchant quelques rires.

— Tu as une formation de cuisinier, elle connaissait manifestement le dossier de chacun, eh bien, bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre. Ce n'est pas moi qui le dis, c'est Henri IV. Très bonne réponse Denis. Quoi d'autre ?

Elle avait, mine de rien, détendu l'atmosphère et libéré l'expression de chacun.

— Parce que c'est un produit de la nature, émit une voix de fille au second rang.

Madeleine Dargent recula de quelques pas pour se retrouver au niveau de l'intervenante :

— Toi Elodie, tu es une adepte de Galilée. Le vin, c'est de l'eau emplie de soleil. Oui... mais pas que, nous reviendrons là-dessus.

— Parce que c'est un produit français mais que le monde entier adore, lança quelqu'un d'autre.

— Les Anglais ont l'humour mais nous on a le vin, et ça, sûrement, ils nous l'envient, interpréta Madeleine Dargent avant de poursuivre : Un autre auteur a dit encore, le vin, c'est la France, sans le vin, c'est la sous-France. Tu as raison sur une chose, elle se rapprocha et lut à voix haute, Grégoire, parce que la France a les vignobles les plus réputés au monde, les sommeliers français sont recherchés et vous ne devriez pas avoir de mal à trouver un travail en France ou à l'étranger. Par contre, la France n'a plus le monopole des bons vins, des grands vins peut-être encore, précisa-t-elle avec une touche de chauvinisme, mais nous apprendrons ensemble que d'autres régions du monde font des progrès et nous verrons lesquelles. Et toi, Victor, pourquoi le vin t'intéresse-t-il ?

— Je pense avoir quelques connaissances. Je voudrais les approfondir.

C'était débile et prétentieux comme remarque et je m'en voulus aussitôt.

— En ce qui concerne tes connaissances, nous verrons cela, mais pour ce qui est de les approfondir, c'est une bonne intention. Il faut toujours vouloir s'améliorer et vous verrez que le vin, de ce point de vue, ne vous

décevra jamais, car il y a toujours quelque chose à apprendre et à comprendre. Autre chose ?

— Il faut bien bosser, lança un garçon de l'autre côté de l'allée.

— Qui a dit ça ? Le garçon leva la main. Étienne, lut-elle tout haut. C'est vrai qu'on doit tous bosser. Est-ce une raison suffisante pour choisir la sommellerie ? Je vous laisserai l'apprécier quand je vous aurai parlé du métier.

D'abord, je voudrais revenir sur la proposition d'Elodie. Le vin, c'est naturel. Est-ce le cas ? Le raisin, c'est naturel, mais le vin laissé à son état naturel, c'est du vinaigre. Le vin, selon Rabelais, c'est ce que l'homme a fait de plus civilisé au monde. Si Dieu a fait l'eau, l'Homme a fait le vin, nous dit encore Victor Hugo. Au cours des prochains mois, nous allons apprendre comment l'industrie de l'homme, et de quelques femmes, ajouta-t-elle comme en aparté, a réussi à transformer un produit naturel mais périssable, le raisin, en un produit, certes instable, mais sublime, le vin, sublimement instable, pourrait-on dire. Nous apprendrons cela mais, mieux encore, nous apprendrons à transmettre ce que nous aurons appris du vin et de ceux qui le font, les vignerons.

Ce qui m'amène au métier de sommelier. Je vous ai dit, en réponse au commentaire d'Étienne, que je vous en parlerai. Je ne connais pas de professions, même celles en apparence exaltantes, qui n'aient leur part fastidieuse. J'irai même jusqu'à dire que dans tout travail, il y a 80 % d'obligations, que l'on supporte pour le plaisir des 20 % de vraie satisfaction qu'il vous procure. Quand on tombe en-dessous de 20 %, peut-être est-il alors temps de changer de job. Le métier de sommelier ne fait pas exception à cette règle. Souvenez-vous des 2 P, c'est ma façon à moi de définir le métier. Le premier P est pour passeur, ça c'est les 20 %. Passeur d'histoires, à vos clients, à vos équipes, de l'histoire avec un grand H, pour expliquer les vignobles, les terroirs, les méthodes ancestrales, mais aussi d'histoires au pluriel et avec un petit h, celles des vignerons, de leurs parcelles, de leur parti-pris en matière de travail de la vigne et du travail de chai. C'est fascinant. Mais, il y a le deuxième P, et vous devez bien en avoir bien conscience, P pour porteur, porteur de bouteilles, de cartons ou de caisses, et une caisse bois de 12 bouteilles, c'est lourd, alors quand vous devez ranger deux palettes de 40 caisses bois, bonjour le dos, et, dans ce

deuxième P, j'agrège aussi la posture, debout, pendant un service entier, deux fois par jour, les horaires, qui avec le temps compliquent une vie familiale normale. Bref, vous l'avez compris, c'est un beau métier mais un métier qui présente de fortes contraintes. Alors, Étienne, et vous tous, si vous êtes toujours motivés, je vous retrouve demain matin pour commencer l'aventure.

La classe ne comptait que seize élèves et, à la fin de la première semaine, nous nous connaissions tous. Étienne était le boute-en-train du groupe. Ses blagues, dont il avait une réserve inépuisable, volaient toutes en-dessous de la ceinture mais ne nous en faisaient pas moins rire. Il venait de Bordeaux, affichait son argent sans retenue – son Austin Mini et ses Westons, rutilantes, en témoignaient – et les relations de sa famille. Il avait fait son BTS à Bordeaux. Son père, Jean-Sébastien Malfroy, dirigeait un des négoce les plus dynamiques de Bordeaux, Chauvet & Malfroy, encore que, disait-on, il ne restait de trace de Chauvet que dans la raison sociale. C'est lui qui avait voulu que son fils soit initié au vignoble de Bourgogne et il lui avait choisi un des lycées les plus réputés de France pour cet enseignement. Je ferai sa connaissance plus tard dans l'année lors d'un week-end qu'organisa Étienne dans sa maison du Cap-Ferret où il invita toute la classe. Aussi agacés fussions-nous par le fils de famille, frimeur, grossier et lourdaud, la fascination pour la réussite du père, et ne le cachons pas, une forme de vénalité pour l'avantage que nous pourrions un jour retirer de le connaître, l'emportèrent et nous répondîmes tous à l'invitation, sans illusion en notre for intérieur sur les motivations secrètes de chacun.

Le programme de l'année était extrêmement dense. Une première partie, que Madeleine Dargent assurait elle-même, portait sur les grands vignobles français, avec pour chacun leurs appellations, leurs cépages et leurs terroirs. Ce cours comportait aussi la présentation des pratiques culturelles et des méthodes de vinification. Une fois par semaine, Madeleine Dargent organisait la visite d'une exploitation de la région. Les cours se poursuivaient dans le car en direction ou au retour de Beaune, de Chablis, d'Arbois ou de Sancerre. Quand la concentration faiblissait, elle savait utiliser la situation pour nous ramener à notre programme. À une remarque salace d'Étienne, elle disait « Eh bien, sauriez-vous me citer quelques climats de Bourgogne évocateurs de sentiments amoureux ». « Montrecul ! »

proposa Étienne. « Je savais bien que tu étais un grand romantique. Mais tu as raison, c'est bien un climat et en même temps une dénomination géographique complémentaire de l'appellation Bourgogne. Et savez-vous pourquoi ce climat s'appelle Montrecul? Parce que, dit-on, il est situé sur une pente particulièrement raide où les vigneronnes laissaient deviner leurs dessous à ceux qui travaillaient en aval ». Étienne accompagna l'explication d'un feulement. « D'autres suggestions? Je vous aide: Sur Chambolle ». « Les Amoureuses », avança Elodie. « Tout à fait, il y en a d'autres ». « Derrière la Grange », je proposai. « Tu t'encanailles, me répondit-elle mais c'est juste, c'est bien un climat sur Chambolle Musigny. On a aussi Les Beaux Bruns toujours sur Chambolle, les Charmes qu'on trouve sur plusieurs villages de la Côte de Nuits, et Étienne, tu as oublié les Pucelles à Chassagne. Et combien de climats en tout? » « 1247 » reprit-elle en chœur « et d'appellations en Bourgogne? » « 84 ».

L'enseignement de Madeleine Dargent exigeait, en plus des cours en classe et des visites d'exploitations, un travail individuel complémentaire important sous forme de lecture qu'en reconnaissance de son investissement personnel, nous fournissions sans barguigner. Ma bibliothèque s'enrichit de plusieurs ouvrages au cours de l'année de mention complémentaire. Le Vin et les Jours d'Émile Peynaud et l'Atlas Mondial des Vins de Hugh Johnson devinrent mes deux fidèles compagnons et, depuis, me suivent où que je pose mon baluchon.

Trois autres matières composaient le cursus. Deux avaient une vocation pratique, la dégustation et l'analyse sensorielle des vins, et la pratique du travail en restauration avec tout ce qui en découlait, de la conception de la carte des vins, aux achats, à la gestion de la cave et, sous forme d'exercices et de jeux de rôle souvent conduits conjointement avec les élèves de la mention complémentaire Cuisine, au service du vin en salle et aux accords mets et vins. Le dernier sujet était réglementaire et macro-économique. Il traitait de l'industrie du vin, des circuits de distribution et de l'environnement juridique de la filière. Tout ça en une année scolaire, y compris un stage d'un mois. On travaillait dur, souvent en groupe et dans un esprit de camaraderie irréprochable que j'attribue aujourd'hui à notre absence de compétition, persuadés que nous étions tous de trouver un job à la sortie.