



Un été Gastronomique

L'ascension étoilée du Berrichon Fabrice Sommier, *par amour du vin*

Natif de Châteauroux, c'est à Valençay que l'actuel chef sommelier
des huit restaurants de Georges Blanc et

Meilleur ouvrier de France 2007 a dégusté ses premières gouttes de vin.

Un Berry qu'il vante et où il aime revenir.

Le vin, c'est fait pour être bu et pissé. » Cette formule, Fabrice Sommier l'a souvent entendue dans la bouche de son grand-père qui l'a initié à l'amour du vin dès qu'il fut en âge d'en boire, à Valençay, dans le nord de l'Indre. Une citation que le chef sommelier et directeur général de la restauration et des ressources humaines des huit restaurants de Georges Blanc, à Vonnas, dans l'Ain, se plaît à garder en mémoire. Comme une madeleine de Proust conservant simplicité et naturel, deux vertus recherchées par le sommelier berrichon.

Naissance d'un sommelier

Fabrice Sommier a vu le jour à Châteauroux, le 14 août 1970. Issu d'un milieu ouvrier assez

simple, il reçoit, comme sa petite sœur, « une saine et bonne éducation » le temps d'une « enfance très heureuse ». Ses parents lui inculquent très tôt les valeurs du travail et c'est peut-être ce qui lui donnera le goût du meilleur. Après le collège à Châteauroux, il s'oriente vers un brevet de restauration. Il vit alors en internat à La Châtre et assure en parallèle quelques extras à la plonge. Un jour, le cuisinier de l'établissement ne vient pas. Le jeune Fabrice pallie à son absence, en cuisine et derrière le bar. La vocation se fait pressante.

À 16 ans, le jeune homme rêve d'intégrer la grande école hôtelière de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie) mais les frais liés à la scolarité s'avèrent trop importants. « Je me suis donc mis à chercher du travail pour

intégrer le CFA de Tours et passer un CAP d'employé de restauration », se souvient Fabrice. Par voie de petite annonce dans la presse, il apprend qu'un apprenti en salle est recherché au Bœuf couronné, à Mézières-en-Brenne (Indre), chez Bernard Brossier, avant d'entrer au Coq en Pâte, à Glénic, près de Guéret dans la Creuse, où il apprendra durant dix-huit mois. Là, il fait une rencontre importante : celle de Lucie Rodallec, passionnée d'œnologie.

Dans les pas de Serge Dubs

« Avec Jacqueline Prot, ma prof de restauration au CFA, Lucie Rodallec m'a donné l'envie de devenir sommelier », se rappelle Fabrice Sommier. Major de sa promotion, mention complémentaire sommellerie en poche, le jeune diplômé veut rapide-



ment entrer dans la vie active. Dans les pas de Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989, qui a fait ses débuts à l'Auberge de L'Ill, à Illhaeusern, en Alsace, Fabrice part « avec mon baluchon », à la conquête de l'Alsace. À Ottrott, « l'un des rares villages alsaciens à faire du rouge », il décroche un premier poste de sommelier. Quand l'heure du service national sonne pour le garçon, c'est en cuisine qu'il opère, en Allemagne : « l'occasion de découvrir les vins allemands ».

Chef sommelier à 22 ans

Au sortir de l'armée, il est recruté par Bernard Robin au Relais de Bracieux (Loir-et-Cher). Fabrice Sommier a tout juste 22 ans et déjà il occupe le poste de chef sommelier dans un restaurant qui comptait alors deux étoiles Michelin. De 1992 à 1995, il y sert « de grandes têtes pensantes » et œuvre auprès d'un chef « humainement magnifique ». En 1995, Fabrice rencontre — « au mariage de mon meilleur ami, cela ne s'invente pas ! » — celle qui deviendra sa femme et le portera dans son ascension professionnelle : Clotilde. Elle, vit à Paris, aussi Fabrice la rejoint tout naturellement dans la capitale. Il devient alors chef sommelier



► **Fabrice Sommier veut être ce lien entre le vigneron et le chef cuisinier, toujours au service du plaisir du client.**



au Manoir de Paris, « *QG du gratin parisien* », chez Denise Fabre à l'époque. Un an plus tard, c'est à l'Amphyclès, table deux étoiles située dans le XVII^e arrondissement parisien, chez Philippe Groult, « *une pointure* », que Fabrice officie : « *Assez fatigant mais hyper-enrichissant* », se remémore-t-il. Il est ensuite approché pour diriger l'établissement Au Petit Riche. Une fonction qu'il assurera durant trois ans, de 1997 à 2000. Durant ce laps de temps, Fabrice et Clotilde (surtout !) donneront naissance à deux enfants : Clément, millésime 1997, et Hadrien, cru 1999. En 2000, le sommelier regagne La Côte d'Or, à Saulieu (Côte-d'Or), un établissement dirigé par Bernard Loiseau. « *Cela n'a duré que quatre mois*, confie Fabrice. *J'étais redevenu numéro 2, ce qui n'est jamais évident quand on a déjà été numéro 1* ».

Fidèle à Georges Blanc depuis seize ans

Notre sommelier castelroussin n'a pas encore soufflé sa trentième bougie qu'il trouve déjà une autre place, à nouveau comme chef sommelier, au sein de l'un des restaurants de Georges Blanc — trois étoiles au Guide Michelin et quatre

toques au Gault-Millau — à Vonnas. Chef sommelier d'un restaurant, puis chef sommelier du restaurant gastronomique et responsable de la boutique vins, chef sommelier général du groupe et directeur de la restauration et des ressources humaines du groupe depuis le 1^{er} février 2015, Fabrice a gravi tous les échelons avec brio.

Meilleur ouvrier de France

Cela fait maintenant seize ans qu'il est fidèle aux établissements de Georges Blanc. Entretemps, en 2007, le sommelier se distingue avec le titre de Meilleur ouvrier de France (MOF). « *On a fêté ça dans le Berry* », raconte Fabrice, chez François Adamski, à l'abbaye de Saint-Ambroix, à Bourges, dans le Cher. Et quand on est Meilleur ouvrier de France, « *il y a un avant et un après, mais avant tout une vraie reconnaissance du travail accompli* ». Une réussite que le chef attribue « *à une famille fabuleuse et une femme extraordinaire* ».

Le sommelier a par ailleurs remporté en 2010 le Master of Porto récompensant le meilleur sommelier en vins de Porto. Quatre ans plus tard, il se distingue au Habano sommelier, à La



Havane, à Cuba, où il obtient la première place pour le meilleur accord cigare-boisson alcoolisée. « *La passion du cigare m'a été transmise par le chef cuisinier Jean Bardet* », indique-t-il.

Ambassadeur du Berry

Dans sa course vers l'excellence, Fabrice Sommier s'est toujours nourri de lectures, « *indispensables pour s'élever intellectuellement* » : Racine, Balzac, Zola, San Antonio... Mais surtout Saint-Exupéry, « *mon auteur fétiche* ». En s'élevant dans les hautes sphères de la sommellerie, le Castelroussin n'a jamais oublié son Berry natal, dont il est « *très fier* ». Fabrice s'amuse en rapportant fidèlement la citation de son ami berichon Jean Miot, ancien patron de l'AFP : « *Le monde, c'est le Berry avec des provinces autour* ». Son Berry, le chef sommelier l'a mis à la carte de ses établissements : Reully, Sancerre... Rien ne manque.

« Pas de chapelle dans le vin »

Pour le chef, « *pas de chapelle dans le vin* ». Son moteur ? Être le lien entre le vigneron et le cuisinier, et toujours au service du client « *pour le rendre heureux* ». Bien loin d'un discours visant à intellectualiser le vin, ce sont le partage et la connaissance qu'il contient qui intéressent notre chef. « *Ouvrir une bouteille n'est jamais un geste anodin, insiste-t-il. Dedans, il y a beaucoup de choses : de l'histoire, de la géographie, de la littérature et aussi de la politique.* » Fabrice met un



▣ Assoiffé d'excellence, Fabrice Sommier s'est vu remettre le titre de Meilleur ouvrier de France en 2007.

point d'honneur à connaître l'histoire des vignerons dont il loue le travail. Découvrir. Une soif jamais assouvie pour cet amoureux des voyages : après New York et Sydney, c'est le Tāj Mahal, à Āgrā, en Inde, qu'il aimerait découvrir.

Partage, humilité et soif d'apprendre pour moteur

En attendant, c'est dans son Berry natal qu'il vient se ressourcer en ce début de mois d'août. Là, il retrouve famille et amis, dont le chef cuisinier Alain Nonnet, de La Cognette, à Issou-

dun. En bon Castelroussin, il ne peut qu'admirer la philosophie de la boisson d'un autre Castelroussin : Gérard Depardieu, « *un boulimique de vin et un bon producteur* ».

En parallèle de ses nombreuses activités, Fabrice Sommier a créé



Repères

▣ **1970** : Naissance de Fabrice Sommier à Châteauroux, dans l'Indre.

▣ **1992** : À tout juste 22 ans, Fabrice est chef sommelier dans un établissement deux étoiles.

▣ **1997** : Fabrice œuvre chez Philippe Groult.

▣ **2000** : Le chef sommelier est recruté chez Georges Blanc où il travaille depuis seize ans, après avoir gravi tous les échelons.

▣ **2007** : Fabrice Sommier est Meilleur ouvrier de France (MOF).

▣ **2010** : Il remporte le Master of Porto récompensant le meilleur sommelier en vins de Porto.

▣ **2015** : Fabrice Sommier est promu chef sommelier général du groupe et directeur général de la restauration et des ressources humaines chez Georges Blanc.

une société de conseil pour des marques. Ainsi, il a apporté son expertise sur la carte des vins des TGV, « *car l'on peut boire simple et bon* ». Il s'investit également au sein de l'Union de la sommellerie française, « *l'occasion de transmettre et de partager la passion du vin, notamment auprès des jeunes sommeliers* ».

Partage, humilité, soif d'apprendre, envie de provoquer la délectation de celui qu'il sert... Autant de valeurs incarnées par Fabrice Sommier dans sa soif d'excellence. ■

Anne-Lise Dupays

* *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*