

► Fabrice Sommier

# L'école de la vie et du vin

Après avoir remporté bon nombre de distinctions et être pleinement reconnu professionnellement, Fabrice Sommier aspire désormais à croquer à pleines dents sa passion pour les vins et spiritueux. Dans un rôle nouveau de passeur de savoirs.

Rarement sous les feux des projecteurs, le Berry est pourtant une terre qui cultive les talents. Car, en dehors de l'ancien présentateur télé à succès et président du PSG Michel Denisot et de l'un des monstres du cinéma français Gérard Depardieu, la ville de Châteauroux a accouché d'un autre enfant aux talents unanimement reconnus : Fabrice Sommier. À l'origine, rien ne prédestinait ce fils d'un ouvrier en fonderie et d'une mère au foyer à devenir l'un des porte-étendards de la sommellerie hexagonale. Sauf peut-être un grand-père paysan, disposant d'une exploitation en polyculture élevage, qui l'initie aux produits du terroir. « Il faisait un vin pour sa consommation personnelle. J'ai goûté avec lui mon premier vin à tout juste vingt-trois mois ».

**Le plus beau métier du monde**  
Passionné et curieux de tout, Fabrice Sommier a une réelle appétence pour le domaine de la restauration. Un attrait pour

les bonnes choses qu'il développe en compagnie de son grand-oncle avec qui il va régulièrement manger au restaurant. « Ce n'étaient pas forcément de grandes tables mais des lieux où l'on mangeait bien. Et nos repas étaient toujours arrosés d'une bonne bouteille de vin ». Attiré par cet univers, le jeune Fabrice n'hésite pas à aller traîner dans les cuisines d'un restaurant proche de chez lui. Au fil du temps, les liens se créent. Et Fabrice de faire ici du service, là de passer derrière le bar. Le virus est attrapé par celui qui aspire à devenir cuisinier. Place alors, à 16 ans, à un apprentissage dans une maison de qualité : Le bœuf couronné. Puis direction Le Moulin Noyé à Glenic dans la Creuse.

Alors qu'il poursuit ses études en CFA pour passer son CAP, un enseignant lui offre un livre dédié au vin. C'est une véritable révélation. Il enchaîne avec d'autres ouvrages. C'est dans le cadre de son établissement scolaire qu'il fera la connaissance de

Jean Bardet, célèbre chef étoilé, avec qui il discute et noue un lien d'amitié. Afin d'étancher sa soif de savoir, Fabrice Sommier passe une mention complémentaire en sommellerie. Mais pour apprendre, il estime non seulement qu'il faut voyager mais aussi échanger avec les meilleurs. C'est ainsi qu'il part en Alsace à la rencontre de Serge Dubs, meilleur sommelier du monde.

## Rive droite rive gauche

À son retour de service militaire, Fabrice Sommier devient chef sommelier au Relais de Bracieux. « Ce furent trois années très agréables ». Puis direction la capitale dès 1995 pour cinq années extrêmement riches. En travaillant notamment pour l'ex-speakerine Denise Fabre. Mais aussi au Petit Riche, spécialisé en vins de la Loire. Après Paris, Fabrice Sommier travaille quelques mois chez Bernard Loiseau. Un passage écourté par la proposition de Georges Blanc qui souhaite lui confier le poste



À cinquante ans, Fabrice Sommier entend vivre encore plus intensément sa passion.

de chef sommelier. C'est une véritable tranche de vie qu'il passera du côté de Vonnas puisqu'il y restera jusqu'au mois de janvier 2021. Une maison qu'il choisit de quitter alors qu'il occupe le poste de directeur du groupe Georges Blanc. Entre temps, il remporte le titre de MOF en sommellerie en 2007, de master of Port en 2010 et de meilleur accord cigare-vin en 2013 et 2014. « Je me suis éclaté dans tout ce que je souhaitais faire. J'avais envie de revenir à des choses qui me faisaient réellement vibrer, de retrouver une flamme intérieure ».

## L'an 01

Le premier confinement sera l'occasion d'une véritable

introspection : « j'avais cette envie de transmettre ». Et de se souvenir qu'il avait remporté en 2017 le trophée Gosset Celebris récompensant la meilleure initiative gastronomique de l'année. Il avait en effet créé pour l'occasion des ateliers à destination des enfants en mettant en exergue l'accord mets-jus de fruits. « Ce confinement m'a permis d'affiner mon projet tout en poursuivant, en parallèle, mon activité de conseil. J'habitais Mâcon depuis deux ans ». Pleinement soutenu par le Crédit Agricole, Fabrice Sommier franchit non pas le Rubicon mais la Saône pour créer sa Wine school. Avec un début d'aventure le 15 mars dernier et un tout premier atelier la semaine suivante.

RÉGIS GAILLARD

## ► La Wine school mode d'emploi

C'est dans une maison de maître du XIX<sup>e</sup> siècle que Fabrice Sommier accueille, à Mâcon, le public à l'occasion de la trentaine d'ateliers qu'il a imaginés. L'idéal, au troisième étage de cette bâtisse dominant la ville et d'où l'on aperçoit les Roches de Solutrét et Vergisson ainsi que la



Cette belle demeure est le point de départ d'une belle aventure pour Fabrice Sommier.

chaîne des Alpes, pour apprendre à connaître les vins et spiritueux. Et ce, en mettant en avant non seulement les quatorze régions viticoles hexagonales mais aussi les productions des cinq continents. Sans oublier les sept familles de spiritueux. Pendant deux à trois heures, les stagiaires, grands et petits, profitent des explications de Fabrice Sommier tout en dégustant différentes productions (et des jus de fruits pour les plus jeunes). Un lieu qui sera prochainement ouvert aux entreprises, aux professionnels et aux réceptions lors de soirées thématiques. Quant au taxi anglais stationné devant la maison, il permettra de proposer des visites dans le proche vignoble.

## ► JA Bourgogne Franche-Comté

# Les JA misent sur la gastronomie

Le réseau Jeunes agriculteurs travaille depuis deux ans à l'organisation d'un événement mené avec le Tour des Terroirs : les Toqués de l'Agriculture. Le but est de faire du lien entre la gastronomie et les produits agricoles en faisant travailler chefs et producteurs main dans la main. Agricultrice à Mervans, Aurore Paillard, secrétaire générale et responsable communication Jeunes agriculteurs Bourgogne Franche-Comté, nous explique le concept.

L'évènement était programmé à Paris en avril 2020, avec toutes les régions de France. Pour nous y préparer, en novembre 2019, nous avons organisé un pré-événement en région lors du salon Regal Expo à Dole. Nous avons sélectionné deux chefs lors de cette action, dont faisait partie Matthias Marc, pour nous accompagner dans l'aventure. L'évènement était l'occasion de dégustations pour le grand public. Malheureusement, nous avons dû par la suite reporter l'évènement parisien à cause de la crise sanitaire. Et nous revoilà donc en ce printemps 2021 pour un nouveau pré-événement, décliné cette fois sous la forme "les Toqués à emporter", avec la

présence de quatre chefs. Nous nous sommes donnés rendez-vous dans un restaurant fraîchement étoilé : le Cibo, avec le chef Angelo Ferrigno. Il a cuisiné avec Vivien Sonzogni du restaurant le Parc à Besançon, Louis-Philippe Vigilant de l'Oiseau des Ducs et Matthias Marc du restaurant Substance et actuellement candidat pour Top Chef. Les menus ont été proposés au grand public par réservation et ont été emportés le 8 mai dernier. Ils ont été élaborés avec des produits de producteurs de Bourgogne Franche-Comté. Il y a eu également un marché de producteurs sur place. Pour la suite, les toqués à Paris sont reportés sur la fin de l'année ». Affaire à suivre donc... ■



Aurore Paillard, secrétaire générale et responsable communication Jeunes agriculteurs Bourgogne Franche-Comté.

ELIFROID Vente directe Stock-permanent ELIMECA

**MATÉRIELS DE VENTE SUR MARCHÉ**  
**MATÉRIELS DE FROMAGERIE**  
froid agroalimentaire 04 74 69 76 90

S.A. ELIMECA, 14/22 rue Rabutin 01140 Thoisy