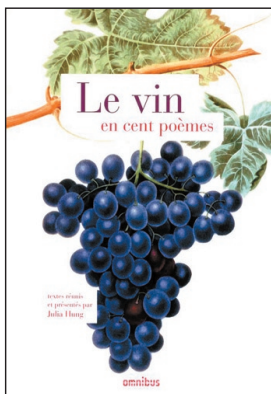


▶▶ Le vin tout un poème...

Depuis l'Antiquité, le vin a été chanté par les poètes. Ils ont loué ses saveurs et l'ivresse souvent libératrice ou apaisante qu'il distille. S'il est souvent synonyme de gaieté et de convivialité, il peut s'avérer traître. De Grèce, de Chine, de Perse, d'Angleterre et bien sûr de France, le vin est source d'inspiration. Charles Baudelaire invite à en profiter jusqu'à l'excès avec «Enivrez-vous». A l'inverse, Jean Richepin appelle à la modération dans sa «Ballade pour ne pas trop boire»... Parmi les cent poèmes de ce recueil, Panurge et la dive bouteille côtoient le Chinois Leang-Tcheou. Les illustrations superbes renforcent les mots.

«Le vin en cent poèmes», Editions Omnibus, 29 €.



Vin et patrimoine ◀◀

Les «casots» et les «feixes» sont des emblèmes du vignoble de Collioure et de Banyuls. Les «casots» sont des maisonnettes de vigneron. Les «feixes» sont des murettes de pierre qui descendent des collines, il y en a plus de 6.000 km ! Afin d'entretenir et de préserver ce patrimoine, Lionel Lavail, président de la Maison Cazes, a créé l'association «Notre Dame des Anges» avec les domaines Piétri, Vial Magnères, Madeloc, Coume del Mas et la coopérative le Cellier des Dominicains. Ensemble, ils vinifient un Collioure dont l'intégralité des recettes est destinée à l'entretien de ce patrimoine. Composé de 55 % de grenache blanc et de 45 % de grenache gris, le Notre Dame des Anges 2011 est un bouquet de fleurs blanches avec une touche vanillée. La bouche reste florale avec des notes fumées, poivrées et une pointe saline.

Collioure blanc Notre Dame des Anges 2011, 14 €.



SERVICE GAGNANT

Dans un restaurant, le message du chef de cuisine est transmis par l'équipe en salle. C'est un rôle important, un métier valorisant, mais pourtant la main d'œuvre qualifiée y fait défaut. Une association vient d'être créée pour rassembler les professionnels et revaloriser le service en salle, la sommelierie, le bar. « Service des talents de demain » compte parmi ses membres fondateurs quelques grands noms tels que le Lorrain Frédéric Kaiser, directeur du restaurant de l'hôtel Bristol à Paris, Olivier Novelli du Negresco à Nice, Eric Rousseau du Relais Bernard Loiseau à Saulieu ou Michael Bouvier de la Pyramide à Vienne, l'établissement du chef Haut-Saônois Patrick Henrioux.

« Nous avons réunis des directeurs de salle de grandes maisons de Paris et de province », explique Denis Courtiade, le directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. « Nous aurons des relais dans toutes les régions. Je suis président parce qu'il en fallait un... L'objectif, c'est de revaloriser les métiers du service. Nous souhaitons fédérer, partager les expériences, créer un réseau pour l'accès aux emplois. Il faut retrouver les identités. Et donner envie aux jeunes de rejoindre ces professions. » Denis Courtiade s'étonne de la passivité, du manque d'intérêt et d'engagement de certains élèves maîtres d'hôtel. Très engagé dans la formation, il participe notamment à des actions et à une opération de parrainage avec le lycée hôtelier Friant d'Arbois-Poligny. Il se rend également dans différents établissements pour témoigner de son métier. A l'occasion d'une de ces rencontres, il a distribué 50 cartes de visite aux élèves en les invitant à prendre contact. Deux seulement l'ont sollicité. Pourtant, il est simple, souriant et très abordable...

« Il faut s'ouvrir largement, comprendre les attentes et les craintes afin de mieux leur parler », poursuit le directeur du restaurant Alain Ducasse. « Il faut mettre un coup de booster à ces professions. Qu'on en parle positivement, qu'on montre les

Denis Courtiade
et les cofondateurs
de l'association
veulent fédérer autour
des métiers de la salle.



avantages, la qualité de vie par l'esprit d'équipe et les rencontres que nous sommes amenés à faire. Il faut passer outre les contraintes, horaires notamment. » Les cuisiniers ont profité de l'engouement des émissions de télé-réalité sur la cuisine pour mieux faire connaître leur métier et donner envie aux jeunes de s'y lancer. En revanche, la télévision ne peut pas être d'un grand secours pour les métiers de la salle. » Dans notre domaine, le contexte est toujours différent. Une table n'est jamais identique à une autre, même avec des convives que l'on a déjà vus, ou même dont on connaît les habitudes et les goûts. Le rythme de service est différent, mais il faut toujours une grande fluidité. L'improvisation, la faculté d'adaptation font partie du rôle que nous avons à jouer. C'est

un travail d'équipe qui s'apprend au contact des professionnels et des clients. C'est le manager qui doit l'inculquer. »

Denis Courtiade fait beaucoup de sport et il entraîne son équipe sur les terrains. « Le sport est un révélateur : on y voit vraiment les gens, leurs valeurs, leur mentalité. L'entraide y est souvent primordiale. Comme en salle ! »

Jean-Charles VERGUET

« Service des talents de demain »
est ouverte à tous les professionnels
de la salle.

denis.courtiade@dorchestercollection.com