

# Sommelier : un métier passion

Laurent BLANCHON, chef sommelier des maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid en Haute-Loire, répond à nos questions.

## En quoi consiste ce métier :

« La sommellerie, pour moi, c'est servir du vin dans un restaurant. Le métier de sommelier c'est un métier de passion, comme le service, comme la cuisine. Il ne faut pas le confondre avec les autres métiers liés au vin, comme caviste, œnologue qui sont des métiers en lien avec le vin mais différents. En tant que chef sommelier, je m'occupe de toutes les boissons : chaudes, froides, les cocktails, les cafés, le vin, en bouteille ou au verre... J'ai pour mission de vendre, de promouvoir les vins, de conseiller les clients. Il faut gérer les stocks, les ventes. Il y a un gros travail au niveau de l'informatique, puisqu'il y a un étiquetage indispensable à la gestion du stock. Etre le chef de la sommellerie ça implique aussi de gérer une équipe, on est 4 sommeliers et on a des stagiaires et des apprentis. Il faut savoir déléguer.

Tous les vins c'est moi qui les achète pour la maison. Il ne faut pas oublier ce que l'on vend, où on le vend et quelle est la philosophie de la maison dans laquelle on travaille. »

**Dans quelles conditions s'exerce-t-il ?** « La sommellerie c'est servir du vin au restaurant. Il faut aussi avoir en tête qu'on travaille quand les autres



se font plaisir. Il faut accepter les conditions de travail et les horaires. Mais c'est un métier qui n'est jamais figé. Tout s'apprend. Rien n'est jamais pareil, on ne connaît pas son public mais on doit s'adapter. On n'a pas les mêmes profils tous les jours. En outre, il y a l'obligation de résultats dans l'instant, les gens viennent chercher l'excellence. C'est un métier d'instantané, c'est-à-dire qu'il faut trouver le bon vin, au bon moment pour la bonne personne. C'est un métier d'émotions.

Je travaille aussi dans une maison d'excellence, ce qui rend le cadre très spécifique. Il faut une excellence dans les gestes, dans le confort, la discrétion. Il faut faire du sur-mesure à toutes les tables. Le cadre est très agréable, même s'il y a des exigences quotidiennes, je me fais plaisir. Le bonheur c'est de faire plaisir aux gens. »

**Quelles sont les qualités requises pour l'exercer ?** « Le sommelier a besoin d'une connaissance théorique et technique importante. Pour servir et conseiller, il faut un bagage technique sérieux. Parce qu'il faut maîtriser son

service pour pouvoir trouver le plaisir dans le travail. » Le sommelier est passé maître dans la connaissance du vin. Il connaît parfaitement les cépages, les régions viticoles françaises et étrangères, les grands crus, etc. Aussi bien en salle qu'avec les viticulteurs, le sommelier doit aimer le contact, et partager sa passion du vin.

## Quel est votre parcours professionnel ?

« J'ai fait de nombreux stages durant ma formation, notamment dans de très belles maisons, des palaces, des restaurants avec des macarons à Paris, à Monaco... En 2001, après l'obtention de ma Mention Complémentaire, je suis devenu commis sommelier chez Régis et Jacques Marcon. La structure a évolué au fil du temps, j'ai acquis de l'expérience et j'ai pris des responsabilités. On apprend et on grandit dans son métier. Aujourd'hui, je suis donc le chef sommelier du restaurant Régis et Jacques Marcon. Depuis une dizaine d'années je suis aussi membre du jury de la mention

complémentaire Sommellerie à Tain l'Hermitage. »

**Quelles formations sont nécessaires ?** Les formations les plus adaptées sont :

- la Mention Complémentaire sommellerie en 1 an après le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ou le bac professionnel commercialisation et services en restauration.

- le Brevet Professionnel sommelier en 2 ans après un CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

- le BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration en 2 ans après le bac.

La maîtrise d'une langue étrangère (prioritairement l'anglais) est souvent demandée.

Salaire : assistant sommelier débute aux alentours du S.M.I.C. Confirmé, le salaire brut peut atteindre 3 000 €, hormis primes et pourboires toujours envisageables. Ces chiffres sont variables selon l'importance et la renommée de l'établissement.

## EN SAVOIR PLUS

Formations dans l'Académie de Clermont-Ferrand :

- MC sommellerie : LP J. Monnet 43000 Le Puy en Velay ; LP 63400 Chamalières ; Institut des métiers 63000 Clermont-Ferrand

- BP sommelier : LP 63400 Chamalières

- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration : LP V. Larbaud 03306 Cusset ; LP 63400 Chamalières