

Victor Poulouin Le Art*, Château de la Gaude à Aix-en-Provence (13)

TRANSMETTRE L'ÉMOTION DES VIGNERONS

Pour Victor Poulouin, le vin n'est pas une simple boisson. À seulement 24 ans, le sommelier du restaurant Le Art* du Château de la Gaude guide les clients dans le but de faire un pont entre eux et les vignerons.

Au départ, la sommellerie ne semblait pas destinée à Victor Poulouin. Né à Clermont-Ferrand dans une famille nombreuse, il fait d'abord un bac technologique hôtelier avant de continuer en BTS cuisine service. « Sur ma deuxième année de BTS, je me suis dit qu'il fallait me spécialiser dans un domaine en particulier. Le bar m'intéressait et j'ai décidé de rester dans les boissons, mais en m'orientant vers la sommellerie. » Il fait ensuite ses premiers pas en tant que sommelier à l'hôtel restaurant Le Pignonnet à Aix-en-Provence en 2018, après avoir obtenu sa mention sommellerie à Marseille. « J'étais dans l'état d'esprit de commencer avec des saisons, pour voir un peu du pays, comme je n'avais pas trop l'occasion de sortir de l'Auvergne », explique-t-il. Il y passe six mois avant d'arriver à La Clusaz, à l'hôtel Au Cœur du Village. « J'étais en charge du service, de la brasserie et du restaurant gastronomique. On avait l'objectif d'obtenir une étoile Michelin, mais malheureusement on ne l'a pas eue sur la première année, explique le jeune sommelier. C'était Isabelle Mabboux qui élaborait la carte des vins. » On lui propose de continuer en CDI, mais il décide alors de partir, à la recherche d'un mentor.

Arrivé ensuite à la Cadière-d'Azur à l'Hôtel Bérard, il s'attache vite au lieu. « J'ai

beaucoup aimé, il y avait une très belle carte des vins mais surtout de l'âme dans ce restaurant, avoue-t-il. Mais on était en effectif réduit et j'étais tout seul en sommellerie. » Six mois plus tard, il s'installe en Côte-d'Or, au Relais Bernard Loiseau. « C'est l'expérience qui m'a fait le plus grand dans le métier », affirme-t-il. Là-bas, il rencontre la cheffe sommière Abiba Boulahdjel. « Elle m'a beaucoup apporté, tant humainement que dans une nouvelle vision de la gastronomie et du vin. » Il y travaille deux ans avant de décider de rejoindre sa compagne dans le Sud, et en octobre 2021, il arrive au Château de la Gaude. À peine deux mois après, il remporte le Trophée Haebertin avec l'assistante maître d'hôtel Élise Chanclou et le sous-chef Matthieu Derible, dirigé par Thibault Camman, maître d'hôtel du restaurant Le Art*. « La période d'adaptation était courte pour moi, mais l'équipe est au top. »

■ AU PLUS PRÈS DES VIGNES

Au restaurant, « il y a des vins de tous les coins du monde. On a une carte commune aux 3 restaurants du Château de la Gaude, et on vise à avoir la meilleure carte du sud-est de la France. Entre les différents styles des restaurants du chef Matthieu Dupuis Baumal, une équipe de 7 sommeliers et la large sélection de vins, on peut tenter beaucoup de combinaisons. On peut s'adapter au restaurant et être pointu au niveau du vin pour une clientèle qui est composée de beaucoup d'amateurs de vin », explique-t-il. Mais pour Victor Poulouin, le vin a également un aspect humain et personnel, une leçon qu'il a



Photo DR

REPÈRES

Équipe : 4 (dont sommellerie)
Couverts/j : en moyenne 40
Nombre de références : 1 900 à 2 000 vins
Nombre de bouteilles en cave : 30 000 à 35 000
Régions viticoles dominantes : Bordeaux, Champagne

SES COUPS DE CŒUR

- Vin blanc de Bastide du Cloux, 2019 (Provence)
- Vin rouge du Domaine Thibault Liger-Belair, 2005 (Bourgogne)
- Vin blanc du Domaine Trapet (Alsace)

retenue d'Abiba Boulahdjel. « Le vin, c'est avant tout de l'émotion, de la transmission, du partage, dit-il. Le sommelier est seulement un intermédiaire entre les clients et les vignerons, c'est pourquoi il est important de rencontrer les vignerons pour pouvoir transmettre les émotions comme ils les ont présentées. » C'est aussi là qu'il retrouve les plaisirs de son métier : mettre en avant les vignerons, la gastronomie, proposer un spectacle aux clients. Pour lui, la sommellerie implique « une connaissance constante, toujours se mettre en question sur des nouveaux accords. On présente des icônes d'une génération antérieure, il faut essayer de les mettre en avant pour donner envie aux générations futures. Et surtout, apporter du plaisir, aux clients comme au personnel », ajoute-t-il. Le tout avec « modestie, respect et convivialité ».

Pour le futur, il espère continuer au Château de la Gaude. « J'aimerais essayer d'avoir cette deuxième étoile avec le chef Matthieu Dupuis Baumal. Peut-être qu'un jour j'ouvrirai un restaurant avec ma compagne, pour mettre en œuvre mes convictions », conclut-il.

■ Florent Tzeng

