

CÔTE-D'OR Trophée du sommelier de l'année

Philippe Meyroux, la passion du vin et du partage

Président de l'Association des sommeliers de Bourgogne, Philippe Meyroux a la passion du vin et de sa profession, qu'il n'a de cesse de valoriser et de transmettre aux plus jeunes générations. Il a reçu le trophée de sommelier de l'année.

L'œil bienveillant, le sourire avenant, Philippe Meyroux n'hésite à vous expliquer inlassablement le contour du métier de sommelier. Un métier qui lui va comme un gant, quand il explique qu'il est tombé dans l'amour du vin très jeune. À l'âge de 16 ans, il commençait à acheter ses propres bouteilles pour les entreposer dans la magnifique cave voûtée familiale, dans la maison qu'il occupe encore aujourd'hui pour la septième génération et qu'il a transformée en maison d'hôtes, avec sa femme, issue de l'hôtellerie. C'est pour ce projet, *L'Âme de la terre*, à Ruffey-lès-Echirey, qu'il a abandonné le métier de sommelier en restaurant.

Une expérience solide

Rien ne le destinait à cette carrière, mais il a « toujours été passionné de gastronomie et de vin » ; pendant ses études de droit, vite abandonnées, il travaillait « aussi à Dijon dans un bar à bières, le *Cappuccino*, ce qui m'a mis en contact avec la clientèle, le milieu de la restauration et du conseil ». Il a fait son service militaire au mess officier, « dans le service », puis, en 1995, enchaîne avec un brevet professionnel de sommellerie au Greta, à Beaune, sur deux ans, formé par un maître, Georges Pertuiset. Première expérience professionnelle : quatre mois chez René Pianetti, à la *Gentilhommière* à Nuits-Saint-Georges avant d'être embauché chez Jean-Luc Barnabet, à Auxerre dans l'Yonne (une étoile au *Guide Michelin*) pour deux ans, puis huit ans au *Domaine de Châteauneuf* à Genève, auprès de Philippe Chevrier (deux étoiles), en tant que chef sommelier, puis *L'Hostellerie de Levernais* (une étoile) pendant sept ans, jusqu'en janvier 2014.

Avec sa femme, Simone, ils avaient commencé l'activité de



Philippe Meyroux, président des sommeliers de Bourgogne, dans sa propre cave. Photo LBP/M. G.

maison d'hôtes depuis octobre 2011. De plus, il y a une boutique (vins, bières allemandes et produits régionaux), « il faut s'occuper de l'approvisionnement, la vente aux particuliers et aux professionnels, comme certains restaurateurs à Dijon et alentour ». Malgré la naissance de ses deux enfants, ses horaires n'ont pas beaucoup changé, « on est une structure hôtelière, ça va des petits-déjeuners, le matin à 7 heures, aux gens qui peuvent arriver à minuit, mais au moins, je suis chez moi ».

Engagement et transmission

Enfin... « Chez lui », façon de parler. Car cet homme très engagé, très passionné, qui ne compte pas son temps à donner aux autres, est quelqu'un qui a vraiment le sens de l'engagement, de la transmission. Parce qu'il est aussi formateur, depuis 2014, « à Beaune au lycée viticole, au CFPPA (centre de formation professionnelle et de promotion agricole), où je

“ Le rôle du sommelier est essentiel ; il faut beaucoup de psychologie pour faire bien ce métier-là. ”

Jean Battault,
président de Congrexpo



m'occupe des brevets professionnels », avec lesquels il passe, d'octobre à mai, sept semaines (environ une par mois) dans divers endroits de France.

« J'anime également des clubs de dégustation, je suis guide officiel pour l'École des vins de Genève pour les week-ends œnologiques en Bourgogne, et je suis, aussi, président de l'Association des sommeliers de Bourgogne depuis 2015. » Il y est adhérent depuis 1995, et en a été vice-président

pendant six ans.

À travers la France et bien au-delà des frontières, il promeut le métier et « prépare l'avenir ». L'Association des sommeliers de Bourgogne accueille, une fois par mois, des élèves des mentions complémentaires et du brevet professionnel pour des dégustations chez des vignerons : une belle façon de partager les connaissances avec les nouvelles générations, et leur montrer tout l'intérêt d'une telle association.

Dix ans minimum

Philippe Meyroux sait donner le temps au temps, et reconnaît que quelle que soit la passion, l'expérience, elle, ne s'acquiert qu'avec le temps. « Passionné, j'ai appris vite, plus vite que d'autres sans doute, mais pour l'expérience, vraiment, on ne peut pas brûler les étapes. »

D'après lui, connaître les vins, c'est assez simple, mais en revanche, acquérir la psychologie du client, savoir les questions à lui poser pour lui servir le meilleur vin : oui, il faut bien dix ans pour arriver là, pour faire « un bon sommelier, comprendre la hiérarchie des vins, son état d'évolution, savoir le conseiller à la juste personne, conseiller avec rigueur mais sans fermeté ». Et pour lui, qu'est-ce qu'un grand vin ? « Il doit allier finesse, élégance et complexité. Et bien sûr présenter des qualités de conservation. » Un conseil à suivre, assurément.

Mayalen GAUTHIER