

## Notre Sommelière

Le vin est un monde à part : entre science ancestrale et art, il intrigue par sa complexité. Sylvia, sommelière des restaurants VQD, l'a bien compris et est animée par sa passion pour le vin et le plaisir de partager tout cela avec ses hôtes.

Elle se dévoile en répondant à quelques questions :

Quel est ton parcours ?

J'ai débuté par un CAP-BEP restauration et ensuite j'ai fait une mention sommellerie (à Poitiers), en apprentissage. C'est mon professeur sommelier, Mr Bourgine (Meilleur Ouvrier de France aux arts de la table en 2005) qui m'a transmis la passion pour l'oenologie.

Comment conçois-tu le métier de sommelier?

En fait, je pense tout simplement qu'un serveur ou une serveuse se doit de connaître le vin, nous ne pouvons vouloir donner du plaisir culinaire aux gens sans connaître les accords mets et vins. Un client non-conseillé est un client qui ne pourra pas passer une grande soirée !

Qui est ton maître à penser en termes d'œnologie ?

Je dirais Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde en 2004, qui a su rester simple malgré son succès.

Que penses-tu des bouteilles à vis ?

Ça me choque un peu... Disons que cela ne me dérange pas d'acheter une bouteille à vis pour un repas que je vais préparer chez moi.

En revanche, dans un restaurant, cela me gêne un peu, le métier de la restauration est un art ! Ouvrir une bouteille l'est aussi !

Quelle est ta région, ton vigneron préférés ?

Ma région préférée est celle des Côtes du Rhône, mon vigneron préféré, M. Michel Chapoutier avec notamment son mémorable Côte-Rôtie 2005.

---

Au Vin Qui Danse, que pensent les clients des menus œnologiques?

Ils sont ouverts d'esprit et souvent prêts à changer leurs habitudes par exemple, les accords poisson/vin rouge ou encore du fromage avec des vins blancs. Ils aiment l'aventure !

Quelles améliorations apporterais tu à ta carte des vins ?

J'ajouterais des vins du Jura et des Côtes-du-Rhône... encore !!