

# Vin ludique et ton juste

**Samuel Ingelaere, 29 ans, tient l'un des postes les plus complexes de sommelier : chez Marc Veyrat, à Megève et à Annecy. Deux cartes, deux caves, deux clientèles. Il atteint, dans cette activité trépidante, le sommet de sa passion, pouvant déguster tous les vins et devant s'accorder avec une cuisine très avant-gardiste. Mais il se distingue surtout par son travail relationnel tout en finesse et en justesse de ton.**

Lorsque Samuel Ingelaere arriva comme sommelier chez Marc Veyrat, il n'avait que 26 ans. Il se posa sérieusement la question de savoir s'il était au niveau. Georges Pertuiset, son mentor, qui le connaissait bien, l'avait aiguillé sur ce poste particulièrement en vue. Et il était confiant. L'entretien que Samuel avait eu à Megève avec Marc Veyrat avait révélé une communion d'esprit entre les deux hommes. Mais le plus dur restait à faire, maîtriser deux cartes différentes de 3 080 références en tout, dans deux établissements aux clientèles et aux caves différentes. «*C'est la passion pour ce métier qui m'a permis de travailler tellement à fond que je m'en suis sorti*», considère Samuel. Mais il minimise par là son sens relationnel très fin et qui fait mouche avec la plupart des clients. Son objectif est de se mettre sur la même longueur d'onde que le client et de lui proposer une certaine animation de la table avec les vins si celui-ci le désire. Le tout en totale finesse, en trouvant le ton juste. «*Ne jamais*

*dépasser la limite sous couvert de relation conviviale. On propose une activité ludique, car le vin peut être très distrayant, mais le client n'est pas un camarade de jeu.*» Ce sens du ton juste, il faut le reconnaître, ne s'apprend pas, il doit venir d'un don naturel, même s'il se travaille comme le palais pour la dégustation.

## UN POSTE TRÈS EXPOSÉ

Pourtant, Samuel n'est pas une bête à concours. Ce qu'il préfère est le partage avec le client et non la compétition dans laquelle on se retrouve assez solitaire avec sa technicité. «*Il faut savoir oublier une partie de sa technicité lorsque l'on est avec le client, sinon la relation est faussée et il en sort frustré.*» Lorsqu'il a préparé son jeune commis au concours Chapoutier, Samuel lui a surtout donné ce sens relationnel avec le client, cet humour bienveillant qui l'a rendu sympathique au jury, comme il le rend sympathique en salle. En trois ans, Samuel, passant de la Ferme de mon Père à Megève à l'Eridan à

Né dans la Nièvre, Samuel a débuté de façon informelle à travailler en cuisine. Mais c'est en salle qu'il s'est révélé beaucoup plus apte. Inscrit au CFA de Groisy en Haute-Savoie, il débute chez Pierre Michaux. Il se prend d'intérêt pour l'épreuve concernant les vins et y réussit mieux que pour les autres. La mention complémentaire sommellerie est tout indiquée. Il travaille alors au Royal Parc à Evian, formé par Michel Jobard, passant tous les examens possibles jusqu'au BP sommellerie. Après cinq ans à Evian où il passe du restaurant étoilé au Royal, il va finir ses études à Beaune avec Georges Pertuiset. En 1999, il arrête ses études et part sur la Côte d'Azur pour prendre directement un poste de chef sommelier à Biot dans un restaurant étoilé, Les Terrailleurs. Après dix-huit mois, il passe au Vista Palace à Roquebrune-Cap-Martin. Georges Pertuiset (Savoie) le contactera pour un retour en Savoie chez Marc Veyrat.



© G. GOLAN

Veyrier-du-Lac, n'a pas eu le temps de s'ennuyer. Le plus gros de son travail est constitué de dégustations et de visites de vigneron. Il déguste en moyenne vingt bouteilles par jour. Au double poste qu'il a, il est particulièrement sollicité par les producteurs. Le second aspect de son travail est de bien avoir en bouche et à l'esprit la cuisine de Marc Veyrat pour réfléchir sur les accords. «*En matière d'accords, le champ est assez vaste tellement la cuisine de Marc Veyrat est avant-gardiste. Le client, de toutes les façons, n'a pas de repère et nous laisse généralement effectuer les recherches pour lui.*» Et comme le livre de cave est riche de 70 pages, il faut un spécialiste pour se sentir apte à se lancer dans un tel travail.

Ce double poste est particulièrement ardu, du fait de la difficulté des accords, de la variété des clientèles et de l'ampleur des tickets moyens : 110 € par personne à Annecy, davantage à Megève. Samuel vit depuis trois ans une grande aventure. Il en est conscient, comme il est conscient d'y être arrivé très jeune, ce qui lui laisse de grandes interrogations pour son âge mûr.

**Georges Golan**