

SAMUEL INGELAERE

L'ACCOMPLISSEMENT DE SAMUEL
À L'AUBERGE BASQUE

photos: H. Bourdillier

Depuis l'âge de 14 ans, Samuel passe ses vacances en cuisine. Au cours de son CAP de restauration, il se découvre une véritable passion pour le vin et décide d'entamer « un grand chelem » des études autour du vin jusqu'à obtenir son brevet professionnel en 1999 avec Georges Perthuiset comme professeur. A 25 ans, il passe 5 ans chez Marc Veyrat comme chef sommelier. Cette

aventure magique marquera « le » tournant de sa vie et de sa carrière.

Portrait d'un sommelier hors pair qui aujourd'hui à l'Auberge Basque avec Cédric Béchade s'épanouit pleinement dans ses deux passions : la clientèle en salle et sa société Edis Wine créée en 2005.

Après l'obtention de son brevet professionnel sommellerie, Samuel travailla un an comme chef sommelier Au Terrailers à Biot puis un an au Vista Palace à Roquebrune. Par les hasards de la vie, il croise son professeur Georges Perthuiset qui lui parle de revenir en Haute Savoie pour travailler avec un grand chef. Deux jours plus tard, Samuel se retrouve en entretien avec Marc Veyrat qui lui propose le poste de chef sommelier de ses deux établissements dans la foulée.

LE TOURNANT DE SA VIE

Marc Veyrat lui confie les clés, Samuel dispose d'un mois de préparation avant la réouverture et décide de tout changer et d'organiser l'activité sommellerie à sa façon.

Il choisit de nouveaux verres des Spiegelau, réorganise totalement la cave, sort tous les vins et les classe à sa manière, élimine la cave du jour, place tous les vins rouges en cave centrale et les vins blancs et champagnes dans des frigos.

La carte composée de 850 références est réorganisée par région.

Il prend le parti de référencer un maximum des vins de propriétaire et de construire de solides relations en direct avec les propriétaires sur la Bourgogne et la vallée du Rhône. Il tisse des relations très fortes notamment avec Jean Marc Roulot et le Domaine Lucien Le Moine sur la Bourgogne, en vallée du Rhône avec le Domaine Jamet et le Domaine François Villard.

A une carte de Champagne très classique, il cherche à introduire une sélection plus éclectique et unique en travaillant notamment des champagnes comme Selosse ou Larmandier Bernier.

L'équipe est composée de 5 personnes dont son second Pierre Le Fur.

En tout, cinq années passées avec Marc Veyrat, à gérer les deux établissements soit la synthèse des deux cartes 3000 références. Samuel considère cette période comme extraordinaire. Deux établissements 3 étoiles au

guide rouge et 20/20 au Gault Millau.

« A 26 ans, un homme comme Marc Veyrat qui vous fait confiance en vous laissant totale indépendance sur les deux établissements... Je vis en état de grâce... »

LES CONCOURS

« Je n'ai jamais ressenti le besoin de faire des concours. Mes challenges étaient différents, ayant le chance d'avoir une clientèle unique au monde qui me sollicitait pour ma connaissance en vin et mon approche des vigneron. Là, se trouvaient les challenges ou je m'épanouissais car c'était des vrais défis à relever »

Il se souvient de quelques défis comme trouver 5 millésimes en verticale du Domaine de la Romane Conti, à l'époque une bouteille était à 2 500 euros ou encore trouver un Jérôme de Meursault les Tesson de Jean Marc Roulot 1999.

Même s'il ne fut pas « tenté » par les concours, il prit beaucoup de plaisir à entraîner son apprenti Benoit Trottel

qui remporta le concours des jeunes sommeliers de la maison Chapoutier en 2005.

Samuel fut amené à créer sa propre société « Edis Wine » de vente de vins de prestige et de consulting en 2005 pour répondre aux demandes de ses clients.

L'AVENTURE CONTINUE

Cédric Bechade client de l'Auberge de l'Erideran, rêvait de monter son propre établissement. A l'époque, il demandait des conseils aux grands chefs patrons partout en France. Deux passionnés se rencontrent, l'un la cuisine et l'autre le vin et ils deviennent amis. Cédric lui présente son projet pour recevoir son aide sur la partie vin.

Samuel, conquis lui dit texto « si tu mènes ton projet à terme tu peux compter sur moi, je serai ton bras droit sur la dimension de la table ».

En 2006, ils commencent le projet ensemble.

« je m'épanouis car je vais pouvoir allier mes deux passions avec ma société et l'auberge qui me permet de garder contact avec la salle et donc les clients »

Ils travaillent en duo, « je revis mon expérience de 2002 ou je me retrouve à aborder un projet passionnant ou tout doit être mené de A à Z, de la pure création, partir de zéro, pouvoir proposer une carte construite sur toutes les régions de la France avec des vins de propriétaire bien ciblés, une carte étoffée et éclectique. Nous avons commencé avec 160 références nous en sommes à 600 à ce jour. Une carte où il n'y a pas de verticale mais uniquement des choix précis de terroir, d'appellation et de vigneron ».

La phrase qui est à son sens la devise de tout bon sommelier est une phrase de Gabriel Saad « la mémoire de la vigne fait partie du corps du vigneron, dans ses doigts, dans sa gestuelle, dans son regard ».

LE TERROIR POUR LEITMOTIV

« J'identifie le vin par le terroir, si le client souhaite un Chassagne Montrachet vif et minéral, je lui propose celui de Vincent Dancer en 1er cru La Ro-

manée en 2007 vin de fraîcheur chirurgicale avec des notes salines, s'il souhaite la même appellation mais avec des notes un peu plus grasses, je propose un Chassagne Montrachet 1er cru la Boudriotte de Domaine Ramonet 2006 ».

Samuel parle « terroir », sa carte est composée de 600 références sans répétition.

« Du fait d'avoir peu de bouteilles par référence, je change ma carte toutes les semaines, le principe, un maximum de 6 bouteilles par référence ».

« A l'époque de mon brevet professionnel sommellerie, je faisais le Tour de France avec Georges Perthuiset, je goutais 200 vins par semaine. Chez Marc

Sa société EDIS wine compte une cinquantaine de clients dans le monde qui lui font entièrement confiance et qui lui rendent visite une fois par an à l'auberge., aujourd'hui il se sent « aubergiste ».

UNE CARTE LUDIQUE

La carte de l'Auberge Basque est articulée autour de la découverte et des bonnes opportunités. On y découvre un champagne comme le Dosnon et de belles opportunités comme un Château Léoville Las Cases 1990 à 296 euros.

Tous les prix se terminent en 6, pour l'esprit ludique, car Samuel et Cedric sont nés en 1976.

Dans l'éventail des prix, en dessous de 150 euros on ne retrouve que 6 catégories de prix entre 26 et 136 euros soit 26, 36, 46, 66, 96 et 136.

Par exemple, tous les Chassagnes 1er cru sont à 96 euros. Son critère de sélection peut se résumer de la manière suivante

« Je recherche un vin sphérique, c'est à dire un vin qui regroupe les 4 saveurs : l'amertume; l'acidité; le sucré et le salé de manière parfaitement équilibrée. Et l'on retrouve les quatres saveurs aussi bien sur un vin à 26 euros comme le muscat ou sur un château Yquem 1983 à 666 euros ».

Hélène Bouthillier



Veyrat je goutais toutes les bouteilles de nos clients avant pour garantir la qualité du vin, soit 25 vins par jour. Tout était noté dans mon carnet de bord de dégustation mais aujourd'hui j'achète directement ce que j'aime pour satisfaire les clients de l'auberge et les besoins de ma société »

MES COUPS DE CŒUR

- Riesling Georg Bruer 2007 Allemagne : 96 euros
Minéralité et fraîcheur
- Corton Charlemagne Lucien Le Loime 2006 : 166 euros
L'excellence de la bourgogne
- Champagne Contraste Selosse Blanc de Noirs Brut : 136 euros
A boire à n'importe quel moment. Vinosité cremeux et fraîcheur
- Saint Joseph les reflets de François Villard : 66 euros
l'expression de la syrah calqué sur le terroir
- Château Petit Village Pomerol 1961 (vendu le soir même!) : 356 euros
Écrasé de fruits noirs, parfum d'humus et de sous bois.

MES COUPS DE CŒUR A MOINS DE 36 EUROS

- Mondeuze cuvée confidentiel de Trosset : 36 euros
Gourmandise de fruits et pureté
- Vin de pays de l'Herault Valjulus Domaine Sarda : 26 euros
Vin croquant bien équilibré
- Alicante Bodega Casta Diva 2006 : 26 euros
Muscat sec avec des notes salines