

« Un métier de transmission »

DANS LES COULISSES DE L'ALEXANDRA PALACE. À 30 ans, Christopher Laforêt décroche le poste de sommelier au château du Petit-Chêne. Heureux de créer sa carte, il a à cœur de transmettre sa passion.



Christopher Laforêt a décroché, à seulement 30 ans, le poste de sommelier à l'Alexandra palace de Mazières-en-Gâtine. Ici au bar, il proposera aussi une carte de cocktails.

Photo: Camille FERRONNIÈRE

Quand Christopher Laforêt est entré en CAP à l'école hôtelière, à 16 ans, il ne visait aucun poste en particulier. « J'ai commencé par la salle, mais j'ai eu la chance de tomber dans un restaurant avec un passionné de vin », qui lui a transmis le virus. Christopher fait ses classes et s'envole pour un an en Suisse. « C'est à ce moment que j'ai vraiment abandonné le métier de serveur pour me concentrer complètement sur le vin. » Natif de région parisienne, le jeune sommelier a vécu, avec un bonheur non dissimulé, ces dernières années dans la région de Bordeaux. Et puis dans les Deux-Sèvres « parce que j'ai suivi quelqu'un à la suite d'une mutation ».

Pour ce qui est de l'Alexandra palace, « je dois bien avouer que j'étais, au départ, sur un autre projet. Mais quand j'ai vu qu'un 5 étoiles allait ouvrir, j'ai immédiatement postulé, il n'y a aucune équivalence dans le secteur. »

Après la Suisse, Christopher a fait

ses armes, notamment en Angleterre et aux États-Unis. « Dont dans des établissements équivalents à 5 étoiles. Et je ne pensais pas avoir l'opportunité de retravailler dans un tel cadre si tôt. » L'opportunité était trop belle et il a bien fait de tenter sa chance. À 30 ans, Christopher Laforêt est sommelier dans un hôtel 5 étoiles. « Ça me fait encore tout drôle de l'entendre. Je suis vraiment très content. »

« La première étoile du restaurant dépend aussi du vin »

Un beau poste, et un défi de taille. « C'est un nouvel établissement, il y a tout à faire. Une carte des vins à créer, une carte de bar à créer, mais c'est très intéressant pour un sommelier. » D'autant plus qu'il a eu quasiment carte blanche. « J'ai pu rentrer toutes les références et les fournisseurs que je souhaitais. » Une première belle sélection, avec quelques flacons

d'exception, comme un Mouton Rothschild en magnum de 2001 ou encore un paillac Pontet-Canet en double magnum de 2012.

Pour sa part, Christopher se dit « assez fan des grands bourgognes blancs, type Puligny-Montrachet ; ou bordeaux, Pessac-Léognan blanc type Latour-Martillac. C'est parfois difficile de les avoir, mais ce sont des vins sublimes. Sur les rouges, j'aime quand il y a un élevage assez conséquent derrière, donc beaucoup de bordeaux. Des vins amples, avec une belle matière. »

Christopher estime qu'un bon sommelier doit toujours arriver avec des idées. Mais il doit aussi savoir rectifier un peu le tir, s'adapter après avoir goûté la cuisine du chef. D'autant plus quand une première étoile au Michelin est en jeu... « C'est sûr que l'étoile du restaurant dépend aussi du vin. Et ici, le chef a vraiment une patte, je dois trouver les bons accords. »

Ludovic Dumont aime ce sa cuisine soit diversifiée, étonnante, « mais il y a quand même une trame, notamment sur les sauces. Elles ont toujours beaucoup de goût, elles sont puissantes. Je dois donc proposer des vins qui peuvent faire face ! Je me suis orienté vers le Rhône, le Languedoc, certains bordeaux. Le chef travaille aussi

beaucoup de saveurs exotiques, donc je suis parti vers l'Alsace, des Gewurztraminer grand cru, des Riesling grand cru, qui vont très bien s'accorder. » Priorité aux vins français, sans oublier le domaine bordelais du propriétaire des lieux, Zaya Younan, bien représenté sur les millésimes 2014 et 2015.

Au Petit-Chêne, Christopher est sincèrement « très heureux. Et dans la région, j'avoue que c'est un poste que je n'espérais pas. »

Camille FERRONNIÈRE

Nous avons déjà publié deux portraits de salariés œuvrant quotidiennement au château du Petit-Chêne. Le premier, lundi 22 juillet, qui nous avait permis de faire connaissance avec le chef du restaurant. Le second, lundi 29 juillet, donnait la parole à Laure, gouvernante de cet établissement haut de gamme.

10 000

BOUTEILLES

Dans la cave du château, déjà 10 000 bouteilles. Elle peut en accueillir jusqu'à 22 000. Prochain défi : étendre la carte aux vins étrangers. On entend déjà parler de vins chiliens, argentins, espagnols, australiens, et d'Afrique du Sud.

À SAVOIR Des soirées dégustation

Quand il est arrivé à l'Alexandra palace, Christopher Laforêt avait très envie d'organiser des soirées dégustations. Quelques semaines après l'ouverture, c'est chose faite.

« Les clients s'intéressent aux vins que nous proposons. J'ai été agréablement surpris, dès les premières semaines, de vendre de très belles bouteilles. Soirées dégustation et club œnologique étaient donc des propositions pertinentes et on m'a fait confiance. »

Sommelier, c'est aussi un métier

de transmission. D'où la mise en place d'ateliers d'initiation à la dégustation, toujours autour de quatre vins et à partir de deux personnes. « Nous nous installons directement dans la cave. C'est vraiment sympa. Depuis les mois de septembre, j'ai lancé aussi un club d'œnologie. Nous avons un cadre exceptionnel pour ça et je veux vraiment que ce soit ouvert à tout le monde, y compris aux débutants. »

« Les adhérents du club ont ensuite accès à un cours par mois. »

Un cocktail signature Alexandra palace

Côté bar, Christopher Laforêt propose une large gamme de whisky. « J'ai essayé de créer une carte simple et élégante, avec un cocktail signature Alexandra palace. »

Dans ce cocktail, un whisky Benromach (Écosse) de 10 ans, du jus de poire, sirop d'érable, cardamome et anis étoilé. Les proportions sont, bien sûr, tenues secrètes, mais le tout finit au shaker, avant d'être ser-

vi sur glace pilée. « C'est très frais », sourit-il.

Dans la première partie de la cave, Zaya Younan a tenu à disposer d'une cognathèque. La pièce offre également une belle sélection de cigares El Septimo. « Là, j'ai du travail, confesse Christopher. Il va falloir que j'apprenne, je ne suis pas encore un fin connaisseur de cigares. »