

PROVINCE A 27 ANS

Un sommelier de classe mondiale

Aristide Spies (Bellefontaine, Tintigny), associé de la Cave du Sommelier à Habay, participera au concours mondial des sommeliers à Santiago du Chili en avril

Le 9 avril, Aristide Spies décollera en direction de Santiago du Chili où il représentera la Belgique lors du concours mondial des sommeliers. Ce dernier n'a lieu que tous les trois ans.

On en a déjà beaucoup écrit sur le talent et le savoir faire d'Aristide Spies en tant que sommelier. A 27 ans, l'homme a déjà un parcours d'exception derrière lui. Mais le défi qui se profile aujourd'hui est d'une tout autre envergure. Sélectionné il y a deux mois à l'issue d'un concours rassemblant les meilleurs sommeliers de Belgique, il représentera la Belgique lors de la 13e édition du concours du meilleur sommelier du monde. Celui-ci se tiendra du 9 au 16 avril à Santiago du Chili. "Nous serons 45 à concourir à travers des épreuves théoriques et pratiques", confie-t-il. "Par rapport aux autres concours auxquels j'ai participé, la concurrence est d'un niveau nettement supérieur." Le champ de connaissances à assimiler quant à lui est vaste. A ce point personne, jamais, ne pourra affirmer le maîtriser. Lors du concours, il y aura une partie pratique, avec épreuves de dégusta-

tion, de description et de reconnaissance de vins et spiritueux, des épreuves de service avec toutes les subtilités possibles et imaginables, de décantation du vin et même d'allumage de cigares dans les règles de l'art. "Le sommelier est responsable de tout le liquide susceptible d'arriver à la table d'un restaurant", explique le jeune homme de Bellefontaine. Mais un bon sommelier ne l'est

"AU MONDIAL, AU NIVEAU DES CONCURRENTS, C'EST UN AUTRE NIVEAU"

que parce qu'il sait parler du vin, qu'il en connaît les subtilités qui lui permettent d'accorder judicieusement mets et vins. Aussi, la partie pratique est précédée d'une épreuve théorique. "Nous sommes susceptibles d'être questionnés sur l'histoire du vin et de la viticulture, la viticulture elle-même. Si nous ne sommes pas des œnologues et que nous ne devons pas savoir faire du vin, nous devons en connaître les processus de fabrication et leur influence sur le vin."

Il en va de même d'un point de vue gastronomique. Si l'on ne demande pas au sommelier de maitonner des plats, il doit connaître les rudiments de la cuisine pour parfaitement accorder mets et vins. "Mais on doit aussi connaître les législations et, le gros morceau, les régions, les appellations, les différents terroirs", poursuit-il.

La tâche, rien que du point de vue de la théorie est rude. Et si Aristide a déjà fait bonne impression au concours européen en 2008, le mondial, c'est un autre morceau. "Il y a trois langues officielles pour le concours: le français, l'anglais ou l'espagnol. Mais on ne peut pas le faire dans sa langue maternelle. Je vais devoir tout faire en anglais", explique-t-il. "D'autre part, ce qui diffère, c'est que, alors que les précédents concours étaient fortement axés sur l'Europe et un peu sur le monde, ici ce sera l'inverse." Il faudra bien tout pour qu'Aristide remporte ce concours. On n'en doute pas, le garçon mettra toutes les chances de son côté pour faire bonne figure lors de ce concours qui s'apparente à tout, sauf à la piquette. «

SÉBASTIEN LAMBOTTE

ENTRETIEN:

Aristide Spies
SOMMELIER

"Une finale serait extraordinaire"

Sébastien Lambotte
JOURNALISTE

Comment vous préparez-vous pour ce concours?

J'étudie. Je prends les bons bouquins actuels, les atlas du vin et je potasse. D'autre part, je fais beaucoup de dégustation. Pascal Carré (ancien meilleur sommelier de Belgique et associé d'Aristide, ndlr) me soutient et me fait goûter, une fois par semaine, 25 vins. Par ailleurs, chaque soir, mon épouse me sert trois vins et un alcool en dégustation. D'autre part, pour l'aspect pratique, j'ai toujours un bon pied dans le restaurant d'Yves Radelet à Luxembourg, avec qui je collabore.

Après le concours européen, le mondial, c'est une autre dimension...

Certains concurrents préparent cela depuis bien plus longtemps. Je sais que le Japonais, par exemple, a trois mois de congé pour le préparer. D'autres ont 20 ans d'expérience de plus que moi et en sont déjà à leur troisième



"Certains concurrents préparent le concours depuis longtemps." ■ T2U

me participation au mondial. Puis les circonstances jouent aussi. Il y a la théorie, certes. Puis du côté pratique, il n'y a rien à faire, il y a des jours ou tu dégustes comme un dieu et d'autres comme un pied. Il faut être vigilant à ce qu'on mange la veille, etc. Il faut avoir un peu de chance,

non?

Oui, je le dis autant dans la défaite que dans la victoire. On verra. Un Belge, une fois, il y a 25 ans, est arrivé deuxième. Ce serait extraordinaire de se retrouver en finale. À partir de là, tout se joue en une demi-heure. Tout est possible. Il faut se donner à fond. «



"Le concours ne pourra pas se faire dans sa langue maternelle." ■ TALK2U

QUELQUES CONSEILS

"S'ouvrir à de nouveaux horizons"

Si pour la plupart des Wallons, le vin c'est à 95% du côté de la France qu'on va les chercher, il n'en va pas de même partout. Il n'y a pas que la France. Aujourd'hui, on fait de très bons vins ailleurs. L'Allemagne, par exemple, est aujourd'hui reconnue comme un des pays les plus qualitatifs d'Europe quant à la production de vins", explique Aristide Spies. Alors à l'échelle mondiale, on ose à peine imaginer les trésors vinicoles que l'on peut trouver. Tout évolue. Le cava, cette année, est le vin pétillant le plus vendu en Belgique. "Et ce n'est pas uniquement une question de coût. Les gens ont découvert qu'il y avait des choses excellentes qui pouvaient être faites ailleurs qu'en Champagne."

Il n'y a pas que dans le vins que les tendances évoluent. Dans la cuisine aussi tout change. "Est-ce que l'on mange comme on mangeait il y a dix ans? Non. Aujourd'hui, c'est plus varié. Et on ne va pas faire les mêmes accords mets et vins avec de la cuisine thaï ou japonaise", explique-t-il. Mais l'homme va plus loin. "Les gens restent souvent enfermés dans des clichés traditionnels, comme le fromage et un vieux vin rouge. Ce n'est d'ailleurs souvent pas le meilleur accord. Avec une viande blanche, il y a des vins blancs qui

fonctionnent très bien, comme certains rouges avec du poisson." L'offre est abondante. On comprend que le consommateur perde un peu la boule. "On s'en rend compte, car le recours au cours de dégustation explose", explique Aristide. "Je ne peux que conseiller aux amateurs de s'ouvrir sur de nouveaux horizons. Mais, plutôt que des conseils vins, je pense qu'il faut trouver le vin qui correspond à ce qu'on aime. Si j'oriente de manière générale quelqu'un vers un vin sud-africain, par exemple, et que, en suivant mon conseil, le premier qu'il achète est mauvais, il risque de me prendre pour un sommelier incompetent."

Il faut donc, selon le sommelier, goûter pour se faire une propre idée. Avec les foires aux vins, les portes-ouvertes à gauche ou à droite, ce ne sont pas les occasions qui manquent. "Un conseil utile, c'est de faire abstraction du contexte lorsque l'on goûte un vin. Il faut se concentrer sur le vin lui-même et se demander si, une fois à la maison, il vous plaira toujours. Il arrive souvent que l'on déguste un vin en vacances, et parce qu'il y a le soleil, la bonne humeur, un vignoble sympa, on le trouve très bon. Puis, une fois chez soi, ce n'est plus vraiment ça." «

S.L.

Portrait



Aristide Spies
SOMMELIER - BELLEFONTAINE

SOMMELIER - BELLEFONTAINE

Aristide est tombé amoureux du vin alors qu'il avait 12 ans. En fait, c'est surtout le décorum autour du vin qui l'a marqué alors qu'il était en vacances dans le Périgord avec ses parents. A 12 ans, il leur annonce qu'il veut suivre un cours d'initiation à la dégustation. "Mes parents ont compris qu'en initiant quelqu'un à apprécier les bonnes choses, on ne fait pas un alcoolique", explique Aristide. L'homme a complété cette formation par des cours de cuisine. À l'issue de ses humanités, Aristide a passé un an en Australie. "A mon retour, j'ai suivi un cours d'initiation au métier de sommelier et j'ai envoyé un CV aux Forges du Pont d'Oye où j'ai été pris comme serveur." Quand Pascal Carré a levé le pied au niveau des Forges, il en est devenu le sommelier principal. Autodidacte, Aristide Spies a beaucoup appris dans sa chambre. Il a suivi plusieurs cours et formations. En 2007, il est sacré Meilleur Sommelier de Belgique. En 2008, il s'affiche dans le top 10 des sommeliers européens. Aujourd'hui, il est sommelier au restaurant Yves Radelet à Luxembourg et associé de la Cave du Sommelier à Habay.