



■ L'ensemble des professeurs, encadrants, sommeliers, apprentis, inspecteurs d'Académie, partenaires autour de Maryse Allarousse, meilleur sommelier de France en 1980, demi-finaliste meilleur sommelier du monde en 1992. Photo Brigitte DEL RIZZO

**DARDILLY** LYCEE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS

# La mention complémentaire sommellerie célèbre son jubilé

Lorsque Jean-Pierre Bareille crée cette mention complémentaire sommellerie -MCS- en 1991, il ne pense pas transmettre sa passion à autant d'apprentis devenus chefs sommeliers réputés. 25 ans après, lors du Jubilé organisé lundi, les grands noms de la sommellerie ont honoré la qualité de cette formation d'élite.

Ce lundi, au restaurant d'application du lycée-CFA François-Rabelais, les médailles de "Meilleur Ouvrier de France" accrochées au ruban tricolore étaient nombreuses. Comme l'étaient les anciens apprentis formés par deux grands professionnels du monde de la sommellerie : Jean-Pierre Bareille, fondateur et professeur de 1991 à 2003, et Arnaud Chambost, MOF2000, professeur depuis 2005.

A leurs côtés, quelque 80 personnes, dont Laurent Derhé, MOF2007, Denis Verneau, MOF2015 et parrain du "Jubilé 25 MCS".

Cette mention complète une formation de restauration, en un an, sanctionnée par un diplôme conférant à son titulaire la pratique et la gestion d'une spécialité très prisée.

Daniel Gorrindo, proviseur du lycée et directeur du CFA, le confirme : « Cette section est le fleuron de l'éta-



■ Arnaud Chambost, MOF Sommellerie 2000, professeur depuis 2003, et Jean-Pierre Bareille, fondateur de la mention complémentaire sommellerie à Dardilly. Photo Brigitte DEL RIZZO

blissement, elle fait rêver, mettant à l'honneur notre patrimoine, notre culture, notre terroir. »

## Deux ambassadeurs de la formation

Jean-Pierre Bareille et Arnaud Chambost, depuis 25 ans, ont pris le temps de former, de transmettre, de faire faire. De grandes maisons recrutent ces apprentis-sommeliers de Rabelais, telles La Mère Brazier, Georges Blanc,

La Villa Florentine, la Pyramide, Tête-doie... Grâce à la qualité et la renommée de la formation, les apprentis sommeliers ont été intégrés à l'Association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes (ASLERA). Ils ont été choisis pour assurer le service lors de la finale des MOF Cuisine en 2015. Pour célébrer ce jubilé, les participants ont pratiqué la tradition de La Paulée : chacun apportant un flacon qu'il a partagé avec ses voisins de table. À les écouter commenter ces nombreux breuvages d'exception, une évidence s'imposait : la sommellerie est un art que seuls les meilleurs mondiaux, réunis lundi à Rabelais, savent mettre en poésie.

Brigitte Del Rizzo  
brigitte.delrizzo@leprogres.fr

## POINT PAR POINT

### ■ Des élèves devenus incontournables dans le monde de la sommellerie

Issus de la MCS Rabelais, des jeunes officient dorénavant en région lyonnaise bien évidemment, mais également en France et à l'étranger : Canada, Australie, Dubaï, Italie, Angleterre.

### ■ L'évolution du rôle de sommelier

Il tient une place prépondérante au sein de la salle de restaurant et permet de faire découvrir aux clients des vins accessibles et différents.

### ■ La définition d'un grand vin par un MOF

Arnaud Chambost : « C'est le vin dont on a envie de reprendre un deuxième verre. »

### ■ Les erreurs à ne pas commettre dans l'alliance mets-vins

« Tout est question de goût, d'opportunité, de plaisir et de contexte, explique Arnaud Chambost. Il faut rechercher l'équilibre des typicités des mets et des vins. Ainsi, une volaille pochée appelle un vin rouge léger et fruité, mais aussi un vin blanc charpenté. Pour un dessert avec une bonne teneur en cacao, je préconise un vin rouge puissant et fruité plutôt qu'un vin effervescent brut. Mais en finalité, l'alliance dépend des personnes avec qui on partage ces mets et vins. »

“ La jeunesse est notre avenir. La formation est notre devoir. ”

Laurent Derhé, président de l'ASLERA (Association des sommeliers lyonnais et Rhône-Alpes), MOF sommelier 2007