

## Les sommeliers d'Aquitaine s'installent à Gradignan



Le maire de Gradignan Michel Labardin et Bertrand Bijasson, le président des sommeliers d'Aquitaine. (PHOTO THIERRY DAVID)

Jusqu'à maintenant le siège social de l'association se trouvait... au domicile du président. Mais il faut bien reconnaître que pour cette section Bordeaux-Aquitaine d'une Union de la sommellerie française existant depuis trente-cinq ans, cela faisait un peu chic !

Bertrand Bijasson, son président, le reconnaît implicitement quand il assure vouloir mieux structurer l'association : « Un véritable siège social ça compte ; c'est plus représentatif ! » L'un des 61 sommeliers adhérents, qui réside à Gradignan, a fait le lien avec la mairie. Une ville que le président des sommeliers décrit comme « reconnue pour sa culture, ses espaces verts et son temps de vivre », donc parfaitement adaptable à une démarche épicurienne de la dégustation.

### **Accueil au château Poumey**

L'installation à Gradignan peut d'autant mieux se justifier qu'un lieu dédié aux associations s'y prête particulièrement. En l'occurrence, le château Poumey, en appellation Pessac-Léognan, seul château viticole survivant d'une époque (début du XXe siècle) qui vit 32 châteaux occuper un total de 750 hectares du territoire.

Ce qu'a rappelé le maire, Michel Labardin, lors de la réception : « Historiquement, sur ce territoire de graves, notre ville s'appelait... Gravignan. » La Ville avait préempté ce château et son vignoble d'un hectare (!) pour le soustraire à un promoteur immobilier, en plantant ensuite jusqu'à douze hectares de vigne. Aujourd'hui, le « château » est mis en fermage auprès d'une société de Bernard Magrez.

### **« Forcément » sommelier**

Bertrand Bijasson tient à rappeler que « la profession de sommelier a toujours existé, mais elle a été souvent galvaudée dès lors que dans un restaurant, quelqu'un se disait "forcément" sommelier ! Il existe une seule véritable formation de sommellerie en Aquitaine, au lycée de Gascogne à Talence ;

c'est la seule du public... et elle a failli être supprimée ». Pour autant, notre interlocuteur l'affirme, « il y a toujours beaucoup de travail pour les sommeliers dans les restaurants, mais aussi comme consultants. C'est une profession recherchée, un plus pour un restaurant où le poste boissons représente un budget important ».

L'objectif est aussi de mieux faire connaître le métier, « car beaucoup de gens nous confondent avec des œnologues », mais aussi d'atteindre une meilleure visibilité de l'association qui se propose d'ores et déjà de participer à l'animation de l'important Salon du livre de poche de Gradignan.

### **Bommes : la biodynamie Duseigneur**

Mercredi 20 février à 14 h 30, au lycée viticole de La Tour Blanche, à Bommes, en Sauternais, Frédéric Duseigneur, consultant et vigneron en biodynamie en Vallée du Rhône, dans un domaine auquel est associé Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, tiendra une conférence sur « la biodynamie ».

Elle s'adresse à des vignerons désirant avoir un éclairage concret sur la méthode. Entrée gratuite et dégustation de vins en biodynamie du Domaine Duseigneur.

Inscriptions auprès de MM. Duseigneur (06 11 25 26 32) et Barrau à la Tour Blanche (05 57 98 02 70). Cette conférence précède un séminaire à Latresne les 21 et 22 février, qui s'adressera à des vignerons pratiquant déjà la biodynamie.

### **Vin et religions à l'Ecomusée de Gradignan**

L'Ecomusée de la vigne et du vin de Gradignan organise régulièrement des dégustations thématiques. Vendredi 15 février à 18 h 30, l'historien Georges Ferré viendra présenter son livre intitulé « L'Âme du vin, symbolisme et spiritualité dans les trois religions ». Cette dégustation littéraire sera animée par Amancio Tenaguillo y Cortazar, président de CEPDIVIN (Centre d'études pluridisciplinaires des imaginaires du vin).

### **Deux crémants pour un champagne**

Lors de l'inauguration du nouveau siège social de l'Union de la sommellerie au château Pomey, à Gradignan (lire ci-dessus), c'est du crémant qui fut offert aux invités, Bertrand Bijasson, le président de l'association, rappelant qu'il préférerait « fêter au crémant de Bordeaux plutôt qu'au champagne, pour défendre les produits locaux. Les crémants sont aujourd'hui des produits qualitatifs, avec un vin de base de meilleure qualité. On se fait plus plaisir qu'avec un mauvais champagne de grande surface, sachant que pour le prix, on a deux bouteilles de crémant ! »

#### **Source :**

<http://www.sudouest.fr/2013/01/31/les-sommeliers-d-aquitaine-s-installent-a-gradignan-951694-713.php>