



Art de vignes était représenté par Marc Perrin, Thierry Germain, Christine Vernay, Olivier Decelle, Alphonse Mellot et Jean-Marc Boillot.

QUAND LES ACTEURS D'ART DE VIGNES FORMENT LES SOMMELIERS MAURICIENS

Dans le cadre d'un partenariat étroit avec le prestigieux groupe hôtelier mauricien Constance, six vigneronnes membres du club Art de Vignes se sont associés à une semaine de promotion de leurs vins et de la gastronomie, mais aussi de formation.

S I LES SOMMELIERS des hôtels Constance Belle Mare plage et Constance Prince Maurice étaient les plus concernés, les maîtres d'hôtel et parfois même les cuisiniers ont profité de cette opportunité unique.

Tour à tour, Christine Vernay (Domaine Georges Vernay, Condrieu), Jean-Marc Boillot (Domaine Jean-Marc Boillot, Bourgogne, et La Truffière, Languedoc), Olivier Decelle (Château Jean Faure, Saint-Emilion et Mas Amiel, Maury), Thierry Germain (Domaine des Roches Neuves, Val de Loire), Alphonse Mellot (Domaine de la Moussière, Sancerre) et Marc Perrin (Château de Beaucaست, Châteauneuf-du-Pape) les ont accueillis. «Pour des professionnels du vin qui n'ont jamais eu l'occasion de fouler la terre de nos vignobles, il est essentiel de comprendre un terroir et notre façon de travailler. Nous ne sommes donc pas là seulement pour leur permettre de goûter nos vins mais bien pour partager avec eux les secrets et les clés qui leur permettront ensuite d'en parler avec leurs clients», soulignait Christine Vernay.

Une démarche que Jérôme Faure, chef sommelier du groupe Constance mais aussi président de l'Association des Sommeliers

de l'île Maurice, a lancée il y a trois ans. «C'est une chance que de pouvoir réunir tout au long d'une semaine des vigneronnes aussi exceptionnelles. Des gens qui signent, chacun dans leur région, de grands vins, mais qui ont aussi tous une histoire à raconter. La dimension humaine s'ajoute à la professionnelle et l'engouement que cela suscite auprès de nos équipes témoigne de leur motivation à vouloir comprendre pour mieux partager.»

Les dîners qui concluent chaque journée permettent ensuite, grâce au talent des chefs de cuisine, de mettre en scène les vins auprès de la clientèle très internationale de ces deux palaces mauriciens. «J'y vois notamment l'opportunité de servir des vins français qu'ils n'oseraient peut-être pas choisir d'eux-mêmes, souligne Olivier Decelle. Si Bordeaux jouit d'une solide réputation mondiale, il n'en est pas de même pour les vins doux naturels. Pouvoir servir mes vins de Maury ici peut être à l'origine de nouveaux marchés et au minimum invite le consommateur à plus de curiosité à l'avenir.»

Les sommeliers, eux, espèrent bien pouvoir, un jour ou l'autre, venir à leur tour à la rencontre des vigneronnes.

Jean Bernard

WHEN THE MEMBERS OF “ART DE VIGNES” TRAIN THE MAURITIAN SOMMELIERS

Within the framework of a close partnership with the prestigious Mauritian hotel group Constance, six wine growers of the club “Art de Vignes” take part in a week of promotion of their wines and gastronomy, but also of education.

IF THE SOMMELIERS from the hotels Constance Belle Mare Plage and Constance Prince Maurice were the most concerned, the maîtres d'hôtel and even the cooks benefitted from this unique occasion.

Alternately Christine Vernay (Domaine Georges Vernay, Condrieu), Jean-Marc Boillot (Domaine Jean-Marc Boillot, Bourgogne, and La Truffière, Languedoc), Olivier Decelle (Château Jean Faure, Saint-Emilion and Mas Amiel, Maury), Thierry Germain (Domaine des Roches Neuves, Val de Loire), Alphonse Mellot (Domaine de la Moussière, Sancerre) and Marc Perrin (Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape) welcomed them.

“For wine professionals who have never had the opportunity to tread upon the earth of our vineyard, it is essential to understand a terroir and the way we work. Thus we are here not only to make them taste our wines but actually to share with them the secrets and keys that will enable them later to talk with their customers” Christine Vernay underlined.

An approach that Jérôme Faure, chef sommelier of the group Constance but also the president of the Association of Somme-

liers of Mauritius, launched three years ago. *“It is a chance to be able to gather a week long such exceptional wine growers. Men who sign, each in his own region, great wines, but who also have a story to tell. The human dimension adds to the professional one and the craze it arouses among our teams prove their motivation to understand in order to better share.”*

The dinners that end each day are then an opportunity, thanks to the chefs' talent, to highlight the wines with the very international customers of those two Mauritian luxury hotels. *“To me it is the occasion to serve French wines they would perhaps not dare to choose by themselves, Olivier Decelle underlines. If Bordeaux enjoys a strong international repute, it is not the same for the natural sweet wines. Serve my Maury wines here can be at the origin of new markets and at least invites the consumer to be more curious in the future.”*

As for the sommeliers, they hope to be able one day in turn to come and visit the wine growers.

Jean Bernard

www.artdevignes.com

Alphonse Mellot fut le premier à rencontrer les sommeliers des deux hôtels du groupe Constance.

