



Le Douzième du mois de Mars 2013

Concours du Prix Philippe Faure-Brac
de la **Meilleure Carte de Vins**, des établissements étoilés et gastronomiques, des régions Paca et Monaco, sous la haute autorité du **Président Ali Hédayat de l'Association des Sommeliers de Nice, Côte d'Azur, Provence.**

Rien n'est plus beau, plus émouvant au terme d'un repas réussi, que la faveur du Public.

Les Buts de chaque poste managérial doivent être définis. Le Manager doit s'impliquer par un acte positif d'adhésion, il doit comprendre les buts finals de l'entreprise; obtenir des résultats supérieurs, et donner le meilleur spectacle. Les entreprises ne sont pas payées pour changer le client, mais pour le satisfaire. Quels sont les domaines spécifiques, dont dépendent la réussite et l'existence même de cette entreprise ? Toutes les activités essentielles de l'entreprise doivent être confiées à quelqu'un qui a fait ses preuves sur le terrain. Le Sommelier en fait partie.

Sur la scène, du ballet de la cuisine au restaurant, le Sommelier aura son espace de spectacle et de parole, et sous les yeux d'autrui, ces miroirs, qui classent et qui condamnent, le Sommelier parvient toujours à triompher de cette faiblesse trop humaine ; grâce à son répertoire à la fois dans l'espace et dans le temps, il existe tout simplement. Spectacle vivant, fête, cérémonie d'une ordonnance rigoureuse, le Restaurant n'a pas abordé dans un sinistre port, où il n'y a ni plaisir, ni joie. L'unité de temps, d'action, de lieu, de respect des bienséances sont bien définis. L'histoire du restaurant parcourt ainsi tous les modes de relation possibles, entre le moi et les autres, l'individu et le groupe, la contrainte et la liberté. L'acte verbal est le seul à être accompli sur la scène du restaurant, comme il l'est en réalité. Être l'écho de la fête de la vie. « Soukhà » = Bonheur « Ananda » = Joie. Si on entend par « Sens de la vie » la façon dont on passe son temps entre les deux éternités : la signification ultime pour Ravel était de créer, une Musique aussi parfaite, aussi polie, aussi belle qu'il pouvait. La démesure « panoramique » du savoir du Sommelier, qui ne connaît pas de frontières, et laisse s'épanouir des paysages de rêve, écrit aussi une belle Musique. Il manie drôlerie et la discrétion, ses penchants mondains et son goût pour la simplicité. Vivre immergé dans la restauration, comme ci celle-ci lui avait offert ce qu'elle a de meilleur, une éthique, une grandeur d'âme. Geste vers l'autre aiguillonné par un métier ardemment mûri, permettant d'allier au mieux, la rigueur et la vigueur. Geste et savoir tout entier tournés vers le plaisir des sens et l'élévation du dégustateur. Il permettra le langoureux mariage du vin et de l'harmonie avec l'odorante et succulente assiette, irrésistible attraction des subtils alliages des saveurs.

*Le génie, c'est surtout l'intelligence du travail, comment organiser les idées ; le concours de la meilleure carte de vins donne cinq critères : **commercialisation**, originalité ; **tarification** adaptée aux prestations. **Harmonie**, de la gamme des vins, présentée avec la cuisine du lieu. **Rédaction**, exactitude de la description des produits. **Réglementation**, respect de la législation. Dans cette Sphère théâtrale, le Sommelier parcourant l'espace borné, jouera cet art majeur, sur le champ de l'actualité, dans ce lieu où s'insuffle la vie, il sera au firmament de la jonglerie, le plus brillant, le plus illuminé, prodige, perfection, beauté, merveilleux, stupéfiant. Ce Corps humain, jouera, symbole de l'harmonie vivante, avec, toujours dans l'idée d'une correspondance à établir. L'habileté du Sommelier, il se plait au jeu de mots ; il n'en n'oublie pas pour autant le sens philosophique de son art. La Main, l'instrument des instruments ; le plus beau geste humain est de servir à boire à son prochain.*

Dans son habit de scène, la grappe de savoir, la grappe de technologie a devant lui une table, il va devenir illusionniste pour une pleine compréhension, et sa principale qualité sera de globaliser. Son action noble, car jamais brutale, c'est une affaire d'anticipation, liée à la lecture de l'enchaînement.

Le livre de Cave «accompagne » et délivre les connaissances centrées sur un repère, qui, lui n'est pas figé. en tant que membre du jury des cartes présentées, j'ai pu jauger le professionnalisme des artistes, ainsi que la performance de l'entreprise dans la durée et dans l'investissement. Merci de nous avoir fait voyager, à travers l'expérience de l'individu et de l'histoire de l'entreprise. Le restaurant art vivant, son apprentissage l'est aussi. Le temps et la mesure incontournables, indissociables;

Tout chemin suivi en prolonge nécessairement un autre, bravo à tous les Sommeliers qui ont voulu concourir. Le 12 Mars le jury a sélectionné les 3 finalistes. Le prix Philippe Faure-Brac de la meilleure carte de vins du bassin méditerranéen, sera décerné, au candidat qui aura obtenu la meilleure note. Le grand interprète c'est celui qui aime d'avantage ; le résultat sera proclamé le 19 Mars 2013 au Palm Beach de Cannes.

Remerciements : aux partenaires l'Agence Force 4, le Champagne Pannier, à Philippe Faure-Brac pour sa disponibilité et son jugement impartial, à l'initiateur de ce concours, le président Ali Hédayat ; aux membres du jury, aux talentueux Sommeliers participants, aux entreprises anthropogènes, ouvertes, conquérantes.

Yours sincerely Joël Langlais

Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.