

## ŒNOLOGIE

## NOTEZ-LE

### Reçus vin sur vin

#### Passages à niveau fermés à Thionville et à Manom

Les locaux de la société Sommelierie de France de Kœnigsmacker ont accueilli hier les épreuves pratiques du premier examen du certificat de sommelier européen.

Un diplôme défendu bec et ongles par l'association des sommeliers d'Europe et son président Thierry Corona, et validé l'an dernier par l'intergroupe "vin" du Parlement européen.

A lire également en pages Région

Dans le cadre de travaux de remplacement de rails sur la ligne allant de Metzville à Zoufftgen, la SNCF va fermer le passage à niveau de Thionville situé sur la route de Manom sur la D153 entre le lundi 26 octobre à 21 h et le mercredi 28 octobre à 7 h, en continu.

Le passage à niveau situé sur la commune de Manom sera lui aussi fermé du lundi 19 octobre à 21 h au samedi 24 octobre à 7 h et du mercredi 28 octobre à 7 h au samedi 31 octobre à 7 h.

## GASTRONOMIE

hier à kœnigsmacker

# Première cuvée de sommeliers européens

Après dix ans de lutte, des passionnés d'œnologie ont réussi à faire valider leur certificat de sommelier européen. Les premiers lauréats ont été désignés hier à Kœnigsmacker.

Hier, à Kœnigsmacker, dans les locaux de la Société « Sommelierie de France » se tenaient les épreuves pratiques de l'examen du certificat de sommelier européen. Une première !

Sept candidats français et luxembourgeois faisaient partie de cette première promotion et ont dû passer les épreuves théoriques et pratiques devant des jurés de différents pays européens (Pays-Bas, Suisse, France et Luxembourg). Une belle victoire pour l'association des sommeliers d'Europe, basée à Mondorf-les-Bains, et son président Thierry Corona, qui avoue « dix ans de lutte » pour faire valider ce diplôme par l'intergroupe "vin" du Parlement européen.

« Notre but est de développer les vins européens. D'où qu'elle soit partie, la vigne a son berceau en Europe », poursuit le président, par ailleurs sommelier au Casino 2000. « On y a de tout temps pratiqué une viticulture à échelle humaine et de qualité. On fait du très bon vin en Belgique, aux Pays-Bas ou encore en Hongrie », assure-t-il, fustigeant au passage la menace des vins venant de Nouvelle-Zélande, du Chili ou de Californie. Mais pour mettre en valeur ces vins à travers le monde, encore fallait-il une formation.

Elle a été suivie par des stagiaires pendant un mois, de manière intensive et ils n'ont pas fait que lever le coude ! Visites de vignobles et de caves, comme celles de Saint-Martin à Remich ou du domaine de Stromberg à Contz-les-Bains étaient également au programme, de même que des travaux d'ouverture de bouteilles, de décantage, etc. Une formation forcément de qualité puisque placée sous la direction de



Quel vin se cachait dans cette bouteille masquée ? Réponse : un beaujolais 2013.

Photo Armand FLOHR

Roland Rohn, professeur émérite pendant 27 ans au lycée hôtelier à Metz et auteur du *Guide des vins* de Lorraine.

### Dégustation à l'aveugle

Hier, pour l'examen, les candidats, tous déjà professionnels dans la restauration, ont eu à affronter huit modules, parmi lesquels la législation européenne en vigueur mais aussi l'ouverture et le service d'un vin blanc, un pinot blanc luxembourgeois ou encore la dégusta-

tion à l'aveugle d'un vin rouge (un beaujolais 2013). Thibault, 26 ans, caviste à Jarny, avoue avoir apprécié la formation et notamment « la partie accords mets et vins. Car il faut bien le reconnaître, la question de savoir quel vin choisir pour tel type de plat est celle qui revient le plus souvent chez mes clients. » Delphine, également caviste, est venue compléter ses connaissances. « À la base, j'étais comptable », avoue-t-elle en riant. Thierry Corona, de son

côté, jubile. Maintenant, il lui reste deux objectifs. Que ce certificat puisse obtenir des subventions, « au moins pour rémunérer les formateurs, tous bénévoles. Et qu'il soit reconnu par l'Éducation nationale. » Mais même sans cette reconnaissance, « avec ce certificat en poche, et si vous voulez travailler en Moldavie, vous êtes embauché direct », assure-t-il. Ça s'arrose alors !