



La congruence d'Antoine Pétrus et du Vin

Pendant qu'il s'entraînait pour le concours au titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France

Maitre d'hôtel 2018, Antoine Pétrus finalisait son 3ème ouvrage sur le vin, qui vient tout juste de paraître aux éditions Hachette (novembre 2018).

Celui qui conjugue les deux titres : MOF sommellerie 2011 et MOF Maitre d'hôtel 2018, a souhaité un ouvrage didactique, utile tout aussi bien aux sommeliers, qu'aux amateurs éclairés.

Préfacé par Michel Bettane, Alain Ducasse et Philippe Faure-Brac ce beau livre de 450 pages est dédié, entre autre, à Paul Bocuse « le patron », François Pipala « mon exemple », Henri Bonneau et Didier Dagueneau, « qui ont fait de ma passion du vin, celle d'une vie ».



Antoine Pétrus présente son nouveau livre « Le Vin » ©Sandrine Kauffer-Binz

Figure de la sommellerie française, **Antoine Pétrus**, Directeur Général du Groupe **Taillevent Paris** et Londres, de la Brasserie 110 Taillevent, mais aussi des caves à Paris, Beyrouth et Tokyo, a livré ses connaissances du monde du vin, ses conseils et ses coups de cœur, ainsi que sa vision très contemporaine de la sommellerie.

« Ce n'est pas une encyclopédie, mais une sélection personnelle et pédagogique tournée vers l'humain ». C'est un livre de rencontres, qui donne la parole aux vignerons et permet de comprendre leur univers du vin. « Je suis touché autant par le vin que par les artisans du terroir ».

En symbiose et dans son élément, il évoque la congruence, l'adéquation entre

l'Homme et son métier, la corrélation entre ses actes et ses émotions, telle une prise de conscience des finalités intrinsèques d'une profession.



Présentation du livre et dédicaces en présence des vignerons ©Sandrine Kauffer-Binz

L'introduction plonge le lecteur à la source de sa trajectoire spectaculaire. Antoine Pétrus confie ses premiers émois en admirant une machine à expresso en inox, rutilante, puis un repas dans un restaurant gastronomique en famille. Il n'avait d'yeux que pour l'élégance et la gestuelle du maître d'hôtel, qu'il comparait à Sean Connery. C'est le déclic, la révélation, il veut devenir le « James Bond » du service. S'ensuit le lycée hôtelier de Blois, une première dégustation marquante ; celle de la cuvée Cristal Louis Roederer 1996. Les expériences de terrain lui permettent d'aller à la rencontre des vignerons et notamment celle de **Didier Dagueneau** qu'il nomme « son second père » qui avait reçu pendant 6 heures ce jeune lycéen.

En 2003, à 19 ans, il a la chance de réaliser un stage chez **Paul Bocuse**, auprès de **François Pipala** « son modèle », puis l'excellence sur son CV s'enchaîne ; Royal Deauville, Lasserre, le Crillon, Lasserre, MOF sommelier en 2011, Le Clarence, et en 2017, il devient Directeur Général du Groupe Taillevent Paris, responsable des achats, gestionnaire d'une cave de 7500 références, 325.000 bouteilles, signant les cartes avec **Nicolas Vialettes**, (Directeur Achats Vins Taillevent Paris, nouveau MOF Sommelier 2018), pour nourrir également les caves des Crayères à Reims, et le Drouant à Paris.

En 2018, c'est la consécration. Il décroche un second titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel et fête ce second titre en se rendant chez « le Patron. »



De G à D : Olivier Couvin, François Pipala, Antoine Pétrus, Christophe Muller et Gilles Reinhard ©A. Pétrus

Partagé entre son appétence pour le vin, ses prédispositions pour la salle, et son intelligibilité en termes de direction, Antoine Pétrus incarne la complémentarité

des trois métiers. Mais c'est surtout sa soif inaltérable de connaissances qui le fait avancer, s'abreuvant de lectures, d'échanges, d'écoutes et de questionnements réflexifs.

« J'ai souvent eu l'occasion de croiser le verre et le verbe avec lui, dans des moments d'échanges toujours constructifs », souligne dans la préface **Philippe Faure-Brac**, Meilleur Sommelier du Monde en 1992 et MOF Honoris Causa. « Il incarne la genèse de mon métier », précise Antoine Pétrus. qui évoque une rencontre professionnelle décisive et un stage en BTS. « Il est très inspirant, il s'est toujours souvenu de moi et je crois beaucoup en ceux qui m'ont aidé au début. »

« Sa connaissance si fine de la viticulture me rappelle celle de son aîné **Philippe Bourguignon** », enchaine **Michel Bettane**. « Elle est née de lectures passionnées des livres, mais elle s'entretient régulièrement par la visite des vignobles, le partage de l'expérience de ses aînés en sommellerie et de nos plus grands vigneron et vinificateurs. Tout comme moi, ces derniers sont admiratifs de ses dons de dégustateurs et surtout de l'intelligence, avec laquelle il transmet ses sensations et sa vision du vin à table », mentionne Michel Bettane, du guide Bettane+Desseauve, dans lequel Antoine Pétrus apporte ses analyses et contributions.

« Ecrire pour les guides, me permet de prendre le temps du recul, d'analyse et de synthèse sur le travail du vigneron », reconnaît Antoine Pétrus. « Michel est pour moi quelqu'un de très inspirant dans l'écriture, nous avons une amitié forte. Je suis venu au vin par la lecture, je crois beaucoup en ses vertues, elle pose, elle codifie, tout comme l'écriture, elle forge la réflexion et l'esprit de synthèse ».

Se défendant d'être journaliste, sa quête d'investigation donne la parole aux vigneron et ouvre le dialogue.



Sortie du 3ème livre d'Antoine Pétrus

Mais c'est la dernière préface qui interpelle, dans ce qu'elle révèle...

« Le talent du sommelier consiste à deviner les goûts des convives et puiser dans sa connaissance de la cave pour proposer le meilleur mariage des mets et des vins. Un exercice dans lequel Antoine Pétrus est passé maître depuis longtemps, je peux en témoigner », précise **Alain Ducasse**, 'L'ayant vu à l'œuvre dans mes restaurants parisiens, monégasques et londoniens ».

« Alain Ducasse est une légende », lâche Antoine Pétrus. « Un exemple de résilience, de résurgence et d'intelligence. Je l'ai rencontré quand il était consultant chez Lassere. Chaque testing était enrichissant, Alain Ducasse est galvanisant. Je l'admire profondément; son parcours, et sa trajectoire.

En 2016, je suis victime d'un AVC », confie Antoine Pétrus. « Le lendemain Alain Ducasse m'appelle et me tient des propos que je n'oublierai jamais. Il était là tout de suite pour moi, je ne sais pas comment il l'a su. Mais, quand on a cotoyé le danger, il n'y a plus rien qui effraye », constate Antoine Pétrus, à l'instar d'Alain Ducasse, seul survivant d'un crash d'avion en 1984. « Je le vénère pour l'ensemble de sa carrière. Il a une vision d'avenir des métiers de la restauration et avec « Ducasse Education » il a créé un Conseil Consultatif International, dont je fais partie, au même titre que des pâtisseries, cuisiniers, sommeliers, fromagers ou maitres d'hôtel. «

Cet ouvrage remplit toutes ses fonctions dans une approche transversale et globale des Hommes, de la terre, des terroirs et des vins.

Antoine Pétrus dévoile ses carnets d'adresses, région par région, détaillant la cartographie du vignoble français. Grâce à des pas à pas détaillés, il vous initie aux gestes techniques du sommelier pour carafer ou décanter un vin, ouvrir un porto comme un professionnel...

Un livre à mettre sur toutes les tables de chevets des sommeliers amateurs ou confirmés.

Par Sandrine Kauffer-Binz

crédit photos ©Sandrine Kauffer-Binz et DR