

**Philippe Faure Brac, Marseillais,
médaillé d'or du vin, du soleil de Marseille aux robes sensuelles du vin....**



Philippe Faure Brac, né à Marseille, d'une famille originaire de Briançon dans les Hautes-Alpes, a gardé de sa culture provençale les notes chantantes de son accent.

Une ascension rapide puisque à 24 ans, il monte le bistrot du sommelier*, et devient en 1984, le meilleur jeune sommelier de France. Puis en 1988 Meilleur sommelier de France et en 1992 la consécration mondiale, il remporte la médaille d'or du vin VII ème concours ou 20 pays sont en compétition.

Depuis Philippe Faure Brac continue d'apprendre et de faire partager sa passion à travers les médias : plusieurs émissions de TV et Radio, actuellement sur BFMTV et radio BFM tous les week-ends dans « in Vino » ; 8 livres* publiés dont certains récompensés. Son dernier ouvrage « comment faire sa cave » date de 2010.

Il est très engagé dans la défense et la reconnaissance de son métier : Président Fondateur de la section Sommelierie du concours Meilleur Ouvrier de France depuis 2000. Délégué France auprès de l'association Sommelierie Internationale et membre du bureau depuis 2004. Membre du comité national de l'I.N.A.O.

Philippe Faure Brac est un « Chevalier » : Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole en 1995, Chevalier de l'Ordre National du Mérite en 2005... Et beaucoup d'autres distinctions couronnent son parcours.

Comment devient-on sommelier ?

PFB : Par la cuisine !! C'est en faisant des études de cuisinier dans les écoles hôtelières de Sisteron, Grenoble, et de Nice que je découvre ma passion du vin. Je me suis passionné pour l'histoire de chaque région, chaque cépage, l'art de déguster et de parler du vin. Je suis arrivé à Paris pour apprendre encore dans divers restaurants, mais très vite j'ai eu envie de monter ma propre adresse.

Vous êtes très engagé à la fois dans la défense de votre métier, comment voyez vous votre métier ?

PFB : d'abord un constat, le vin entre pour 40% dans le chiffre d'affaires des restaurants. Or ils emploient peu de sommelier. En période de troubles économiques c'est le premier poste qui est éliminé alors qu'il a un poids important et pas uniquement sur le CA ! c'est pourquoi je me bats pour donner ses lettres de noblesse à cette profession déjà par une reconnaissance des pairs en créant la section sommelier du concours du meilleur ouvrier de France mais aussi par la transmission d'une culture du vin vers le public.

Et le marché ?

PFB : la France a toujours une longueur d'avance, mais beaucoup de pays produisent du bon vin. L'Espagne, L'Italie, les Etats-Unis, le Chili, L'Argentine, l'Afrique du Sud où l'on trouve beaucoup d'investisseurs français, et l'Australie.

Les Américains ont une démarche marketing produisant des vins « prêts à boire » plus rapidement et correspondant aux goûts des consommateurs.

Alors que chez nous, ce sont les consommateurs qui s'adaptent à la richesse et à la diversité des crus.

Le plus souvent les vins étrangers sont séducteurs, mais manquent de fond et lassent dans la durée. Le plaisir est là, mais la saturation des papilles est rapide...

Avez-vous d'autres passions ?

PFB : oui, le chant... Depuis quelques années. J'ai la chance de participer au projet de Gérard Hotz et Christian Jasko « la télé qui chante » où ils rassemblent des personnalités pour se produire sur scène au profit d'œuvres caritatives.

Prochains projets ?

PFB : des projets en cour... Je travaille actuellement, dans le cadre de mes fonctions au sein de l'Association de Sommellerie Internationale, avec l'Organisation Internationale du Vin à la reconnaissance du métier de sommelier dans le monde, l'importance de son rôle, ses filières de formation.

Et puis un projet « de cœur » en quelque sorte... je suis associé dans le domaine viticole « Duseigneur », dans les Côtes du Rhône, en appellation Lirac, pour le développement et la commercialisation de la production

* **Bistrot du sommelier** – www.bistrot dusommelier.com
97, boulevard Haussmann – 75008 Paris- 01 42 65 24 85

*** Ouvrages :**

La cave idéale – 1998

Le livre de la cave – 1998

Les grands vins du siècle – 1999

Bordeaux le choix du sommelier – 2000

Saveurs complices des vins et des mets – 2002

Vins & Mets du Monde – 2004

Comment goûter un vin – 2007 – réédité en 2008

Comment faire sa cave - 2010



Propos recueilli par Ana Estevane Membre du Réseau Oudinot