

Association des Sommeliers des Hauts-de-France

Les Sommeliers de l'ASHF prennent La Clé Des Champs

Favières le 18 septembre 2023



Le mot de notre Président Yann Satin.



Un Chamoin peut en cacher un autre !

Voilà, après Brigitte et Bernard fin Juin, c'est au tour d'Adeline et Nicolas mi-septembre. C'est la Rentrée ! (Petite fréquentation pour une rentrée !!!)

Il est temps de nous retrouver et d'entamer la dernière ligne droite avant le C.A. au Touquet.

Malheureusement pour des raisons familiales, je n'ai pu être présent.

Mais je sais que tout s'est bien déroulé avec une dégustation de spiritueux Made in Hauts de France et un déjeuner de haute volée (je ne doutais pas que cette journée serait une réussite).

Bises à tous.

Yann et le bureau.

Dégustation du 18 septembre 2023

Chez Adeline & Nicolas Chamoin à Favières

Le whisky est une mauvaise chose, surtout le mauvais whisky.

George Bernard Shaw

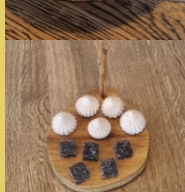
Pour la rentrée de notre association, nous n'étions qu'une quinzaine de membres présents ce lundi 18 septembre, cela certainement dû au choix de la date. En effet beaucoup d'entre nous avaient des obligations au grand dam de **Nicolas et Adeline Chamoin**, nos hôtes qui avaient ouvert leur restaurant spécialement pour nous.

9h30 : Une fois n'est pas coutume, **Yann Satin** notre Président, étant absent et **Benjamin Carpentier** notre Vice-président retardé sur la route. Nous débutons la dégustation du jour sous forme d'une très intéressante Masterclass, le thème étant les spiritueux. Whiskys et Gins de la Maison **ERGASTER**, une distillerie artisanale biologique située à PASSEL dans l'Oise, fondée en 2016 par **Hervé Grangeon** notre maître du jour. Il est 10h20, voici notre Vice-président accompagné de son épouse Emilie, trésorière de l'ASHF et leur petite, pas simple de voyager avec un enfant.

10h30 : Tiens, tiens voilà **Michel Widhehem** qui passe nous faire un petit coucou avant de reprendre la route pour une nouvelle mission. Encore et toujours !

11h30 : C'est au tour de **Franck Lottin** gérant de la Distillerie **RHUMÈDES DE L'APOTHECAIRE** située à Saint-Valéry-sur-Somme à quelques encablures de **La Clé des Champs**, de prendre la main pour une nouvelle Masterclass non moins intéressante sur les rhums français de la baie de somme. (Commentaires des dégustations en page 3).

Ces deux sessions terminées, il est temps pour Benjamin de prendre la parole pour un briefing concernant le C.A. de l'UDSF qui aura lieu au Touquet les 15/16 octobre organisé par l'ASHF et ainsi rameuter les troupes ; nous aurons besoin de toutes les bonnes volontés pour cet événement national où seront présentes les 23 régions de tout le gotha de notre corporation. Nous comptons sur vous !



12h30 : Il est temps pour **Hervé Grangeon** de nous concocter un Gin tonic de sa production avec une eau tonique premium **HYSOPE**, pour ma part, j'ai choisi le **Gin Sauvage Herboriste**, un Gin aux épices douces 'Coriandre, Cumin, Genièvre'. Deux autres Gins nous étaient proposés, **Gin Sauvage Ascendance** 'Gin de montagne frais et floral' et **Gin Sauvage Madagascar** 'Poivre, noix de muscade, cannelle'.

Un grand merci à **Hervé Grangeon**, nous sommes repartis chacun avec deux échantillons de Whisky et Gin !

Une fois la traditionnelle photo prise, il est temps pour nous de prendre place pour un beau repas de produits locaux.

Menu

Exécuté par Nicolas Chamoin
Au service, Adeline Chamoin
Eric Williamson, Sommelier
Claude Chatelain, service

Mises en bouche

Terrine de poisson et Tarama
Rillette de cochon, moutarde tomatée
Houmous de lentilles Gomashio

L'entrée

Hareng doux 'J.C David'
Déclinaison de betteraves

Le Plat

Duo de cochon d'antan confit et dos de lieu jaune
Potimarron, bisque de langoustine

Le dessert

Pomme caramel beurre salé
Crème glacée à la pistache

Mignardises

Meringue chocolat, pâte de fruit cassis

Accord Mets et Vins

Blason de Sérème 2022 'Corbière blanc'
Famille d'EXEA
L'appel des Sereines 2021 'Syrah'
François VILLARD

Prochaine dégustation
20 novembre
'Caravane'
Le Touquet

Commentaires de dégustation par l'ASHF

Whisky, Gin ERGASTER, Picardie

Whisky Nature Single Malt, Vieilli en fûts de Jurançon, cognac, Banyuls.

Robe ambrée, limpide, 1^{er} nez floral, puis caramélisé sur le fruit, la mirabelle rôtie, attaque ronde, caramélisée sur les fruits jaunes, très fondu en bouche.

Whisky Pur Malt Tourbé, vieilli en fûts de Chinon, Cognac, Rivesaltes.

Robe ambrée limpide, nez légèrement tourbé vanillé puis sur les fruits abricot, pruneau, en bouche, attaque franche, sur la fraîcheur finale tourbée.

Gin Sauvage Ascendance bio London dry.

Robe limpide, nez franc, gentiane et baie de genévrier, bouche fruitée et florale, finale douce sur la gentiane.



Gin Sauvage Herboriste bio.

Robe, légèrement ambrée, nez de cumin, coriandre, citronnelle, en bouche le cumin reste subtilement présent.

Rhum RHUMEDE DE L'APOTHIKAIRE, Baie de Somme

Rhum 50,1⁰ VSOP

Robe ambrée, nez végétal de canne fermentée, bouche ronde, banane cuite, finale fraîche.

Rhumarin 40⁰, 4 herbes de la Baie

Robe ambrée, nez expressif sur les épices, iodé, 2^{ème} nez sur la pomme et cacao, bouche douce, arômes de cacao, finale de plantes marines.

Rhumède 39⁰ nature vieilli en fût de pommier culotté à l'Armagnac

Nez frais sur la pomme et la vanille, bouche ronde, boisée et fruitée, reste sur la fraîcheur.



K Boss 38⁰ vieilli en fût de châtaignier

Distillé avec des fèves de cacao, robe très ambrée, nez biscuité et gourmand, gras en bouche, beurre de cacao, coco, vanille.

Déchire culotte 39⁰ Bois Bandé

Distillé avec un jus de Bois Bandé, nez épicé, boisé, rond et frais en bouche sur des notes de noisettes torréfiées, équilibré.

Devil Killer Rhum blanc 40⁰

Issu de mélasse de canne bleue, nez riche de canne cuite, bouche florale et végétale, très bien pour les cocktails.

L'instant Pédagogique

Distillation des Whiskys ERGASTER

L'Agriculture : L'orge est la seule céréale utilisée pour notre whisky. Nous nous procurons de l'orge issue des champs biologiques aux alentours de la distillerie dans les Hauts de France. Cette orge, une fois la moisson réalisée, est séchée pour permettre sa conservation et être disponible toute l'année.

Le maltage : L'étape de maltage consiste à réveiller la nature en sommeil dans le grain d'orge. Pour cela il est réhumidifié par trempage et maintenu humide et aéré à environ 20°C pour lancer la germination. Dès que le germe pointe hors du grain de 1 à 2 millimètres, l'orge, devenu malt, est séché à nouveau pour permettre son stockage

Le brassage : A cette étape nous avons retenu la Brasserie Uberach installée en Alsace pour la qualité de ses produits et sa maîtrise technique. Nous partageons avec la brasserie la passion de notre travail artisanal. Les deux étapes principales : brassages et fermentation sont réalisées pour apporter à notre moût fermenté les saveurs et les arômes particuliers de l'orge maltée et des ferments sélectionnés.

La distillation : Nous distillons le moût fermenté dans notre alambic de la marque Stupfler, entreprise labélisée « entreprise du patrimoine vivant ». Cet alambic à feu nu, permet en une passe d'extraire toutes les saveurs, les arômes et les particularités organoleptiques du malt et des ferments utilisés.

L'élevage : Dans notre chai nous recherchons une alliance élégante entre les saveurs de l'eau de vie et la maturation en fûts de chêne. Pour cela nous réalisons une double maturation : une première étape dans des fûts neufs puis un vieillissement en fûts ayant servis à une autre production française.

L'assemblage : Nous ne produisons que du single malt, aussi nous ne travaillons qu'avec des fûts issus de notre chai. La sélection des fûts est très stricte pour ne mettre en bouteille que des produits arrivés à maturité. Nous les marrions ensuite afin que vous retrouviez dans votre verre une harmonie de saveur reflétant toutes les étapes de la production.

Comment est fabriqué le rhum ?

Le rhum se fait soit directement à partir du jus de canne pressé (ou vesou), soit à partir de la mélasse, résidu issu de l'industrie sucrière. La mélasse, fortement concentrée en sucre, a l'avantage de se conserver également à basse température. C'est à la fois pour utiliser ce rebut de la fabrication du sucre dont on ne sait pas quoi faire autrement, et parce que la mélasse se conserve bien, que plus de 90% de la production mondiale de rhum est faite à partir de mélasse.

Les deux façons principales de faire du rhum

1^{ère} façon, le rhum agricole : Le vesou (jus frais de canne) est mis à fermenter pendant 2-3 jours en général avec des levures sauvages, dans la plus pure tradition (Haïti), ou un ajout de levures industrielles (enfin sauvages+industrielles dans ce cas car les levures se trouvent partout dans l'air ambiant). Les levures transforment le sucre en alcool pour former un « vin de canne ». C'est ce vin ou moût obtenu qui titre à 5-6° que l'on va ensuite distiller. On obtient ainsi un peu moins de 100 litres de rhum à 55° par tonne de canne, un chiffre qui varie en fonction de la teneur en sucre de la canne.

La caractéristique principale du rhum agricole, véritable eau-de-vie de canne, est une grande fraîcheur qui monte aux narines dès qu'on approche le nez du verre. Pour en savoir plus, nous vous invitons à lire l'article suivant afin de comprendre **l'importance de la canne et du terroir** pour ce type de rhum. Pays : [Guadeloupe](#), [Martinique](#), [Haïti](#), [Maurice](#)...

2^{ème} façon, le rhum de mélasse ou de sucrerie : Avant d'aborder la production du rhum de mélasse, il faut comprendre celle du raffinage du sucre. Le jus de canne, au lieu de fermenter comme pour le rhum agricole, est tout de suite chauffé jusqu'à obtention de cristaux, le sucre. L'eau s'évapore et c'est le résidu solide qui n'est pas transformé, très chargé en sucre également qui est appelé mélasse. La mélasse peut ensuite être transportée dans une autre distillerie, éventuellement sous des latitudes tempérées comme en Nouvelle Angleterre au XVIII^{ème} siècle par exemple, ou traitée sur place dans la rumerie / distillerie rattachée à la sucrerie.

La mélasse est alors diluée dans de l'eau, mise en cuve de fermentation pendant une période qui peut aller de 24 heures pour les rhums légers destinés à constituer une base neutre pour les cocktails, à 12 jours pour les rhums type « grand arôme » (spécialité de l'usine de sucre du Galion en Martinique) destinés à la cuisine ou à être mélangés à d'autres rhums moins aromatiques ou encore à être dégustés tels quels comme pour les rhums de la Jamaïque.

À l'issue de ces différentes étapes, le sucre est transformé en alcool, le vin obtenu est distillé et on obtient du **rhum de mélasse**. On peut aussi produire, de façon plus anecdotique, du rhum à partir de sirop de batterie, miel de canne ou encore sirop de canne.

Rhum agricole ou de mélasse : Quels sont les points communs pour ces deux types de rhum ?

La distillation : Que ce soit pour le rhum agricole ou de sucrerie, on peut utiliser un alambic à repasse type « Jamaïque » qui permet de réutiliser les têtes (80°) et les queues (5-8°) des distillations précédentes, ou à colonne (simple ou double).

Le vieillissement opéré sous latitude tropicale, dans les Caraïbes notamment, est contraignant car la part des anges, du fait de la chaleur, y est bien plus élevée qu'en Écosse ou en France par exemple (environ 7%/an vs. 1-2% sous les latitudes tempérées).

L'embouteillage : Le rhum peut être embouteillé tel quel, à la sortie de l'alambic mais après quelques semaines dans des cuves de brassage afin d'être plus harmonieux et de se débarrasser de ses vapeurs d'alcool : c'est le **rhum blanc** (85% de la production mondiale). Il peut être aussi, bien entendu, vieilli en fûts.

La réduction : En général le rhum est réduit (avec de l'eau de source) pour atteindre un titrage donné, souvent 40° pour les rhums vieux ou blancs et légers (type espagnol) et 50° ou 55° pour le rhum blanc agricole, avant la mise en bouteille. Mais les connaisseurs préfèrent souvent les embouteillages bruts de fûts (titrage naturel, pour les rhums vieux, à la sortie du fût). Pour des raisons « marketing » le rhum de mélasse, notamment de type espagnol ou, un peu plus rarement, anglais, est parfois teinté par adjonction de caramel (jusqu'à 0,5%). Du point de vue de l'inconscient collectif, plus un rhum est sombre, plus il est vieux et meilleur il est. En réalité ça n'est pas aussi simple...

Le vieillissement : Le vieillissement en fût (ou maturation) permet d'opérer sur le rhum des effets : **soustractifs** (rondeur) **additifs** (tannins et composés phénoliques) **interactif** (avec le milieu ambiant par exemple les arômes tropicaux ou le sel marin).

Il s'effectue dans des foudres, souvent de 600 litres, ou dans des fûts de 200 litres environ. La plupart du temps les fûts utilisés, comme pour le vieillissement du whisky écossais, sont d'anciens fûts de bourbon. En effet la législation américaine stipule formellement que le bourbon doit être vieilli dans des fûts neufs. C'est pour cela que très vite la réutilisation de ces fûts s'est imposée, donnant lieu à un intense trafic commercial. On utilise aussi, plus rarement, d'anciens fûts de cognac, de porto, ou encore de vin.

Assez récemment une mode des « finitions », que l'on connaît aussi côté single malt écossais, est apparue. Il s'agit de faire vieillir quelques mois le rhum dans des fûts un peu atypiques, en fin de parcours. Dans les Antilles Françaises, c'est **HSE** qui a commencé dans cette voie. Un peu plus tard **JM** a sorti des « finish » Cognac, Armagnac et Calvados. Mais les rhums traditionnels de type espagnol en font aussi (par exemple Cañero, République Dominicaine).

La dégustation : Les vieux et très vieux rhums se dégustent plutôt secs, tandis que le rhum blanc est un ingrédient de premier choix pour réaliser des cocktails (ti punch, mojito...). Cependant de plus en plus, les rhums ambrés, VO ou VSOP servent de base à des cocktails, tandis que certains blancs particulièrement aromatiques se dégustent secs (Neisson, Bielle, Longueueu...).

La réglementation : La législation n'est globalement pas très contraignante. Rien au niveau mondial, faible au niveau européen (doit être obtenu par distillation de produits dérivés de la canne à sucre), plus contraignante au niveau français : pour obtenir l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) que seul le rhum de Martinique possède à ce jour, le rhum doit avoir 225 grammes de non alcool par hectolitre d'alcool pur, 325 pour les rhums vieux, appelés ainsi dès qu'ils sont vieillis au moins 3 ans dans des fûts de capacité maximum de 650 litres. Cette appellation garantit en outre une grande traçabilité des produits, ce qui n'est pas le cas partout.

Les différents styles de rhum : On distingue 3 grands styles de rhums : français, anglais et espagnol.

Le style français (rhum). Le style français est un rhum agricole issu du jus de canne, majoritairement produit dans les Antilles Françaises, au nez frais caractéristique de canne à sucre, fin et complexe. Ces rhums ont été de nombreuses fois récompensés au Concours Général Agricole de Paris.

Le rhum blanc : Le rhum blanc a un nez marqué par la canne fraîche bien sûr, mais aussi, souvent, et à des degrés divers, par du beurre frais, de la banane mure, des fruits exotiques, du foin, du tabac blond, des arômes de pâtisserie, du thé, du miel... En bouche la finale est souvent longue.

Le rhum ambré : Le rhum ambré, aussi appelé « élevé sous bois », est une catégorie intermédiaire qui est surtout utilisée dans le monde du rhum agricole. Ce rhum passe quelques mois (moins de 3 ans) en foudre de chêne et se situe à mi-chemin entre le rhum blanc et le rhum vieux. Il conserve la fraîcheur de la canne tout en se parant d'une robe dorée et de légers arômes boisés et épicés. Il est assez doux et permet de se passer du sirop de sucre de canne pour le ti punch.

Le rhum vieux : Le rhum vieux, quant à lui, a un profil plus varié selon les crus donc il est difficile de généraliser. On a toutefois un certain nombre d'arômes récurrents, tels que les épices, le bois, les fruits secs, l'orange et le tabac. La finale est en général longue et sèche en bouche.

Le style anglais (rum)

Le rhum blanc : Les rhums blancs de style Anglais en général sont assez rares. On trouvera éventuellement quelques rhums vieillis auxquels on aura retiré la couleur avec une filtration au charbon. En revanche, les rhums blancs de Jamaïque constituent une catégorie à part entière. Ces rhums ultra-aromatiques (mais pas aromatisés) sont issus de fermentations longues et sont capables de relever n'importe quel type de cocktail grâce à leurs notes fruitées. Parmi eux, on compte la catégorie des Overproof, des rhums à très fort degré.

Le rhum vieux : Les rhums vieux de style anglais ont souvent un fort taux d'éléments non alcool (jusqu'à 2000/HLAP – HectoLitre d'Alcool Pur – pour certains rhums de Jamaïque) : lourd, huileux, épicé, avec parfois des arômes empyreumatiques (brûlé, fumé, grillé, goudronné tel le Caroni) ou encore des arômes de solvant (Jamaïque). Ça ne fait pas envie quand on l'explique mais ça peut être très bon...

Le style espagnol (ron)

Le rhum blanc : Les styles anglais et espagnols ont des caractéristiques communes en ce qui concerne les rhums blancs : à base de mélasse, les rhums blancs légers ont un nez éthéré, sur la réglisse et des notes soufrées. En bouche c'est sec, un peu acide, avec parfois du soufre et une finale brève et subtile. Ils contiennent en fait peu d'éléments non alcool et constituent ainsi une base « neutre » pour les cocktails.

Les « vrais » rhums blancs (c'est-à-dire non vieillis) de style espagnol sont très rares, ce sont plutôt des rhums vieillis de 1 à 3 ans dont on a ôté la couleur par filtration.

Le rhum vieux : Les rhums vieux sont doux, avec souvent des notes de vanille et des arômes empyreumatiques (mais cette fois plutôt caramel, chocolat, pâtisserie, toast...). Il y a très souvent – mais pas toujours – des ajouts de sucre et d'arômes pour le goût, et de caramel pour la couleur.

Le rhum brésilien ou cachaça

Enfin la cachaça est le rhum brésilien, encadré par une législation plus stricte : pur jus de canne, entre 38 et 48°. Parfois, elle est distillée directement au bon degré d'alcool, sans réduction. En général elle n'est pas vieillie et sert beaucoup à l'élaboration de la caïpirinha. Quand elle est vieillie, elle l'est souvent dans des bois exotiques. Elle est moins connue que le rhum car elle est destinée essentiellement au marché local (seule 1% de la production est exportée), mais son subtil arôme de canne est à découvrir.

Histoire du Gin

Le gin naquit au 17^e siècle à l'initiative de Franciscus Sylvius, un chimiste hollandais. Spécialisé en fabrication de potions médicinales, ce scientifique a procédé à la distillation de baies de genévrier. L'eau de genièvre devient ce qu'on appelle Genever avant d'être baptisée « Gin » par les anglais.

Les anglais furent les premiers à découvrir l'eau-de-vie aromatisée de baies de genévrier en Hollande et commençaient aussi à en fabriquer. Ils produisent une version plus affinée que le gin d'aujourd'hui. Après avoir connu un énorme succès au 18^e siècle, le gin est produit par d'autres pays comme Belgique, France, Irlande, Canada et les Etats-Unis. Voilà pourquoi, on trouve de nombreux styles de Gin de nos jours. Ces pays ont tous été convaincus des vertus du gin dont celle de renforcer la performance des ouvriers et des militaires à l'époque. De nos jours, le gin est utilisé dans les recettes de cocktails dont le fameux gin tonic, un mix parfait de gin et d'eau tonique.

Les gins de qualité sont aujourd'hui très nombreux, ils proposent plusieurs déclinaisons d'arômes : sucré, boisé, herbacé, épicé, etc... Le degré d'alcool varie d'une bouteille à une autre, tout comme la complexité et le goût.

L'élaboration du gin

Le gin est fabriqué avec de l'alcool neutre obtenu à partir d'un procédé appelé : fermentation alcoolique de malt. Différents types de malts peuvent être utilisés notamment le seigle, l'orge ou le maïs. A la place du Malt, la mélasse comme la canne à sucre, la pomme de terre ou la betterave peut être utilisée.

Après la fermentation, il faut procéder à l'aromatisation par des plantes aromatiques. Il existe différentes plantes aromatiques pour l'élaboration du Gin : les baies de genièvre, la réglisse, les amandes, l'angélique, les écorces d'orange, la coriandre, etc...

Chaque fabricant est libre de définir la quantité des aromates dans leur gin et l'aromatisation peut être réalisée avant ou pendant la distillation suivant deux types de méthodes. A noter que la qualité du gin dépend de la méthode utilisée :

- **La macération :** consiste à tremper toutes les matières premières avec l'alcool neutre à l'intérieur de sachets en coton durant 24 à 48 heures. La filtration de la préparation est optionnelle avant la distillation en alambic classique.
- **L'infusion :** avec cette méthode, l'alcool neutre est chauffé à la vapeur et bouilli pour faire pénétrer les arômes à l'intérieur. Les aromates sont déposés dans une poche en coton maintenue au-dessus de l'alcool par le biais d'un alambic.

Après la macération ou l'infusion, les prochaines étapes sont la dilution et la filtration. De l'eau est rajoutée au gin pour obtenir le degré d'alcool recherché. La filtration, quant à elle, consiste à se débarrasser des particules inutiles. Après toutes ces étapes, il ne reste plus que la mise en bouteille. Pour donner plus de saveurs au gin, certains producteurs le font passer dans des fûts ayant déjà été utilisés pour la fermentation d'autres spiritueux.

‘La Clé des Champs’



Meilleur Sommelier du Monde 1989, Meilleur Sommelier d'Europe 1988, Meilleur Sommelier de France 1983. En 1989 : Chevalier dans l'ordre du Mérite Agricole, 1995 : Chevalier dans l'ordre du Mérite National, 2006 : Officier dans l'Ordre du Mérite National, 2014 Chevalier dans l'ordre de la légion d'honneur. 2021 : Lauréat du 1^{er} Grand Prix ASI Gérard Basset.



Serge voit le jour le 14 février 1953 à Strasbourg. Il fait ses études à l'école Gutenberg de Strasbourg où il obtient le Certificat d'études. Après un bref passage au lycée Louis Pasteur, il intègre le Lycée d'Hôtellerie et Tourisme de Strasbourg et en ressort avec un Brevet Professionnel. En 1971, il fait son service militaire au **152 R.I. de Colmar** et est affecté au mess des officiers puis au Palais du Gouverneur en qualité de Maître d'Hôtel.

Alors âgé de 19 ans à la sortie du service militaire, il a contact avec l'Auberge de l'ILL qui rapidement lui propose un extra pour le service d'un banquet en l'honneur des grands Chefs de l'époque. A la fin du service, on lui présente **Raymond Oliver, Paul Bousse, Pierre Troigros** et tous les autres grands Chef de l'époque. C'est le déclic, « c'est ce que je voulais faire, j'aime le service, la sommellerie est un métier de service » ! me dit-il. Il intègre alors l'**Auberge de l'ILL**, triple étoilé, d'abord comme commis avant de devenir Chef de rang et commence à s'intéresser à la Sommellerie au contact de **Jean-Marie Stoeckel, Meilleur Sommelier de France 1972**, son premier mentor. Un grand pédagogue qui a su lui donner les clés, « avant je n'y

comprendais rien au vin » ! Il part 3 semaines dans 'le merveilleux vignoble bourguignon' dixit Serge, il enchaîne les visites de tous les grands vignobles français. « Je n'ai pas fait de grandes études mais j'ai fait le chemin des Grands Crus » ! Lui, fan des Beatles et de Football, qui voulait voyager dans le monde, voir les USA, parler l'anglais, il a fait mieux que cela, il maîtrise aussi l'Allemand, l'Alsacien et a de très bonnes notions d'Espagnol ; c'était sans doute sa façon de voyager, d'assouvir ses rêves de jeunesse.

1974 : il part pour Paris chez le 3* **Lasserre** en qualité de Sommelier, il y rencontre **Jean-Luc Pouteau** qui deviendra **MSM** en 1983, Fin 1976, il revient en Alsace à l'**Auberge de l'ILL** en tant que Chef Sommelier, alors qu'il venait d'obtenir le titre de **Meilleur Sommelier d'Alsace**. Il se marie le 10 juin 1977 avec **Béatrice** dont il avait fait la connaissance à l'**Auberge de l'ILL** où elle travaillait également en tant que réceptionniste et au service. Le 7 mars 1979, il devient papa de **Nicolas** qui exerce la profession de Pâtissier et Cuisinier, il n'y a pas de hasard !

Depuis Serge enchaîne les Concours, il devient **MS France 1983, MS Europe ASI 1988, Master of Port 1988, Ms Monde 1989, MS Monde ASI 1989, Certification ASI en Sommellerie Médaille d'Or 2012**. Il est auteur de plusieurs ouvrages sur le vin dont un qui lui tient à cœur '**Femme de Sommelier**' coécrit avec **Jean-Marie Stoeckel** avec des recettes réalisées par leurs épouses, pour l'accord mets et vins, je vous laisse deviner !

Il crée la série de verres '**Les Buvants de Serge Dubs**' et ainsi qu'un verre à Champagne avec **Glass and Co**.

Ce n'est pas tout, notre **MSM 'Lauréat de la Meilleure Carte des Vins en France 2017'** catégorie Restaurants Etoilés a créé en 2013 sa propre école de formation, l'**Académie de Sommellerie Serge Dubs**. Depuis 2001, il est aussi **Expert auprès de la cour d'Appel de Colmar**, section Oenologie Sommellerie.

Comme vous le voyez, notre Ami élu **Sommelier de l'année 2010** par les guides '**Gault et Millau, Pudlowsky, Champérad'** a plus d'une corde à son arc et n'a sans doute pas fini d'étoffer son CV. « Je ne remercierai jamais assez mes mentors '**Antoine Woerlé, Gilbert Mestrallet, Jean-Marie Stoeckel, Jean-Pierre Haerberlin, Paul Brunet, Emile Jung**' qui ont contribué à ce que je suis devenu » !

Le 2 octobre dernier, Serge a cédé la Présidence de l'**Association des Sommeliers d'Alsace** dont il tenait les rennes depuis 1994, à **Romain Iltis Meilleur Sommelier de France 2012** et **MOF en Sommellerie 2015**.

Grand respect à toi Serge, le passionné du monde du vin, du sport, des gens, de la vie tout simplement, pour cette immense carrière mais aussi pour ton humilité et ta gentillesse.

Serge sans filtre !

ASHF : Depuis quand es-tu dans l'UDSF et quelle était ta motivation ?

Serge : J'ai intégré l'ASA en 1973 pour apprendre à déguster, l'histoire des vignobles mais aussi rencontrer les autres.

ASHF : As-tu un souvenir marquant d'une dégustation ?

Serge : Oui, mais j'en ai tellement, je me souviens d'une dégustation des cuvées de chez **Rolly Gassman** en 1976 (j'étais encore jeune Sommelier) et chez **Hugel** avec **Phillipe Faure-Brac**, nous avions dégusté les plus grands vins liquoreux du monde dont un **pinot gris 1865** de chez **Hugel**. Il y a eu aussi une dégustation d'un **Hermitage la Chapelle 1961** chez **Gérard Jaboulet**. Puis lors d'un voyage pour le **Concours Master of Port** la dégustation d'un **Porto Colheita de Nieport vieilli en bonbonne millésime 1904**, un de mes meilleurs souvenirs ! Et que dire de ce **Cheval Blanc 1947** ! Pour terminer, un retour en Alsace avec **le Riesling du Clos Sainte Hune millésime 1971**. « Tu vois, nous pourrions y passer la nuit ! »

ASHF : Quels sont tes vins préférés ?

Serge : J'aime beaucoup les muscats d'Alsace, secs, fruités, aromatiques. Mais aussi le **Champagne** dont la cuvée **Loridon blanc** de chez **Lallier**, les **Bordeaux** tels **Petrus** et **Château Angélys**.

ASHF : Ton plat préféré et quel accord met /vin avec celui-ci ?

Serge : Je choisirais la noisette de chevreuil **Grand Veneur accompagnée de Spaetzle** de l'**Auberge de l'ILL**, « j'y ai pratiquement fait toute ma carrière », en accord un **Chambertin-Clos-de-Bèze** ou un **Châteauneuf du Pape Beaucastel 1989**.

ASHF : A quoi t'intéresses-tu en dehors de ta profession ?

Serge : Sans hésitation le Football, c'est ma deuxième passion après mon métier. J'ai joué au RC Strasbourg en minime et cadet au poste d'arrière



droit mais aussi en numéro 9 et 10 ; j'ai l'âme d'un attaquant, mon arme secrète, mon pied gauche me confie-t-il malicieusement. Je lis beaucoup, je fais de la peinture et du Yoga, du jogging, du vélo VTT et de la natation.

ASHF : Quelle place prend la famille dans cette vie trépidante ?

Serge : Sans Béatrice mon épouse, je n'en serais pas là aujourd'hui. J'ai fait 18 ans de compétition pendant lesquelles elle m'a toujours soutenu, nous collaborons beaucoup, elle est excellente cuisinière, lorsqu'elle fait un plat je prends une photo et la publie sur Instagram avec un vin, mais sans commentaire, la photo parle d'elle-même !

ASHF : Qu'aimes-tu et que détestes-tu le plus dans la vie ?

Serge : Aller à la rencontre des gens, découvrir, j'ai toujours soif d'aventure, il faut prendre ce que l'on te donne, nous avons la chance de vivre dans un pays libre. Je déteste l'orgueil, l'irrespect de la nature et de la culture, le manque d'amour, de partage. Je n'aime pas le chantage.

ASHF : Quelle serait ta Madeleine de Proust ?

Serge : Les bons petits plats de Béatrice, les paillasons de pomme de terre, le gâteau au chocolat, l'Opéra de chez Lenôtre.

ASHF : Que dirais-tu pour conclure ?

Serge : Aimer jusqu'au bout le métier de service en salle.

ASHF : Et après? Serge : Je suis en retraite mais toujours consultant, conférencier et travaille encore tous les weekends à l'**Auberge de l'ILL**. Tu vois Gilles, il n'y a pas vraiment d'après, ça continue tout simplement.



15/16 octobre 2023
C.A. de l'UDSF
Le Touquet

20 novembre 2023
Dégustation de l'ASHF
'CARAVANE'
LE TOUQUET



15/16 octobre 2023
C.A. de l'UDSF
Le Touquet

5/6 novembre 2023
Phases finales du Master of Port
PARIS

HAPPY BIRTHDAY TO



Etienne Mont
4 septembre



Jean-Pierre Auguste
8 septembre



Laurent Wacogne
28 septembre



Jean-Claude Ducasse
6 octobre



Emilie Carpentier
15 octobre



Brigitte Chamoin
22 octobre



Christine Mont
24 octobre



Amaury Cailleret
24 octobre



Carlos Claeysen
28 octobre

ACTUALITÉS



Le Touquet, hôte de la Sommellerie Française.

Les 15 et 16 octobre dernier l'Association des Sommeliers des Hauts-de-France était en charge d'organiser le Conseil d'Administration de l'UDSF et ainsi accueillir le gotha de la Sommellerie Française. Deux journées intenses ponctuées de plusieurs temps forts et la mise en valeur de notre patrimoine gastronomique.



Nous y reviendrons plus en détail dans notre prochaine Newsletter.



Association des Sommeliers d'Alsace.

Romain Iltis succède à Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989 qui en assurait la présidence depuis 1994, et devient ainsi le nouveau président de l'ASA. C'est tout logiquement que Romain Iltis Meilleur Sommelier de France 2012 et MOF en Sommellerie 2015 qui œuvrait depuis quelques années au sein de l'Association, a été élu à la présidence.



L'Association des Sommeliers des Hauts-de-France lui adresse toutes ses félicitations.



Une équipe de France de Sommellerie Olympique.

Le 16 octobre dernier, lors du Conseil d'Administration de l'UDSF au Touquet, le Président Fabrice Sommier a dévoilé la composition d'une équipe de France de sommellerie.

Philippe Troussard, Gaëtan Bouvier, Pascaline Lepeltier et Florent Martin constitueront l'équipe de France de sommellerie pour les compétitions internationales à venir. « Nous voulons préparer une équipe telle une équipe olympique pour les compétitions internationales de haut niveau en sommellerie. Jusqu'à présent, nous avons une préparation qui était souvent un peu disparate, chacun dans son coin. Nous voulons donc un entraînement plus collectif, pour des sujets qui ne sont pas forcément des points de connaissances. Le candidat, ces points, il va les apprendre lui-même. Par contre, pour ce qui est de la préparation physique et mentale, c'est bien d'avoir un peu plus d'ouverture extérieure » dévoile Fabrice Sommier. Ils seront coachés tous ensemble pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe à Belgrade en novembre 2024, puis pour celui du Meilleur Sommelier du Monde au Portugal en 2026.

Champagne pour les Sommeliers de l'ASHF

Reims lundi 23 octobre 2023 : Douze ! Nous étions douze membres de l'**Association des Sommeliers des Hauts-de-France** à avoir fait le déplacement à Reims où se déroulait dans la traditionnelle dégustation de Champagne en compagnie des vignerons, maisons de Champagne et coopératives. Un Salon haut de gamme organisé par **L'ASI** et **Revue SommelierS International** qui se déroulait dans l'Hôtel de Ville de La Cité des Sacres. Plus de 35 producteurs étaient présents, 200 cuvées nous étaient proposées, chaque Sommelier avait la charge de commenter par écrit une de ces cuvées afin d'être publié dans la **Revue S.I.**



Cette session matinale de dégustation terminée, il est temps de se diriger vers le magnifique salon d'honneur. Le temps de prendre quelques clichés avec l'invité d'honneur de la journée **Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde 2023**, lequel recevait des mains de **Fabrice Sommier, Président de l'UDSF** et **Philippe Faure-Brac, 'MSM 1992', Le Trophée de l'UDSF**, une œuvre du célèbre **Sculpteur Michel Audiard**. Lors de son sacre le 12 février dernier à Paris, le sculpteur avait pris les empreintes de la paume de la main du MSM **Raimonds Tomsons** et a ainsi pu réaliser un tire-bouchon avec le moule de cette main, une véritable œuvre d'art, l'occasion pour **Raimonds Tomsons** d'étreindre son Trophée en sabrant le Champagne sur la scène devant ses pairs.

Après ce moment d'émotion, un très beau déjeuner gastronomique au Champagne évidemment nous a été servi.

L'Association des Sommeliers des Hauts-de-France remercie l'**ASI** et la revue **SommelierS INTERNATIONAL**.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



SommelierS
INTERNATIONAL





LE BUREAU

Président : Yann Satin, MS, MS Belgique, satinyann@hotmail.com 0612781107

Vice-président, Secrétaire : Benjamin Carpentier, Négociant Benja Vins 'Les Champs Elysées', St Quentin, benjamin@benja-vins.com 0620151917

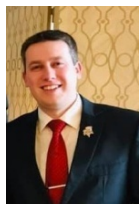
Secrétaire-adjoint : Clément Delecluse, Sommelier, 'Restaurant l'Empreinte', Lambersart
Clem.dele13@gmail.com 0631643614

Trésorière : Emilie Carpentier, Sommelière, Restauratrice 'Les Champs Elysées', St Quentin,
rossel.emilie@gmail.com 0678653555

Trésorier-adjoint : Laurent Wacogne, Restaurateur 'La Plage', Boulogne-sur-Mer,
la-plage@wanadoo.fr 06087744



Yann
SATIN



Benjamin
CARPENTIER



Clément
DELECLUSE



Emilie
CARPENTIER



Laurent
WACOGNE

SIÈGE : Yann Satin 9 bis rue Desmyttere - 59670 Cassel