



BERNARD
DUPONT

SOMMELIER CONSEIL À LUXEMBOURG

LAÉTITIA KIMMEL

PHOTO © STEVE EASTWOOD

Le bon vin, c'est la clé du bonheur

C'est dans un appartement sans prétention à Sandweiler que Bernard Dupont nous a reçu un soir. Ce bon vivant est sommelier conseil depuis plus de vingt ans au Grand-Duché du Luxembourg où il est parvenu à se faire un nom dans le milieu du vin.

Le goût des bonnes choses, on peut dire que Bernard Dupont est tombé dedans quand il était petit. Fils d'une famille de bouchers-charcutiers, ce grand gaillard s'était d'abord destiné à une carrière de steward. « Mais, j'étais trop grand, j'avais des lunettes et j'étais daltonien. Donc adieu, les voyages en avion! », se souvient Bernard avec humour. Il s'est alors finalement décidé pour une école hôtelière, section sommellerie.

En 1972, c'est le coup de foudre! « Nous faisons des voyages avec l'école et cette année-là nous sommes allés dans une des plus grandes caves à champagne: la cave Louis Roederer! C'était magnifique, formidable », s'extasie encore le sommelier.

Après ses études, Bernard Dupont a fait son apprentissage dans un restaurant une étoile au Guide Michelin, Le Flambar, « ce qui m'a permis de rentrer dans l'Association des sommeliers de France ». Autre date-clé de la carrière fulgurante du sommelier: 1983 date à laquelle il finit finaliste du concours de meilleur sommelier de France.

A cette époque, c'est l'apogée pour Bernard. Voilà, cinq ans qu'il tient son propre restaurant avec son épouse: Le Chalut à Touquet Paris-Plage. « J'y ai côtoyé de nombreux peuples. Pendant trois semaines, j'avais Johnny Hallyday à ma table. J'ai reçu des gens comme Jean-Paul Belmondo, Philippe Noiret... Quand, on a eu la chance de rencontrer des gens comme ça, on n'oublie pas », se souvient le sommelier avec un enthousiasme mélancolique.

Mais le plus beau souvenir qu'il gardera de son aventure au Chalut, qu'il a fermé pour raisons personnelles en 1987, c'est le mot qu'a laissé le célèbre sculpteur français César dans son livre d'or. « Il n'a pas voulu signer, se souvient-il ému, alors il a pris le tampon du restaurant et a dessiné une espèce de sculpture avec ». Au plus grand regret de Bernard, ce livre a été égaré, mais sa tête est encore pleine de ces moments uniques.

En 1988, un courtier bourguignon convainc le sommelier français de venir au Luxembourg. Un pays qu'il ne quittera plus. Cette même année, il entre ainsi comme sommelier au Pa-

tin d'Or alors que le prestigieux restaurant possédait deux étoiles au Guide Michelin. « Le restaurant accueillait de nombreux repas d'affaires et on y voyait tout le gratin de l'économie luxembourgeoise. »

Puis, en 2002, il s'établit comme sommelier conseil indépendant. Un rôle qui lui va comme un gant puisque Monsieur Dupont est un donneur de plaisir gustatif, un amoureux des valeurs et des arômes passés. « Par le vin, je veux transmettre une passion, un goût, un plaisir, une philosophie, un savoir-vivre. Je suis là pour transmettre des valeurs qui disparaissent », explique le sommelier transformé en poète avant d'ajouter amusé « je fais partie des derniers loups ». Un loup modeste. « J'ai côtoyé la crème de la crème, mais je ne me suis jamais servi de mes connaissances pour avancer et je ne veux pas le faire », affirme encore Bernard Dupont qui... « reste fidèle au traditionnel bouche-à-oreille ».

Une valeur qu'il partage avec la plupart de ses clients et de ses amis et qui lui vaut d'être apprécié de tous et surtout d'être souvent sollicité. La preuve, récemment notre sommelier a été sollicité par le Chef du nouveau restaurant Albert 1er à Luxembourg, William Mahi, pour établir, avec son sommelier, sa carte de vins.

« Mon travail c'est d'aider le sommelier du restaurant à construire une carte qui s'adapte à la cuisine plutôt fusion du restaurant. Ensuite, selon l'avis des clients, puisque c'est eux qui décident, on verra si ça plaît », déclare Monsieur Dupont qui n'en est pas à son premier coup d'essai.

La carte des vins des restaurants Toit pour toi, Clairefontaine ou encore Les Jardins du président porte sa marque bien particulière emprunte de poésie et d'amour du vin.

Et si notre sommelier était un vin, ce serait un nectar rare, « parce qu'on aime ce qui est exceptionnel. Des vendanges tardives, des grains nobles ou encore un Brunello di Montepulciano ».

SES COUPS DE COEUR DE LA RENTRÉE 2010:

Corton Charlemagne Grand Cru 2007 Domaine Dubreuil Fontaine

Impérial ce Charlemagne. Jaune or aux larmes épaisses. Délicatement boisé, le nez est aérien; il papillonne sur la croûte de pain, l'amande, le miel, sinon l'exotique. Grasse, élégante et fraîche, la bouche poursuit sur des notes minérales et légèrement mentholées. Un parcours sans faute



pour ce Grand Cru de légende. « Bien dans mon goût, c'est le vin idéal pour sublimer un plat. »

Accompagnement: médaillon de langouste, poularde de Bresse, ris de veau.

Châteauneuf du Pape rouge « Vieilles Vignes » 2007 Domaine Chante Cigale

Une forte personnalité pour ce vin riche, complexe et bien équilibré. Sa robe grenat soutenue affiche sa jeunesse tout comme son joli bouquet de cerise à l'eau-de-vie mêlée aux épices et aux fruits mûrs. La bouche aux tanins élégants se montre généreuse et harmonieuse. Cette bouteille puissante et subtile est à réserver à des mets très onctueux. « Beaucoup de plaisir en perspective. »

Accompagnement: confit de lapin, chevreuil, daube provençale.

Côtes du Roussillon Villages rouge « Les Oms » 2007 Domaine Boucabeille

Robe somptueuse, noire, violet-grenat. Le nez est d'une grande richesse, la vanille, la réglisse, le pain toasté se mêlent aux notes de fruits noirs en confiture (cassis, cerise, myrtille). Fruits rouges au nez, épices en bouche, les tanins sont doux, en parfaite harmonie avec les saveurs et une très belle longueur. Un grand cru du Roussillon. « A tout seigneur, tout honneur »

Accompagnement: aiguillette de canard, agneau persillé, côte à l'os.

Bernard DUPONT Sommelier Conseil
41, rue Principale L-5241 Sandweiler
+352 691 334 384
bernard.dupont@internet.lu

Maryse Hoffmann
BIJOUTERIE HORLOGERIE

Centre de la Bourse - Alima
11A, av. de la Porte-Neuve
L-2227 Luxembourg - Tél.: 47 18 73