

VITICULTURE

La sommellerie entre au château de la confrérie Saint-Etienne

Troisième personnalité non vigneronne après Claude Muller et Pascal Schultz, Serge Dubs sera intronisé grand maître de la confrérie Saint-Etienne. Une mission qu'il prend avec déférence et sérieux, d'autant qu'il compte bien marquer cette présidence d'un an de son empreinte œnologique.

Serge Dubs avoue avoir un peu le trac en pensant à son intronisation prévue ce jeudi (*), c'est dire que le meilleur sommelier du monde millésime 1989 prend déjà sa mission de grand maître de la confrérie Saint-Etienne très à cœur. C'est que la fonction est bien davantage qu'une représentation symbolique dominée par l'or et le rouge, les couleurs du vin : il y a bel et bien des enjeux « culturels » non négligeables lorsqu'on préside durant douze mois cette noble institution ressuscitée après la fin de Seconde Guerre mondiale.

« Je prends ça avec humilité, respect et sérieux »

Depuis 1947, pas moins de 74 «fortes» personnalités se sont succédé au château Lupfen-Schwendi. Très majoritairement des poids lourds de la viticulture régionale que Serge Dubs côtoie dès ses premiers pas professionnels, à partir de 1972 à l'Auberge de l'Ill.

« Des Hugel, Trimbach, Lorentz, Bott, Adam, bref, le botin du piémont est passé par le numéro 1, Grand-rue à Kientzheim pour incarner l'exigence qualitative des vins alsaciens! » Le jeune Strasbourgeois de 19 ans, qui hésite entre la restauration et le football, en parle comme des « professeurs



Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989, sera intronisé le 20 janvier 2022 grand maître de la confrérie Saint-Etienne. Ici, à son domicile à Illhaeusern. Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER

d'une école, la formation de toute une vie ».

Le voila « toujours » semi-retraité de l'Auberge de l'Ill – depuis 2013 – mais il y officie avec un grand plaisir les week-ends, à la grande du déjeuner. En tant que grand maître, Serge Dubs représente la 5^e personnalité après Claude Muller, l'historien, et Pascal Schultz, le juriste, qui ne soit pas vigneron de métier. « Depuis que j'ai accepté, je me sens nerveux. Je prends ça avec humilité, respect et sérieux », confie-t-il depuis son domicile à deux pas de l'Auberge, devant des verres de dé-

gustation conçus par ses soins.

« Si la confrérie existe, ce n'est pas pour rigoler. Il y a un engagement » Il en veut pour preuve « tout le travail » abattu par des bénévoles convaincus que le prestige de la confrérie n'est pas acquis ad vitam aeternam. Après avoir découvert le monde grâce à ce métier qui le mène partout où il y a de la vigne et du vin – il sera bientôt au Chili pour encadrer la finale américaine du Concours international de sommellerie, avant le grand rendez-vous parisien, en 2023 –, Serge Dubs dit avoir « découvert un monde », celui des pas-

sionnés ne comptant pas leurs heures.

« La notion de service est primordiale »

Il parle avec déférence du « travail colossal » abattu notamment autour des 60 000 bouteilles de l'œnothèque, celle-ci se voyant assignée durant douze mois également un ou une major, jeune conseiller ou conseillère œuvrant en binôme avec le grand maître durant son mandat. En l'occurrence, Serge Dubs va former un tandem avec Fanny Paillocher. Le sommelier va profiter de cette mission si

particulière pour distiller quelques messages amicaux.

Son programme – car chaque grand maître est invité à marquer de son empreinte le contenu des chapitres – s'articule évidemment autour de la « noblesse » de la sommellerie, réduite trop souvent à la dégustation. « 90 % de notre temps, nous sommes en salle. La notion de service est primordiale », insiste Serge Dubs qui, à 68 ans, ne songe pas à stopper toutes ses activités œnologiques. Les chapitres qu'il va présider vont se décliner autour de la notion de service.

En compagnie de Marc Haebelin (le 25 juin), Serge Dubs projette de « faire un focus » sur les verres et leur importance dans la valorisation des vins. « Même chez soi, il est important de soigner les verres, même si l'on boit un sylvaner. »

La série de verres baptisés « Les buvants » dédiés aux blancs, rouges et effervescents témoigne de son attachement à l'intégrité des vins en particulier.

D'autres chapitres jalonneront cette année et chacun d'entre eux sera prétexte pour souligner les subtilités des accords mets-vins, tout en rappelant qu'il y a aussi dans ce domaine une « loi » qui s'applique, celle de la relativité.

Jean Daniel KIENZT

(*) Le chapitre de la confrérie Saint-Etienne a lieu ce jeudi 20 janvier à partir de 18 h à Kientzheim, sur le thème de « La sommellerie internationale, l'art et la culture du savoir boire et du service des vins ». Passations de pouvoir, intronisations, puis dîner élaboré par le chef et maître restaurateur Joseph Leiser.