

KIENTZHEIM

L'art du service des vins fait son entrée à la Confrérie



Les quelque 190 convives et le grand conseil avant la séance solennelle de la Confrérie Saint-Etienne à Kientzheim. Photo DNA/Yvan HOBEL

Jadis appelée « chapitre de l'été », la cérémonie de fin juin au château de la Confrérie Saint-Etienne change de thème selon le Grand maître : avec Serge Dubs, la sommellerie et l'art du service des vins font leur entrée à la Confrérie.

Ce n'était pas un coup d'essai, mais le chapitre solennel de la Confrérie Saint-Etienne, samedi 25 juin a vraiment été un coup de maître. De Grand maître. Pour son premier chapitre, Serge Dubs, Meilleur sommelier du monde 1989, a fait le plein au château : 190 convives, de treize nationalités du monde.

Le maître de cérémonie, Gérard Kritter, a ouvert cette séance solennelle. Dans son allocution, le Grand maître Serge Dubs a salué les personnalités et les amis des vins d'Alsace venus de près et de loin. Armand Baur a déroulé l'art de la dégusta-

tion avec les cinq sens, version actualisée du texte de Jean Adam.

Les intronisations

De nombreuses intronisations ont suivi : 19 consœurs et confrères apprentis, cinq compagnons et trois maîtres. Gilles et Pierre Karcher de Colmar, ont été reçus confrères vigneron, et Christophe Jamann, boulanger créateur de Cannelle et Compagnie et responsable Engagements professionnels au Crédit Mutuel, s'est vu remettre le ruban violet de confrère œnophile.

Avec la sommellerie, la gastronomie n'est pas loin : le Grand maître a intronisé consœur sénéchal Toshiko Akamatsu, sommière diplômée au Japon, épouse du consul général du Japon à Strasbourg, et grande ambassadrice des vins d'Alsace. Herrmann Bareiss, fondateur d'un hôtel 5 étoiles et

d'un restaurant 3 étoiles Michelin en Forêt-Noire, Roland Burtsche, fondateur d'un empire hôtelier privé à Fribourg-en-Brigau, dont le célèbre Colombani et Gérard Goetz, maître cuisinier et hôtelier du célèbre Chez Julien de la vallée de la Bruche, ont reçu le ruban de confrère sénéchal d'honneur.

Confrères d'honneur

Trois personnalités ont rejoint les rangs de consœur ou confrère d'honneur. D'abord Philippe Bosc, célèbre coiffeur devenu businessman et hôtelier de luxe à Jungholtz. Puis Bertrand-Louis Pflimlin, ex-commandant des Forces françaises en Allemagne, à présent directeur des marchés publics chez Geodis (à ce titre, il avait assuré le transport des masques et vaccins au début de la pandémie). Et enfin la

préfète du Bas-Rhin Josiane Chevalier. Le Grand maître 2017, Pascal Schultz, qui l'a présentée, a malicieusement souligné que les quinze postes de sa carrière se sont toujours trouvés dans des vignobles de France.

Harmonie parfaite

Tout au long du chapitre, quatre vins portant les grands millésimes de la carrière de Serge Dubs ont été servis : sylvaner 1988, muscat 2020, riesling 1972 et pinot gris 2017, salués par les sonneries des Trompes de chasse de Colmar.

Enfin, le héraut Jean-Louis Vézien a lancé une belle harangue louant l'harmonie parfaite entre le verre et l'assiette, « tradition bien française ». Et le dîner du chapitre a été élaboré par Marc Haerberlin, intronisé sénéchal d'honneur par le Grand maître Serge Dubs.

Yvan HOBEL