

## Le Coin des talents

# « Collaborateurs, partagez vos passions ! »



## Didier Evrard

Didier Evrard est premier sommelier de Belgique et chef de cuisine au Service culture de la Province de Liège. Il nous livre ses secrets pour concilier sa vie d'agent provincial le jour et d'œnologue de renommée en soirée.

### *Quelles sont vos missions au quotidien et depuis quand exercez-vous votre métier ?*

J'établis des menus équilibrés chaque jour et je tente de les rendre un tantinet gastronomique les mardis et les jeudis. Il y a d'ailleurs plus de monde ces deux jours-là ! Je travaille en équipe avec trois collègues féminines et nous réalisons entre 100 et 140 repas par jour. Cela fait 29 ans que je suis à la Province, 20 ans comme chef de cuisine à l'internat provincial de Coronmeuse et 9 ans comme chef de cuisine ici.

### *À quel moment l'œnologie est-elle devenue votre passion ?*

Mes grands-parents étaient marchands de vin donc j'ai toujours baigné dans ce monde. Et mes parents préféraient partir en vacances dans des régions gastronomiques et viticoles plutôt que de se diriger vers des destinations de vacances ensoleillées. J'ai donc entrepris des études d'hôtellerie et ai été engagé à la Province dès mes 20 ans. Et c'est un de mes professeurs, Jean Charlier, qui m'a conduit sur la voie de l'œnologie. Selon lui j'avais le don de « tâter » le vin ! Etant quelqu'un d'autodidacte, je n'ai jamais pris de cours et je suis parti à la rencontre des vignerons de France et d'ailleurs. A 24 ans, toujours sur les bons conseils de ce professeur, je me suis inscrit au concours du meilleur sommelier de Belgique. J'ai fini 5<sup>e</sup>. J'ai recommencé l'année suivante. J'ai fini 2<sup>e</sup>.



De gauche à droite : Lisiane VAN RYMENAM, Didier EVRARD et Carine DEKENS

N'aimant pas la défaite, j'ai recommencé encore l'année d'après et c'est à 26 ans que je suis devenu meilleur sommelier de Belgique. Et plutôt que d'être sommelier ou vendeur de vin, j'ai décidé d'enseigner à des maîtres-sommeliers, ça a duré 12 ans. Et cela fait 7 ans que j'enseigne l'olfacto-œnologie depuis mon cellier, un concept unique en Belgique, tant aux amateurs qu'aux professionnels.

## J'ai le don de « tâter » le vin !

### *En quoi consiste exactement l'olfacto-œnologie ?*

C'est une méthode qui consiste à être plus proche du vin et mieux le comprendre. Il ne suffit pas uniquement de le goûter, mais également de savoir mettre des noms sur sa robe, son nez et son attaque de bouche. C'est une gymnastique tout à fait unique ! Et le fait d'être cuisinier est un atout supplémentaire car l'important est aussi d'apprendre à accorder mets et vin, il y a 37 % de dégustatrices parmi mes élèves et ces dames sont très attentives à cet aspect de l'apprentissage.

### *Outre l'amour du vin, qu'est-ce qui vous passionne dans cette démarche ?*

Le contact avec les élèves, la convivialité de ce concept. Dans mon cellier il règne une ambiance de partage. Je donne cours comme

si on était dans le vignoble et pas sur base de bouquins ou supports informatiques, c'est à travers mon vécu que j'essaie de transmettre aux passionnés.

### *Des projets en cours ?*

Mon nouveau projet est mon association avec Jean Galler qui m'a permis de développer un concept unique en Belgique qui consiste à accorder le vin doux naturel (Banyuls, Rasteau, Maury...) au chocolat. Cela permettra aux vins de retrouver d'autres subtilités d'antan. Quant au chocolat, à la base déjà délicieux, il atteindra sa quintessence. En fait, le vin sublime le chocolat et inversement. C'est un moment magique pour les épicuriens !

### *Vos collègues sont-elles au courant de votre passion ?*

Oui bien-sûr, mes collègues en savent autant que ma femme !

### *Quel est le top 3 de vos vins préférés ?*

Le « Côte-roties » pour son nez particulier (lard fumé, pneu, poivre et violette), le Meursault qui signifie en bourguignon « celui qui n'en buvait pas mourait sot », ça veut tout dire ! Et le Riesling, il est vif et frais (pamplemousse, citron, pierre à fusil qui signifie odeur du terroir...).