

Discours Philippe Faure-Brac

Le lycée Guillaume Tirel a instauré une tradition depuis plusieurs années : le parrainage des nouvelles promotions d'élèves par une grande personnalité du monde de l'hôtellerie et de la Restauration.

L'an passé, le parrain de la promotion était Bernard Leprince, grand Chef Cuisinier. Les années précédentes, nous avons eu d'autres grands chefs cuisiniers mais aussi un directeur de Palace et un grand maître d'hôtel.

Cette année, c'est un grand Maître Sommelier Restaurateur qui nous fait l'honneur d'accepter d'être votre parrain, Monsieur Philippe Faure-Brac, Meilleur Ouvrier de France en Sommelier et Meilleur Sommelier du Monde, connu dans le monde entier pour la maîtrise de son art, celui de la sommellerie.

Enfant, il baignait déjà dans le monde de la restauration. Ses grands-parents qui possédaient l'hôtel-restaurant « Les 3 Chamois » à Briançon lui transmirent le goût pour la cuisine et l'univers de la restauration. C'est ainsi qu'après avoir obtenu un CAP en cuisine et un BAC en restauration, il poursuivit ses études pour obtenir un BTS en gestion de restaurants et décrocha son premier diplôme de sommellerie par l'obtention du CAP sommelier.

Riche d'une expérience acquise dans plusieurs restaurants parisiens, il finit par ouvrir son propre restaurant « Le Bistrot du Sommelier » sur le Boulevard Haussmann, toujours très prisé aujourd'hui.

Etre sommelier ne se résume pas à la connaissance des vins et des alcools, à la manière de les servir dans un restaurant et à la gestion d'une cave.

La sommellerie est un métier de passion pour le vin et le service.

Le sommelier s'efforce de partager sa passion avec le client quand il lui raconte l'histoire du vin qu'il lui sert, son terroir, sa croissance, sa cueillette, sa naissance, son vieillissement, ses arômes, son palais, sa robe, etc...

Le sommelier est forcément fin gourmet car il accorde les vins qu'il propose aux plats qui sont au menu.

Il est aussi curieux : il voyage, il rencontre les vignerons, il découvre de nouveaux vins pour être toujours à la pointe des connaissances et offrir le breuvage qui plaira au client.

Il travaille et entretient sa mémoire en faisant appel à tous ses sens.

A table, le sommelier vous invite au voyage, et comme l'exprime si bien le titre de la vidéo que vous avez regardée, il vous transmet des sensations !



Philippe Faure-Brac est de cette espèce de Voyageurs du goût et surtout, il partage ses sensations avec générosité.

Il est l'auteur de nombreux ouvrages sur le vin et a été récompensé plusieurs fois pour la qualité de ses écrits. Il est aussi le concepteur de jeux autour du vin pour que le vin continue à être un plaisir même sans le consommer !

Il partage aussi son talent au service de la formation des jeunes sommeliers et des personnels de restaurant qu'il a formés par centaines dans son restaurant ouvert depuis trois décennies.

Le talent de Philippe Faure Brac est plus grand qu'on imagine : le Maître Sommelier est aussi consultant, vigneron, chroniqueur radio, et même acteur et chanteur !

Son parcours est jalonné de récompenses et distinctions tant son talent est immense !

Il a été Meilleur Jeune Sommelier de France (84), Meilleur Sommelier de France (88), Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Sommelier du Monde et j'en passe.

Il a aussi été élevé au rang de Chevalier de l'ordre National du Mérite et Officier de l'Ordre National du Mérite Agricole.

Ses distinctions et récompenses sont nombreuses. Elles matérialisent la reconnaissance du talent incontestable de ce grand homme qui comme vous, démarra son histoire dans une modeste salle de classe de CAP dans un lycée hôtelier de Sisteron.

Pour nous, il incarne la réussite que tout jeune qui démarre dans la restauration peut espérer obtenir un jour.

En résumé, voilà un homme arrivé au firmament de sa profession qui nous fait l'honneur d'être notre parrain et qui est le modèle dont tous les élèves et étudiants doivent s'inspirer pour atteindre l'excellence !

Merci Monsieur Faure-Brac d'accepter d'être notre guide !

Mille mercis pour nos élèves !

R Ghin, Proviseur