

TEMOIGNAGE

Être à l'écoute du client, bien le guider, l'aider dans son choix

Dégustateur universel et sans à priori, passionné par la diversité variétale et les vins du monde entier, le charismatique Olivier Poussier marque les esprits. Son approche empreinte de soif de curiosité est nourrie par la passion des vins bien nés et bien faits sur tous les continents viticoles. Rencontre avec le Meilleur Sommelier du Monde 2000, titre décroché à Montréal.



Quand et comment vous est venu le goût et la passion pour le vin et l'envie de faire partie de la grande famille de la sommellerie ?

Olivier Poussier: « J'ai fait une école hôtelière et un CAP de serveur. Dès la première année, j'ai aimé occuper le poste de sommelier au restaurant d'application et je me suis passionné dans la foulée pour le monde du vin et l'univers de la sommellerie. »

On vous sait curieux de tout avec une forte capacité de compréhension et de connaissances des vins du monde entier et des spiritueux en général (une connaissance encyclopédique). Quelles qualités fondamentales, outre celles-ci, un sommelier doit-il posséder pour espérer progresser dans ce métier ?

Olivier Poussier: « La curiosité, l'envie de comprendre et de savoir, la volonté d'étudier et de se nourrir de toutes ces évolutions dans le monde du vin, de voyager et de rencontrer toutes ces femmes et ces hommes qui produisent ce merveilleux nectar. »

Dans vos états de service, quelle est la demande la plus étonnante qu'un client ne vous a jamais faite en matière de vin ou d'autres alcools ?

Olivier Poussier: « J'ai eu comme beaucoup de sommeliers plusieurs demandes farfelues comme des glaçons dans du champagne ou dans des grands vins blancs d'appellation renommées ainsi qu'une demande d'un certain soda dans des grands vins Bordelais. »

En matière de vins, si un sommelier a le droit sur un plan personnel d'avoir des préférences (régions ou pays de prédilection, typicités vin), quelle attitude doit-il avoir face à un client ?

Olivier Poussier: « Être à l'écoute du client me semble primordial. La psychologie face à la clientèle est essentielle sans pourtant perdre la volonté de bien le guider et de l'aider dans son choix. »

Vous avez décroché le titre suprême en 2000 à Montréal. Quel(s) souvenir(s) ou fait(s) marquant(s) avez-vous gardé de votre préparation au titre en 2000 que vous aviez d'ailleurs tenté je crois en 1995 ?

Olivier Poussier: « Les erreurs commises en 1995 et les ajustements nécessaires ont été des points importants dans ma préparation. J'avais une présélection française difficile contre Eric Beaumard; donc j'ai bossé comme un fou dès la présélection. Une organisation optimum grâce à la maison Lenôte. C'était le premier concours mondial totalement en langue étrangère pour moi, autrement dit, un défi supplémentaire. »

Dans quel état psychologique avez-vous été à l'annonce des résultats et de l'obtention du titre ?

Olivier Poussier: « Je pense n'avoir pas bien réalisé au départ. J'ai une pensée pour ma famille et mes amis qui m'ont aidé, sans oublier la maison Lenôte avec Patrick Sicard qui m'a bien encouragé. »

Dans la préparation, la somme de connaissances à emmagasiner est-elle stimulante ou effraie-t-elle quitte à être bloquante ?

Olivier Poussier: « Pour moi, cela a toujours été motivant. C'est vraiment super d'apprendre et d'assimiler. »

Quels conseils donneriez-vous aux futurs 70 candidats pour la préparation à Paris 2023 ?

Olivier Poussier: « Être bien concentré, assidu et organisé. Surtout, associer le sport et les moments de détente à cette préparation. C'est un entraînement comme un grand sportif. »



Olivier Poussier au Chili - Crédit Olivier Poussier

Enfin, comment devient-on Meilleur Sommelier du Monde ?

Olivier Poussier: « Le concours vous consacre mais être Meilleur Sommelier du Monde, c'est garder le niveau tout au long de votre vie de sommelier. Un Meilleur Sommelier du Monde doit continuer à bosser pour maintenir ses connaissances. »

Quelles portes vous a ouvert votre sacre en 2000 ? Cela a-t-il été un accélérateur dans votre carrière ?

Olivier Poussier: « J'avais décidé de rester dans la Maison Lenôtre car c'est elle qui m'à donné l'opportunité de travailler fort pour ce concours mondial. J'ai pu monter en parallèle ma société de consultant en 2001. »

Votre nationalité française, votre parcours et vos titres en matière de Sommellerie ont-ils fait accélérer l'engouement chez les jeunes français pour devenir comme vous Sommelier ? Avez-vous eu conscience de l'influence qui pouvait être la vôtre sur les futurs sommeliers français et les sommeliers à l'international voulant vous ressembler et s'identifier à vous ?

Olivier Poussier: « Je suis très fier si j'ai pu apporter un engouement et une certaine vision du métier de sommelier aux jeunes générations. J'essaye au quotidien d'être le plus accessible possible avec eux et de partager. » ■

Son palmarès

Ses premiers succès :

1989 - 1990	Titre de Meilleur sommelier de France
1995	Vice-Meilleur sommelier du Monde
2000	Titre de Meilleur sommelier du Monde

Olivier Poussier fût formé à la Tour d'Argent à Paris et travailla ensuite au Manoir aux Quat'Saison à Oxford puis à l'hôtel Connaught avant de rejoindre le restaurant Ledoyen à Paris. Ce sommelier restera très attaché au groupe Lenôtre puisqu'il y restera 32 ans exactement.