

[Au cœur du vignoble alsacien](#)

Vin « Faire naître les vocations » : **Frédéric Simon accompagne les futurs sommeliers alsaciens**

Formateur en sommellerie au CFA du lycée Joseph-Storck de Guebwiller, Frédéric Simon accompagne depuis 24 ans le destin des futurs sommeliers alsaciens.

Les Dernières Nouvelles d'Alsace - 09 déc. 2023 à 11:00 - Temps de lecture : 2 min



Frédéric Simon enseigne la sommellerie au lycée Stock de Guebwiller depuis 1999. Photo Nicolas Pinot

Des apprentis sommeliers, il en a vu passer une flopée : 312 exactement, si l'on se réfère au décompte qu'il effectue annuellement depuis son arrivée à Guebwiller en 1999. Capable de dire quelques mots sur chacun d'entre eux, Frédéric Simon dispose de la mémoire qui caractérise les grands sommeliers. « Quand je vois tous ceux qui évoluent aujourd'hui dans le monde du vin, qu'ils soient sommeliers, cavistes, acheteurs ou commerciaux, à Hong-Kong, en Suisse ou en Écosse, j'ai l'impression d'avoir été utile à un moment clé de leur parcours. » À son époque, les formations en sommellerie n'existaient pas. « On était formé sur le tas, après être passé par les cuisines ou le service en salle. »

Aujourd'hui, la mention complémentaire sommellerie est répartie sur trente semaines de cours à raison de deux jours par semaine. « La formation d'un sommelier est un travail de longue haleine », précise Frédéric Simon. « Il faut donner de sa personne, aimer les jeunes et les soutenir, parfois même sur le plan psychologique. Sûrement faut-il être plus à leur écoute aujourd'hui qu'il y a 20 ou 30 ans. Et si on parvient à susciter de l'intérêt et de l'envie, on peut faire naître des vocations et permettre l'éclosion d'une véritable passion. »

Sa règle des « 3P » - passion, plaisir, partage - continuera de le suivre jusqu'au soir de sa retraite, prévue dans un peu plus de deux ans.

A lire aussi

L'Alsace, terre de sommeliers

Notre sélection