

# Finales nationales DES CONCOURS AU CONDITIONNEL

**Si leur organisation est maintenue, si la situation sanitaire autorise leur tenue, si elles ne sont pas ajournées ou annulées... Les finales de bon nombre de concours sont traditionnellement organisées au printemps. Les candidats, eux, préparent leurs finales du mieux qu'ils peuvent.**



Imprimé depuis [Calameo.com](https://www.calameo.com)

Marie Wodecki prépare la finale du Trophée Chapoutier (Tain-l'Hermitage, les 20 et 21 mai) et la finale du Meilleur jeune sommelier de France (Rouen, le 14 juin).

photos © Jérôme Kornprobst



**A** lors que les dernières annonces des nouvelles mesures sanitaires n'ont pas encore été dévoilées, Marie Wodecki et Aymeric Pollenne répètent imperturbablement leurs ateliers sous l'œil aiguisé de Thomas Vivant, coordinateur de la mention complémentaire Sommellerie et du brevet professionnel Sommelier au lycée hôtelier de Chamalières depuis 1998. Un vrai éleveur de champions si bien qu'Aymeric Pollenne, engagé pour la finale du Meilleur sommelier de France, l'a sollicité pour ses entraînements alors qu'il est en poste au bar à sushi du Pavillon Ledoyen à Paris, chez Yannick Alléno (L'Abysse). *« J'aime alterner, ne pas solliciter toujours les mêmes : amis cavistes, restaurateurs, anciens professeurs... Avoir plusieurs visions pour être le plus précis sur chaque élément. Thomas Vivant a des bons résultats avec ses élèves depuis plusieurs années alors je l'ai sollicité. »*

Thomas Vivant sourit : *« C'est vrai que je commence à avoir de l'expérience... Cela fait une bonne douzaine d'années que je prépare des élèves avec pas mal de réussite ces derniers temps. Ça ne se passe pas toujours sans erreurs*

**« UN CONCOURS, C'EST 70 % DE TRAVAIL, 25 % DE MENTAL, 5 % DE HASARD. » THOMAS VIVANT**

*que l'on a pu commettre, les forces de notre préparation... Chaque année, on progresse. »* Cette année, outre la finale d'Aymeric Pollenne, le professeur Vivant va encore pouvoir vibrer au rythme des finales avec cinq engagés : *« Deux finalistes au Trophée Chapoutier avec Marie Wodecki (BP 1<sup>re</sup> année) et Thomas Barrier (mention complémentaire), une finale au Meilleur jeune sommelier de France avec Marie et deux au Trophée Pessac-Léognan du Meilleur élève sommelier en vin du Bordelais avec Laurie Derouard et Emma Levigne. Nous aurons la pression car nous sommes tenants du titre des trophées Pessac-Léognan (Pauline Giroux) et Chapoutier (Chloé Laroche). »* Impuissant le jour de la finale, Thomas Vivant va donc encore passer par tous les états : *« Avec mon expérience et le recul, je connais*

de mieux en mieux les attentes des jurys pour emmener les candidats le plus loin possible. Un concours, c'est 70 % de travail, 25 % de mental, 5 % de hasard. Mon rôle est aussi d'essayer de diminuer au maximum cette part de hasard en les confrontant à un maximum de situations. Mais cette part de hasard, c'est aussi un peu de piment dans le concours, comme dans la vie. Le pire moment, c'est quand on voit ce qu'ils font quand on sait ce qu'ils sont capables de faire... Les erreurs qu'ils commettent quand on sait ce qu'on avait travaillé... Être spectateur de son candidat, c'est très difficile. »

Alors inlassablement, Marie Wodecki et Aymeric Pollenne répètent, se soumettant

à la critique : « La préparation, c'est beaucoup de plaisir », souffle Aymeric. « Mais il y a des jours avec et des jours sans... On est là pour travailler, progresser. Il faut mettre sa fierté de côté et accepter la critique sans pour autant tout remettre en question. La préparation, c'est stimulant. Après, le concours... c'est bien aussi, il y a le stress... (il réfléchit) En fait, un concours, c'est beau surtout quand il est gagné. »

---

## DES COMPÉTITEURS

---

Le point commun entre Aymeric et Marie, outre la passion du vin, c'est l'esprit de compétition. « J'aime me confronter aux autres, me

**« JE  
CHERCHE  
OÙ SONT  
LES PIÈGES  
CAR JE SAIS  
QU'IL Y EN  
AURA. C'EST  
LE JEU. »**





Aymeric Pollenne

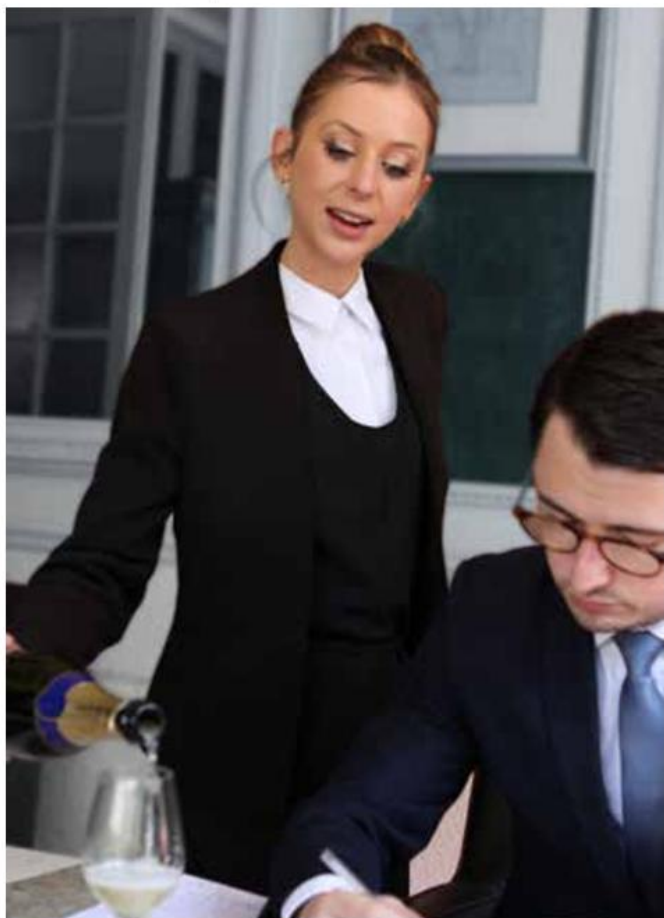
## « Être prêt le jour J »

À 27 ans, Aymeric Pollenne mesure sa chance d'exercer son métier de sommelier « dans une très belle maison », à l'Abyesse, bar à sushi de Yannick Alléno. Amateur de concours, il connaît bien ses deux rivaux pour cette finale du Meilleur sommelier de France. « Ils sont expérimentés, un peu plus âgés que moi... Si je suis moyen en finale, ça ne sera pas suffisant. » Passionné par son métier, Aymeric raconte volontiers son bonheur – un peu perdu ces derniers mois en raison de la crise sanitaire – de rendre visite aux vignerons : « Ce sont toujours de grands moments de partage. On revient avec encore plus d'envie et d'énergie. » S'il avoue méconnaître le vignoble auvergnat – « ce sera l'objet d'une prochaine découverte quand la situation le permettra car on sait qu'en Auvergne, beaucoup de jeunes vignerons font un travail remarquable sur ce terroir volcanique très intéressant » – Aymeric apprécie les vins étrangers : « L'Italie a un potentiel hors normes, l'Espagne un dynamisme nouveau et complet autour des vins bios et biodynamiques, la Nouvelle-Zélande... C'est un super terroir, l'Afrique du sud... En fait, très peu de pays sont à mettre de côté. » Pour cette grande finale à laquelle il a déjà participé en 2018, il sera prêt même s'il sait qu'il peut se faire piéger : « Il y a tant d'épreuves... En spiritueux, j'ai encore des écarts à gommer; en culture générale, je suis perfectible tout comme pour les bières ou les cafés qui font aussi partie de notre métier. Mais tout cela se travaille. » Les finales réservant toujours leur lot de surprises, une épreuve sur les sakés pourrait être au programme : « Je travaille dans un bar à sushi, je sers des sakés régulièrement... Ça pourrait être un clin d'œil du concours. »

faire mal », sourit Marie, qui a pratiqué l'athlétisme à haut niveau (43'09 aux 10km route en cadettes, qualifiée pour les championnats de France). « Mais c'est clair qu'avec Aymeric, on ne joue pas dans la même cour. » Alors si pour le Trophée Chapoutier (Meilleur élève sommelier de France), elle ne cache pas ses ambitions – « la gagne » – elle sait que ce sera plus difficile en finale du Meilleur jeune sommelier de France. « L'épreuve réunit des sommeliers de moins de 26 ans. Je serai la seule élève du concours. Tous les autres finalistes sont déjà en poste. Ma faiblesse, c'est que je me méfie de tout : je cherche où sont les pièges car je sais qu'il y en aura. C'est le jeu. Je devrais donc garder mon sang-froid pour savoir réagir, rebondir. » Thomas Vivant confirme que le Trophée Chapoutier est bien à sa portée : « Marie a une capacité de mémorisation incroyable. Elle est impressionnante dans l'apprentissage théorique. Honnêtement, je lui ai fait faire des exercices que je ne suis pas certain de réussir aussi bien qu'elle. Lors des finales, cela va dépendre d'elle bien sûr mais aussi des autres candidats. Un concours se gagne avec la technique, le travail mais aussi le mental. C'est mon rôle de travailler ce mental avec elle et aujourd'hui, c'est important, je sens qu'elle commence à y croire. » Pour Aymeric, même objectif bien sûr : la victoire. Déjà deux fois finaliste du Jeune sommelier de France

Marie Wodecki

## « Offrir du plaisir »



À 23 ans, Marie Wodecki est du genre à savoir se remettre en question. Bac S en poche, elle rejoint la filière de l'hôtellerie-restauration avec un Bachelor art culinaire et entrepreneuriat à l'école Ferrandi à Paris, option pâtisserie. Après trois années de stages en pâtisserie boutique, restaurant et hôtel – Trianon Palace à Versailles, le JY'S à Colmar (deux étoiles), chez le MOF Philippe Rigolot à Annecy... – elle est recrutée comme commis pâtissière au restaurant Yohann Conte au bord du lac d'Annecy (Relais & Châteaux) avant de devenir chef de partie. Que des belles maisons donc... « Mais le milieu du vin m'avait titillée lors de mon séjour à Colmar où la route des vins est bien présente. J'avais aussi besoin d'une remise en question sur mon quotidien, envie de développer le contact avec la clientèle... » Alors en 2020, elle file en mention complémentaire Sommellerie au CFA de Groisy (Annecy), formation écourtée en raison du premier confinement survenu dès la mi-mars. « J'avais donc besoin d'enrichir mes connaissances avec un autre diplôme comme ce BP Sommellerie à Chamalières. » Actuellement en première année en alternance, elle rejoint le Bistrot du sommelier à Paris, chez Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde. À l'aise dans sa relation avec les clients, Marie aime se mettre à la place de ses convives : « Le but premier est d'offrir du plaisir. Une bonne sommelière doit affirmer sa connaissance sans l'éta-ler, faire preuve d'empathie et rester vigilante à ne pas être hautaine. Le plus important est de savoir rapidement s'adapter aux clients des tables que l'on gère. Il faut cerner les profils entre les vrais connaisseurs, les clients réguliers, les pointilleux qui ne laisseront rien passer ou ceux qui sont là pour une occasion particulière. » Dans un monde plutôt masculin, la jeune sommelière doit en effet rapidement convaincre de ses compétences en matière de vin : « Je dois rester moi-même mais aussi vite montrer que je ne suis pas une étudiante qui sert de l'eau. On est souvent jugée c'est vrai, mais comme dans la vie de tous les jours. » Féru de concours – en 2020, elle a déjà remporté Terroirs et vin du sud-ouest et le Challenge château Gassier (vins de Provence) – Marie prépare donc la finale du Trophée Chapoutier (Meilleur élève sommelier de France) et la finale du Meilleur jeune sommelier de France.

(2017 et 2019), vainqueur du Jeune sommelier en Angleterre (2018) et finaliste de Meilleur sommelier de France (2018), ce passionné de foot et de sport en général sait qu'il faudra être prêt le jour J : « Pour gagner, il faut être le plus parfait possible... ou le moins mauvais possible. Ce qui est sûr, c'est qu'il faut être prêt au bon moment, pas la veille ni le lendemain. Sur la scène, avec le stress, la chaleur, la longueur de la finale, il faut rester dans le concours : pour cela, la sophrologie m'a beaucoup aidé. Gérer son souffle, ça aide à irriguer le cerveau et tous ces petits détails peuvent faire la différence. » Et si Aymeric a toutes ses chances en finale – ils ne sont plus que trois prétendants au titre sur 30 alignés au départ – Thomas Vivant confirme que tout va se jouer sur ces fameux détails : « Les deux autres finalistes sont redoutables : Florent Martin (George V) et Pierre Villa-Paléga (le Petit sommelier à Montparnasse) sont des compétiteurs expérimentés. »

Pour s'imposer, Marie Wodecki et Aymeric Pollenne joueront avec leurs qualités et tenteront de masquer leurs faiblesses. « Chacun son style selon son caractère », confirme Marie. « En concours, on est jugé à un instant T. Il faut réussir à montrer toutes nos facettes, à cocher toutes les cases. »

Si les finales ont lieu, elles promettent à Aymeric, Marie et tous les candidats de vives émotions. Croisons les doigts.

## LE MAF PÂTISSIER REPORTÉ

Initialement prévu le 19 avril dans les locaux de l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand, le concours du Meilleur apprenti de France Pâtissier a finalement été reporté au 8 juillet. Parmi les candidats, un par région, une candidate – encore une fille ! – représentera Auvergne-Rhône-Alpes : Chloé Vanheule. À 21 ans, cette jeune Iséroise a déjà validé un CAP Pâtisserie, une mention complémentaire Pâtisserie et un CAP Chocolaterie à l'IMT de Grenoble. Après un cursus scientifique, alors qu'elle envisageait sérieusement de devenir infirmière, Chloé Vanheule a finalement cédé à son amour de la pâtisserie. « Ça me plaisait davantage. Mes parents, restaurateurs<sup>2</sup>, connaissaient bien les contraintes, mais ils m'ont toujours soutenue. La passion a fait le reste. » Elle aussi sportive de bon niveau

<sup>2</sup> Les parents de Chloé tiennent l'Auberge du château, restaurant gastronomique à Bressieux (Isère).



## « EN PÂTISSERIE COMME EN SKI, LES CONCOURS SONT FAITS POUR ÊTRE GAGNÉS. »

**CHLOÉ VANHEULE**

– elle a pratiqué près de dix ans le ski en compétition – Chloé aime relever des défis individuels : « Être seule face au chrono, assumer la défaite et savourer la victoire... En pâtisserie comme en ski, les concours sont faits pour être gagnés. » Sa victoire lors des sélections régionales en novembre 2020 l'a donc propulsée en finale du prestigieux concours dont le jury sera présidé cette année par Bruno Montcoudiol, MOF installé à Monistrol-sur-Loire. « Je travaille actuellement à la Maison Jouvenal (La Côte-Saint-André en Isère). Je m'entraîne chaque lundi où je retourne à l'école pour bénéficier de bonnes conditions, chaque jour de repos et deux à trois après-midi dans la semaine. » Malgré les conditions difficiles de préparation, pas question de se relâcher : « Le concours MAF, j'y vais pour me faire plaisir, être fière de mon travail... mais aussi pour gagner ! »

Jérôme Kornprobst

### Les finales

#### **Trophée Pessac-Léognan**

10 et 11 mai, Léognan et Martillac

#### **Trophée Chapoutier**

20 et 21 mai, Tain-l'Hermitage

#### **Meilleur sommelier de France**

31 mai, à Paris

#### **Meilleur jeune sommelier de France**

14 juin, à Rouen

#### **MAF Pâtisserie**

8 juillet, Institut des métiers à Clermont-Ferrand

#### **Concours général agricole**

Pratique agro-écologique

Mi-mai à Paris