

*Antoine Pétrus*

# Étoile de terre

À 32 ans, Antoine Pétrus, – meilleur jeune sommelier de France 2007 ; sommelier de l'année 2008 ; meilleur ouvrier de France (MOF) 2011 –, impressionne par son humilité et sa sensibilité. Passé par Bocuse, El Bulli, le Crillon, Lasserre, il est désormais chef sommelier et directeur de la restauration du Clarence, la résidence parisienne du Domaine Clarence Dillon qui réunit Haut-Brion, La Mission Haut-Brion et Quintus. Il veille sur le millier de références de la cave, dont les millésimes rares du groupe bordelais. Rencontre sous les ors du restaurant gastronomique.

---

Texte **Jacky DURAND**  
Photographies **Jean-Luc BERTINI**

---

***Quel est votre premier souvenir de vin ?***

Lycéen, je faisais des extras dans un restaurant à Orléans. Dès mon premier salaire, j'ai acheté une bouteille de la cuvée Silex de Didier Dagueneau (vigneron mondialement réputé pour ses pouilly-fumé, décédé en 2008). À l'époque, j'ai suivi les cours du lycée hôtelier de Blois jusqu'au BTS cuisine et art de la table dont je suis sorti major

interacadémique. Un jour, j'ai appelé Didier Dagueneau. Pour moi, c'était une figure. Je lui ai dit que j'aimerais bien lui rendre visite. Il m'a répondu : « Viens la semaine prochaine. » La visite a duré six heures. Il m'a montré comment un homme pouvait être au service du terroir et non l'inverse, son souci constant de la perfection. J'ai été impressionné par son choix très fin des mots, son humour pince-sans-rire. En ce temps-là, mon éducation dans ce domaine était minime, à l'école on avait une heure d'œnologie par semaine, alors j'organisais









▸ des dégustations chez moi et je passais des nuits à potasser. J'ai compris qu'il y avait toujours une corrélation entre l'homme, la terre et le vin. Un professeur m'avait offert un ouvrage de l'œnologue et chercheur français Émile Peynaud. Je lisais des livres sur les régions et les hommes. Par la suite, je suis allé dans plus de 500 domaines viticoles en France et en Europe. Il faut marcher dans le rang de vigne. Notre métier, c'est de faire le lien entre la terre et la table.

**Que vous a appris votre passage chez Bocuse ?**

Ce fut l'école de la rigueur, du détail et du plaisir auprès du chef sommelier John Euvrard et du chef Olivier Couvin, tous les deux meilleurs ouvriers de France. En quittant Bocuse, je me suis dit : « Je serai MOF. » J'ai compris ce qu'est la main de l'ouvrier dans nos métiers. En sommellerie, la main est dans le langage et l'oreille. La question que je pose au client, ce n'est pas « qu'est-ce que vous voulez boire ? », mais « qu'est-ce qui vous ferait envie ? ». Je cherche le vin qui correspond à la vibration du moment. On vient dans nos maisons pour vivre un moment. Je dois donner au client les clés de son bonheur. Notre métier, c'est une représentation qui change au quotidien. Quand j'ai préparé mes concours, dont celui de MOF, j'ai travaillé avec des négociateurs du RAID et du GIGN [groupes d'interventions de la police et de la gendarmerie, NDLR]. Dans les cas de prises d'otages, de situations de crise, ce sont des gens qui doivent capter très vite une situation. Dans mon métier de sommelier, je dois saisir l'attente du client dès sa réservation au téléphone ou par mail.

---

Il faut marcher dans  
le rang de vigne.

# Notre métier, c'est de faire le lien entre la terre et la table.

---

**Que vous ont apporté les négociateurs du RAID  
et du GIGN ?**

Je leur ai dit : « Aidez-moi à mieux comprendre mes clients. Où sont les indicateurs pour développer l'écoute de l'autre ? » Si on déjeune vous et moi, nous n'aurons pas les mêmes attentes qu'un couple qui dîne en tête-à-tête ou que des clients lors d'un déjeuner d'affaires. Est-ce que je suis face à quelqu'un qui veut sortir le grand jeu ou s'agit-il de simples retrouvailles ? J'ai très peu de temps pour le comprendre. La meilleure façon, c'est d'écouter, de laisser du champ au client, de se mettre à sa portée. Quand un client fond en larmes pour ce qu'il a vécu ici, on se dit qu'on a réussi, c'est fort. Je n'ai pas de clients, j'ai des hôtes, des convives. ▸



➤ **Concrètement, qu'attend-on de vous quand on vient au Clarence ?**

Les clients veulent qu'on leur prenne la main, même si ce sont de grands habitués. À partir du moment où ils se sentent bien, ils se laissent porter. S'ils nous sentent distants, ils ne se laisseront pas aller. Ils veulent qu'on leur raconte le vin avec simplicité. Le château-haut-brion, c'est cinq siècles d'histoire, d'humilité, de discrétion. Il ne faut pas oublier que le sommelier ne fait pas le vin.

**Comment accordez-vous vins et mets ?**

Il faut que le vin respecte la cuisine. C'est une communauté profonde entre les deux. Récemment, on a choisi un château-haut-brion blanc 2002 pour accompagner d'épais filets de sole de ligne avec coques au saké et gnocchis cuisinés par le chef Christophe Pelé. C'était un moment de grâce.

---

**Quand un  
client fond  
en larmes  
pour ce qu'il  
a vécu ici,  
on se dit qu'on a réussi,  
c'est fort.**

---



---

Récemment, on a choisi un château-haut-brion blanc 2002 pour accompagner d'épais filets de sole de ligne avec coques au saké et gnocchis cuisinés par le chef Christophe Pelé. C'était un moment de grâce.

---

***Quelle saison préférez-vous dans les vignes ?***

J'aime l'hiver et la fin des vendanges en automne. Je me souviens d'une journée merveilleuse en Champagne. J'aime les terroirs du Sud, comme Châteauneuf-du-Pape au printemps et en été.

***Comment fait-on un bon vin ?***

Pour moi, tout vient de la terre et du sol. L'essentiel se fait dans les vignes. Il y a des cépages plus ou moins expressifs, avec plus ou moins de personnalité. Le terroir prime par rapport à la vinification. Cela reste un métier d'artisanat, de paysan. On reste au service de la nature.

***Votre ultime gorgée de vin ?***

Un vin de pays du Vaucluse rouge 2012 du domaine des Tours, où officie Emmanuel Reynaud : grenache, syrah, cinsault. Une merveille d'épices, de douceur des tanins et de finesse du Sud.

***Un cépage que vous devez planter sur une île déserte ?***

Le grenache pour la diversité de ses parfums, la trop rare élégance qu'on peut lui trouver.

***Vous offrez un vin à votre enfant lors de sa naissance ?***

Un châteauneuf-du-pape d'Henri Bonneau. C'est le lieu où j'ai rencontré sa mère. C'est un vin qui est un message de vie, de diversité 🍷

