



Stéphane Thomas a fait ses classes chez des restaurateurs qui lui ont transmis leur amour du vin. Aujourd'hui, il est fier de gérer la cave du Richelieu, un restaurant gastronomique sur l'île de Ré.

Stéphane Thomas, Maître sommelier sur l'île de Ré

Quel a été votre parcours ?

J'ai suivi un parcours classique en apprentissage en salle, d'abord en Bretagne. J'étais chez un bon chef cuisinier qui m'a donné la passion des mets. J'ai toujours trouvé un peu dommage de déguster de bons plats avec de l'eau ou des vins qui ne sont pas en accord. De fil en aiguille, j'ai fait une formation de sommelier avant de partir en Outre Mer pour effectuer mon service militai-

re. À mon retour, j'avais tout perdu de mon savoir. J'ai alors travaillé avec un excellent sommelier, à Roche Vilaine dans le Morbihan, qui m'a redonné le goût des bons vins. Ensuite j'ai passé une mention sommellerie en 1995 et suivi une formation de caviste en 1999. J'ai eu la chance d'être commis sommelier chez la Maison Pic en Vallée du Rhône, un restaurant qui a reçu trois étoiles au Guide Michelin cette année. Mais la mer me manquait alors je suis revenu sur la côte Atlantique et depuis 6 ans je travaille au Richelieu.

◀ Les Crus Classés, c'est un peu notre force. Sur les 18.000 bouteilles de la cave, le Médoc représente 2.800 bouteilles.

Comment constituez-vous votre cave ?

J'ai la chance de m'occuper de la gestion de la cave, de l'achat des vins. J'aime bien passer en direct avec de jeunes vignerons qui lancent leur appellation. Sur le bordelais, la politique est un peu différente car les exploitants passent par des maisons de courtiers. J'achète donc mes bordeaux après les avoir goûtés plusieurs fois, directement aux courtiers.

Quel type de Médoc proposez-vous ?

Notre carte propose essentiellement des Crus Classés, c'est un peu notre force. Sur les 18.000 bouteilles de la cave, le Médoc

Félicitations !

Depuis 1997, le restaurant où officie Stéphane Thomas est doté d'un macaron au prestigieux Guide Michelin.



représente 2.800 bouteilles. Nous avons arrêté d'acheter en primeur et préférons attendre un ou deux ans pour avoir une idée du millésime. Nous proposons actuellement à la carte des millésimes 1989 ou 1990, assez rares en restauration. Nos 1995, 1996, 1998 et 2000 dorment à la cave et n'en sortiront que d'ici un à dix ans, selon leur année.

Depuis les magnifiques années 1995 et 1996, les prix ont réellement flambé car les étrangers ont commencé à s'y intéresser. Le prix des vins bien notés par Robert Parker, le gourou du vin aux États-Unis, sont multipliés par 3 ou 4 minimum ! Nous préférons donc acheter des millésimes moins côtés que le 2005 au profit de 2001, voire 2004, qui ont un rapport qualité/prix vraiment splendide.

Que pensez-vous des classements de crus ?

Les Crus Classés le sont depuis 1855, date à laquelle les Châteaux ont présenté leur domaine pour la Foire de Paris. Le classement a été fait par rapport aux prix de l'époque et n'a pas changé depuis. Il y a donc aujourd'hui des cinquièmes crus qui valent des seconds et inversement. Parallèlement, les autres Châteaux ont lancé des Crus Bourgeois, avec des classements un peu plus stricts, revisités tous les 10 ans. D'où la polémique en



La cave du restaurant abrite tous les premiers Grands Crus classiques : Château Latour, Mouton-Rotchild, Lafitte... Il y a

Les meilleurs Médoc du Richelieu

également des seconds, troisièmes, quatrièmes et cinquièmes Crus.

Cantemerle, Léoville Lacaze, Ducru Maucailloux, Clos d'Estournelle... le haut de la gamme. Côté Crus Bourgeois, on peut opter pour un Château Latour de By, Château Tour de



Pez, Château Phélan Ségur... et bien d'autres encore.

2006 quand certains Châteaux ont "sauté" et que d'autres sont apparus. Il y a de très belles choses en Crus Bourgeois, parfois nettement moins chers que les Crus Classés.

Quels mariages mets/vins proposez-vous ?

J'ai une philosophie un peu à part. Pour moi le vin est une notion de plaisir. Si vous mariez un plat que vous adorez avec un vin qui vous fait plaisir, dans ma logique l'accord sera parfait. Je propose ainsi beaucoup de Médoc avec des poissons. Mais je fais attention à la cuisson, j'évite les poissons pochés par exemple. En revanche, les poissons rôtis ou un grillés vont parfaitement avec un St Julien ou un Pollac un peu âgés. La garniture et la sauce entrent également en compte. Un sandre au beurre blanc n'ira pas du tout avec un Médoc mais un bar grillé avec une sauce aux

Le Richelieu
44, avenue de la Plage
17630 La Flotte
Ile de Ré
Renseignements au
05.46.09.60.70 ou sur
www.hotel-le-richelieu.com



truffes sera splendide avec un Haut Médoc.

Ce qui vous plait le plus ?

Le contact avec les vignerons est primordial pour moi. J'aime me perdre dans les vignobles... J'adore faire découvrir à mes clients des petites nouveautés, et le sourire des dames lorsqu'elles goûtent un verre de vin !

● Louise Roumieu