



# La sommelière au naturel

Passée par l'Institut Paul Bocuse, la Nouvelle-Zélande et... Montreuil-Bellay, elle règne sur la très belle carte des vins de son restaurant, à Montsoreau.

Elle pourrait intellectualiser ses conseils et les descriptions des vins qu'elle propose à la clientèle de son restaurant. Ancienne étudiante en hypokhâgne et khâgne, comme une certaine Pascaline Lepeltier, Hélène Guibrunet, 31 ans, a le CV et les mots pour étourdir les buveurs d'étiquettes comme les amateurs éclairés. Elle a choisi de ne pas saouler ses clients avec des envolées savantes et pompeuses, mais au contraire de les conseiller au plus près de ce qu'elle aime, au plus près de ce qu'ils aiment. Elle a choisi de sourire à la question qui revient de moins en moins souvent : « *mais vous n'avez pas des vins normaux ?* » Normaux signifiant non bios, ce qui est paradoxal quand on y pense... 95 % des 250 références du Vervet sont en effet des vins labellisés bios, au minimum. Tous les grands noms de la Loire y figurent (Rochard, Courault, Laroche, Baudouin, Leroy, Germain, Sanzay, Vallée...), ou presque. Elle rêve d'y coucher le domaine André du très discret Stéphane Erissé et l'inaccessible voisin le Clos Rougeard. « *Pour un petit clin d'œil car c'est tout près d'ici et les envies de quelques clients qui aimeraient le goûter.* »

« Tous mes vins, je les aime »

Elle a choisi de transmettre le vin naturel au naturel, sobrement. Comme la déco de la carte des vins qui s'est récemment ensoleillée des planches de l'illustratrice de BD Justine Saint-Lô. Comme la décoration du restaurant qu'elle dirige avec le chef Romain Butet depuis juillet 2019 à Montsoreau.

L'ancien second du chef étoilé Pascal Favre d'Anne est en cuisine, Hélène Guibrunet gère tout le « reste », la salle, les vins et d'administratif. « *Je suis ravie de transmettre mais je m'adapte. J'ai confiance dans ma carte des vins et les clients ont globalement confiance en moi. Parfois, quelques messieurs plus âgés sont un peu surpris mais le dialogue est chouette.*



Montsoreau, le 24 juin. Hélène Guibrunet a créé une magnifique carte des vins tournée vers les cuvées locales.

*Tous mes vins, je les aime, même si certains plus que d'autres, évidemment* », dit la sommelière.

Quand elle avait suivi deux ans de classes prépa littéraires, le monde du vin lui était pourtant totalement étranger. L'ancienne élève du collège de la Madeleine, à Angers, s'était d'ailleurs dirigée ensuite vers une licence d'économie et gestion à l'Université de Lyon. Bien loin du vin, là encore. C'est à l'Institut Paul Bocuse, où elle a décroché un master en management et restauration, qu'Hélène Guibrunet s'est découvert une passion pour le vin. Alors que la jeune femme se dirigeait plutôt vers la gestion d'établissements,

elle a compris que la connaissance du vin était primordiale. Elle s'est mise dans les pas de Mickaël Grou, le sommelier en second du triple étoilé Georges V, à Paris. Elle a passé le fameux diplôme anglo-saxon WSET (Wine & Spirit Education Trust). Elle est partie se former un an dans un grand domaine viticole néo-zélandais avant d'enchaîner par les vendanges et les vinifications dans le Bordelais. Elle a beaucoup goûté, beaucoup pris de notes et finalement obtenu sa mention complémentaire sommellerie à la CCI de Maine-et-Loire.

Hélène Guibrunet a aussi beaucoup appris au contact du caviste Pascal

Galisson, à Angers et de l'équipe du restaurant l'Auberge des Isles à Montreuil-Bellay, dont la carte des vins est reconnue nationale par les meilleurs guides. « *On a même approché terroir et terroir avec le vin bio, naturel, comme*

## L'info en plus

En 2018, l'Angevaine Pascaline Lepeltier est la première femme à remporter les titres de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie sommellerie et Meilleure sommelière de France. Pour