

**Q**u'est-ce qui a bien pu pousser cette jeune femme de trente ans à devenir sommelière, après avoir fait des études de droit et l'École du Louvre? Son père possédait certes une belle cave, mais il n'avait pas fait son éducation dans ce domaine. Par curiosité d'abord, par goût ensuite, elle s'est mise à ouvrir bon nombre des bouteilles paternelles. Alors, très vite, elle a voulu comprendre, en savoir plus.

Parallèlement à son travail dans une galerie d'art, elle reprend des études. Elle adhère à l'Association des sommeliers pour pouvoir suivre les cours du lycée hôtelier de la rue

Jacques-Ibert où, tous les jeudis, les élèves en apprentissage viennent se perfectionner

**PARIS**  
**LINDA GRABE**

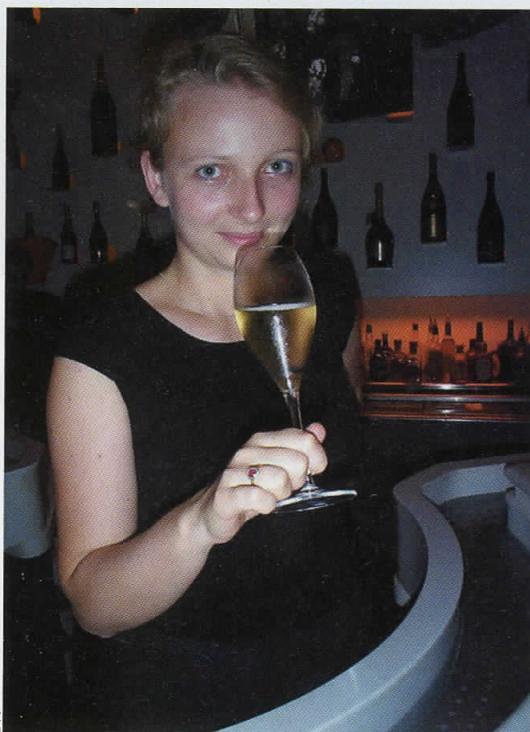
Sommelière au Bubbles, 6, rue Édouard-VII,  
75009 Paris. Tél. : 01 47 42 77 95.

» **Le champagne, même si c'est particulier, c'est avant tout du vin!**

avant de prendre leur service, et elle suit des cours de Grains Nobles, une fameuse école de dégustation. Passionnée, Linda quitte son boulot et fait des stages, notamment en Bourgogne et

dans les Corbières. Elle reconnaît avoir énormément appris auprès des vigneron et des vinificateurs. Croquer un grain, en presser la pulpe, regarder l'état du pépin permet de vérifier la maturité du raisin, et c'est essentiel. Elle se prépare à passer un diplôme d'œnologie sans trop savoir sur quoi cela débouchera. Finalement, Linda n'a pas le loisir de poursuivre. Alors qu'elle est en Champagne, région où elle se rend souvent, elle rencontre le directeur du Bubbles, futur restaurant et bar à champagne parisien. Conquis par son enthousiasme, impressionné par ses connaissances, il l'engage comme sommelière. « Le champagne, même si c'est un produit particulier, fantasmagique, associé à la fête, c'est d'abord du vin, et certaines maisons ont tendance à nous le faire oublier, dit-elle. Quand un client ouvre la carte, il est souvent perdu, surpris de trouver une telle diversité. Je le mets à

l'aise et je conseille aux convives de boire du champagne aussi pendant le repas. Cela leur permet de découvrir qu'il y en a de toutes sortes. Il faut faire preuve de diplomatie et de psychologie dans ce métier », ajoute-t-elle, en citant la fois où un monsieur était très mécontent qu'elle ne pense pas à lui proposer du chardonnay rouge. Elle lui a fait croire qu'elle n'en avait pas sur la carte et que, en effet, c'était regrettable. Linda continue à se rendre dans tous les vignobles et découvre encore de nouveaux champagnes, comme celui de David Leclapart, un jeune vigneron qui cultive en biodynamie. Ce qu'elle aime dans ce métier, c'est être surprise. Elle se souvient avec émotion d'un Clicquot rosé 1978 dégorgé en 1986 qui avait encore un beau pétilllement, une couleur de pétale de rose. Il était très arrondi avec une grande complexité alors qu'elle considérait comme le *nec plus ultra* les dégorgements récents. Ses champagnes préférés? Ceux qui ont le goût du vin, Besserat de Bellefont, Salon, Bollinger, Selosse, Jacquesson... impossible de tous les citer. Sa cave personnelle? Trop jeune pour s'en être constituée une. Cela n'empêche pas Linda de rêver: elle y mettra de grands bourgognes, des côtes-du-rhône septentrionaux, des millésimes 90 de champagne. En attendant, elle collectionne les vins de Bandol rouges du Château de Pibarnon. ■



DR