



© Ralph Gairolin

• **Linda Grabe** est une autodidacte. C'est avant tout sur le terrain et en compagnie des plus grands experts français et étrangers qu'elle a pu ouvrir son palais au contact des plus beaux nectars mondiaux.

• La carte du Bubble's, le bar à champagne de Pierre Andereg, sera sa première partition et son premier succès. Les opportunités suivront. Jean Georges Vongerichten lui propose la création de la carte des vins du Market et la Maison Richard l'embauche pour développer de nouvelles propositions.

• Aujourd'hui sommelière consultante pour le Méridien, Linda fait partie des 12 premiers experts choisis par la chaîne pour élaborer des "expériences" dans ses hôtels du monde entier. Un défi de plus pour cette passionnée pour qui la dégustation du vin est avant tout affaire de convivialité.

LINDA GRABE EN 6 DATES...

- **Mars 2000** : Commence sa carrière de sommelière au Bubble's, restaurant à Champagne
- **Mars 2003** : Se fait remarquer pour sa "carte furieuse" (Gaultmillau 2003) au Market
- **2003-2006** : intègre la Maison Richard et le Comité de la Revue du Vin de France
- **2006** : création du site Web : www.lindaboie.com
- **Septembre 2007** : sortie aux éditions Solar de l'ouvrage " Dis-moi qui tu es... je te dirai quel vin boire ", écrit en collaboration avec Valérie de Lescurie.
- **Juillet 2007** : Jérôme Sans, ancien co-directeur du palais de Tokyo, lui demande de devenir LM Founding Member, "marraine" du vin pour les Hôtels Le Meridien.

Le vin ? De la joie !

Rien dans l'enfance de Linda Grabe ne la prédestinait un jour à devenir experte en vin. " Il est vrai que mon père possédait une assez jolie cave, mais c'était tout ", raconte-t-elle simplement. Une " jolie cave ", qui recelait néanmoins de petits trésors, comme ce Mouton Rothschild, dégouté un jour par son oncle. Linda a alors 18 ans et c'est le délice. Pourtant, ce n'est que quelques années plus tard qu'elle exploitera véritablement ce don pour la chose gustative. Admise à l'École du Louvre, la demoiselle rêve de devenir commissaire priseur. Histoire de l'art et droit seront ses premières formations et la galerie d'art contemporain Air de Paris, son premier lieu de travail.

Mais Linda, qui a le vent en poupe, rêve de voyages. A l'époque, l'un de ses amis veut lancer un projet en Chine... autour du vin. La jeune femme, qui aime les défis, choisit de s'y associer. " Nous avons lancé une étude de marché pour connaître les habitudes de consommation des Chinois. Le constat était clair : soit ils buvaient de la piquette, soit ils étaient amateurs de grands crus. Il y avait donc de la place pour des vins de moyenne gamme". L'expérience ne durera que le temps d'un workshop d'une quinzaine de jours à Hong-Kong. " Toutes nos économies y sont passées. De l'acheminement des vins, à l'invitation des professionnels en passant par la location d'un superbe espace dans le flambant neuf trader center". Revenus en France, les deux jeunes gens n'ont pas les moyens d'assurer la suite de l'aventure : la rétrocession de Hong-Kong à la Chine ne facilitant pas les choses.

Qu'à cela ne tienne, Linda a déjà d'autres projets en tête. " De cette expérience, il me restait le goût des rencontres avec les vignerons et

l'envie de mieux connaître le monde des vins". Une formation s'impose. Un ami lui conseille de pousser la porte de la prestigieuse école des Grains Nobles, à Paris. " Pendant 6 mois, j'ai vu défilé l'élite de la viticulture française ", se souvient-elle. Un jour, l'un des experts, François Mauss, directeur du Grand Jury Européen lui fait goûter des vins italiens. Linda qui adore les nectars de la botte veut en savoir plus. L'expert doit justement partir le mois suivant pour l'Italie et a besoin d'une assistante. L'Italie, mais aussi la Suisse, la Hongrie, l'Allemagne, Singapour... seront les escales d'un voyage œnologique de deux ans qui permit à Linda, en compagnie des plus grands - Olivier Poussier, Alain Dutournier, Michel Bettane... - de talonner son palais aux meilleurs vins du monde".

Après ce parcours initiatique, Linda part en Bourgogne pour " tâter du terrain " et faire l'apprentissage de la vigne. Chapeauté par le vigneron Jean-Pierre Confuron, également professeur au CFPPA* de Beaune, elle suivra toutes les étapes de l'élaboration d'un vin : des premières tailles à la mise en bouteille. Puis, pour parfaire ses connaissances, elle s'inscrit en 1999 en BTS Viticulture à Avize, une commune de la Marne. Et c'est toujours en Champagne que, l'année suivante, sur le domaine De Sousa, Linda rencontre Pierre Andereg. Le cuisinier suisse cherche un sommelier pour l'ouverture de son futur bar à champagne, le Bubble's. Entre Linda et lui le courant passe. Mais avant de se lancer dans l'aventure, elle doit faire un stage de vinification.

“ **Mon intention ? Permettre au client de découvrir, de comprendre ce qu'il aime** ”

Les vignerons Dominique Laurent, à Nuits Saint-Georges, et Michel Tardieu, dans le Rhône, travaillent alors avec le Syndicat des vins de Corbières à l'élaboration de vins languedociens de prestige. Ils ont besoin d'une stagiaire. L'expérience sera salubre. Envoyée, sur le terrain dans les Corbières, Linda a pour mission de suivre le processus de vinification des crus et de leur rapporter quotidiennement le fruit de son travail. " Une expérience très formatrice, que je conseille à tous les jeunes qui veulent se lancer en sommellerie ".

En 2000, elle rejoint le Bubble's. Sa mission ? Concevoir une carte de 200 vins de Champagne. " C'était une idée doublement novatrice. Non seulement, la carte était imaginée par une femme sommelière, mais elle proposait aussi une autre façon d'appréhender le champagne, non pas comme un produit unique, mais décliné au prisme : brut, blanc de blancs, millésimé, rosé...".

En 2002, le chef Jean Georges Vongerichten lui propose la création de la carte des vins de son restaurant Market. Le résultat sera des plus avant-gardistes. " Je voulais qu'elle soit à l'image de celle des mets, courte et fusionnelle ". Les vins n'y sont pas segmentés par terroir, mais par catégorie : " vins puissants, généreux, charpentés ", " vins de soif, désaltérants "... Les critiques saluent son travail. Le GaultMillau 2003 parle même de "carte furieuse".

Fin 2002, c'est Corinne Richard qui contactera la jeune femme. " Corinne voulait diversifier la sélection de vins de la Maison Richard et créer des produits novateurs". Linda restera trois ans au sein de la prestigieuse maison parisienne, le

temps de développer de nouvelles propositions, de conseiller les clients restaurateurs sur une commercialisation différente du vin, en favorisant notamment le service au verre.

Aujourd'hui et depuis juin 2007, Linda travaille comme sommelière consultante pour Le Méridien. Choisie par Jérôme Sans, Cultural Curator (directeur artistique) au sein de la chaîne, elle fait partie des 12 premiers LM 100, un collectif d'experts créatifs et d'innovateurs culturels dont la mission est d'élaborer des "expériences" pour les hôtels Le Méridien à travers le monde. En tant que wine expert, Linda a pour mission de créer, mettre en œuvre et superviser des expériences œnologiques dans les hôtels de la chaîne. En octobre dernier, à l'inauguration du concept " Transitionnel Portal " au Méridien, elle a pu donner un avant-goût de sa perception des valeurs fondamentales de la marque : " Chic, Culture, Discovery ". " Ce soir-là, je suis intervenue sur le choix des deux vins à présenter lors de l'exposition de Ralph Gibson. L'artiste avait créé deux ambiances différentes. L'idée était de servir un vin pour chacun de ces espaces, l'un contrasté, l'autre chaleureux. Deux propositions suffisamment opposées pour ne pas se contrarier ". Pour l'espace enveloppant, Linda proposa un Rivesaltes ambré 1990 de chez Cazes. " Un vin plutôt sur la liqueur, la douceur ; un vin solaire au développement épicé, de fruits confits". Pour l'ambiance contrastée, son choix s'est porté sur une Manzanilla de la Maison Lustau, " extrêmement iodé, salé, à l'arôme de citron vert, tendu, plein d'acidité et d'amertume ". Vous avez dit experte ?

■ Céline Jacquot

* Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune