

Linda Grabe

Elle se définit elle-même comme sommelière-éthyliste. Après des études de droit et l'École du Louvre, elle travaille dans la galerie d'art contemporain Air de Paris. Son destin la rejoint et le vin s'impose définitivement comme art de vivre. Elle intègre l'école de dégustation Grains Nobles. Elle y rencontre François Mauss, organisateur du Grand Jury Européen, et commencent alors deux années de voyages et de dégustations à travers le monde qui lui permettent d'étalonner et de parfaire son goût pour l'excellence du vin. Elle décide d'en faire sa profession : études en Bourgogne et en Champagne où elle rencontre Pierre Anderegg, propriétaire du Bubbles, qui lui propose le métier de sommelière qu'elle exerce encore aujourd'hui comme conseil. C'est ainsi que Jean-Georges Vongerichten lui a laissé la liberté de créer, pour l'ouverture du Market, une carte « furieuse » (Guide GaultMillau, 2003) où les vins français et étrangers sont mélangés et classés par type de goût. De 2002 à 2006, elle intègre le comité de dégustation de la Revue du Vin de France. Puis elle est chargée pendant 3 ans au sein de la Maison Richard de créer une sélection de vins. En 2005, voulant faire profiter ses amis de ses découvertes du vignoble, elle crée son site www.lindaboie.com. Aujourd'hui, elle vient de rédiger avec Valérie de Lescure un livre au titre engageant de Dis-moi qui tu es, je te dirai quel vin boire, une galerie de portraits de buveurs parue aux éditions Solar en septembre 2007. Elle signe des portraits de vins dans la revue épicurienne Le Miam. Last but not least, elle collabore en tant que consultante pour les hôtels Le Méridien (LM Founding Members) afin d'y développer une vision intimiste du vin. Affaire à suivre.

Quelle vision du vin aviez-vous quand vous avez décidé de faire ce métier ?

Aucune vision définie.

Être femme, est-ce un avantage ou un inconvénient ? Le métier valait-il les sacrifices que vous lui avez concédés dans le domaine de la vie privée ou familiale (si sacrifices il y a eu) ?

C'était un avantage. Il y a 10 ans, la femme était une nouveauté dans le métier. Je n'ai pas eu à faire de sacrifice particulier.

Maintenant votre vision du métier et du vin a-t-elle changé ?

Comme je n'en avais pas avant, elle s'est nettement précisée.

Que pensez-vous de tout ce qui se dit sur les femmes et le vin, en particulier dans la presse féminine et non professionnelle ?

La femme et le vin sont un angle journalistique comme un autre. Le sujet est donc traité avec plus ou moins de sérieux, selon le journal en question. Quand la femme et le vin deviennent un angle marketing, le résultat est souvent navrant.

Jancis Robinson

Diplômée de lettres et du prestigieux Master of Wine, Jancis Robinson travaille en tant qu'assistante-éditeur au Oxford Companion to Wine, responsable des domaines de la viticulture et de la vinification ainsi qu'au World Atlas of Wine. Elle est également juge dans des concours internationaux de dégustation et écrit sur son site www.JancisRobinson.com.