

# Céline donne des clés d'entrée dans l'univers du vin

## PORTRAIT

**Sommelière chevronnée, Céline Dalbin a lancé « À vos caves », à Montpellier. Elle propose des cours de dégustation en ligne pour particuliers.**

J'essaie de sortir des sentiers battus », lance Céline Dalbin. La jeune femme, 33 ans, se tient dans la cuisine de sa maison. Après avoir, très tôt, exercé son métier de sommelière pour les plus grandes tables étoilées, à Londres, à Paris... Céline est arrivée à Montpellier fin 2015. Elle intègre alors la Réserve Rimbaud, le restaurant une étoile des bords du Lez. Avec Charles Fontès, le patron et chef de cuisine, elle y travaille l'accord mets et vins comme une orfèvre. En mars 2020, elle choisit de prendre son propre envol. Elle reprend A vos caves, une activité qu'elle avait initiée en 2015, en plus d'être sommelière à La Tour d'argent, à Paris.

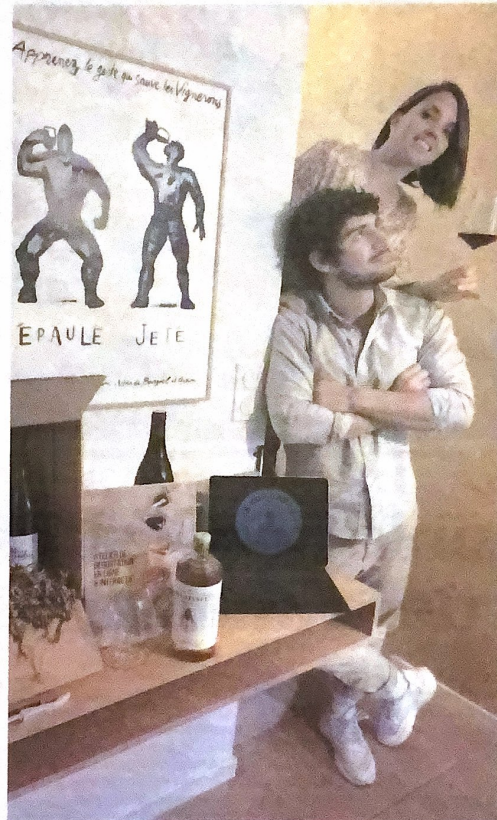
En ce vendredi matin, un ciel gris filtre de l'extérieur. Aux côtés de Céline, Jean, son mari, chef de cuisine dans un resto. Et Pierre Berlioz, 35 ans, le cousin de Céline, qui a rallié À vos caves. « Dans cette entreprise, ma cousine est la tête pensante sur le vin. Elle donne la direction stratégique », précise Pierre. « Moi, qui ai travaillé dans l'événementiel durant dix ans, je m'oc-

cupe de structurer la partie commerciale, et de la communication. »

### Très jeune, le déclic

« À vos caves » à plusieurs cordes à son arc. Avec des formations « à la carte » en direction des restaurants et de leur équipe. Pour mieux élaborer une carte des vins. Former certains personnels à parler du vin, dans un but commercial. En pleine pandémie, Céline et Pierre ont lancé des cours de dégustation de vin en ligne pour les particuliers. Et ça a marché ! « Les gens commandent une box d'une ou deux bouteilles\* (57 et 77 euros) aux étiquettes occultées pour une dégustation à l'aveugle », explique Céline. À l'intérieur, un tire-bouchon professionnel, un livret de dégustation avec le vocabulaire du vin, les cépages les plus caractéristiques. « L'atelier dure deux heures, on se retrouve sur Zoom. C'est une initiation, pédagogique, ludique et très interactive ! ». « L'idée, intervient Pierre, c'est de déconstruire ses préjugés sur le vin. Revenir à la sensation. Au début, la dégustation en ligne faisait peur. Mais on s'aperçoit que les gens se sont complètement emparés de cet outil. Comme ils ne voient pas le regard des autres, ils ont moins de timidité pour parler du vin. »

Plutôt qu'un arbre généalogique, on pourrait dire que Céline, elle, a un cep généalogique. Du côté paternel et maternel, ses grands-parents étaient viticulteurs. Le premier à Montpellier. Le second dans l'Isère. « Mon grand-père paternel avait des vignes à Près d'Arènes, à Montpellier.



Céline Dalbin a lancé en 2020 « À vos caves » depuis Montpellier. PHOTO: G.A.

On allait les vendanger », se souvient la jeune femme. Déjà, ce contact avec les grappes poisseuses de sucre, cueillies sous le soleil de septembre. Céline a grandi à Annecy, en Haute-Savoie. « Mon père, passionné de gastronomie, m'a initiée très jeune ». Céline confie être « une fine fourchette ». À l'heure de choisir son orientation, elle opte pour l'école hôtelière de Thonon, « l'une des meilleures ». Elle y apprend « la rigueur. Les règles de bienséance de la table à la française ». Dès la seconde année, elle choisit la sommellerie. « J'ai tout de suite eu un déclic pour l'univers du vin ». Une fois formée, elle suit le conseil de ses patrons : « changer de maison fait grandir ». À 19 ans, elle franchit la Manche. Elle intègre un 3 étoiles à Londres au nom bien français : Le Gavroche. Elle débute au bas de l'échelle, comme commis sommelière. « C'est assez ingrat, on ne fait qu'ouvrir des bouteilles... ». Oui, mais quels flacons ! « Mes premiers frissons gustatifs, relate-t-elle, je les ai eus au Gavroche, pour un Vouvray demi sec millésime 1913 du domaine Huet. Le Vouvray est une appellation de Loire, à base de chenin. En bouche, on avait l'impression de boire un blanc sec jeune, avec une aromatique de fruits blancs, croquants... », s'émerveille-t-elle toujours. Ce vieux millésime de plus d'un siècle, qui avait traversé deux guerres gardait toujours, en lui, le charme impérieux de sa jeunesse.

Catherine Vingtrinier

\* [www.avoscaves.com/boutique](http://www.avoscaves.com/boutique)