

IL Y A D'ABORD SON DÉBIT DE PAROLES.

Comme animé d'une certaine urgence. Le cerveau de Pascaline Lepeltier semble fonctionner trop rapidement pour que sa voix puisse suivre. Alors elle parle vite, très vite. Même ce matin-là, au réveil, les cordes vocales cassées d'avoir trop raconté le vin la veille au restaurant new-yorkais où elle travaille. « Une intelligence supérieure. » Voilà la phrase qui revient dans toutes les bouches, du copain de khâgne à Nantes aux sommeliers et cavistes qu'elle a côtoyés, quand il s'agit de décrire Pascaline Lepeltier. En 2018, elle a accompli un doublé historique : remporter la même année le concours du meilleur sommelier de France et du Meilleur Ouvrier de France en section sommellerie. Depuis la création du premier, aucune femme n'avait accédé à ce titre. La vidéo de la finale du second, disponible sur YouTube, montre sa performance de sportive. La sommelière enchaîne les épreuves, tendue par la concentration. Depuis, cette Angevine de 38 ans est devenue le modèle de nombreux étudiants de cette discipline. Ils admirent son curieux parcours, ou comment une diplômée de philosophie,oureuse des vins nature, petite en taille mais au verbe haut, est parvenue à gagner le respect de la sommellerie classique à la française. Alors que, classique, elle ne l'est pas du tout.

Depuis sept ans, elle habite avec son épouse un appartement de Harlem, « en bordel parce qu'on bosse comme des tarées ». Une toile de sa compagne trône au-dessus du canapé. Pascaline est sommelière au restaurant Racines NY, au sud de Manhattan, où les vins en biodynamie et sans soufre ont la part belle. Mais c'est à Angers qu'elle a grandi, avec une mère professeure de physiologie végétale et un père ingénieur automobile. Excellente élève, déjà très compétitive (grâce au tennis). Son professeur de philosophie de terminale bouscule sa vie : « Il m'a fait découvrir Alain. Révélation. J'ai trouvé exceptionnel d'avoir une pensée si claire et brillante, et de pouvoir la rendre accessible à tous. Cette vision m'a beaucoup influencée. » Un drame familial lui donne la rage de vivre. Mais aussi la responsabilité de faire fructifier sa chance : « Quand on a une facilité ou un talent, c'est une faute morale de ne pas l'exploiter ni d'en faire profiter les autres. C'est très aristotélicien de dire ça, mais cette pensée a guidé l'intégralité de ma vie. Je dois faire ce que je sais faire le mieux possible et le transmettre à tous. »

Hypokhâgne et khâgne s'enchaînent, puis une maîtrise de philosophie. Mais, à 22 ans, son cerveau craque. « Il est devenu boulimique, je lisais compulsivement. Une crise d'angoisse m'a paralysée, six mois durant. Je ne pouvais plus sortir dans la rue. » C'est à ce stade, seulement, que le vin surgit dans sa vie. « Il m'a sauvée. Je ne voulais pas me faire soigner, donc j'ai décidé d'arrêter de penser. J'ai fait des stages partout où on voulait de moi, chez un fleuriste, un caviste... et le vin était là. Cet univers m'a parlé, j'ai adoré.



PASCALINE LEPELTIER, LA SOMMELIÈRE

J'ai décidé de mettre la philo de côté et de travailler dans la restauration. »

Les débuts ne sont pas faciles, les lycées hôteliers refusent cette surdiplômée. Elle se rabat sur des masters en restauration, en fait deux à la fois. Demande à travailler chez le traiteur Potel et Chabot qui, à l'époque, ne prend pas de fille en cave et la place maîtresse d'hôtel. Réussit enfin à intégrer une mention complémentaire en sommellerie grâce au caviste Patrick Rigourd, qui deviendra son prof et mentor : « Elle avait tout le bagage intellectuel, mais il fallait qu'elle crotte ses chaussures. Elle s'est mise à déguster et, très vite, a acquis une grande finesse et un goût pour les vins respectueux de la nature. » Elle nourrit une passion pour les vins bio, biodynamiques ou sans soufre. « En un mois, j'ai fait la différence entre les vignes dégueulasses et celles en bio. J'ai la chance de bien goûter et ça criait dans le verre. Il fallait que je sois avec ces vins-là, avec les vigneron qui les font. » Depuis, le caviste de l'épicerie Des halles et des gourmets ne cache pas sa fierté envers son élève : « Pascaline est un très beau cadeau. Pour les vigneron qu'elle représente, pour moi, égoïstement, pour les professionnels, reprend Patrick Rigourd. Elle est une porte qui s'ouvre sur autre chose dans l'image du vin mondial. Comme l'invention d'un nouveau moteur écologique. »

Mais, à l'époque, les vins nature sont méprisés des restaurants étoilés et de leurs sommeliers. Philosophie, sommellerie, vin écolo et sexe féminin, le mélange effraie ou suscite l'incompréhension, et la jeune femme essuie plusieurs

refus. « Si j'avais eu 19 ans, cela m'aurait sûrement découragée. Mais j'en avais 25, j'étais trop déterminée. » C'est finalement l'étoilé Jacques Thorel qui l'accueille. « Je n'avais pas besoin d'elle, mais elle était tellement motivée, raconte-t-il. J'avoue que, entre son CV à faire trembler la terre et son côté brut de décoffrage, j'appréhendais un peu. D'ailleurs, elle m'a mené la vie dure ! Elle me questionnait sans arrêt, je courais de livre en livre pour tenir les conversations, sur lesquelles elle revenait parfois huit jours après. Je n'ai jamais vu cela. » Tous deux gardent encore une affection profonde l'un envers l'autre. « Je vous assure qu'on n'a pas fini de la voir. Je lui sens un potentiel de meilleur sommelier du monde », reprend le chef.

Pascaline Lepeltier n'est pas dupe de ses différences. Elle essaie pourtant de coller à l'image standard de la sommelière discrète et dans le rang. Se fait violence. Puis se résout à un constat : il faut partir pour être mieux acceptée. Elle est alors embauchée par Rouge Tomate, à Bruxelles, puis part pour New York. Là-bas, on accueille son amour pour les vins bio à bras ouverts. Elle en profite. Et s'adoucit : « Au début, on veut se battre mais, finalement, embrasser permet de toucher plus. » D'autant que New York la prend telle qu'elle est : « Quelle est cette ville où tu peux être sommelière, femme, gay, aimer les vins que tu veux et où, si tu es compétent, ça marche ? Aujourd'hui, la France, y arrive. Mais, à l'époque, elle était en retard. » Elle garde pourtant un amour de la sommellerie française, de « cet art de vie superbe, qui prône une culture enracinée dans le monde agricole et le transfert dans un restaurant ». Alors elle revient y préparer les concours. La reconnaissance. Enfin.

Le concours du meilleur sommelier du monde ? Pourquoi pas. Philippe Faure-Brac, qui forme les candidats aux compétitions nationales et internationales, confie qu'il ne serait pas étonné de la revoir. Elle reconnaît qu'elle adore réviser, creuser son expertise, s'obliger à goûter tout ce qu'elle ne connaît pas encore. Si elle se portait candidate, ce ne serait pas tant pour le titre que pour la plateforme qu'il lui offrirait. De quoi mettre en avant ce qu'elle représente et les valeurs qu'elle défend. Car sa vision de la sommellerie devient de plus en plus politique. « L'alimentation, parfois débilite, de certaines personnes fait mal au cœur et constitue l'une des grandes problématiques sociétales. Il faut réexpliquer le goût. C'est un activisme. Mais que je veux œcuménique, comme Alain. Expliquer plutôt qu'imposer. »

Et puis, bien sûr, il y a son statut de femme. Même si elle veut d'abord être reconnue comme une grande professionnelle. À New York, le mouvement #metoo a déjà gagné la restauration. Mais l'ancrage des femmes s'apparente encore à des « racelles ». « De minuscules racines qui poussent, pas un système racinaire solide. Si demain il y a une crise majeure, je suis sûre que tout ce qu'on a mis en place volera en éclats. » Elle compte pourtant bien faire souche. (M) O. N.