

## Les confidences du sommelier Sergio Calderon

Sergio Calderon, le « Monsieur vin » du restaurant deux-étoiles Bras, dans l'Aveyron, raconte le parcours atypique qui l'a conduit de l'Argentine à Laguiole. Et de la médecine aux liquides précieux.



Le sommelier Sergio Calderon. | OUEST-FRANCE

 Ouest-France  
Monique CASTRO.

Modifié le 28/12/2021 à 17h41

Publié le 26/12/2021 à 10h30

Comme chaque année, le Suquet, restaurant gastronomique doublement étoilé de [Michel Bras](#) et de son fils Sébastien, ferme ses portes pour quatre mois. Un vaisseau de verre planté sur l'Aubrac, sur les hauteurs de Laguiole, dans [l'Aveyron](#). À l'intérieur, l'activité n'a pas encore cessé.

Pour le sommelier Sergio Calderon commence la période « la moins glamour de l'année ». ***Précision. Contrairement à ce que nous avons écrit dans un premier temps, Sergio Calderon n'a pas été « élu meilleur sommelier du monde 2021 ». La récompense qui lui a été attribuée par l'association « les grandes tables du monde » n'est pas celle de « meilleur sommelier du monde », mais « le prix M.Chapoutier de meilleur sommelier ». Le titre de « meilleur sommelier du monde » est attribué à l'issue d'un concours qui départage des candidats après la passation d'une série d'épreuves jugées par des sommeliers professionnels reconnus internationalement.***

Celle de l'inventaire de la cave. « Elle compte 30 000 bouteilles et notre carte pas moins de 2 000 références. Chaque année, nous en débouchons entre 12 000 et 13 000 », précise-t-il avec un accent argentin qui ensoleille sa voix. Comment gagne-t-on le « prix M.Chapoutier de meilleur sommelier ? » « Ce que ce prix a récompensé, c'est d'abord une trajectoire. »

# D'abord à la plonge...

Elle commence en Argentine, au début des années 1980. Jeune étudiant en médecine, il quitte tout pour suivre une jeune Française, Évelyne, avec laquelle il partage toujours sa vie. **« Il a fallu tout recommencer à zéro, apprendre une nouvelle langue, trouver un travail. »**

Car très vite ils attendent leur premier fils et pour faire vivre sa famille, il fait la plonge dans un restaurant gastronomique, dans le Tarn, d'où sa femme est originaire. **« Je ne suis pas rentré par vocation ou passion dans la restauration, mais par nécessité. »**

Le sommelier belge Christian Lambert, qui travaille dans ce restaurant, le prend sous son aile. Sergio Calderon découvre un univers nouveau. **« Ce qui m'intéresse dans le vin, c'est son côté culturel, social. Il n'y a pas que la boisson, il y a tout ce qu'il y a en amont, la production, les gens qui font le vin, les paysages qui l'ont créé. Beaucoup à apprendre. »**

## ... puis une formation de six mois

Il part à [Bordeaux](#) (Gironde) suivre une formation de six mois dans un centre pour adultes qui lui donne les bases. Puis il retourne se perfectionner auprès de Christian Lambert. Quatre ans après, il décide de voler de ses propres ailes et trouve un poste en Angleterre, au Gavroche, près de Londres, restaurant triplement étoilé de Michel Roux, **« puis dans une maison plus modeste »**, Le Poussin, d'Alex Aitken également étoilé, où il reste trois ans.

**« L'Angleterre m'a permis de m'ouvrir aux vins du monde entier. Dans les années 1980, c'était la plaque tournante du vin en Europe. En France, par exemple, on ne connaissait pas le barolo, ce grand cru du Piémont italien, on restait dans le bourgogne, le bordeaux, des vins de chez nous. »**

## Loin du monde médiatique

En 1990, retour en France. La maison Bras vient de décrocher sa deuxième étoile Michelin et cherche un sommelier. **« Je suis littéralement tombé amoureux de leur démarche. C'était des personnes qui restaient un peu à l'écart du monde médiatique, qui faisaient un travail extraordinaire. »** Engagé pour une saison, il décide de poser ses valises. **« Il y avait une très belle cave, une carte des vins très riche que j'ai continué à faire vivre. »**

Pour découvrir de nouveaux flacons, il va dans des salons mais préfère aller voir les vigneronns chez eux. « **Je passe ma vie à parcourir les vignobles, la semaine dernière, j'étais dans le Piémont, j'ai été tellement séduit par la générosité de nos amis italiens.** » Il insiste et rappelle qu'un terroir, ce n'est pas que de la terre, ou de la géologie, c'est aussi une région, un climat et le savoir-faire des hommes et des femmes. « **Pour moi, il faut que le vin soit fait avec sincérité, qu'il corresponde au terroir. Mon job est de savoir si un vigneron arrive à extraire la quintessence de son territoire.** »

## Des bouteilles de 50 à 10 000 €

La famille Bras, qui a souhaité renoncer à sa troisième étoile il y a trois ans, ne veut pas que le Suquet devienne un restaurant pour milliardaires. Des familles viennent régulièrement fêter un événement. Le prix des bouteilles démarre à 50 €, mais certaines comme des Romanée-Conti culminent à 10 000 €. Cette différence de prix se justifie-t-elle ? La réponse sera une pirouette. « **Tout le monde n'a pas besoin de rouler en Lamborghini à 500 000 €... Mais des bouteilles à 1 000 ou 2 000 €, on en vend fréquemment.** »

Sergio Calderon a ouvert une cave à Laguiole, tenue par sa femme. Pour les fêtes, il nous souffle à l'oreille quelques bouteilles à moins de 20 € qu'il affectionne particulièrement. Un barolo de 10 à 15 ans d'âge pour accompagner la dinde et chapon. Le *Tot ço que cal* « (tout ce qu'il faut », en occitan) de Thibault et Marc Penavayre, un fronton de 5 à 10 ans d'âge. Un dernier pour la route ? La cuvée Marie, de Charles Hours, un jurançon sec.