

Transcription
VÉRONIQUE PAUDEVIGNE, SOMMELIÈRE
Unité g5

- **Véronique Paudevigne** : Je m'appelle Paudevigne alors j'ai recherché un petit peu les origines de ce nom et c'est vrai qu'en Auvergne, là où j'habite, il n'y a pas trop des vignes donc j'ai cherché à connaître ça et eh...c'était très intéressant.
- **Narrateur** : Un nom qui prédestine en effet à devenir sommelière même si dans sa famille le vin n'occupe pas une place importante. C'est à dix-huit ans qu'elle se spécialise dans la sommellerie avec une formation complémentaire d'un an dans un établissement scolaire suivi d'un apprentissage à la Bergerie de Sarpoil, trois ans en tout.
- **Véronique Paudevigne** : Le métier de sommelière c'est... c'est quand même plus enrichissant et eh... c'est, c'est...passionnant c'est, on reste jamais sur un acquis eh... mais on est tout le temps en train d'apprendre.
- **Narrateur** : le vin, vous êtes d'accord, c'est pas un moment facile, la cave il fait frais et tout, donc. Comment... ?
- **Véronique Paudevigne** : Oui, mais c'est agréable, c'est un moment particulier où on est seul avec les bouteilles où on peut lire l'étiquette tranquillement eh... et apprendre beaucoup.
- **Narrateur** : Une fois le vin choisi à la cave, elle le porte en salle. Son boulot auprès du client va commencer.
- **Véronique Paudevigne** : Il faut pas imposer son point de vue. Il faut rechercher les goûts du client, savoir ce qu'il aime et eh... ensuite composer avec ça. C'est le plus intéressant puisque il y a le contact avec eh... le client et eh... on apprend beaucoup finalement de cet échange.
- **Narrateur** : Parmi la série d'épreuves, du concours de meilleur jeune sommelier en Rhône-Alpes-Auvergne, en novembre dernier, le carafage décantage ou encore la dégustation. Chez Laurent Jury son maître d'apprentissage, elle a acquis l'expérience qui lui a permis d'être, à vingt-deux ans, une sommelière de haut niveau.
- **Laurent Jury** : Cette formation est intéressante pour elle parce que, elle pouvait à la fois avoir donc une formation d'entreprise et donc une formation supérieure à l'école puisque ça c'est un niveau bac. Et on a fait ce bout de chemin ensemble, je lui ai apporté des choses, elle m'a aussi apporté de choses parce qu'elle avait des connaissances que moi je n'avais pas.
- **Véronique Paudevigne** : C'est un vin jeune ... il sent les fruits hein..., les fruits rouges, la framboise, tout ça et des épices.
- **Narrateur** : Le haut niveau de Véronique est remis en question sans arrêt, c'est tout l'intérêt de ce métier.
- **Véronique Paudevigne** : En fait c'est, c'est... jamais un acquis. Chaque année a une nouveau...une nouvelle vendange, chaque année les vins changent, ils évoluent dans la cave donc tout change et il faut toujours apprendre.