



- INTERVIEW -

MAGALI SULPICE LE VIN, UNE AFFAIRE DE SEXE ?

Les hommes et les femmes ont-ils les mêmes goûts en matière de vin ? Les femmes ont-elles un palais plus fin que les hommes ? Les hommes maîtrisent-ils mieux les accords mets-vin ? Autant de questions auxquelles Magali Sulpice, chef sommelière au restaurant Jean Sulpice, nous répond à travers son expérience qui, au fil de nos questions, nous montre que le sexe fort en matière de vin n'est pas forcément celui auquel on croit.

Être une femme de vin : plutôt avantage ou inconvénient ?

Magali Sulpice : Au moment de trouver un emploi, je me souviens avoir envoyé des candidatures dans de grands établissements qui m'avaient répondu qu'ils ne prenaient pas de femmes en sommellerie. Lorsque je suis arrivée chez Marc Veyrat, j'ai également rencontré un client qui préférerait ne pas être servi par une femme. Aujourd'hui, le regard a changé. Au même titre que d'autres métiers qui se féminisent, les clients sont plus à l'écoute.

Au restaurant, vous engagez davantage d'hommes ou de femmes ?

Il est vrai que les femmes sont plus nombreuses que les hommes mais l'écart tend à se rééquilibrer. Le sexe n'est pas un critère de recrutement mais il est vrai que chacun a une approche différente du vin. Les femmes essaient toujours de rechercher la finesse et la délicatesse tandis que les hommes privilégient le côté riche et exubérant.

Les clichés en matière de goût sont-ils toujours présents ?

Les femmes n'hésitent pas à aller vers des vins rouges corsés s'ils s'accordent avec justesse avec le plat qu'elles ont choisi. En règle générale, elles vont plus facilement se laisser guider pour découvrir de nouvelles choses tandis que les hommes, eux, préfèrent rester dans la maîtrise, autant en termes d'appellation que d'accord.

À table, la première gorgée est-elle toujours réservée à l'homme ?

Sur une table de deux, neuf fois sur dix il y a un échange avec le couple, ce qui nous conduit à faire goûter le vin aux deux personnes. J'essaie de plus en plus de sélectionner des vins qui puissent plaire en même temps à Madame et à Monsieur.

On dit souvent que c'est Madame qui a le dernier mot, est-ce le cas, là aussi ?

Il est vrai que si Madame participe à l'échange, c'est souvent elle qui a le dernier

MAGALI SULPICE BIO EXPRESS

Attirée par le monde du vin dès son plus jeune âge, Magali Sulpice sait qu'elle deviendra sommelière. Femme pionnière dans ce métier, la savoyarde d'adoption - ex-sommelière de Marc Veyrat - qui travaille aujourd'hui aux côtés de son mari, le chef doublement étoilé Jean Sulpice, n'hésite pas à proposer les vins qu'elle aime. Fins, profonds, élégants, féminins, ils racontent avant tout l'histoire d'une passion qui relie l'homme à la nature.

mot car c'est aussi elle qui propose de découvrir de nouvelles appellations, de prendre des risques en quelque sorte. Au-dessus de 60 ans, le dialogue reste cependant marginal, c'est ce que je peux moi-même constater avec mes parents. Par contre, si je laisse ma mère choisir le vin, je sais qu'elle ne prendra pas le même que mon père !

En Suède, en Russie ou encore au Japon, ce sont les femmes qui sont en majorité sommelières (environ 80 % contre 20 % en France). Pensez-vous que la France soit en retard ?

En France, la sommellerie est un vieux métier avec de nombreux clichés que l'on ne retrouve pas dans ces pays-là. C'est une profession qui demande beaucoup d'apprentissage et de mémoire sur les cépages, les vigneron, les terroirs. Et puis, à côté de ça, il y a aussi un gros travail d'élocution pour lequel je trouve que les femmes sont naturellement plus à l'aise.