

# ALEXANDRA MAZIER

« LE VIN A SON HUMEUR,  
C'EST UN ÊTRE DU QUOTIDIEN »



© Antoine Muzard

Venue de la plaine bressane où l'on parle maïs, poulets et crème, la jeune Alexandra Mazier sait aussi que cette région est bordée par les vignobles du Jura, du Mâconnais et des Côtes de Bourgogne.

Elle se dirige vers l'hôtellerie et obtient un BTS, option B, à Poligny. Riche de cet examen, elle fait ses premières armes au *Château de Germigney*, à Port-Lesney (39), restaurant étoilé Michelin,

où elle rencontre une jeune femme sommelière qui l'initie à la dégustation. « Je découvre le vin. Ses subtilités, ses caractères, ses spécificités... et cela m'intéresse beaucoup ». Alexandra Mazier décide, après cette rencontre de hasard avec le vin, de poursuivre sa formation à l'école de sommellerie de Tain-L'Hermitage (26), ajoutant à ses compétences une spécialisation restaurant, cave.

Elle affine alors ses compétences dans des relais châteaux de prestige à Gordes, Aix-en-Provence, *Chez Nadine de Rothschild* à Mégève, *Château de Courcelles* à Courcelles-sur-Vesles (02), chez Marc Meneau à Saint-Père-sous-Vézelay (89)...

Mais l'envie de se rapprocher de sa Bresse natale et de sa famille oriente son regard vers Beaune : « Beaune, c'est la capitale du vin de Bourgogne et d'un certain art de vivre, souligne la jeune sommelière. Les vins de Bourgogne sont complexes et portent en eux une culture passionnée et passionnante, qui m'enrichit tous les jours ».

C'est au *Jardin des Remparts*, où Christophe Bocquillon, chef étoilé Michelin, fait parler son talent, son inventivité à travers des produits locaux de qualité, qu'Alexandra Mazier est venue apporter son expérience et son savoir-faire pour orienter les amoureux de la bonne table à travers les quatre-cents références viticoles de la cave de l'établissement, dans le respect des goûts et de la bourse de chacun. « La sommellerie, métier passion s'il en est, c'est avant tout un dialogue obligatoire avec les clients, avec une belle dose de psychologie, explique la jeune femme ».

Il faut savoir parler des vins, connaître leurs géographies, les situer dans le patrimoine et la culture, leurs racines et leurs terroirs, pour donner l'envie de les déguster. « J'aime faire découvrir des vigneron méconnus et de petites maisons qui savent faire des vins avec une forte personnalité, de grandes typicités ». Pour cette déjà « dame » du vin, la sommellerie, malgré des évolutions, est une profession à forte dominante masculine. « Il reste encore de nombreux efforts à faire en tordant le cou à certains clichés qui ont toujours la vie dure ».

Le vin ? Pour elle, il est « un être vivant au quotidien. Il a une humeur changeante. Aujourd'hui, souriant, gai et généreux. Une semaine après, il peut être bougon et fermé ».

Quoiqu'il en soit, il reste pour cette vraie professionnelle, un partenaire de partage et de plaisir.