



© René Narca



© Benoît Linao



© Pierre-François Couderc

JEAN-JACQUES REUIL, L'INSTINCTIF

À 39 ans, le chef sommelier du restaurant doublement étoilé, Les Terrasses d'Uriage, prône la stabilité dans un milieu en perpétuel mouvement. Depuis 2008, il accorde la délicate cuisine de Christophe Aribert avec goût et passion. Preuve de son implication constante, le Minervois vient également de prendre les rênes de la salle.

Son accent narbonnais respire le soleil et les saveurs du Languedoc. Pourtant, Jean-Jacques Reuil évolue à 400 mètres d'altitude, à quelques pas de la chaîne de Belledonne. Loin de sa région natale mais pas de sa philosophie de vie basée sur l'esprit de famille et de partage. Plus jeune, le chef sommelier se destinait à une carrière en cuisine. « Ma mère cuisinait beaucoup et mon grand-père était volailler. Les week-ends, on faisait de grands banquets de famille avec des produits d'exception. »

TROIS MAISONS EN 17 ANS DE MÉTIER

Parti pour être cuisinier, le jeune homme de 20 ans fait une rencontre décisive en la personne d'Éric Cuestas. « À travers de nombreuses discussions, il m'a transmis le goût du vin. Nous sommes restés proches. » Après avoir validé une MC Sommellerie à Nîmes, Jean-Jacques part rejoindre son mentor à la Bastide Saint-Antoine. « Durant un an et demi, il m'a bien aidé à entrer dans le métier. À l'époque, Jacques Chibois venait de décrocher sa deuxième étoile et la pression en salle était assez forte. »

Au culot, il envoie ensuite son CV chez Michel Guérard. Pari réussi : il intègre Les Prés d'Eugénie en décembre 2000 et y reste sept ans. « C'est là-bas que j'ai appris le métier. L'équipe était importante et très soudée. On organisait beaucoup de sorties entre nous ce qui fait qu'on était très solidaires durant les services. » Le sommelier apprend vite et bien et gravit les échelons jusqu'à occuper le poste de chef sommelier en 2003, avant de prendre également la tête de la salle trois ans plus tard. « La cave était composée de plus de 1000 références et je devais gérer tous les services de vin dans les différents établissements. »

UNE GESTION AUTONOME

Le 12 janvier 2008, il rejoint les Terrasses d'Uriage. « Je connaissais déjà Christophe Aribert et l'occasion s'est présentée de démarrer une nouvelle aventure à ses côtés. » Le choc culturel est assez important car la clientèle privilégie majoritairement le vin au verre. « Il a fallu m'adapter et aller chercher de nouvelles appellations autour de la région de Grenoble. » L'entente avec le chef est parfaite. Dès qu'une nouvelle recette est élaborée, le chef somme-

lier la teste et réalise des essais. « La confiance entre nous est totale. Je dispose d'une vraie liberté pour les achats et la réalisation des accords. »

Au quotidien, pour comprendre au mieux la psychologie des clients, Jean-Jacques Reuil prône l'humilité. « On fait tout pour répondre à leurs attentes mais on peut parfois se tromper. Il faut tous les jours se remettre en question. » Selon lui, le vin parfait, c'est celui qui offre l'émotion la mieux adaptée à l'état d'esprit et à l'humeur de l'instant.

Enfin, après avoir peaufiné et personnalisé la cave des Terrasses, le chef sommelier a repris depuis septembre la direction de la salle. « Cela m'offre une vision plus globale du service. Petit à petit, je constitue une équipe d'une dizaine de personnes qui saura offrir le meilleur à nos clients. » Il reste ainsi fidèle au célèbre adage : on ne fait bien que ce qu'on aime. ■

Stéphane Pocardalo

En coulisses

- La cave : 700 références à la carte
- La principale qualité pour réussir dans ce métier : l'humilité (« Ce sont les vignerons qui parlent derrière la bouteille »)
- Ce qu'il aime le plus : le stress et la pression
- Ses trois coups de cœur du moment : les vins de Thomas Finot pour leur honnêteté, La Péira en Damaisèla (Terrasses du Larzac), le Domaine du Bosc-Rochet (Minervois)