

Interview mit Fabien Mene (D + F) von Bruno-Thomas Eltschinger

Wie wird man bester Sommelier der Schweiz?

Viel Geduld und Ausdauer, sich auf dem neuesten Stand des Wissens halten, aber auch offen sein für aktuelle Ereignisse, reisen und viele Weine verkosten.

Comment devient-on le meilleur sommelier de Suisse?

Beaucoup de patience et de persévérance, se mettre à jour sur les connaissances mais aussi avoir l'esprit ouvert sur l'actualité, voyager et goûter énormément de vins .

Was war das Schwierigste im Final für Sie?

Für mich das Zeitmanagement beim Weinservice, und um den Eindringling Dolcetto d'alba zu finden.

Quelle a été la chose la plus difficile pour vous lors de la finale?

Pour moi La gestion du temps sur le service du vin, et de trouver l'intrus Dolcetto d'alba.

Wieviel Zeit haben Sie für diesen Wettbewerb investiert?

Ich habe an 3 Wettbewerben teilgenommen (jedes Mal auf dem Podium) und jedes Mal 6 Monate vor dem Wettbewerb, mit intensiver Vorbereitung und Verkostung.

Combien de temps avez-vous investi dans ce concours?

J'ai participé a 3 concours (podium a chaque fois) et a chaque fois 6 mois à l'avance de révisions et dégustations a rythme intense , mais sinon une perpétuelle préparation.

Wie motivieren Sie junge Sommeliers zur nächsten Teilnahme?

Es ist auch ein Moment, um sich zu treffen und sich über unsere vergangenen und beruflichen Erfahrungen auszutauschen. Wir müssen die neue Generation zum Träumen bringen und ihr die Leidenschaft für den Wein vermitteln, um zu lernen und neugierig auf die Welt der Gastronomie zu sein.

Comment motiver les jeunes sommeliers à participer à nouveau?

C'est aussi un moment de faire des rencontres et d'échanger sur nos expériences passées et expérience pro, nous devons faire rêver la nouvelle generation et donner cette passion du vin, d'apprendre et vouloir etre curieux dans ce monde de gastronomie.

Wer ist ihr Vorbild?

Matteo Ghiringhelli, mein langjähriger Freund, Vorbild an Bescheidenheit und Professionalität, bester Sommelier Italiens und drittbester Sommelier Europas.

Qui est votre Modèle de rôle?

Matteo Ghiringhelli, mon ami de longue date, modele d'humilité et de professionnalisme, Meilleur sommelier d'Italie et 3^e meilleur sommelier d'Europe.

Haben Sie ein Lebensmotto?

Bis zum Ende daran zu glauben.

Avez-vous une devise dans la vie?

Y croire jusqu'au bout.

Was bedeutet Glück für Sie?

Die einfachen Dinge des Lebens, das Lächeln derer, die man liebt, etwas zu haben, das einen motiviert.

Que signifie le bonheur pour vous?

Les choses simples de la vie, le sourire de ceux qu'on aime, avoir une chose qui motive,

Was hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?

Entdeckung der Welt der Weinwettbewerbe (Vorbereitung, Fähigkeit zur Blindverkostung) und Arbeit in NYC
Qu'est-ce qui vous a le plus impressionné dans votre vie ?

La découverte du monde des concours (préparation, talent de dégustation a l'aveugle) et travailler a NYC

Welchen Wein würden Sie auf die einsame Insel mitnehmen?

Eine Flasche mit einer Geschichte oder Anekdote, ein Cote Rotie Jamet 2007, einer der allerersten Weine, die ich mit meinem Partner geteilt habe.

Quel vin emporteriez-vous sur une île déserte ?

Une bouteille qui a une histoire ou anecdote, Une cote rotie Jamet 2007, un des tous premiers vins partagés avec ma compagne.

Welchen Spruch oder welches Zitat würden Sie Ihren Mitmenschen gern ans Herz legen?

Was, was nicht tötet, macht dich stärker.

Quel dicton ou quelle citation aimeriez-vous recommander à vos semblables ?

Ce qui ne tue pas, rends plus fort.

Mit welcher Berühmtheit würden Sie gerne Nachtessen?

Mit welchem Prominenten würden Sie gerne einmal zu Abend essen?

Oufff... wenn ich mich für einen entscheiden müsste, wäre es wahrscheinlich eine mit viel Feingefühl und viel Humor.

Avec quelle célébrité aimeriez-vous dîner?

Oufff... si je devais en choisir une, ce serait surement une avec beaucoup de sensibilité et beaucoup d'humour.

Was ist das wichtigste bei der Arbeit als Sommelier?

Sein ständiges Hinterfragen und seine Beharrlichkeit

Quelle est la chose la plus importante dans le travail de sommelier?

Sa remise en question perpétuelle et sa perseverance

Was finden Sie bei der Sommelier-Ausbildung wichtig?

Die Tatsache, dass sie sich mit der Gemeinschaft austauschen und vernetzen können, ist wichtig, um in den Beruf einzusteigen und sich weiterzuentwickeln, es ist eine kleine Welt.

Que trouvez-vous important dans la formation des sommeliers?

Le fait qu'ils puissent échanger et partager avec la communauté et faire du networking, c'est important pour commencer et évoluer dans le métier, c'est un petit monde.

Wann werden Sie wütend?

Die Ungerechtigkeit empört mich und die Lüge des menschlichen Wesens.

Quand te mets-tu en colère?

L'injustice me révolte et le mensonge de L'être humain...

Was ist die schwierigste Aufgabe eines Sommeliers?

Herauszufinden, wer die Kunden im Restaurant sind, und so ihre Erwartungen so gut wie möglich zu erfüllen.

Quelle est la tâche la plus difficile d'un sommelier ?

Cerner la clientèle dans son restaurant, et ainsi cibler au maximum ses attentes boissons..

Ihr Lieblingsessen?

Ein gutes Nudelgericht mit der Tomatensauce meiner Mutter

Votre plat préféré?

Un bon plat de pâtes, sauce tomate de ma maman

Ihre Lieblingsblume?

Das Veilchen

Votre fleur préférée?

La violette