

Deux jeunes Dinardais aux talents prometteurs

L'un est sommelier à l'hôtel-restaurant Castelbrac. Il vint aux vins au lycée hôtelier Yvon-Bourges. Le second est guide de pêche et ardent défenseur de l'environnement. Tous deux sont des passionnés. Rencontres.

Julien Labruyère excelle dans tous les domaines... viticoles Antoine Guitton en connaît un rayon sur les poissons !

Portrait

À seulement 25 ans, Julien Labruyère est un sommelier prometteur. Originaire de Colombes (Hauts-de-Seine), il vient d'être embauché à l'hôtel cinq étoiles Castelbrac.

Sa mission ? Proposer des vins en accord avec les différents mets du chef Julien Hannote et embellir la cave de l'établissement.

Pour lui, Dinard est un retour aux sources. Il a, en effet, été formé au lycée hôtelier y obtenant un BTS Art de la table et du service, puis une année de spécialisation en vins.

« Douze sommeliers en sortent chaque année. »

« Carte blanche »

Afin de parfaire ses connaissances et développer son palais, le jeune homme a, ensuite, quitté la station balnéaire, direction le restaurant Taillevent (Paris VIII).

Cette célèbre maison (deux étoiles au guide Michelin) propose à ses clients quelque 2 000 références de vins, dont un Lafite de 1846, à 20 000 €.

La cave de Castelbrac est, évidemment, plus modeste avec 150 à 200 références, mais pour neuf tables. Alors pourquoi avoir quitté la capitale pour la Côte d'Emeraude ?

« J'ai été tenté par le défi. On m'a donné carte blanche pour améliorer la carte, avec notamment des vins bios, naturels, dans une certaine limite budgétaire quand même. Cela m'a plu ! »

« Vraie plus value »

Depuis son arrivée à Castelbrac, le sommelier se plaît à faire découvrir de nouveaux nectars aux clients du



Le sommelier Julien Labruyère et le directeur de Castelbrac, Dominique Adrian.

restaurant.

« La meilleure bouteille ici, en tout cas la plus chère, est un Château Ausone de 1998, vendu 1 400 €. Nous proposons aussi de beaux vins de la vallée du Rhône, comme le Côte-Rôtie. »

L'arrivée de Julien Labruyère au 17, avenue George-V est « une vraie plus value », selon le directeur Dominique Adrian, pour une table qui ne cache pas ses ambitions gastronomiques.

Les sommeliers de métier, avec l'insigne de la profession accroché à la veste, ne sont pas légion dans la région.

International

Passionné, le jeune homme se dit toujours à l'affût de découvertes. Il

multiplie ainsi les salons en quête de nouveaux domaines.

« Lors de mes prochaines vacances, j'irai également découvrir la toute récente Cité du vin à Bordeaux, puis quelques domaines au Portugal. »

Le sommelier a, en effet, dans l'idée d'ouvrir la carte de Castelbrac à l'international. Ses préférences vont vers les productions italiennes et allemandes.

Mais, d'ici là, son prochain challenge sera le réveillon du Nouvel an, à Castelbrac. Pour l'occasion, il devra agrémenteur chacun des huit plats d'un vin ou d'un champagne. Un défi pas vain !

Yves-Marie ROBIN.

L'histoire

À 27 ans, Antoine Guitton a la pêche. Le week-end dernier, le Dinardais a brillamment remporté la dernière manche du championnat de France de pêche sportive (carnassier et en kayak), au lac de Trémelin, à Ifffendic. Une compétition organisée par l'association Pêche moderne.

La partie ne s'annonçait pourtant pas simple pour le jeune homme. « Parmi les vingt concurrents sélectionnés, j'étais le seul non sponsorisé. » Le seul, par voie de conséquence, à ne pas disposer d'écho-sondeur, un appareil électronique de détection subaquatique.

Cela n'a pas empêché le Dinardais de remporter brillamment cette épreuve, avec un sandre long de 0,79 m pour un poids de 3 kg, et un brochet de 0,64 m dans sa musette. Une sacrée belle performance !

Canada et Angleterre

Fort de ses savoir-faire, Antoine Guitton ne compte pas s'arrêter en aussi bon chemin. Sur les conseils de l'association Pêche moderne, le jeune homme a suivi une formation de guide de pêche.

Il vient d'ailleurs de s'installer comme auto-entrepreneur, après avoir créé sa petite affaire baptisée Fish connection. « Je vais m'impliquer comme guide de pêche auprès des particuliers, mais également des collectivités. »

Un nouveau défi, donc, pour le Dinardais qui, après ses études au collège Le Bocage, puis au lycée Jacques-Cartier de Saint-Malo, est parti barouder au Canada et en Angleterre.

Le voilà donc maintenant guide



Un joli sandre pour Antoine Guitton, sur le lac de Trémelin.

de pêche... sans bateau. « J'embarquerai, dans un premier temps, sur ceux des particuliers. Après on verra... » Il a d'ailleurs connu sa première expérience, l'été dernier, au Yacht-club.

Les rivières et les étangs, il les connaît sur le bout des doigts. « J'ai un projet en cours avec deux communes des Côtes-d'Armor en voie de fusion, Ploubalay et Plessix-Balissou, pour créer une activité d'écotourisme sur les étangs. »

Petits et grands secrets

D'autres idées suivront sûrement leurs cours. « Je souhaite aussi tra-

vailer avec les hôteliers et restaurateurs, ainsi qu'avec les écoles. L'environnement est notre quotidien. Ses richesses doivent être bien connues pour être mieux protégées. »

Le guide de pêche est ainsi introuvable sur les petits et grands secrets des poissons, leurs habitudes... ce moment, par exemple, ils ont besoin de calories. Ils se nourrissent essentiellement de grosses proies. Une observation qui m'a permis de bien choisir mes leurres pour concours de samedi dernier. «

Un très malin !