

Julia Gosea : la soif d'apprendre et d'avancer

SAINT-VINCENT L'association des sommeliers Paca animera des ateliers pour le public. Portrait d'une jeune adhérente

Elle est jeune. Femme. Et sommelière. À 27 ans, Julia Gosea, entrée en sommellerie il y a bientôt quatre ans, a intégré le cercle restreint des demi-finalistes du concours des meilleurs sommeliers du monde et d'Europe 2010. « Un sommelier en plein exercice dans un restaurant, c'est déjà très beau à voir, mais les concours c'est encore autre chose... Un idéal, explique-t-elle. Mais pour moi, c'est la première fois que ça explose ainsi. Pour aller plus loin, il me manque l'expérience. »

Autodidacte

Originale de Roumanie, Julia tisse rapidement des liens forts avec la France. « Nous sommes venus nous y installer avec mon père, juste après la révolution communiste. J'avais 6 ou 7 ans, et je suis tombée amoureuse de l'art de vivre à la française. Au point de ne plus supporter la cuisine roumaine... »

Si elle se dirige dans un premier temps vers l'ingénierie, puis les mathématiques et l'enseignement, à l'université Claude-Bernard de Lyon, Julia s'aperçoit assez vite que « le public que j'avais face à moi, lors de ma première année de stage, n'était pas adapté à mes attentes ».

La fac lui laisse, par ailleurs, beaucoup de

temps libre. Qu'elle occupe à parfaire sa culture culinaire, et même gastronomique. « J'ai ainsi découvert *Slow food* (1). »

Elle passe ensuite sa mention complémentaire en sommellerie, comme « candidate libre » en même temps qu'elle enseigne et trouve quelques « extras ».

Version femme

Dans sa conversion, la jeune femme déterminée, gourmande d'apprendre et passionnée est soutenue par « John Euvrard, Laurent Derhé et Fabrice Sommier, lauréats de la dernière promotion des meilleurs ouvriers de France ».

Après un retour dans son pays natal, la France à nouveau. Et une rencontre déterminante à tous les niveaux. Celle de Bruno Scavo, chef sommelier pour la Société des bains de mer, pour le Sporting Monte-Carlo et le Casino.

Aujourd'hui en place à « La cave de l'origine » à Nice – « qui mise sur la qualité et l'origine des produits proposés » – l'étoile montante porte un regard raisonné sur sa carrière. « J'assimile avec beaucoup de rapidité mais j'ai encore peu de pratique. J'ai sans doute brûlé quelques étapes. »

Et sur la féminisation de la profession? « Pour le



À 27 ans, Julia Gosea fait partie des demi-finalistes du concours du meilleur sommelier du monde. (Photo DR)

mondial nous étions sept sur cinquante-six pays représentés. On voit beaucoup de femmes monter, et un jour on n'entend plus parler d'elles. Avec la question de la maternité, nous n'avons pas la même liberté. Pourtant les femmes sommelières font preuve de sensibilité, d'une analyse méticuleuse, d'une réflexion

plus posée et d'une grande passion. »

TIPHAINE RUPPERT

1. Le Slow food est un mouvement, créé en 1986 en Italie, dans le but de préserver les cuisines régionales de qualité, semences, plantes, animaux, techniques agricoles... L'association est présente dans une centaine de pays, en France depuis 2003. Site internet www.slowfood.fr