

L'ÉCO DU MARDI | PORTRAITS CROISÉS DE MICHEL HERMET ET PHILIPPE NUSSWITZ

Publiée le mardi 08 Mars 2016 - Économie

Portrait n°1

Philippe Nusswitz, meilleur sommelier de France en 1986, installé depuis une quinzaine d'années du côté de Durfort, est, depuis l'année dernière, le **président de l'Association Régionale des Sommeliers**.

Après l'Alsace, la Champagne, le Bordelais ou encore l'étranger, le positionnement dans le Piémont cévenol du viticulteur n'est pas anodin.

*"Deux constats me font dire que **notre région est attractive**. Tout d'abord, les petites régions viticoles sont difficilement accessibles à de nouveaux acteurs. Ici, on vit bien, le climat est doux, les vignes sont disponibles et **l'image du Sud de la France est très positive**. Ensuite, nous n'avons **pas de contrainte particulière** ou de barrière technologique.*

*Nous travaillons nos cépages comme nous l'entendons, **les vins sont chaleureux et au goût du jour !***

*La marque Sud de France apporte une meilleure visibilité et une image régionale. Qui aurait misé sur l'IGP Cévennes il y a encore 5 ans ? Aujourd'hui c'est peut-être la plus dynamique de la région. Le dynamisme est là, nous ne faisons peut-être pas un grand vin mais **nous faisons un vin d'émotion et ça, ça a de l'avenir !***

Il nous faut encore travailler sur l'histoire que l'on veut raconter et sur l'authenticité de notre terroir" évoque Philippe Nusswitz.

L'exportation d'environ 40 % de sa production vers l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique ou encore le Canada ou les USA font dire à Philippe Nusswitz que la France a encore une belle carte à jouer dans ce secteur de l'économie.

*"La relève sera là quand le marché et les débouchés seront meilleurs. Le Gard est trop souvent cité pour des choses négatives comme son passé environnemental, la montée du Front National ou encore les abattoirs mais **le vin est un produit avec une belle image alors il faut en profiter.***

*La concurrence est forte car la région est grande mais malgré cette quantité de vins différents, depuis une vingtaine d'années, il y a un vrai travail de fond qui est orchestré sur la qualité et l'adaptation au marché. **Le niveau des vins est en hausse et nous sommes visibles** tout en ayant un potentiel encore très fort" conclut Philippe Nusswitz.*

La semaine prochaine, Philippe Nusswitz sera d'ailleurs présent au plus grand au salon mondial du vin, celui Düsseldorf, pour y faire découvrir ses vins.

Portrait n°2

Les nîmois le connaissent sous plusieurs casquettes mais le **patron du restaurant le Wine Bar**, qui fait face aux arènes, est surtout depuis 2011, **à la tête de l'Union De la Sommellerie de France.**

Michel Hermet, un autre gardois aux commandes d'une belle institution, en connaît un rayon sur le vin et agit en sa faveur depuis lustres.

Avec un gardois à sa présidence, **l'UDSF a pour buts de fédérer les associations régionales pour en harmoniser les activités**, défendre et valoriser la profession de sommelier, maintenir l'éthique de cette profession, protéger l'image de la sommellerie française, **encourager la formation des jeunes** en partenariat avec l'Éducation nationale et enfin, **organiser les concours nationaux et internationaux de sommellerie.**

Autant dire que le Gard et la région sont placées et permettent au président d'illustrer ses propos !

Depuis plus de trois décennies, le restaurateur, sommelier, mais aussi viticulteur travaille le vin à Collorgues et à Vendargues.

Il en apprécie tous les aspects et défend son utilité territoriale dans une région qui connaît un **turnover important et pour qui les débouchés seront prochainement très nombreux.**

Formé au métier de sommelier à Nice et après un séjour en Bourgogne, c'est à Montréal que Michel Hermet a pris l'étoffe d'un professionnel à la fois curieux et sûr de ses goûts et de ses choix.

Il joue le rôle d'ambassadeur pour les vins de notre région...

Chez lui, à Collorgues, au cœur de l'Uzège, Michel Hermet a fait renaître l'ancienne cave coopérative fermée depuis des années.

Lieu de mémoire du village, chargé d'histoires, où il accueille les curieux et gourmets le temps d'une halte **digne du terroir qu'il ne cesse de mettre en valeur.**

