



Amour et Partage - Olivier Zavattin, Chef Sommelier... 1993/2013 - 20 ans déjà !

Dans la pénombre d'une cave du 18ème siècle enfoncée au cœur d'une maison du vieux Limoux, **Olivier Zavattin** déambule parmi ses trophées, Des lots de crus classés, de nectars précieux produits aux quatre coins du monde, et surtout de l'hexagone. Sans oublier les coups de cœur de petits vigneronns qui sont autant d'archipels sur la carte du vaste monde de l'œnologie.

En vieux loup de mer capable de lire l'avenir dans le sillage opalescent des dernières étoiles rattrapées par les lueurs de l'aube, et par amour de la flibuste, le sommelier s'est transformé, mis pied à terre et jeté son sac au terme d'une virée de 20 ans...

Commencée par quatre ans de formation ponctués par un bac professionnel. L'abordage se fera aux « **Feuillants** » à Céret (** **Michelin**), chez **Marie-Louise Banyols**. La révélation. Commis-sommelier, il décroche le diplôme professionnel à Nîmes, et fait une entrée remarquée dans une maison qui ne l'est pas moins, puisqu'il s'agit de « **L'Auberge du Vieux Puit** » à Fontjoncouse, tenue par **Gilles Goujon M.O.F.**, qui vient d'accrocher son troisième macaron en 2010.

Il découvre le prix de la rigueur en se lançant à la conquête du titre Un des Meilleur Ouvrier de France (MOF).

On le retrouve ensuite au "**Pont de Brent**" de **Gérard Rabaey** à Montreux en Suisse (***) **Michelin**), puis deux ans plus tard au "**Domaine d'Auriac**" à Carcassonne, Relais & Châteaux (* **Michelin**).

L'appel du pays, déjà...

En 2003, c'est par un autre bout de la lorgnette qu'il regarde la profession, au titre de directeur commercial C.H.R d'une maison de négociant à Mèze, pour revenir ensuite à la Sommellerie, au "**Grand Hôtel Moderne et Pigeon**" à Limoux (**Espoir * Michelin**) aux côtés du chef Jean-Luc Desmoineaux. Ils ne se quitteront pas pendant 6 ans. Ce sera aussi le temps de la nidification avec la naissance de son fils Vincent...

Six ans plus tard, le buisson ardent s'est rallumé... Cette fois, Olivier Zavattin a largué les amarres en haute mer !, Il s'aventure sur le @commerce, découvre enfin les plus grands crus que la planète vin renferme, il signe également quelques Cartes de Vins d'établissements de Prestige à l'étranger... Consulte quelques valeurs montantes du vignoble en Languedoc et Roussillon.

Puis, **en 2010**, c'est la rencontre avec **Gérard Bertrand** ... Art de Vivre Méditerranéen, Jazz, Culture, Esprit de Compétition, ... Une Histoire qui doit se raconter... celle du Languedoc... 2000 ans d'Histoire !

Son terrain de jeu, le **Château l'Hospitalet** à Narbonne, 1000 hectares en plein cœur de La Clape...

C'est décidé, Olivier retournera en salle... pour le plus grand plaisir des papilles des nombreux clients qui le suivent maintenant depuis deux décennies. C'est également la **rencontre** avec le Chef **Patrick Juhel - M.O.F Cuisine 2000** -, une amitié fraternelle certaine qui se confirmera dans le temps.



Directeur de la Restauration, Chef Sommelier du groupe Gérard Bertrand, c'est à travers la page du Caveau du Sommelier sur facebook , qu'Olivier mettra en valeur les buzz du moment, ses dégustations ainsi que les périples au cœur des vignobles Ici et Ailleurs...

*" A travers les réseaux sociaux - **Caveau du Sommelier by Olivier Zavattin** - point de lecture mais une actualité pertinente en fonction de ma philosophie...*

- Sommelierie, Mondovino, Art et Culture... -

Pour la lecture...je vous recommande au quotidien les Blogs les plus sérieux de mes Amis Journalistes, Vignerons, Sommeliers et Chefs de Cuisine..."

Enfin 2012, sera le millésime de la préparation et d'une remise à niveau grâce à la participation à de nombreux concours, **Master of Port, Meilleur Sommelier de France** ainsi que la formation **W.S.E.T** à Vinécole dispensée par Matthew Stubbs, Master of Wine.

A partir de Janvier 2013, Olivier Zavattin quittera le Groupe Gérard Bertrand afin de mettre au service de la Région Languedoc-Roussillon son talent et sa vision.

Fraîchement élu **Vice-président des Sommeliers du Languedoc-Roussillon**, Olivier se remettra à plancher en vue du **25° Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France - Sommelierie"** afin de continuer sa quête dans un Esprit Compagnonnique de la Transmission de son savoir Technique et des valeurs autour du métier de Sommelier de l'Union De la Sommelierie Française...

L'Année 2013, sera aussi celle des **20 ans de métier en salle autour de l'Amour et du Partage...**

De belles découvertes en perspective...

Amour et Partage au service de l'Excellence...