

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Jean-Baptiste Klein, le Chef Sommelier de la Table d'Olivier Nasti au Chambard, décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France Sommelier.



Kaysersberg, le 2 octobre 2018

Sur 70 candidats présents à la sélection du mois de janvier, il ne restait que 9 finalistes lors des épreuves du 30 septembre et du 1^{er} octobre. Seuls 4 ont obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie. Jean-Baptiste Klein, le Chef Sommelier du restaurant La Table d'Olivier Nasti au Chambard dans le village de Kaysersberg fait partie des heureux élus.

C'est en Provence, au Château de Fonscolombe que la finale s'est déroulée dimanche et lundi dernier, avec toute une série d'épreuves imaginées par le Comité technique réuni autour de deux Meilleurs Sommeliers du Monde, Philippe Faure-Brac (Président de la classe sommellerie) et Serge Dubs (Directeur du concours).

Professionalisme, connaissances précises, maîtrise des outils, culture générale, sens des accords, qualité d'adaptation, d'attention et d'attitude face aux clients... une quantité de critères étaient pris en compte par les examinateurs afin de déterminer leur verdict.

Jean-Baptiste Klein, déjà Meilleur Jeune Sommelier de France en 2011, Meilleur Jeune Sommelier Gault&Millau en 2017 et deux fois finalistes du Meilleur Sommelier de France s'était imposé ce nouveau défi qu'il réussit aujourd'hui avec succès. Un nouveau titre qui marque définitivement sa quête perpétuelle vers l'excellence.

« Je n'ai pas le droit de parler de titre pour l'instant, je suis juste lauréat. Je n'aurai le droit de parler de titre que lorsque j'aurai le diplôme et la médaille. *Le titre de Meilleur Ouvrier de France m'a toujours fait rêver. J'ai la chance d'être passionné par mon travail et d'y trouver une énergie prodigieuse au quotidien. Cette année, je me sentais prêt pour ce concours connu pour être l'un des plus difficiles mais aussi sûrement des plus prestigieux. Ma soif permanente de découvrir, connaître et expérimenter a certainement été un moteur déterminant pour la conquête de cette distinction. Dès aujourd'hui, je compte l'utiliser pour faire rayonner mon savoir-faire et mettre toujours plus à profit mon devoir de transmission.* » déclare le lauréat.

Olivier Nasti, Chef de cuisine du restaurant éponyme du Chambard, à Kaysersberg, ajoute :

« *C'est un bonheur et un honneur de travailler avec des professionnels comme Jean-Baptiste Klein. Ce titre de Meilleur Ouvrier de France récompense quelqu'un que j'ai la chance d'avoir dans mon équipe depuis 2016 et que j'ai vu se perfectionner sans cesse dans sa profession. Pour tous, ici, au Chambard, il est un modèle, quelqu'un de véritablement inspirant qui représente excellence et rigueur. Je lui souhaite bienvenue dans la famille des MOF et suis très heureux pour notre maison de cette nouvelle distinction brillante.* »

Le Chambard, La Table d'Olivier Nasti – 68240 Kaysersberg

www.lechambard.fr

En pièce jointe : Biographie de Jean-Baptiste Klein

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Bureau de Presse Pascale Venot

Tél. : 01 53 66 64 44

Coline Le Houezec : coline@pascalavenot.fr

Lidwine Perriot : lidwine@pascalavenot.fr

Jean-Baptiste Klein

Chef Sommelier au Relais & Châteaux Le Chambard, Kaysersberg



Passionné de cuisine depuis son enfance, encouragé par son stage découverte en 3^{ème} et par une maman fine cuisinière, Jean-Baptiste Klein suit des études de cuisine qu'il associe à une mention complémentaire en sommellerie. Le monde du vin, il l'a découvert au cours de ses études grâce à quelques professeurs enthousiastes qui vont bientôt le convaincre que la salle reste le lieu le plus adapté à faire grandir sa passion pour l'œnologie.

De la Verte Vallée, l'établissement de Munster, il va passer au restaurant du Chabichou à Courchevel, distingué de 2 étoiles au Guide Michelin. Là, commis sommelier, il va découvrir une clientèle capable de s'offrir quelques-unes des plus belles références françaises. Son apprentissage ne saurait mieux

débuter. A Saint-Père sous Vézelay, au restaurant L'Espérance de Marc Meneau, il progresse ensuite rapidement comme sommelier et visite avec ferveur la Bourgogne et ses nombreux vigneron. Chez Régis Marcon ensuite, à Saint-Bonnet-le-Froid, il intègre une équipe de 5 sommeliers et découvre l'intensité, la précision et la rigueur qu'impose un établissement aux 3 étoiles Michelin. Plus au sud, dans le cadre de la renaissance du Moulin de Mougins, Jean-Baptiste accepte le challenge de la refonte de la carte des vins. Il découvre ensuite la Savoie en travaillant 4 ans auprès de Laurent Petit au Clos des Sens (2 étoiles). Le temps de se constituer une base de connaissances sur les vins de la région qu'il connaissait mal. En 2016, il se rapproche de sa région d'origine et prend le poste de Chef Sommelier au Chambard. Très vite, en accord avec le Chef, il veut profiter des bases solides de la carte des vins pour la marquer encore plus au cœur de l'Alsace. Il sait que les clients profitent souvent de leur séjour pour visiter les vignobles et les caves alentour. Au moment du dîner, il faut alors compléter leur intérêt pour les productions locales et entretenir leur curiosité.

Jean-Baptiste supervise les cartes de la Winstub et du 64°. Ainsi, il a pu rapidement créer une complémentarité entre elles. Lorsqu'il rencontre un jeune vigneron voisin, il n'est pas rare qu'il fasse découvrir la gamme de ses vins sur les deux restaurants. Pour autant, le sommelier ne veut surtout pas s'enfermer dans une seule région. Il y a tant d'autres crus à partager : du Jura, de la Savoie et pourquoi pas de pays étrangers si leur particularité fait sens et écho avec certaines recettes d'Olivier Nasti. Son objectif est de « faire vivre » les vins à l'intérieur de sa carte et de ne pas simplement se contenter d'aligner des références, aussi prestigieuses soient elles.

Avec un client curieux, il lui est déjà arrivé de servir, à l'aveugle, un vin d'orange pour accompagner le célèbre « œuf parfait », plat signature du Chef. Jean-Baptiste espère ainsi encourager ses clients à rester ouvert d'esprit. Ce qui l'intéresse, à chaque fois qu'il présente un flacon, c'est la possibilité de raconter une histoire, une philosophie et de participer à créer une émotion particulière au cours du repas. Parfois, il tente des associations avec des bières ou avec des sakés et espère bientôt développer des accords avec des « softs » certainement riche de nouvelles saveurs étonnantes en bouche. Au Bar du Chambard, il sait aussi qu'il y a l'opportunité de créer un lieu de dégustation unique pour les spiritueux, porto, gin et bière issues des microbrasseries qui fleurissent alentour.

En couple avec une sommelière, Jean-Baptiste est un fervent passionné de tout ce que l'univers des boissons peut proposer. Ses congés consistent d'ailleurs souvent à partir à la visite de vigneron, de jouer à quelques dégustations à l'aveugle et à préparer de nouveaux concours. Car il est aussi un fervent adepte de ce type de challenge. Déjà élu Meilleur Jeune Sommelier de France en 2011, Meilleur Jeune Sommelier du Gault&Millau 2017, deux fois finaliste du Meilleur Sommelier de France et deux fois finalistes au Master of Port, il veut désormais se lancer le défi du titre Meilleur Ouvrier de France. Pour ses vacances, il voyage en Australie, en Italie, en Allemagne, au Portugal, en Espagne ou au Brésil par exemple pour toujours mieux comprendre et connaître la richesse de cet univers des vins. Et veut organiser au plus vite un séjour en Géorgie, là où le breuvage est né il y a 8 000 ans. De quoi faire de lui une encyclopédie vivante et passionnante.