

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE SOMMELIER MAXIME VALÉRY, REJOINT L'ÉQUIPAGE DU RESTAURANT PAUL BOCUSE

Collonges-au-Mont-d'Or, mercredi 1er décembre 2021.

Le restaurant Paul Bocuse s'apprête à accueillir au poste de Sommelier, Maxime Valéry, élu Sommelier de l'année en 2019 par le guide Gault&Millau.



Maxime Valéry, Chef Sommelier

Crédit photo Fred Durantet

Formé par le master sommelier João Pires et après 8 années à la Vague d'Or dans la brigade d'Arnaud Donckele, Maxime Valéry revient sur ses motivations à rejoindre l'équipage du restaurant Paul Bocuse : « La Maison Paul Bocuse incarne les valeurs qui m'animent au quotidien : Amour, partage, transmission. Rejoindre le prestigieux équipage du restaurant Paul Bocuse fut pour moi autant une chance qu'une évidence. Cette adresse est le symbole du plaisir et de la célébration, je suis aussi ému qu'heureux de pouvoir faire briller l'envie dans ce haut lieu de gastronomie. »

Depuis le 3 novembre 2021, Maxime Valéry a pris ses fonctions de Chef Sommelier à Collonges-au-Mont-d'Or. Pour Vincent Le Roux, accueillir Maxime Valéry nourri un projet ambitieux :

« Maxime Valéry est non seulement un sommelier exceptionnel, mais c'est aussi un homme de passion, un pilier dans une maison, et c'est aussi sa sensibilité et sa façon nouvelle d'entrevoir

l'expérience client qui nous ont séduits. C'est avec une joie immense que nous accueillons Maxime dans notre belle maison. »

Né dans la capitale de la bande dessinée, Maxime Valéry a fait de sa vie une poésie, rythmée par les rencontres et les voyages. Le vin en fil rouge, la sensibilité comme moteur, cet éclectique et contemporain sommelier a l'art et la manière des choix qui touchent droit au cœur.

L'hôtellerie vient dans sa scolarité par goût du voyage. Le vin arrive en fin de formation, transmis par un professeur exalté. C'est ainsi que la graine de la passion s'enracine. L'Hôtel du Palais à Biarritz est un premier pas professionnel, mais pour Maxime le monde ne demande qu'à être découvert. S'engage alors un périple de deux ans et demi, à travers l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'Asie ou encore la Polynésie. Partout il découvre des vignobles, aiguise sa curiosité et nourri sa soif d'apprendre. Cépages, méthodes, philosophie culturelle, le monde est une école.

A Londres, au Dinner by Heston Blumenthal, il rejoint une solide équipe menée par le master sommelier João Pires. Il découvre alors l'exigence, la rigueur et le dépassement de soi. Avec les concours, il décroche ses premiers titres : WSET niveau 2 et 3 (Wine & Spirit Education Trust), master niveau 1 et 2.

Au restaurant la Vague d'Or de Cheval Blanc Saint-Tropez, Maxime évolue vite. Après d'Arnaud Donckele, il s'imprègne de l'extraordinaire charge émotionnelle du vin. Aller dans le détail, affiner sa perspective, s'ouvrir toujours plus à la sensibilité et à l'élégance : la sommellerie est un porte-voix et le sommelier un humble messager au service des artistes de la vigne. Car c'est aussi au contact de ceux qui font le vin et vivent la nature au quotidien que Maxime enracine son appétit, parcourant les vignobles avec l'avidité des passionnés. Amour, partage, transmission. Parmi ses derniers coups de cœur le domaine Andrée de Stéphane Erissé et le Domaine Overnoy dans le Jura. Le Gault et Millau salue sa vision contemporaine du titre de Sommelier de l'année en 2019, une surprise autant qu'une récompense pour l'extraordinaire harmonie d'une équipe qui sait faire briller ses talents. L'expérience de la Vague d'Or dure 8 ans et se transforme en tremplin de tous les possibles.

En rejoignant la Maison Bocuse, Maxime Valéry apporte avec lui son amour fou des poètes du vin. Sommelier éclectique et jovial, il a les mots pour dire sa passion et la flamme pour faire briller l'envie

dans les yeux de ses clients et de son équipe. Quand il ne travaille pas, il est dans les vignes pour nourrir encore et encore son talent, vivre le métier par la terre et ramener des anecdotes qui rendront l'expérience client si singulière. Car c'est bien par la singularité de sa personnalité fraîche et sensible que le jeune sommelier compte toucher en plein cœur.