

6 | VENDREDI 18 JUIN 2021 | LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

PAYS DE SAVOIE



HAUTE-SAVOIE

Elles font vivre la gastronomie dans le département



Isabelle Mabboux, cheffe sommelière au sein du groupe PVG (Impérial Palace). Photo Le DL/A.H.

► Isabelle Mabboux :
« Mon métier fait appel à mes sens et à mon vécu »

Isabelle Mabboux est originaire de Cluses, territoire de l'horlogerie et du décolletage. Et pourtant, elle a toujours été attirée par la gastronomie. « Après mon bac général, l'envie de travailler dans ce domaine était toujours présente. Alors je me suis orientée vers un BTS Hôtellerie-Restauration en trois ans, où j'ai eu la chance d'effectuer des stages à l'étranger. »

■ « C'est un métier en perpétuelle évolution »

Isabelle, après l'obtention de son diplôme, part pour une année de formation en sommellerie. « Je suis partie en Alsace pour cette formation qui alternait cours théoriques et stages sur le terrain. Une révélation. C'est un métier en perpétuelle évolution, qui fait appel à notre polyvalence et à la connaissance des produits, mais également à nos sens et à notre vécu. »

La jeune femme travaille ensuite comme sommelière chez Régis Marcon, en Haute-Loire, triplement étoilé, puis part un an en Angleterre. Mais l'appel de la maison est plus fort. « Je voulais revenir en France,

mais je ne rêvais pas de Paris. J'ai fait une année sur Lyon, puis une saison à Megève. » Grâce à toutes ces expériences, Isabelle Mabboux acquiert du savoir et travaille son palais.

Il y a sept ans, Isabelle rejoint le groupe PVG et travaille à l'Impérial Palace en tant que cheffe sommelière, et devient responsable des caves du groupe. À son arrivée, les caves comptent 20 références. Aujourd'hui, grâce à son implication et à ses connaissances, il y en a 300. « Et pas que des vins. Un sommelier doit aussi connaître les spiritueux, les bières... Savoir d'où ces breuvages viennent, comment ils sont créés... Il faut avoir une vraie connaissance des produits ! »

Comme elle le dit si bien : « La dégustation est toujours très subjective. J'aime l'échange avec le client, répondre à ses attentes, mais j'aime aussi entendre son retour. J'adore mon métier, et je le dis souvent : j'ai une chance folle qu'on m'ait fait confiance ! »

Isabelle ne s'arrête pas en si bon chemin. En plus de sa vie professionnelle bien remplie et de son rôle de maman attentive, elle trouve le temps de participer au concours du Meilleur sommelier de France et au célèbre concours M.O.F. (Meilleur ouvrier de France). Sa motivation ? La passion pour son métier.