

20  
février

*Franck Thomas*  
l'expérience sensorielle  
et émotionnelle des accords  
mets et vins



## Franck Thomas

*Millésime 1972*

*Élève sommelier doué, Franck Thomas a longtemps suivi les chemins balisés du métier, sur le rythme naturel des concours et du service dans les belles maisons. Mais pour aller au bout de son rêve - gagner un grand trophée - il s'est mis à nu. La glace a cassé, le théâtre l'a sauvé. Et du titre rêvé, c'est par trois qu'il fut multiplié, en réalité. Comment pourrait-on oublier le fameux « hat-trick » de Franck Thomas en année 2000 : Meilleur sommelier de France, Meilleur sommelier d'Europe et Meilleur Ouvrier de France !*

*Depuis, l'Antibois a choisi la transmission pour un nouveau chemin. Une vocation. Admiratif des méthodes pédagogiques de Maria Montessori,*

*il aime à faire ressortir les émotions de chacun de ses apprentis dégustateurs. Susciter des questions est bien plus profond et la dégustation intuitive permet à chacun de trouver sa voie.*

*Travailler sur l'accord mets / vins, c'est créer une rencontre entre les saveurs, les textures et les arômes qui éveillent les sens.*

*Chaque vin, qu'il soit rouge, blanc ou rosé, possède des caractéristiques uniques qui interagissent avec les éléments d'un plat, créant des harmonies ou des contrastes. La vue, l'odorat, le goût et même le toucher sont sollicités dans cette alchimie gustative.*

*Un accord réussi peut aussi bien réveiller des souvenirs qu'amplifier des émotions, suscitant un*

*sentiment de plaisir intense voire d'émerveillement. Les vins peuvent adoucir ou accentuer certaines saveurs des mets, créant ainsi une expérience plus complexe et nuancée.*

*Ainsi, l'art de marier vins et mets est un voyage sensoriel qui nourrit autant le corps que l'âme.*