



VER DI VIN Sabine BROCHARD

2 rue des Trois Maries
45000 ORLÉANS

www.verdivin.com
verdivin@orange.fr

02 38 54 47 42

Cuisine traditionnelle de marché,
vers la gastronomie

**La sommelière de Ver Di Vin
a joué le jeu du Portrait Chinois !
Le principe : répondre rapidement,
en quelques mots pour mieux
le connaître. Voici les réponses de
Sabine BROCHARD :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Avoir des clients et vivre de sa passion
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Exigeante et impatiente
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Le sérieux
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La sincérité
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** Le soutien
- **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
 - **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
Le coquelicot
- **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
- **Si vous étiez un animal ?** Le poisson
 - **Si vous étiez un plat ?**
Un velouté de châtaigne
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Un violon
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Sabine BROCHARD est sommelière, chef de salle au « Ver Di Vin » et Maître Restaurateur à Orléans. Portrait de cette femme de caractère, passée par de grandes maisons parisiennes avant de faire découvrir sa propre sélection aux Orléanais.

Issue d'une famille nombreuse, **Sabine BROCHARD** a commencé à cuisiner pour ses frères et sœurs très tôt. Avec l'envie de partager, de travailler les produits, elle s'oriente vers les métiers de bouche, passant un CAP-BEP Restauration à Orléans. Rapidement, le besoin d'être proche de la clientèle se fait sentir, elle veut partager, converser avec les autres.

Au cours de sa formation, elle se spécialise en **œnologie** grâce à des rencontres avec des professeurs et avec Laurent (qui deviendra son mari), qui l'encouragent à poursuivre dans cette voie de la sommellerie. Son professeur de sommellerie, M. Christian STEVANIN, va fortement la marquer dans son parcours puisqu'il lui a appris toutes les bases au cours d'une **formation complémentaire en sommellerie** au Lycée Hôtelier de Dinard et lui ouvrira les portes de grandes maisons.

De « Rat de Cave » à « Sommelière »

Sabine BROCHARD devient la première jeune femme à travailler comme caviste à « **La Tour d'Argent** » à Paris, où elle devient « rat de cave », travaillant de midi à minuit. Elle rejoint ensuite un autre établissement prestigieux de la capitale, le « **Jules Verne** », le restaurant situé au 2^e étage de la Tour Eiffel, en tant que commis-sommelier, à l'époque d'Alain REIX. Après ces deux premières expériences « magnifiques », elle a 21 ans quand elle passe chez **Guy SAVOY**, deux étoiles au Guide Michelin, pour son premier « vrai poste ».

Après une étape dans le sud de l'Angleterre pour parfaire son anglais, **Sabine BROCHARD** multiplie les expériences, dans toute la France, jusqu'au moment où l'envie d'indépendance et de proposer sa propre sélection se fait plus forte. Elle s'installe avec son mari à **Orléans** et ouvre sa cave où elle propose « sa sélection de gens qui ont du talent », un endroit où elle peut partager sa passion « **L'Ange Vins Caves** ».

Au « **Ver Di Vin** », c'est Laurent BROCHARD qui dirige en cuisine, proposant une cuisine autour de produits frais, avec une passion particulière pour les champignons (Shiitake, Trompettes, Enoki, Truffe...). C'est une « cuisine très simple, qui met en valeur le produit sans trop le transformer », ce qu'il aime, c'est faire le marché le samedi matin, sur le Quai du Roi, où il retrouve des légumes anciens... Les classiques du « Ver Di Vin », le « pigeon désossé, rôti rosé et cuit en habit vert » et le « foie-gras mi-cuit, préparé par le chef au naturel avec une brioche maison et son chutney ». Sabine intervient pour sa part en salle, proposant les **accords mets-vins** et distiller ses conseils à sa clientèle.

« Maître Restaurateur : gage de qualité et de visibilité »

Le choix du label « **Maître Restaurateur** », c'est pour Sabine et Laurent BROCHARD, « un gage de qualité, une visibilité. C'est valoriser le métier et le savoir-faire des restaurateurs et c'est un soutien pour avancer ensemble ».

Source : my-loire-valley.com

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  