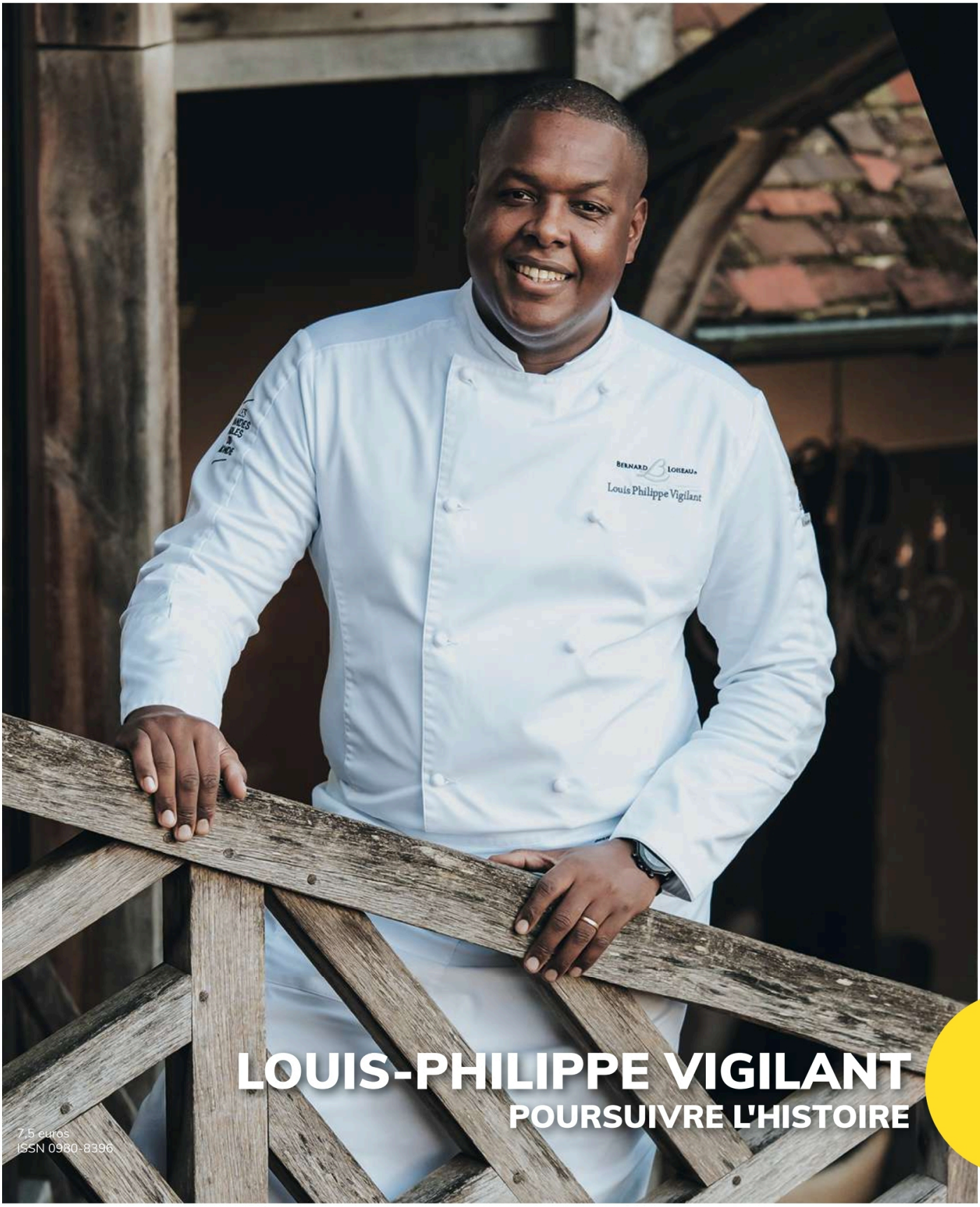
#361 / NOVEMBRE 2026

LE CHEF

LE FACE À FACE
NIKO ROMITO
SUR LE GRIL
DIMITRI DROISNEAU
PORTRAIT
MATTHIEU DERIBLE



LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
POURSUIVRE L'HISTOIRE

7,5 euros
ISSN 0980-8396

SOMMELLERIE



DR



©lephotographedudimanche

Mathieu Selier

Château de la Chèvre d'Or** - Èze (06)

L'ESPRIT D'AUBERGISTE

Fraîchement promu directeur de la sommellerie, Mathieu Selier achève sa huitième année à La Chèvre d'Or, où il dirige une équipe de près de dix personnes. Un dimensionnement nécessaire dans cet établissement Relais & Châteaux rassemblant une table doublement étoilée emmenée par Tom Meyer, un restaurant bistronomique, une table estivale et un bar, et où le vin occupe une place majeure.

Originaire de Charente, Mathieu Selier a, depuis sa plus tendre enfance, baigné dans l'univers des métiers de bouche, au contact de grands-parents charcutiers-traiteurs et d'oncles exerçant en restauration. « *Je me souviens de repas simples et sans chichis, mais toujours avec beaucoup de monde.* » Intéressé par le service en salle, il se forme au lycée Saint-Joseph L'Amandier (Saint-Yrieix-sur-Charente), où il obtient son baccalauréat, puis son BTS. En parallèle, il effectue des stages à l'Hôtel du Palais à Biarritz, puis au Greenhouse à Londres. Soucieux de parfaire ses connaissances en sommellerie – avec l'objectif alors d'occuper, un jour, le poste de responsable de salle –, il effectue une mention complémentaire et entre comme stagiaire à La Côte Saint-Jacques, à Joigny. « *Là, je m'aperçois que le contact client est très différent, avec beaucoup plus d'échanges, et je décide de bifurquer.* » Une fois diplômé, il occupe son premier poste de commis sommelier à La Pinède (devenue le Cheval Blanc Saint-Tropez). C'est lors d'un déjeuner à La Chèvre d'Or qu'il rencontre celui qui deviendra son mentor : Philippe Magne, l'une des figures de l'établissement. Durant deux ans, il alterne les saisons : l'hiver au K2 Palace à Courchevel et l'été dans l'établissement d'Èze.

En 2016, changement de cap : le jeune sommelier s'envole avec sa compagne vers l'Australie et exerce dans plusieurs restaurants, dont une brasserie française « *disposant d'une très belle carte des vins* ». Une expérience durant laquelle il développe son savoir en matière de vins étrangers tout en peaufinant sa pratique de l'anglais. Quelque temps après son retour en France, il retourne au K2 Palace, où vient d'ouvrir le restaurant de desserts Sarkara, emmené par Sébastien Vauxion. « *J'y exerçais au déjeuner et je rejoignais le Kintessence le soir.* » À l'automne 2017, il reçoit un appel décisif. « *Philippe Magne m'annonce le départ en retraite de son adjoint et qu'il partira à son tour en 2023.* » En mai 2018, Mathieu Selier signe finalement son retour à La Chèvre d'Or et profite d'une passation de cinq ans auprès de son mentor. Il forme également son propre binôme avec Albane


DR


DR



DR

Bouteiller, passée auparavant par Melbourne, puis La Bouitte et La Rochelle chez Christopher Coutanceau.

UN LARGE CHOIX AU VERRE

L'équipe de sommellerie, dans son ensemble, est adaptée aux dimensions de l'établissement, ouvert 7 jours sur 7, midi et soir d'avril à novembre et comptant, outre l'hôtel, un restaurant gastronomique (La Chèvre d'Or), une table bistronomique (Les Remparts), un café extérieur (Le Café du Jardin) accessible de juin à septembre et un bar. « *Au total, nous sommes dix en sommellerie et sept au quotidien* », précise Mathieu Selier, dont les matinées sont rythmées par la vérification des ventes de la veille et l'actualisation des quatre cartes des vins, qu'il tient à effectuer chaque jour. « *Cette rigueur est importante à mes yeux.* » La gestion de cave est aussi au cœur de ses missions, les achats en vin et champagne représentant autour d'un million d'euros par an.
À la table doublement étoilée comme au restaurant bistronomique, Mathieu Selier a à cœur de proposer un large choix de vins au verre. « *Il y en a une soixantaine à La Chèvre d'Or et une quinzaine aux Remparts.* » Les accords mets et vins sont concentrés sur le restaurant gastronomique et imaginés en étroite concertation avec Tom Meyer, qui a succédé à Arnaud Faye au printemps 2024 à la tête des cuisines. « *Il a apporté beaucoup de produits que nous n'avions pas l'habitude d'utiliser. Il travaille aussi beaucoup l'acidité, avec les agrumes, ainsi que les amers.* » Proposés en deux formules (« Découverte » ou « Prestige »), les accords évoluent aussi au rythme de « *la cadence assez effrénée du chef en matière de changements de plats. C'est à la fois très intéressant et stimulant.* » Récemment, Mathieu Selier a, par exemple, choisi un sauvignon blanc de Touraine « *tranchant et ciselé* » (domaine des Quatre Piliers, cuvée Bel Air 2021) pour accompagner la nouvelle création autour de la Saint-Jacques (persil plat, citron kosho et banane) imaginée par Tom Meyer. « *Du côté de l'accord Prestige, nous proposons la cuvée Silex 2020 du domaine Didier Dagueneau.* » Le chevreuil (garum de seiche, cassis, nepita), quant à lui, se trouve sublimé par un crozes-hermitage (cuvée « La Guiraude » 2018) du domaine Alain Graillot pour son côté « *épicé, juteux et gourmand* », ou par un hermitage « La Chapelle » 1998 de la maison Paul Jaboulet Aîné, qui « *fonctionne très bien avec la complexité de la viande, la gourmandise des fruits rouges et le terre-mer de la seiche* ». Côté sucré, Mathieu Selier propose notamment un quarts-de-chaume (« Les Zersilles » 2011) du domaine Patrick Baudouin ou un cidre de glace avec la création autour du coing de Provence (pin sylvestre, mucilage frais) imaginée par le chef pâtissier Florent Margaillan.

UNE APPROCHE « D'AUBERGISTE »

Depuis quelques années, le sommelier a aussi largement étoffé la cave de l'établissement, aujourd'hui composée de 37 000 bouteilles et 2 000 références à la carte (20 000 bouteilles et 700 références à son arrivée). « *L'idée est de représenter toutes les régions. Récemment, nous avons développé notre offre autour de la Provence, du Beaujolais et de vignobles montagneux, comme la Savoie et le Jura. Nous avons également fait rentrer de beaux chenins de Loire* », explique celui qui bénéficie aussi, chaque année en période de fermeture, d'une semaine de dégustation avec ses équipes au cœur d'un vignoble français.
Face aux convives, Mathieu Selier revendique une philosophie dans la continuité de son prédécesseur. « *Philippe Magne recevait comme s'il était chez lui et gérait la cave comme si c'était la sienne. Je poursuis cette démarche d'aubergiste. La clientèle étrangère, très présente chez nous, apprécie cette approche plus décontractée.* » Promu directeur de la sommellerie durant l'été, Mathieu Selier entend poursuivre le développement de la carte des vins tout en accompagnant le renouveau des équipes à la suite du départ d'Albane Bouteiller, en route vers de nouveaux horizons professionnels. « *Nous comptons aussi apporter davantage de cérémonial, notamment autour des accords sans alcool imaginés par la cuisine.* »

» Morgane Buland