



COMMERCE

Michel Falck, caviste expansif

Vingt ans après avoir repris la petite boutique Au Millésime, à Strasbourg, cet héritier d'une grande famille commerçante est à la tête de trois magasins, le dernier ayant ouvert ses portes à Mulhouse en septembre. Il défend exclusivement les vins de l'Ancien Monde, et tout particulièrement ceux de sa région.

Olivier Brégeard

Michel Falck aime à rappeler que son arrière-grand-père était grossiste en vin à Wasselonne, il y a un siècle. Ses parents étaient dans la décoration – le magasin Abry-Arnold à Strasbourg, les enseignes Hypertapis, qui portent désormais le nom du magasin antérieur et sont dirigées par ses cousins. Lui a d'abord tourné le dos au commerce, par amour de la cuisine. « Dès l'âge de 6 ans, je voulais faire l'école hôtelière, contre l'avis de mes parents... », précise-t-il.

L'empreinte de Paul Brunet

Il découvre véritablement l'univers du vin au lycée d'Illkirch-Grafenstaden, sous la houlette de Paul Brunet, meilleur sommelier



Frédéric Falck, l'arrière-grand-père de Michel Falck, était grossiste en bières, vins, boissons et pains de glace à Wasselonne au début du XX^e siècle. DR

de France en 1966. « Il avait des connaissances inouïes !, se rappelle-t-il. C'était un excellent dégustateur, d'une grande gentillesse et d'une grande modestie. Il m'a communiqué le goût et l'envie d'aller plus loin. »

Tout en commençant à travailler dans l'hôtellerie – en Suisse, en Allemagne, en Grande-Bretagne, aux États-Unis –, Michel Falck continue à se former à l'œnologie, « par intérêt personnel ». Il passe notamment par l'Académie du Vin, une école créée par le Britannique Steven Spurrier, organisateur, en 1976, du fameux « Jugement de Paris », cette dégustation à l'aveugle qui remet en question la supériorité des vins français.

En février 1996, après une expérience dans l'affaire familiale, Michel Falck cherche à se mettre à son compte et reprend l'enseigne strasbourgeoise Au Millésime, fondée vingt ans plus tôt, avenue de la Marseillaise. Il déménage bientôt rue du Temple-Neuf, passe de 37 à 100 m², avec une offre à la fois plus large et plus pointue. En 2008, l'accès au centre-ville s'avérant de plus en plus compliqué, il crée un dépôt à Vendenheim, couplé à une vaste boutique, qui rencontre un succès croissant.

Le 18 septembre dernier, une troisième boutique a ouvert ses portes dans la rue des Maréchaux à Mulhouse. « Je pensais à une implantation dans le Haut-Rhin depuis longtemps. Colmar est très touristique et la mentalité est... particulière. Mulhouse est un pôle



Michel Falck dans son magasin mulhousien Au Millésime, ouvert en septembre dernier : « Je suis resté commerçant, mais dans un domaine en lien avec le terroir, plus d'humanité... »

Photo L'Alsace/Darek Szuster

d'attractivité entre Bâle et Fribourg, c'est suffisamment éloigné de Strasbourg et il y a un nouveau commercial depuis quelques années, sa mauvaise image est de moins en moins justifiée. Il fallait juste trouver l'emplacement idéal... »

meilleurs cavistes de France », passé de Mulhouse à Sausheim et avec lequel il a cherché à s'associer. « Chacun apporte son style, ses connaissances. On veut se faire une place ici avec notre propre savoir-faire. »

« Nous ne sommes pas des gourous »

Le Strasbourgeois la joue modes-

te : « Beaucoup de jeunes sommeliers ou cavistes profèrent des jugements définitifs. Qui est-on pour juger ? Nous ne sommes pas des gourous. » Il affiche tout de même ses préférences et fait des choix catégoriques. S'il a un faible pour les whiskeys japonais – son épouse est originaire de l'archipel nippon –, il ne vend délibérément que des vins européens. « Faire venir des vins des antipodes alors qu'il y a tellement de vins de bonne qualité chez nous et nos voisins, cela a quelque chose d'aberrant », estime-t-il.

« Les vins d'Alsace, j'y crois »

Ce protestant luthérien accorde également la priorité à la production régionale, se targuant de compter dans son stock les 51 grands crus alsaciens. « Les vins d'Alsace sont d'une qualité exceptionnelle et parmi les meilleurs rapports qualité-prix au monde. J'y crois ! » C'est pour ça qu'il aimerait promouvoir ces vins hors de la région, « d'une façon ou d'une autre ». En ouvrant une vitrine à Paris ?

Dîner de gala pour un anniversaire

À l'occasion de ses 40 ans, l'enseigne Au Millésime proposera, jeudi 28 janvier, un dîner de gala concocté par trois des plus grands chefs de la région – Marc Haerberlin, Émile Jung et François Baur – dans le cadre de la Brasserie Les Haras. Les bénéfices seront reversés à l'Ircad, présidé par le professeur Marescaux, au profit de la recherche contre le cancer. Sur réservation uniquement sur le site internet : www.aumillesime.com ; tarifs : 250 € par personne, 230 € par personne par table entière de six, huit ou dix personnes.

Quid de la concurrence ? Michel Falck ne tarit pas d'éloges à l'égard de Georges Henner, « l'un des