

# NOTRE FAMILLE MONDIALE **NOTRE FORCE RÉSIDE DANS NOTRE DIVERSITÉ** PARTAGER LEURS HISTOIRES



Article de fond

Notre famille mondiale: Notre force réside dans notre diversité



## Anthony Gomes : du Bangladesh à la Champagne

Anthony Gomes ne pensait pas qu'il serait sommelier et caviste (négociant en vins), possédant et gérant un magasin de vins en Champagne alors qu'il grandissait au Bangladesh. Cependant, sous la menace de persécutions religieuses — Gomes est catholique — il a pris la difficile décision de déraciner la vie de sa famille proche et de quitter son pays natal pour refaire sa vie en France. Comme il le dit lui-même, « c'était comme faire un pas dans l'inconnu, sans savoir s'ils reviendraient ou ce qui les attendait dans l'avenir. C'était terrifiant et j'étais anxieux face à l'inconnu, mais je savais aussi qu'il y avait une chance pour moi de construire un meilleur avenir pour ma famille et moi-même. C'est la motivation qui m'a fait faire un tel acte de foi. »

**ASI :** Pourquoi la France ?

**Anthony Gomes (AG) :** J'ai l'impression que c'est la France qui m'a choisi, plutôt que moi qui ai choisi la France. Lorsque j'ai pris la décision de quitter mon pays et ma famille, je n'avais pas de destination en tête. Je savais déjà que, où que j'aille, il y aurait une période d'adaptation difficile. À l'époque, la France était très accueillante pour les réfugiés et, en tant que pays, elle était gentille avec ses citoyens en leur accordant des droits qui garantissaient qu'ils étaient pris en charge. Ces faits étaient un phare pour moi et aller ailleurs n'avait pas de sens.

**ASI :** En tant qu'immigré, après avoir travaillé quelques années seulement comme serveur dans un hôtel Sheraton au Bangladesh, comment êtes-vous entré dans le monde du vin ? Était-ce quelque chose que vous souhaitiez poursuivre ou les circonstances ou le destin vous ont-ils amené à une vie dans le vin ?

**AG :** Après mon arrivée en France, la première chose que j'ai dû faire était d'apprendre la langue, bien sûr. Après cela, je me suis inscrit au GRETA (un réseau français d'établissements de formation pour adultes) et j'ai obtenu mon BAC. À ce moment-là, je me sentais intégré à la France, à sa langue et à sa belle culture. J'avais confiance en moi et j'étais prêt à passer à l'étape suivante de ma carrière. En nous installant, ma femme et moi avons fait la connaissance d'une famille qui est devenue par la suite notre pilier de soutien dans ce pays. Ils m'ont présenté une

école du vin à Avize et le directeur m'a conseillé de travailler pour obtenir le Certificat de Spécialisation en Commercialisation des vins, au CFPPA d'Avize, puisque je comprenais et savais bien parler anglais. Je dirais que c'est une suite de coïncidences positives qui m'a conduit là où je suis.

**ASI :** Parlez-nous de votre parcours dans le monde du vin. Votre éducation a-t-elle joué un rôle, positif ou négatif, dans votre amour du vin ?

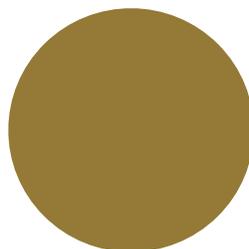
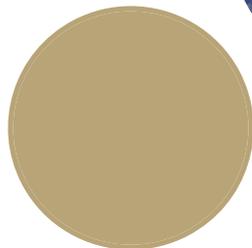
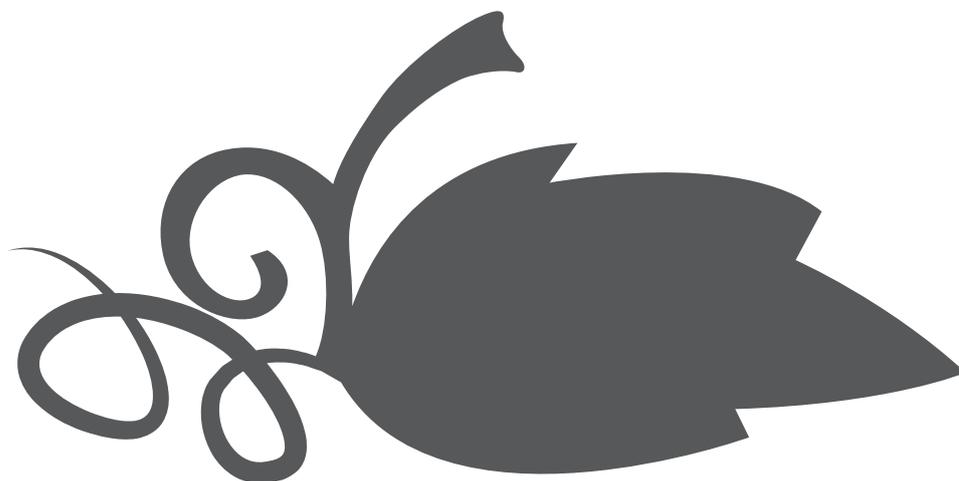
**AG :** Après avoir obtenu ma certification, j'ai eu le privilège de travailler avec Mikael Rodriguez (actuellement président de l'ASMA (Association des Sommeliers du Maroc)) au bar Le Dokhan. C'est là que j'ai été véritablement initié au monde du vin et que ma passion pour ce métier est née. Ayant grandi dans un pays où l'alcool était interdit, je n'ai pas eu l'occasion de l'étudier comme je l'ai fait en travaillant avec Mikael. Cela m'a donné envie d'apprendre et de mieux comprendre le vin. Sans compter qu'en France, le vin n'est pas une simple marchandise — il fait partie de notre culture et de notre histoire et est traité avec le plus grand respect. Il s'agit d'un art que l'on ne peut comprendre que si l'on prend le temps de le faire. J'ai vraiment apprécié cela car le vin est quelque chose de très important dans ma religion, et c'est l'une des choses qui m'a rapprochée de ce monde. En conclusion, je ne dirais pas que le fait de grandir dans un pays où la culture du vin n'est pas aussi riche m'a désavantagé, mais plutôt que cela a contribué à ma curiosité et à ma passion, ce qui m'a mené aussi loin que je le suis aujourd'hui.

**ASI :** Est-il juste de dire que vous êtes le seul caviste en Champagne originaire du Bangladesh ? Avez-vous déjà été victime de racisme ou vous êtes-vous senti marginalisé en travaillant en Champagne ?

**AG :** Il est juste de dire que je suis probablement le seul caviste originaire du Bangladesh en France. En ce qui concerne ma boutique, bien que ma spécialité soit le champagne, j'aime les vins de France et d'autres pays également. Dans ma boutique, j'ai 400 étagères consacrées aux vins de Champagne et les 900 autres sont réservées aux vins de différentes régions, la Bourgogne étant un point fort. Je suis également en train d'explorer d'autres pays, comme l'Italie, l'Espagne, le Portugal et les États-Unis.

Article de fond

Notre famille mondiale: Notre force réside dans notre diversité



Je suis heureux de dire que je n'ai pas été confronté au racisme dans ce secteur, du moins pas de manière évidente pour moi. Partout où je suis allé en France, je me suis senti bienvenu. J'ai eu la chance de développer des relations durables avec de nombreux producteurs, qui ont généreusement partagé leurs connaissances avec moi par le biais de dégustations et en m'expliquant comment ils travaillent. C'est devenu un élément important et très populaire de notre boutique que d'organiser des dégustations avec les producteurs et d'associer leur vin à la nourriture authentique du Bangladesh que prépare ma femme.

**ASI :** Quelle est la prochaine étape de votre voyage dans le vin ? Allez-vous développer votre entreprise ? Développer votre éducation ?

**AG :** Mon objectif est de visiter et d'apprendre de toutes les régions viticoles du monde. En termes d'expansion, bien sûr, en tant que propriétaire d'entreprise, l'amélioration de mon entreprise est

toujours un objectif. Mais j'aimerais aussi introduire au Bangladesh la culture du vin que j'ai découverte en France. Au fil des années, mon pays a évolué, et j'espère pouvoir partager avec eux mes connaissances et ma passion pour le vin. J'aimerais élargir leurs perspectives, afin qu'ils comprennent qu'il y a plus de choses dans le monde pour eux.

**ASI :** Enfin, qu'est-ce qui fait un grand champagne pour vous ?

**AG :** J'aime la nature artisanale de l'élaboration du champagne. Le style de champagne vers lequel je gravite est un champagne minéral où l'on peut sentir la passion du producteur pour l'expression de son (ses) terroir(s). Pour moi personnellement, l'expression du terroir est l'aspect le plus excitant et la dégustation, la découverte et l'exploration des différents vins de cette région, issus des différents climats, sols et producteurs, est une grande passion.