

Agence Sébastien Glaçon

Duo bachique et chic

Tous deux anciens sommelières de grandes maisons, Sébastien Glaçon et Bruno Dukan sont aujourd'hui agents de vigneron et présentent leurs pépites à leurs anciens confrères. Rencontre avec le tandem incontournable aux palais aiguisés des Bouches du Rhône et de Vaucluse.

Infatigables, ils sont constamment sur le terrain au plus près de leurs clients, au plus près des domaines qu'ils défendent. Agents exclusifs de domaines de renommée, Sébastien et Bruno proposent également une sélection éclatante de spiritueux et quelques produits rares tels le Caviar de Neuvic (Aquitaine) auprès de la belle restauration et des cavistes indépendants. Sébastien Glaçon a créé son agence en 2002 et Bruno Dukan l'a rejoint l'an dernier : « Bruno et moi avons un parcours similaire (avec quelques millésimes de différence...) », raconte Sébastien. « Nous sommes des hommes du vin, des passionnés. C'est notre valeur ajoutée. » L'un et l'autre ont vécu de grandes expériences en sommellerie qui ont construit leur savoir-faire d'aujourd'hui : « Que ce soit chez Paul Bocuse pour Sébastien, ou La Tour d'Argent et l'Épuiette pour moi, nous avons appris le service de précision et la sur-mesure que nous appliquons aujourd'hui systématiquement », explique Bruno. « Travailler ainsi nous permet de tisser des liens de confiance sur du long terme avec nos partenaires restaurateurs et cavistes. Et comme nous étions de l'autre côté (acheteurs), nous connaissons précisément les attentes de nos clients. Cette efficacité est possible grâce au soutien administratif assuré par notre collaboratrice Vanessa Perrin. Cette base solide nous permet d'être performants sur le terrain. »



Naissance d'un duo

Sébastien a rencontré Bruno en 2008, quand ce dernier officiait en tant que chef sommelier à L'Épuiette (Guillaume Sourrieu, Marseille) : « Tout de suite, le courant est passé. Nous parlions du vin de la même façon. J'ai apprécié sa facilité à s'adapter à son interlocuteur et c'est sa grande force aujourd'hui. Quand Bruno a souhaité quitter la restauration, j'ai vite compris qu'il pourrait être un atout pour l'agence. » Les deux hommes ont les mêmes coups de cœur pour des vins de niche, des crus de renommée et des spiritueux les plus fins. Sébastien, grâce à son expérience, donne le ton et insuffle la stratégie. Bruno amène un relationnel naturel qui fait mouche. Complémentaires, les deux spécialistes sont également très complices.

Le dernier coup de cœur de Sébastien :

« La gamme fabuleuse des Rhums de la Compagnie des Indes. Les étincelants Polugars (ancêtres de la Vodka) de la famille Rodionov. D'une vérité exceptionnelle. Magiques sur le caviar Réserve de la Maison de Neuvic. »

Le dernier coup de cœur de Bruno :

« Le Domaine Gavoty en Côtes de Provence avec la cuvée Clarendon blanc 2014 qui est d'une pureté et d'une minéralité incroyable : sur un poisson, n'importe lequel, cela ne peut que fonctionner. »



Sébastien Glaçon

14 ans d'expérience en tant qu'agent de vigneron. Des études de langues étrangères dans le nord de la France, au Pays de la bière. Dirigeant de belles tables dans le Sud-Est des États-Unis, il apprend le vin auprès des américains. 8 ans plus tard, sa passion des vins authentiques le ramène en France.

Un joli souvenir :

« Ma première visite de cave aux Whiskies Michel Couvreur près de Beaune. Hors du temps... Février 2015. »



Bruno Dukan

12 ans d'expérience en tant que chef-sommelier et de belles rencontres, notamment David Ridgway à la Tour d'Argent. Formation au Lycée Hôtelier de Bonneveine et un titre de Meilleur Jeune Sommelier de France (Val de Loire) en 2005.

Un joli souvenir :

« Clos St Hilaire 1999 des Champagnes Billecart-Salmon dégusté avec mon épouse pour une occasion particulière. J'ai décollé l'étiquette, elle est collée sur mon bloc-note et ne me quitte plus. »



Sébastien Glaçon
06.64.19.80.20
agence@sebastienglacon.fr
www.sebastienglacon.fr

Bruno Dukan
07.61.55.80.70
brunodukan@sebastienglacon.fr
www.sebastienglacon.fr