



Paolo Basso. Trois finales ratées avant de décrocher le titre de meilleur sommelier du monde! La persévérance paie!



Photo: Tl-Press

Comment on devient roi des vins

Tout ce que vous voulez savoir sans jamais avoir osé le demander sur le concours du meilleur sommelier du monde. Un concours remporté cette année, pour la première fois, par un Suisse, le Tessinois Paolo Basso, qui a longtemps travaillé en Suisse romande. ***Par Olivier Toublan***

Le Tessinois Paolo Basso est devenu meilleur sommelier du monde, fin mars, à Tokyo. Un club très, très fermé, qui ne compte que 14 membres. Un club auquel il aspire depuis près de quinze ans maintenant. En effet, à 47 ans, Paolo Basso en est à sa quatrième finale d'un concours qui n'a lieu que tous les trois ans. Il a déjà été trois fois classé deuxième. Pour le commun des mortels, cela pourrait suffire, mais pour un compétiteur comme lui, ce résultat était plutôt frustrant, malgré un titre de meilleur sommelier de Suisse en 1997 et un autre de meilleur sommelier d'Europe en 2010. Ce printemps, il a donc remis l'ouvrage sur le métier.

On imagine la somme d'efforts, les heures de travail, les sacrifices pour arriver au niveau d'excellence nécessaire pour pouvoir prétendre à ce titre. Comme un sportif de très haut niveau qui veut devenir champion du monde. Par contre, si l'on sait

comment se passe un match de tennis, par exemple, on ne sait guère comment se déroule la finale d'un concours de meilleur sommelier du monde. **Paolo Basso, invité à Vevey par les champagnes Moët et Chandon, nous l'explique.**

Les quarts de finale

Comme pour une compétition sportive, on procède par élimination. Le premier jour sont réunis 50 participants, dont six femmes. Triés sur le volet et sélectionnés par les associations professionnelles de leur pays, ils doivent au moins avoir gagné le titre de meilleur sommelier national. Pas vraiment des amateurs, donc.

Le 27 mars, à Tokyo, au Grand Prince Hôtel, les quarts de finale commencent. La première épreuve est écrite. C'est une dégustation de deux vins. «Un exercice qui demande une discipline stricte et beaucoup de concentration», explique Paolo ►

► Basso. A noter que, contrairement à ce que l'on pourrait croire, échouer à identifier le vin n'est pas éliminatoire. D'ailleurs, en demi-finale, Paolo Basso, comme les autres finalistes, s'est trompé sur les deux vins qu'il a dégustés, proposant pour le premier un Tempranillo espagnol, alors qu'il avait affaire à un Zinfandel américain et un Aléatico Néméa grec pour le deuxième, alors que c'était un Côtes-du-Rhône.

«Il faut certes tenter d'identifier le vin, commente le sommelier tessinois, mais surtout le décrire, détailler son cépage, son terroir, déterminer sa garde, conseiller avec quels plats on pourrait le servir.» Tout cela en dix minutes par vin.

Deuxième épreuve, l'exercice est répété avec deux spiritueux, qu'il faut simplement identifier. Car ce concours ne se limite pas aux vins, mais à tout ce qui peut être servi sur la table d'un restaurant, de l'eau au café ou au thé, en passant par les apéritifs et les cocktails. «C'est important de ne pas négliger cet aspect, car on peut nous poser des questions pièges, du genre: sur les quatre convives, un ne boit pas d'alcool. Qu'allez-vous lui proposer pour son repas?»

Pas seulement sur le vin

Une fois les dégustations terminées, on passe à la partie théorique, redoutable et redoutée. Septante questions sur le vin, son univers, et aussi sur toutes les boissons servies sur une table. Par exemple: le sol d'un vignoble, la législation d'une région viticole, la genèse d'un cépage. Ou encore, un exemple que Paolo Basso aime répéter, combien de fois le vin est-il cité dans la Bible? (réponse: 241); ou la formule chimique de la fermentation malolactique (réponse: $\text{COOH-CHOH-CH}_2\text{-COOH} \Rightarrow \text{COOH-CHOH-CH}_3 + \text{CO}_2$). Ou encore l'origine d'un café, d'un thé. Une partie théorique dans laquelle Paolo Basso excelle. Depuis des années, il dévore les encyclopédies et les ouvrages sur le vin, il visite des vignobles dans le monde entier, étudie, compile, mémorise.

La journée se termine par une épreuve de service qui analyse la capacité, l'aisance et la rapidité du sommelier. Une vraie table de restaurant est installée dans la salle de l'hôtel où se déroule le concours et le sommelier a trois minutes pour prendre la commande, aller chercher le vin, le présenter, l'expliquer, le décanter et le servir. Et aussi

pour régler tous les petits détails de la table, comme une bougie qui n'aurait pas été allumée, ou retirer un cendrier sale.

Des pièges sont inévitables, comme le reconnaît l'Association de la sommellerie internationale (ASI), qui organise le concours. Par exemple, pour ce quart de finale, «le vin commandé par le client était un vin d'Alsace, un Riesling Grand Cru Brand 2008 d'Albert Boxler, explique l'ASI. Or, sur la console de service étaient préparés deux seaux contenant, pour l'un, des bouteilles de Riesling Grand Cru Sommerberg 2008 d'Albert Boxler, et pour l'autre,



«Pour les accords mets et vins, je privilégie les traditions régionales.»

des bouteilles de Riesling Grand Cru Brand 2008 d'Albert Boxler. Deux vins quasi similaires, aux étiquettes presque identiques. Attention de ne pas se tromper!»

Cette épreuve devait démontrer à la fois la dextérité et le professionnalisme du candidat, ajoute l'ASI. Une situation compliquée encore par le stress inévitable dans ce genre de compétition et que peu de candidats ont su gérer. Cette épreuve pratique, a priori plutôt simple, se révèle donc au final extrêmement sélective.

Sans oublier le hasard qui entre parfois en jeu. En finale, la Canadienne Véronique Rivest, qui décrocha la deuxième place du concours, première femme à arriver à ce stade de la compétition, a dû faire face à un bouchon récalcitrant, ce qui lui a fait perdre

de précieuses secondes. Car tout, dans ce concours est strictement minuté et il arrive qu'un candidat ne puisse pas terminer sa prestation, faute de temps.

Une épreuve pratique où même les plus expérimentés font encore des erreurs. En demi-finales, par exemple, le Français David Biraud a renversé une flûte. Une mésaventure qui ne lui serait probablement jamais arrivée dans son restaurant, mais face à un jury composé de personnalités du monde viti-vinicole et d'anciens lauréats du concours, et surtout face à 5000 spectateurs, la tension est énorme.

Les demi-finales

Le lendemain, tout recommence pour les 12 demi-finalistes sélectionnés la veille, sur le même principe, avec les mêmes épreuves, si ce n'est que la dégustation écrite devient orale, devant le jury et le public. S'y ajoute aussi un accord mets et vins. Un plat et deux vins sont présentés et le candidat a cinq minutes pour proposer le meilleur vin pour l'accompagner. Avec justification, bien entendu. «Dans ce domaine, je reste assez classique, avoue Paolo Basso. Je privilégie les accords régionaux. Après tout, si on sert depuis des siècles dans une région tel vin avec tel plat, c'est qu'il y a une raison. De plus, au fil du temps, le plat s'est probablement un peu adapté au vin et le vin au plat.»

S'y ajoutent aussi quelques questions vraiment retorses du jury, comme le rapporte Antoine Gerbelle, de *La revue des Vins de France*: «En fin de service, le jury a demandé aux sommeliers de servir un champagne **Moët et Chandon 2002** et de parler du dernier millésime commercialisé par la maison. La question comportait un piège puisqu'il fallait parler du **Moët et Chandon 2004**, disponible à la vente depuis un an. Dix candidats sur douze, dont Paolo Basso, se sont pris les pieds dans le tapis et ont disserté sur le millésime 2002.»

La deuxième journée se termine. Cette fois, le nom des finalistes n'est pas dévoilé. Il ne le sera que le matin de la finale. Ce qui est assez dur pour les nerfs, se souvient Paolo Basso: «On doit se préparer comme si on allait jouer la finale, tout en sachant qu'on n'est peut-être pas qualifié!»

Une fois sa place en finale assurée, la dernière ligne droite commence. Excitante, et aussi un peu angoissante quand on a, ►



Expertise. *Le Tessinois a préparé son épreuve comme un sportif de haut niveau. Certains candidats ont même des coaches.*

► comme Paolo Basso, déjà été trois fois deuxième. Ce qui est une superbe réussite en soi. «Au vu du temps que je peux passer à ma préparation et des moyens à disposition, ma première sélection en finale était déjà en soi une énorme récompense», assure le sommelier tessinois. Il faut en effet savoir que certains restaurants ou certaines chaînes hôtelières mettent des moyens énormes à la disposition de leur poulain, tant ce prix est prestigieux. Certains ont même droit à des coaches pour préparer leur concours!

Si obtenir une deuxième place est déjà une énorme satisfaction, c'est aussi une frustration. «Je suis un compétiteur, j'ai confiance en mes capacités. Et puis j'étais arrivé tellement près du but que je me suis dit que je devais essayer une deuxième fois, puis une troisième, puis une quatrième.» Une multiplication des tentatives qui est assez habituelle dans ce genre de concours. Comme dans un tournoi sportif, ceux qui arrivent à gagner la finale lors de leur pre-

mière participation sont très rares.

Cette expérience accumulée au cours des finales précédentes, essentiellement dans la gestion du temps à disposition, a d'ailleurs été un immense atout pour Paolo Basso, qui était clairement le favori cette année. D'autant plus que, chance supplémentaire pour le Tessinois, ses deux concurrents en étaient, eux, à leur première finale.

La finale, enfin!

Cette finale s'est déroulée au Tokyo International Forum, devant une foule de près de 4000 personnes, dans un décor qui reconstituait une salle de restaurant, dans laquelle chaque candidat avait 45 minutes pour passer différentes épreuves. Avec peut-être un petit désavantage au premier, qui doit entrer en scène à peine cinq minutes après avoir eu la joie d'entendre son nom retenu parmi ceux des trois finalistes. «C'est difficile. On est emporté par la joie d'être sélectionné, puis on doit immédiatement

se concentrer sur les épreuves. J'ai vécu cette situation lors de ma première finale et ça m'a probablement désavantagé. Cette fois-ci, je suis passé en troisième, ce qui veut dire que j'ai eu le temps de me détendre et de me préparer sereinement, dans une pièce à l'écart. Il faut aussi dire que j'ai changé de tactique pour cette édition. Pour les précédentes j'ai tout donné pour être qualifié en finale. Quand j'y suis arrivé, j'étais un peu fatigué, émoussé. Cette fois-ci, j'ai mieux géré mon énergie les deux premiers jours et je suis arrivé en finale moins fatigué. J'ai pu tout donner.»

Ce que Paolo Basso n'avouera que plus tard, c'est que l'expérience accumulée au cours des précédents concours lui a aussi permis d'utiliser quelques astuces pour maximiser ses chances. Comme le fait de demander au jury de répéter systématiquement les questions. Une astuce pour gagner quelques secondes avant de commencer chaque épreuve. «Tout va très, très vite et gérer son temps est un des défis les plus

importants lors de cette finale, insiste Paolo Basso. Chaque seconde grappillée compte et, à la fin, peut faire la différence.»

Tout commence par un apéritif

La finale commence par un apéritif. Au bar, trois clients décrivent le champagne qu'ils aimeraient boire. Au sommelier de trouver, parmi les différentes bouteilles à disposition dans une grande vasque (uniquement des Moët et Chandon, bien entendu, la marque étant un des partenaires principaux du concours), lequel correspond le mieux aux attentes des convives.

Vient ensuite un nouvel exercice d'accord mets et vins, avec un menu à sept plats, choisi par les convives qui, difficulté supplémentaire, mélange plats français et japonais. Le sommelier doit proposer cinq vins différents, dont deux blancs.

Suit l'épreuve du service d'une table de huit personnes. Le sommelier a six minutes pour les servir: aller chercher le vin, un Château La Gaffelière 1985, ouvrir la bou-

teille, décanter le nectar, le présenter aux clients, le promouvoir et finalement le servir dans les verres. Un exercice que Paolo Basso est le seul à avoir entièrement terminé parmi les trois finalistes. Le jury note tout: la vitesse, la pratique, la capacité à présenter, mais aussi la capacité à vendre et à mettre le client à l'aise. L'exercice, complication supplémentaire, devant être fait dans une langue autre que la langue maternelle du sommelier. Pour Paolo Basso, ce sera le français, qu'il maîtrise parfaitement. En effet, le sommelier a passé plusieurs années en Suisse romande, entre autres au restaurant du Cygne du feu-Noga-Hilton de Genève et au restaurant du Raisin, à Cully, tous deux étoilés au guide Michelin quand il y officiait.

On continue avec une épreuve de correction d'une carte des vins, essentiellement des crus exotiques, dont vous n'avez probablement jamais entendu parler, chinois ou thaïlandais, par exemple, et surtout truffée de pièges.; comme un vin

blanc dissimulé dans les vins rouges, une fausse indication géographique, ou un millésime pas encore commercialisé.

Passage obligé de ce genre de concours: une dégustation à l'aveugle. Il fallait, en douze minutes, reconnaître puis commenter un vin blanc et trois vins rouges, dont un cru israélien et un autre indien! Puis identifier six alcools, dont une liqueur de tomate japonaise et un distillat d'Estonie!

Le concours touche à sa fin, avec une dernière épreuve: un diaporama présente 15 personnalités du monde du vin. Au candidat de les reconnaître. «Facile quand on est chez soi devant sa cheminée, nettement moins quand on est face à un jury et 4000 personnes», sourit Paolo Basso.

Et voilà, il ne reste plus qu'à attendre les résultats. Un cœur qui s'arrête de battre quand les trois finalistes sont appelés. Et une explosion de joie quand son nom est prononcé! Paolo Basso va enfin pouvoir passer ses journées à autre chose qu'à préparer des concours. ■

Publicité



MERCREDI 16 ET JEUDI 17 OCTOBRE 2013
GENÈVE ET SA REGION A RENDEZ-VOUS AVEC SES PME !
 Palexpo (Halle 4) - Genève de 10h00 - 18h00

bitoubi - la plateforme de rencontres, d'échanges et d'affaires au service de l'entreprise

Soutenu par de nombreux acteurs économiques institutionnels et privés,
 bitoubi crée l'événement dans l'univers de la PME !

- ▶ Rencontrer entrepreneurs, cadres et dirigeants
- ▶ Participer à "Entrenarium" (un cycle de conférences, d'ateliers et de témoignage)
- ▶ Découvrir de nouvelles solutions et informations



www.bitoubi.ch
 Tel. +41 21 311 66 93

