

PHOTOS : BENJAMIN DECOIN. TEXTE : FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN.

Un sommelier au SOMMET DU MONDE

*Sacré meilleur sommelier du monde,
le Suisse Paolo Basso devient le quatorzième lauréat
du club très fermé de la planète vin.*

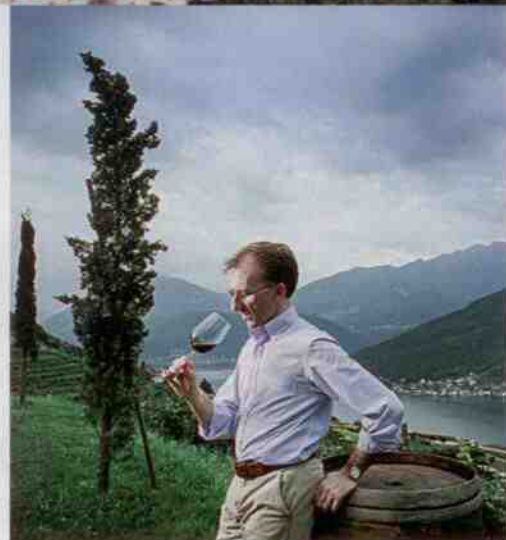


P

aolo Basso est le nouvel homme fort de la planète vin. Ce Suisse qui officie au restaurant *Conca Bella*, près de Lugano, est devenu, à 48 ans, le quatorzième meilleur sommelier du monde à l'issue des épreuves qui se sont déroulées du 26 au 29 mars dernier à Tokyo. Un titre qui récompense plus de treize ans d'effort et d'obstination, lui qui avait fini deuxième lors de trois éditions (en 2000, 2007 et 2010).

Le concours, placé notamment sous le parrainage de la maison de champagne Moët & Chandon, réunit tous les trois ans la fine fleur de la sommellerie internationale. Cette année, pas moins de cinquante-huit candidats venus de cinquante-six pays participaient aux épreuves qui constituent souvent le Graal d'une carrière. L'équivalent du Goncourt pour un écrivain ou d'un Oscar pour un acteur...

Depuis sa consécration, Paolo sillonne le monde entier. « Je passe désormais ma vie dans les avions. J'étais hier à Paris, je serai demain à Lausanne et ensuite en Asie », résume-t-il. Une vie que le sommelier veut croquer à pleines dents. « Bien que je sois désormais meilleur sommelier du monde à vie, je ne vais profiter aussi intensément de ce titre que pendant trois ans, jusqu'à ce que le quinzième meilleur sommelier du monde soit nommé. » Mais il sait qu'il peut compter sur le soutien de son épouse et de sa jeune fille Chiara, même si cette dernière préférerait parfois avoir un papa un peu moins globe-trotter...



Déjeuner familial sur l'herbe au bord du lac de Lugano. Paolo Basso fête son couronnement avec son épouse Helene et leur fille Chiara, 8 ans.

LES VINS DE L'ÉTÉ DE PAOLO BASSO

« Pour démarrer un repas ou se désaltérer, je conseille le champagne Fleur de Champagne brut premier cru de la maison Duval-Leroy (environ 30 euros). »

« Pour son côté minéral et tendu, je propose le chablis Tête d'Or de la maison Billaud-Simon, un vin blanc idéal avec une daurade ou un loup de mer (moins de 15 euros). »

« Pour se faire plaisir à petit prix, j'ai choisi le sancerre Grande Réserve de chez Henri Bourgeois, un blanc délicieux avec un tartare de poisson arrosé d'huile d'olive et d'une touche de citron (moins de 15 euros). »