

Paolo Basso

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Les meilleures papilles du monde sont restées sensibles

Le Tessinois a reçu à Vevey les trophées qu'il a remportés à Tokyo. Il a laissé parler son émotion

David Moginier

Depuis le 29 mars dernier, finale du concours du meilleur sommelier du monde, la vie de Paolo Basso a changé et, surtout, son agenda s'est rempli à une vitesse stratosphérique. Pourtant, il n'aurait raté pour rien au monde le dîner dans la salle Viennoise du Grand Hôtel du Lac, à Vevey. C'est là que l'équipe de Moët & Chandon, partenaire du concours, lui a remis le trophée en argent qu'il a remporté à Tokyo. Sur l'immense bouteille (vide), les noms des quatorze vainqueurs de ce concours créé en 1969 et qui se déroule tous les trois ans. Six Français, trois Italiens, un Allemand, un Britannique, un Suédois et un Japonais avant cette dernière ligne gravée pour laquelle le Tessinois s'est battu sans compter. Il avait même été surnommé «Poulidor», terminant ses trois dernières participations à la deuxième place.

Au moment de recevoir le trophée, Paolo Basso ne cache pas sa joie: «J'ai déjà fait fabriquer un meuble où je vais l'exposer.» En fait, il a reçu deux bouteilles en argent puisqu'il devra remettre le trophée officiel dans trois ans à son successeur. Alors que s'ouvre le dîner qui a été créé pour s'accorder à trois rosés de Moët & Chandon (l'Imperial, le Grand Vintage 2004 et le Collection 1990), le Tessinois raconte encore et encore sa compétition.

Adversaires à sa portée

«C'est toujours l'angoisse à chaque étape de savoir si on est sélectionnés pour la suite face à 53 autres concurrents. D'abord pour les demi-finales, puis pour la finale.» Quand il a appris qui étaient ses deux adversaires en finale, il a senti que c'était son heure: «La Canadienne Véronique Rivest et le Belge Aristide Spies sont très bons, mais c'était leur

première finale alors que j'avais l'expérience de trois...» sourit-il. Il est d'autant plus heureux quand il apprend qu'il passera en troisième sur l'estrade, ce qui lui laisse le temps de se préparer.

Il faut dire que les Japonais étaient impressionnants dans leur passion pour ce concours qui s'arrêtait pour la première fois chez eux: 4500 spectateurs dans la salle et la première chaîne de la télévision nationale qui retransmettait en direct. «J'ai d'abord salué le public en japonais. Je me suis dit que si je détendais le public comme cela, cela détendrait le jury aussi. En même temps, quand vous arrivez sur la scène, vous être en train de tout calculer, les distances entre le buffet et la table, les différents éléments.» Car les différentes étapes de la prestation sont limitées dans le temps. C'est là aussi que l'expérience joue. «Avant chaque épreuve, le maître de cérémonie l'explique. Puis il demande au concurrent s'il veut qu'on lui répète la question. J'ai toujours dit oui, ce qui me laissait un peu de temps supplémentaire pour me préparer.»

Rentabiliser le titre

Aujourd'hui, Paolo Basso parcourt le monde, sollicité de toutes parts. Rien que chez nous, on l'a vu remettre les trophées du Mondial du chasselas, décrivant les vieux Dézaley sur la croisière qui fête le retour de leur AOC, commentant les vins à l'anniversaire des frères Kursner, etc.

«C'est à moi de valoriser ce titre. Les spécialistes de marketing m'ont conseillé de rebaptiser ma société de consulting de mon nom. Avant moi, certains ont réussi.» Il cite Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier 1992, habitué des médias, auteur de plusieurs livres et PDG du Bistrot du sommelier, à Paris. Ou le Japonais Shinya Tasaki, lauréat 1995, véritable star dans son pays, à la tête de plusieurs restaurants. Paolo Basso, lui, va engager une ou deux personnes pour le seconder. Et continuer à répondre aux curieux ou aux passionnés de son ton affable et courtois, toujours accessible. Un parfait sommelier.



Le Tessinois Paolo Basso (à dr.) reçoit des mains de Benoît Gouez, chef de cave Moët & Chandon, son trophée du concours. DR

Bio express

1966 Naissance à Besnate (I), un 31 octobre.

1982 Ecole hôtelière de Sondalo, dans la Valteline (I). Il déménagera ensuite en Suisse, passera par l'école professionnelle de l'Association suisse des sommeliers. Il travaillera entre autres au Cygne, à Genève, et au Raisin, à Cully.

1997 Meilleur sommelier suisse.

2000, 2007 et 2010 Termine deuxième au concours de meilleur sommelier du monde.

2004, 2006 et 2008 Termine deuxième du concours de meilleur sommelier d'Europe.

2006 Fonde sa société de conseils en vins, Ceresio Vini, qu'il va rebaptiser de son nom.

2010 Meilleur sommelier d'Europe.

2013 Meilleur sommelier du monde.

Il est également juré dans différents concours: Decanter, Grand Prix du vin suisse, Mondial du merlot et Mondial des pinots.

Concours exigeant

● Créé par l'Association de la sommellerie internationale en 1969, le concours est très exigeant. Les concurrents doivent en effet être imbattables sur leurs connaissances du monde du vin puisqu'on peut les interroger sur le nombre de fois où il est cité dans la Bible ou sur la formule chimique de la fermentation malolactique. Ils doivent également déguster et commenter vins et eaux-de-vie à l'aveugle, sans forcément les

reconnaître, mais ils doivent pouvoir expliquer clairement ce qui les constitue. Ils doivent également pouvoir le faire dans une langue étrangère (Basso a choisi le français, qu'il parle à la perfection). Enfin, la finale comporte plusieurs exercices pratiques, décanter une bouteille, proposer des accords mets-vins. Paolo Basso s'entraîne deux heures par jour depuis 1995, et davantage les six derniers mois avant le concours.

Le coup de fourchette

L'Hôtel des Horlogers, au Brassus, réglé comme une montre suisse

A midi ou le soir, l'Hôtel des Horlogers reçoit beaucoup... d'horlogers, qui y invitent leurs meilleurs clients ou des vedettes de passage à la Vallée. Son directeur, Nicolas Frey, a su en faire un endroit aussi chic que chaleureux, lui qui connaît personnellement chacun de ses hôtes avec qui il échangera quelques mots. Après la fin de la collaboration avec Philippe Guignard, le jeune directeur a dû relancer ses deux restaurants, la brasserie Le Carillon et le gastro Le Chronographe, dont la salle boisée est largement ouverte sur le paysage splendide.

C'est désormais Rudy Pacheco qui est aux commandes de la brigade, un jeune Espagnol qui a passé par quelques jolies adre-

ses. Il bénéficie des conseils avisés d'un ami de la maison, Philippe Rochat.

Côté Carillon, de jolis plats du jour, des propositions de la semaine, un petit menu du dimanche et une carte qui joue la carte brasserie chic, filets de perche au beurre citronné, étuvée de poireaux et pommes paille, ou faux-filet au vin rouge.

Côté Chronographe, le menu de midi (56 ou 62 fr.) offre un très bon rapport qualité-prix, avec quatre propositions à choix. L'autre jour, une crème de fèves vertes très fraîche se parfumait d'huile de noisette et se paraît d'une chiffonnade d'un excellent jambon cru, avant un carré de veau mariné et grillé au vin blanc,



Devant Sila et Nicolas Frey, leur nouveau chef, Rudy Pacheco.

avec ses épinards et ses haricots à l'ail.

Le soir, la carte est courte, avec quatre entrées, quatre plats et cinq desserts. Mais elle garde cette précision dans l'élaboration, comme ce «cubisme» de foie gras mi-cuit qu'accompagnent une gelée de crème de cassis et du vinaigre balsamique, ou la persillade de cuisses de grenouille servies sur une vichyssoise tiède.

Les desserts sont également proposés sur chariot pour les gourmands, tandis que la cave recèle un choix bien fait, parfois un peu éclectique, de vins suisses et étrangers. Anne, la maîtresse d'hôtel mexicaine, sera de bon conseil pour y puiser, assurant un service précis et chaleureux.

L'adresse

Hôtel des Horlogers
route de France 8,
1348 Le Brassus. 021 845 08 45
www.leshorlogers.ch
Gastro fermé sa midi et di,
brasserie fermée di soir.
En vacances jusqu'au 11 août



Cuisine moderne et précise, carte courte



De 90 à 110 fr. par personne avec boisson



Choix bien fait de vins suisses et d'ailleurs