

PAOLO BASSO

SACRÉ MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE À TOKYO, L'ITALO-SUISSE S'EST PRÉPARÉ TREIZE ANNÉES DURANT !

Propos recueillis par Antoine Gerbelle, photos de Régis Grman

La Revue du vin de France : Quelle bouteille avez-vous ouverte pour fêter votre titre ?

P.B. : J'ai choisi mon millésime, 1966. Dans ma cave, je suis allé prendre ma dernière bouteille de Château Lynch-Bages. Un pauillac magnifique, c'était le bon moment pour le boire.

La RVF : À quelle époque remonte votre premier souvenir lié au vin ?

Paolo Basso : Je suis originaire de Lombardie, au nord de l'Italie, d'une famille modeste. Ma mère était à la maison et mon père ouvrier dans la sidérurgie. Ma famille n'avait rien à voir avec le vin. Sauf que mon grand-père achetait son vin pour le mettre en bouteilles. Je le regardais faire avec tout un cérémonial. C'était sûrement une piquette mais cette atmosphère me fascinait.

La RVF : Et le plaisir du goût ?

P.B. : J'ai une grande sensibilité au goût des aliments depuis mon enfance. J'étais sportif dès 9 ans, je faisais du vélo. Avec ce sport, j'ai appris à mesurer mon alimentation et c'est de là qu'est né mon intérêt pour le goût. Quand mes petits camarades engloutissaient leur glace au goûter, moi je prenais toujours deux fois plus de temps pour sentir les parfums.

La RVF : Pour vous, comment s'est opéré le choix du métier de sommelier ?

P.B. : C'est ma fascination pour le goût qui m'a amené à faire des études en école hôtelière à Valtellina, en Lombardie, la patrie

du nebbiolo. Cette école m'a appris la discipline, j'avais 14 ans. Elle m'a permis d'apprendre les bases, et j'ai pu faire mes premières dégustations tournées vers les vins du nord de l'Italie. Ensuite, j'ai fait des stages. Les hommes en noir avec tout leur cérémonial en salle m'impressionnaient. Ce qui m'attirait aussi c'était de comprendre pourquoi il y avait des bouteilles qui coûtaient 10 euros, d'autres 100 euros ou 1 000 euros. Quelle était la différence ?

La RVF : Avez-vous tout de suite pris plaisir au vin ?

P.B. : Non ! Jeune étudiant, pour apprendre, je suis allé chez le marchand de mon village où j'ai acheté cher une bouteille de barolo. Je la goûte et me dis : « *Mais c'est quoi ça ?* ». Je détestais. Comme si quelque chose m'avait sali la bouche. J'ai dit au marchand que son vin était mauvais. Il m'a expliqué que non, que ce goût était celui d'un grand barolo. Je me suis alors dit : « *Si ça c'est un grand vin, je ne comprends rien ! Il faut que je bosse* ».

La RVF : À cette époque, parlez-vous le français couramment comme aujourd'hui ?

P.B. : Ma langue maternelle est l'italien. Je parlais un peu le français à l'école. Je suis allé travailler en Suisse. C'est dans le Valais que j'ai appris le français, la langue de la gastronomie.

La RVF : Parlez-nous maintenant de votre parcours professionnel en Suisse ?

P.B. : J'ai travaillé dix ans dans la station de ski de Crans-Montana. J'aimais le ski, j'aimais cette nature. J'ai fréquenté trois hôtels,

“ Dans le vin, je n'apprécie plus l'alcool trop mis en évidence. ”

Fiche d'identité

Nom : Basso.

Prénom : Paolo.

Né le : 31 octobre 1966
à Besnate (Italie).

Il possède la double
nationalité suisse
et italienne.

Profession : sommelier
conseil, remporte les titres
de Meilleur sommelier de
Suisse en 1997, d'Europe
en 2010 et celui de
Meilleur sommelier du
monde en 2013, à Tokyo.

Signe particulier : il est
arrivé sept fois second
aux concours de Meilleur
sommelier d'Europe et du
monde avant de décrocher
ces deux titres suprêmes.
Mais ce fan de vélo
a vaincu le syndrome
de Poulidor !

Ses plus grandes

émotions : vino Santo
del Chianti Classico 1989
de Isole e Olena :

*« un vin doux incroyable,
harmonieux et doté
d'une finale interminable.
Incontournable avec
la pâtisserie sèche ».*

Corton-charlemagne 2006
du domaine Coche-Dury :

*« l'un de mes plus intenses
souvenirs de dégustation.
Un blanc complexe dont
la profondeur s'apprivoise
lentement ».*

LA TÉNACITÉ RÉCOMPENSÉE.

Longtemps abonné
aux deuxièmes places,
Paolo Basso attendait
son heure. Sur la plus haute
marche du podium,
il succède au Franco-Anglais
Gérard Basset.



c'est là que mon intérêt pour le vin a grandi. Il y avait une clientèle internationale passionnée de grands crus. Je me souviens d'un client qui amenait ses propres bouteilles. Il nous les faisait déguster. Je découvrais les grands vins. Ses vins avaient quelque chose de plus. Mais les restaurants de ces hôtels n'étaient pas pointus, il fallait que je trouve un restaurant gastronomique où le vin tenait une place importante. En 1993, je suis parti à Genève, au restaurant *Le Cygne*. Ce "gastro" avait une étoile Michelin à l'époque et possédait une des plus belles cartes des vins de Suisse.

La RVF : C'est à Genève que vous découvrez la sommellerie internationale ?

P.B. : Les trois sommeliers du restaurant étaient tous Meilleur sommelier de Suisse. Parmi eux, il y avait Éric Duret (Meilleur sommelier d'Europe 1998, ndlr). C'est là, que j'ai commencé à comprendre ce qu'était la grande sommellerie. J'ai également vu pour la première fois un questionnaire de concours de sommellerie : un flash ! Le soir même je me suis mis à étudier. Tout est parti de là.

La RVF : En 1997, vous remportez le titre de Meilleur sommelier de Suisse, le Mondial 2000 devient alors votre principal objectif ?

P.B. : Il y a une part de hasard dans mon parcours. Après mon titre suisse, j'ai levé le pied sur les concours. En 1999, on me demande de passer les sélections en vue du Mondial. J'avais pris mon billet d'avion pour aller faire cette sélection à Genève. Un mois avant, pourtant, ne me sentant pas prêt, j'ai demandé à ma femme d'annuler le billet. Mais la compagnie aérienne a refusé. Je suis parti en Suisse pour ne pas gâcher le billet : j'ai gagné la sélection et me suis envolé pour le Mondial au Canada ! Si mon ticket avait été remboursé, ma carrière se serait peut-être arrêter là.

La RVF : Votre deuxième place au Mondial de 2000 à Montréal a-t-il été un moteur pour 2013 ?

P.B. : C'était dur de terminer deuxième, même derrière Olivier Poussier. J'avais beaucoup étudié. Mais j'ai créé la surprise, personne ne m'attendait à pareille fête. Cette édition 2000, d'un point de vue psychologique, était facile, je n'avais aucune pression. Pour passer de la deuxième à la première place, j'ai dû gravir des montagnes autrement plus hautes. J'ai mis treize ans pour y arriver.

La RVF : Le vélo vous a-t-il donné le goût de la compétition ?

P.B. : J'en ai fait intensément jusqu'à 14 ans. À l'époque, je n'avais pas la "gagne", c'était le plaisir d'être en groupe sur le vélo que j'aimais. Je continue aujourd'hui sa pratique pour m'entretenir. Près de chez moi, autour du lac de Lugano, habitent Cadel Evans qui a gagné le Tour de France, Oscar Freire, trois fois champions du monde. Et quand je sors rouler, je croise ces grands champions. Les côtoyer m'a peut-être inspiré.

La RVF : À quel type d'entraînement vous êtes-vous astreint pour préparer le concours ?

P.B. : Je ne me suis jamais imposé un entraînement de folie. Le concours n'est qu'une partie de notre vie après tout. On ne peut pas fonder une carrière sur un concours. Psychologiquement, je me suis toujours préparé à perdre, car on a plus de chance de ne pas l'emporter. Cette philosophie m'a aidé à bien gérer mes deuxièmes places. Pour moi, c'était déjà un honneur de finir deuxième, mais cette préparation m'empêchait d'avoir la "niaque" pour l'emporter. Cette année, je me suis préparé en me disant que le concours commencerait le jour de la finale, si j'avais la chance d'y accéder.

La RVF : Avez-vous fait appel à un coach ?

P.B. : J'ai pris une fois un cours de yoga pour apprendre à respirer mieux et puis c'est tout ! Ma préparation est simple et faite maison. Je me suis entraîné seul, sauf avant de m'envoler pour Tokyo : alors j'ai passé trois jours de dégustation très intense avec Hervé Tournier, professeur au lycée hôtelier de Montbéliard. Il m'a conditionné pour la finale.

La RVF : Votre concentration et votre précision durant la finale ont impressionné le jury. Aviez-vous un plan ?

P.B. : Arrivé en finale, j'avais acquis une vitesse supérieure par rapport aux autres candidats. En tout cas dans mon esprit, c'est là que tout a commencé. J'ai débuté le concours en douceur, je n'ai pas foncé, et j'ai tout donné le dernier jour. Les fois précédentes, j'étais arrivé épuisé en finale.



UN HOMME TRANQUILLE. Discret, le nouveau Meilleur sommelier du monde est également un fou de vélo.

“Une carrière ne se fonde pas sur un concours.”



RENCONTRE AU SOMMET.

De passage à Paris, Paolo Basso est venu saluer Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde 1992. Vingt ans séparent leurs deux titres.

“Un bon sommelier doit être un guide.”

La RVF : Qu'est-ce qui aurait pu vous faire chuter pendant ce concours ?

P.B. : J'avais peur de prendre une claque dans la dégustation des vins du Nouveau Monde. Chez moi, en Italie, en temps de crise les clients boivent surtout des vins de leur région. Les vins du Nouveau Monde qui étaient présent sur nos cartes il y a dix ans ne le sont plus, parce qu'il n'y a plus de demande. J'ai moins la possibilité de les déguster. J'ai dû les acheter pour m'entraîner.

La RVF : Comment expliquez-vous que presque aucun candidat du Mondial n'ait trouvé les vins dégustés à l'aveugle, l'épreuve la plus spectaculaire ?

P.B. : Dans un concours, il faut montrer au jury qu'on a compris le vin, qu'on sait l'expliquer. La reconnaissance vient après. Moi, je me suis entraîné à l'identification, en participant au championnat de La Revue du vin de France. Pour ce genre de concours, je suis devant un verre de vin et je ne pense qu'à l'identifier, sans prendre en considération sa qualité. Lors d'un concours de sommellerie, il faut d'abord décrire et comprendre le vin. Et au final, dans la notation de cette épreuve, le coefficient de l'identification est bien moins important que la justesse de la description.

La RVF : Quels sont les vignerons qui vous ont aidé dans votre parcours ?

P.B. : En Italie, Paolo de Marchi du domaine Isole e Olena dans le Chianti Classico. Une personne passionnée, un sage qui a réussi à faire la synthèse entre l'expérience du paysan et la science de l'œnologie. Un autre vigneron italien m'a inspiré, Luciano Sandrone. Il produit des barolos magnifiques. En Suisse,

j'apprécie l'humilité de Jean-Michel Novelle, c'est un homme très simple.

La RVF : Et parmi les Français ?

P.B. : En Champagne, j'ai beaucoup appris avec Benoit Gouez, chef de cave chez Moët et Chandon et Michel Fauconnet, chef de cave chez Laurent-Perrier. Mais aussi en Bourgogne avec Pascal Marchand que j'ai connu au Clos des Épeneaux et dans les

domaines Comte Georges de Vogüé et Chandon de Briailles. À Bordeaux, j'ai également progressé grâce à l'expérience de Denis Durantou au château L'Église Clinet, à Pomerol.

La RVF : Aujourd'hui, vers quels types de vins s'affirme votre goût ?

P.B. : Je n'apprécie pas quand l'alcool est mis en évidence. Dans le vin, ce que je recherche c'est avant tout la fraîcheur. Aujourd'hui malheureusement, la quête d'une maturité extrême du raisin fait que la fraîcheur passe souvent en arrière-plan. Je veux des vins frais et harmonieux. L'équilibre par l'acidité est très important.

La RVF : Comment définiriez-vous un bon sommelier ?

P.B. : Un bon sommelier est un guide qui va accompagner le consommateur à la découverte de nouveaux vins en expliquant toutes leurs caractéristiques. C'est comme lorsque vous allez au musée. Si vous êtes accompagné d'un guide, vous découvrirez beaucoup plus d'une œuvre. Le sommelier est une personne qui fait voir le vin plus en profondeur.

La RVF : Les sommeliers sont des prescripteurs dans les accords mets et vins. Quels accords aimez-vous défendre ?

P.B. : Ceux de la cuisine du nord de l'Italie. Par exemple, d'un point de vue technique, sur un risotto à la truffe blanche d'Alba, beaucoup s'orientent vers un vin blanc évolué, s'éloignent des tanins des rouges. Or, pour moi, ce risotto prend toute sa dimension face aux tanins mûrs du nebbiolo et rien d'autre.

La RVF : D'autres accords découverts ?

P.B. : Les bulles nous sortent souvent de l'impasse au moment de mettre au point des accords difficiles. J'envisage de plus en plus le champagne sur toute la durée d'un repas.

La RVF : Qu'allez-vous faire de ce titre de Meilleur sommelier du monde ?

P.B. : Je ne sais pas encore, c'est trop nouveau, et je n'ai pas fait de projection, cela aurait été présomptueux. Philippe Faure-Brac me dit que pour lui tout a changé, alors j'attends de voir. Pour l'instant, je me laisse surprendre par la vie.