

Nr. 1/Septembre 2013

VIN ET GASTRONOMIE



PREMIERS GRANDS CRUS

L'excellence vaudoise

TENDANCE FRUIT

Le plein de vitamines pour vos clients et vos collègues

OENOTOURISME

Découvrir les vins siérois

ENTRETIEN AVEC DIDIER DE COURTEN

Grand chef étoilé de Sierre

UNE SUISSE ÉPICURIENNE

Rencontre avec le Tessinois Paolo Basso,
meilleur sommelier du monde en 2013.

PHOTO: PETER KELLER

PUBLICITÉ

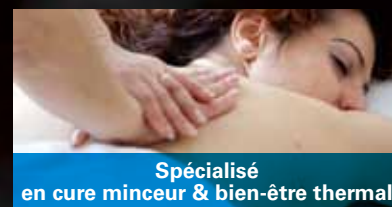


Offrez-vous un délicieux moment de bien-être,
au cœur des Alpes Valaisannes

Le Spa Sources des Alpes est aussi une destination pour la détente et remise en forme.



Nouvelles chambres renovées



Spécialisé
en cure minceur & bien-être thermal



LE SUISSE PAOLO BASSO EST LE MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Rencontre avec ce binational Suisse et Italien qui est non seulement devenu l'ambassadeur de l'excellence de la culture du service suisse mais également de nos vins d'exception.

■ Quelles qualités différencient un bon sommelier d'un champion du monde?

Il faut avoir la niaque! A partir d'un certain stade, être curieux ne suffit plus et il faut se consacrer presque totalement à la connaissance des vins. Contrairement à ce que l'on peut parfois penser, la dégustation demande beaucoup d'énergie et n'a rien à voir avec la consommation habituelle. Cela nécessite donc beaucoup d'application ainsi qu'un travail tout particulier sur la communication. En effet, le sommelier est, un peu à la ma-

nière d'un guide de musée, un médiateur entre le produit et celui qui va le déguster.

■ Faut-il avoir des sens particulièrement développés?

Concrètement, le nez et la bouche sont certes essentiels mais ne comptent qu'à hauteur de 20 %. Les 80 % restants sont dans la tête. C'est la perception gustative, une aptitude qui peut être travaillée. Il faut donc avoir une capacité intellectuelle et une maîtrise de ses sens bien développées mais pas forcément des papilles gustatives hors du commun.

■ Cette passion vous a-t-elle demandé des sacrifices?

Oui, je n'ai pas ménagé les efforts notamment financiers. Il faut

parfois dépenser beaucoup pour des livres ou des vins à déguster, mais j'ai toujours tout fait pour y arriver. Ma femme et ma fille ont compris l'importance que cela avait pour moi et m'ont soutenu intensivement. Le sacrifice du manque de temps passé avec sa famille est le plus difficile, mais il est inévitable.

■ Au niveau de l'élite vinicole internationale, est-ce un avantage d'être Suisse?

La Suisse est évidemment reconnue pour son fromage, son chocolat et son service hôtelier, mais nous pouvons encore faire des efforts au sujet de la promotion du vin. Cela fait 13 ans maintenant que je parle de nos vins à mes confrères du monde entier car ils ont tout pour séduire. Il faudrait aller davan-

tage vers le consommateur pour améliorer notre renommée.

■ Quel message avez-vous envie de faire passer aux autres sommeliers suisses?

De manière générale, il faudrait qu'ils veillent à insérer davantage de vins locaux dans leurs cartes. C'est d'autant plus important pour les restaurants qui se situent en zone touristique car les clients étrangers veulent goûter le terroir du pays qu'ils visitent. N'oublions pas non plus qu'une jolie carte de vins est un atout non négligeable pour attirer les clients et que la cuisine est mise avantageusement en valeur par un bon choix de boisson.



Paolo Basso
Meilleur sommelier du monde en 2013

JONAS SCHNEITER

redaction.ch@mediaplanet.com

PROFIL

Paolo Basso

■ Meilleur sommelier de Suisse en 1997, Paolo Basso ne cesse depuis de cumuler les titres prestigieux: meilleur sommelier d'Europe en 2010 il vient de décrocher le titre suprême de meilleur sommelier du monde. Au terme d'une série d'épreuves très exigeantes qui se sont déroulées à Tokyo, il a devancé les sommeliers venus de 54 pays. Parallèlement, il dirige sa propre société de conseils, prestations et commerce de vin basée à Lugano qui porte son nom: www.paolobassowine.ch. A 47 ans, il est marié et papa d'une jeune fille.

10 MINUTES...

C'est le temps à disposition lors du concours pour non seulement identifier le vin, mais aussi le décrire, détailler le cépage, le terroir, la garde et formuler une recommandation d'accord mets et vins.

PHOTO: DR

PUBLICITÉ

Le Plaisir d'offrir

CAVE DE GENÈVE
Tél. 022 753 11 33
www.cavedegeneve.ch