

«J'AIME LES PLATS DE CARACTÈRE»

Sacré meilleur sommelier du monde en 2013 à Tokyo, Paolo Basso a cédé sa couronne au Suédois Arvid Rosengren. Celui qui conserve malgré tout son titre à vie prend soin de son alimentation.

— FRANCE MASSY

À sa silhouette de jockey, on devine qu'il veille à son alimentation. Car pour celui qui possède l'un des plus fins palais du monde, pas question de se nourrir n'importe comment. «*Le corps humain est une machine extraordinaire qu'il convient de soigner. Je me suis d'abord intéressé à la nutrition avant d'être attiré par la gastronomie*», avoue Paolo Basso. «*Dès mon enfance, j'ai fait beaucoup de vélo. C'est pour ça que j'ai voulu faire une école hôtelière, pour apprendre à bien me nourrir.*» Respect du corps, de la nature, du produit et... du goût. «*J'aime les plats avec du caractère, mais il faut que l'assaisonnement ne tue pas l'ingrédient principal.*» Il se méfie de certaines audaces de chefs, dopés par l'hyper médiatisation de la cuisine, «*qui déjantent parfois, tant ils sont prêts à tout pour surprendre*». À la maison, c'est Paolo qui gère les fourneaux. Son truc, c'est une cuisine simple. «*Je cherche des matières premières de qualité et j'essaie*

SA RECETTE

Le carré d'agneau, bien saisi à l'huile d'olive extra-vierge pour qu'il soit croustillant à l'extérieur, aromatisé de romarin et d'ail en chemise et glissé au four 12 à 15 minutes pour le garder saignant. Pour l'accompagner, un assemblage tessinois ou une syrah valaisanne.



PROFIL

1966 Naissance à Besnate, en Lombardie.

1986 Il est engagé à l'Hôtel du Golf de Crans-Montana.

2005 Naissance de sa fille Chiara.

2013 Il est élu meilleur sommelier du monde à Tokyo. Depuis, il dispense ses conseils via son entreprise de consultant en vins et les cours qu'il donne à Changins et à l'École hôtelière de Lausanne.



SON VIN

Il Rosso di Chiara, un assemblage qu'il a créé pour satisfaire un désir d'aller plus loin encore dans l'univers vineux. Il produit aussi sa cuvée de merlot blanc, Il Bianco di Chiara. En Valais, on peut les déguster notamment chez Didier de Courten à Sierre et au restaurant Le MontBlanc au Crans Hôtel&Spa.

SON ACTU

Membre de jury dans des concours internationaux, il vient de présider le jury du concours de Meilleur sommelier de Suisse qui a eu lieu à Genève les 29 et 30 octobre. Il a également publié un livre avec P.E. Buss (voir *À lire*).

de les abîmer le moins possible. Généralement des viandes, parce que la cuisson des poissons est plus délicate.» Avec Helena, sa femme et complice, ils initient leur fille Chiara à la gastronomie et, c'est un leitmotiv pour Paolo Basso, au respect. «*On lui fait comprendre tout le travail qu'il y a derrière un plat.*»

De ses origines italiennes, il garde le souvenir du risotto au safran de son grand-père. De ses années à Crans-Montana, des plats de chasse et de mets au fromage. On s'en doutait un peu, pour Paolo Basso, le vin est indissociable de la cuisine. «*Je me suis amusé à tester tous les cépages valaisans pour accompagner la raclette. Mais au final, aucun n'a détrôné le chasselas.*» ◉

Peter Keller



À LIRE

«Le vin selon le meilleur sommelier du monde. Astuces et coups de cœur», de Paolo Basso et Pierre-Emmanuel Buss, Éd. Favre, 192 pages.