

## Paolo Basso, l'ivresse de l'Olympe, enfin

Après plusieurs tentatives malheureuses, le Tessinois a été sacré ce printemps meilleur sommelier du monde à Tokyo. Il raconte son entraînement au quotidien

Par Pierre-Emmanuel Buss

Un cri de joie et les bras tendus vers le ciel devant 4000 spectateurs chauffés à blanc. Le 27 mars dernier à Tokyo, Paolo Basso a remporté le titre prestigieux de meilleur sommelier du monde dans une ambiance de kermesse populaire. Son émotion à l'annonce du résultat traduisait une grande satisfaction, bien sûr, mais aussi du soulagement. «C'était cette fois ou jamais», estime le sommelier de Poudidor du prestigieux concours, avec ses trois deuxièmes places en 2000, 2007 et 2010.

Cinq semaines plus tard, l'Italo-Suisse installé au Tessin a digéré la fête qui a suivi son titre et le décalage horaire. Dans un salon cosy du Beau-Rivage Palace, à Lausanne, il a retrouvé le calme et la pondération qui le caractérisent. Presque timide derrière ses petites lunettes et son costume strict, il avoue ne plus avoir une minute pour lui. «Mon titre a eu un écho incroyable au Japon et en Asie. Imaginez: la finale a été retransmise en direct sur la chaîne nationale! Les gens, là-bas, sont passionnés par le vin. Ces dernières semaines, j'ai reçu énormément de sollicitations pour apparaître dans différents événements.»

Paolo Basso était déjà hyperactif avant son titre. En 2006, après des expériences dans plusieurs établissements de renom, il a créé à Lugano sa propre société de consulting en vins, Ceresio Vini. Une entité appelée à se développer ces prochains mois. «Je vais engager une ou deux personnes et changer de raison sociale, précise-t-il. Des spécialistes du marketing m'ont

conseillé de capitaliser sur mon nom. Meilleur sommelier du monde, cela change tout.»

Pour atteindre son rêve, Paolo Basso n'a pas ménagé ses efforts. Une seconde nature chez lui. «Quand j'étais jeune, j'ai fait du cyclisme. J'ai gardé l'esprit de compétition. Et j'ai retenu qu'il faut s'entraîner pour arriver à ses fins.»

Une méthode appliquée avec rigueur à la dégustation. Depuis ses premiers championnats de Suisse de sommellerie, en 1995, il s'entraîne au minimum deux heures par jour. Beaucoup plus les six mois qui précèdent un concours. «Je dépense beaucoup pour acheter des bouteilles. Je programme le plus souvent mes vacances dans des régions viticoles pour faire de nouvelles découvertes. Cela me prend beaucoup de temps. J'ai la chance d'avoir une épouse compréhensive.»

Depuis ses débuts, le Tessinois a accumulé des connaissances encyclopédiques. «Pour le concours de meilleur sommelier du monde, les exigences sont très élevées. Il y a un examen écrit sur tout ce qui touche au vin dans le monde. On peut vous demander le nombre de fois où le vin est cité dans la Bible ou encore de décrire le processus chimique de la fermentation malolactique. Et puis il y a la pratique. On n'a jamais fini d'apprendre.»

En période de préparation intensive, il déguste chaque jour plusieurs dizaines de vins, bières ou alcools, sans jamais mélanger. Avec l'objectif ultime – mais inatteignable – d'être incollable lors des dégustations à l'aveugle. A Tokyo, les douze candidats qualifiés pour les demi-finales ont dû reconnaître deux vins rouges et



Paolo Basso, 47 ans: «J'ai axé ma préparation psychologique pour être performant le jour de la finale. Je suis arrivé dans l'idée que le concours commençait à ce moment-là. Ça m'a permis de tout donner.»

trois digestifs. Avec, pour les vins, des résultats extrêmement hétérogènes: un zinfandel de la Napa Valley a ainsi été pris pour un pinot noir bourguignon, un malbec argentin ou encore un grenache de Châteauneuf-du-Pape.

Paolo Basso n'a pas été plus heureux: il a cru reconnaître un tempranillo de la Ribera del Duero. «L'identification du vin n'est pas le plus important, souligne-t-il. Le point clé est la compréhension que l'on a d'un produit, la description que l'on en donne.» Des indications qu'il a données dans une autre langue que l'italien, sa langue maternelle, comme l'impose le règlement du concours. Il a choisi le français, qu'il a appris à maîtriser en travaillant pendant dix ans dans différents établissements de Suisse romande.

Les alcools sont plus faciles à déceler. Paolo Basso a été l'un des seuls à reconnaître les deux premiers échantillons, un soshu (eau-de-vie japonaise) et un raki (anisette turque). Il a pris le troisième, un armagnac, pour un cognac. «J'avais une chance sur deux, s'amuse-t-il. Avant le concours, je suis allé suivre une formation chez un spécialiste à Bordeaux pour pouvoir les reconnaître. Il m'a appris qu'après un certain vieillissement en fût de chêne, il est totalement impossible de les différencier. J'aurais pu m'éviter le voyage...»

En finale, Paolo Basso s'est retrouvé face au Belge Aristide Spies et à la Québécoise Véronique Rivest, beaucoup moins expérimentés

que lui. Hyper-favori, n'était-il pas tétanisé par l'idée de connaître un quatrième échec à ce stade de la compétition? «J'ai axé ma préparation psychologique pour être performant le jour de la finale. Je suis arrivé dans l'idée que le concours commençait à ce moment-là. Ça m'a permis de tout donner.» Le mental constitue un paramètre capital dans ce type de concours: le candidat japonais Satoru Mori, qui faisait partie des candidats les plus redoutés, a été broyé par la pression et éliminé dès le premier jour.

En finale, les trois candidats ont été jugés sur plusieurs exercices pratiques à réaliser dans un restaurant reconstitué. Une épreuve constellée de pièges. «J'ai fait une petite erreur lors du service d'un Château La Gaffelière 1987, reconnaît le champion tessinois. Le client a pris la bouteille et l'a secouée légèrement, au risque de mettre le dépôt en suspension. J'aurais dû le changer. J'étais malgré tout confiant au moment des résultats.»

Quatorzième sommelier à atteindre l'Olympe, Paolo Basso n'a plus le droit de participer aux concours. Un crève-cœur? Il secoue la tête avec conviction: «Non, non, j'ai assez donné. Avec tous ces sacrifices, c'était un travail de fou...» Il ne décrochera pas complètement: il passera désormais de l'autre côté de la barrière, comme juré. Il a aussi reçu plusieurs propositions pour entraîner les sommeliers de différents pays. «Avec tout le reste, je dois faire le tri. Je n'étais pas préparé à cela.»

«Avec un risotto à la truffe blanche? Un nebbiolo»

L'une des principales fonctions d'un sommelier est de conseiller ses clients sur les accords mets-vins. Paolo Basso fait trois propositions de mariages inattendus aux lecteurs du «Temps».

#### Filets de poisson poêlés sauce miso

«J'ai dû choisir un vin rouge sur ce plat lors du Mondial à Tokyo. La sauce miso caramélise légèrement à la cuisson. Il faut un rouge sur la souplesse, avec des tanins arrondis. J'ai fait ce choix, plus à propos que l'autre vin proposé, tannique et riche en alcool. On sert le plus souvent du blanc avec le poisson. Pour le turbot ou la baudroie poêlés ou en sauce, je conseille un rouge qui présente le profil détaillé plus haut.»

#### Risotto à la truffe blanche d'Alba

«Je propose un nebbiolo, cépage du nord de l'Italie, vinifié de manière traditionnelle avec cinq à six ans de bouteille. Techniquement, un blanc serait peut-être plus à propos. Mais j'aime les associations régionales qui réunissent un vin et un mets. Avec le gras et l'onctuosité du plat, il faut des tanins et de l'alcool. Et les arômes de violette et d'épices du nebbiolo se marient très bien avec la truffe.»

#### Fromage d'alpage tessinois

«Comme pour l'accord précédent, je privilégie un accord régional. Un merlot élevé sous bois avec quatre à cinq ans de bouteille fonctionne très bien avec ce type de fromage. Surtout au Tessin, où le merlot présente des tanins souples, un point important. Cela dit, de manière générale, je propose du vin blanc sur les fromages. C'est ce qui convient le mieux.»

P.-E. B.