

# «S'asseoir à table et réapprendre à parler»

**SEMAINE DU GOÛT • Du 17 au 27 septembre, Paolo Basso sera le parrain du festival qui valorise le patrimoine culinaire des régions suisses. Le Tessinois de 48 ans est le «meilleur sommelier du monde», titre qu'il remettra en 2016.**

## PIERRE THOMAS

Nous avons rencontré à Sierre le Tessinois Paolo Basso (il vit à Ligornetto, commune de Mendrisio, mais est né en Lombardie voisine), juste après qu'il se soit fait mouler le nez pour une exposition au Musée de la vigne et du vin. Une des innombrables sollicitations depuis que, le 29 mars 2013 à Tokyo, il a conquis le titre de «meilleur sommelier du monde» décerné tous les trois ans par l'Association de la sommellerie internationale.

Le voici maintenant qui s'apprête à parrainer la 15<sup>e</sup> Semaine du goût, du 17 au 27 septembre, dont Locarno sera la ville phare. L'événement, qui met en valeur le patrimoine gastronomique de toutes les régions suisses, a eu pour premier «parrain du goût» le chef vaudois Frédy Girardet, et la Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz, en 2009, a été la seule représentante du monde du vin.

**Que représente pour vous ce titre de «parrain du goût»?**

**Paolo Basso:** Un grand honneur, surtout que je succède à Carlo Crisci, un grand cuisinier. J'espère pouvoir convaincre des jeunes d'avoir le même parcours que moi. J'ai été sensibilisé au goût dans un atelier de cuisine, facultatif, de l'école secondaire. C'est cette expérience qui m'a conduit à faire l'école hôtelière à Sondalo, en Valtellina, près de la station de ski de Bormio.

**Le goût, c'est quoi pour vous?**

C'est la table familiale, la bouteille de vin au milieu, que mon grand-père allait chercher à la cave. Dans notre époque de haute technicité, où le virtuel est partout, il est important de s'asseoir à table et de réapprendre à parler entre nous.

**Quel a été l'impact de votre titre de «meilleur sommelier du monde»?**

Tout a changé du jour au lendemain! Ça n'a rien à voir avec la deuxième place à laquelle je m'étais habitué (réd.: en 2000, 2007 et 2010). Ni au titre de champion d'Europe 2010. Dans le milieu mondialisé du vin, seul le meilleur compte. Et à ce niveau, l'Europe n'est qu'une région, qui ne passe pas toujours pour la plus dynamique.

**Qu'est-ce qui a changé, au fond?**

Le regard des autres. Moi, je n'ai pas changé. Avant le titre, on disait «oui, c'est l'avis du sommelier Paolo Basso». Aujourd'hui, je suis plus écouté, les gens sont plus attentifs.

**Avez-vous refusé des invitations?**

Je suis très souple, mais mon temps est compté. Si j'ai refusé, c'est pour des raisons d'agenda. Dans les déplacements les plus extrêmes, je me suis rendu pour une dégustation d'une demi-heure à Hong Kong. Et pour un dîner, un soir à Singapour. En faisant, les deux fois, l'aller-retour sur deux jours. Ma femme gère mon agenda, comme mon commerce de vins. J'ai envie de lever le pied, là. Et de la retrouver, elle et ma fille de dix ans, à Ligornetto...

Je me dis tous les jours que la Suisse est vraiment privilégiée, du point de vue géographique, climatique et social.

**«Je suis plus écouté, les gens sont plus attentifs»**

PAOLO BASSO

**Vous êtes toujours consultant?**

Oui, pour Air France jusqu'à fin 2017, pour les hôtels Kempinsky où je supervise la formation des sommeliers, pour Nespresso et Nestlé Waters aussi. Et pour Swiss Wine, de cas en cas.

**En 2016, votre titre remis, craignez-vous de passer aux oubliettes?**

Il faudra gérer... Je n'ai jamais calculé. Ni ma peine pour arriver là où je suis - avec tous les livres, toutes les bouteilles et tous les voyages consentis, je pourrais rouler en Ferrari... - ni les conséquences. J'apprendrai à le faire sur le terrain. Le Suédois Andreas Larsson, titré en 2007, est encore très présent.

**Etes-vous tenté de reprendre un bistrot?**

Ouvrir mon propre restaurant voudrait dire que je dois être présent tous les jours, sinon je décevrais ceux qui auraient choisi d'y venir... Et devenir consultant pour un restaurant étoilé, c'est courir le risque de faire de l'ombre au chef. C'est très mal vu... en cuisine!

**Alors?**

Je deviens producteur de vin. Avec Freddy de Martin, l'œnologue des maisons tessinoises Gialdi et Brivio, je propose mon vin depuis deux millésimes. Le 2012 s'est vendu à 3000 flacons et j'ai dû anticiper la sortie du 2013, qui passe à 5000 bouteilles, d'un assemblage de 80% de merlot, de 10% de cabernet sauvignon et 10% de cabernet franc.

«Avec Freddy, on discute de l'objectif et on choisit les producteurs tessinois chez qui on va se fournir en raisin. Puis, une fois que le vin est réalisé, nous décidons de l'élevage (en barriques, entre 14 et 16 mois, selon les cépages) et des lots que nous retenons pour le vin qui porte le prénom de ma fille, Il Rosso di Chiara. I

## La Semaine du goût à Fribourg

Les vins du Vully ont réussi un joli coup: dans l'opération d'un repas gastronomique pour les jeunes de 16 à 25 ans au prix de 60 francs (à commander jusqu'au 15 septembre), un seul domaine est partenaire de chacune des neuf tables - quatre en ville de Fribourg, dont celle de Pierrot Ayer.

Le détail des manifestations fribourgeoises, auxquelles il faut en principe s'inscrire, figure sur le site internet et dans un magazine-agenda largement distribué. Elles vont d'une visite gourmande en ville de Bulle (samedi 19 et dimanche 20 septembre) à la bénichon du Pays de Fribourg, à Planfayon, les 26 et 27. En passant par la Nuit des saveurs à Morat (jeudi 17), la Désalpe de Charmey (samedi 26) ou un effort particulier durant dix jours au Restaurant de l'Hôtel-de-Ville de Rue. Citons encore divers événements liés au bio, notamment au Marché bio de Fribourg, et chez Judith Baumann, à Cerniat, un cours pour «revisiter les émotions ancestrales de la Bénichon» (19-20 septembre). Ou encore un concours de la meilleure «confiote» à Orsonnens, au Radeau (plusieurs dates à choix). Dans le Gros-de-Vaud, on pourra par exemple, à Cugy, apprendre à fabriquer la saucisse de sanglier (trois dates à choix) et, au Chalet-à-Gobet, cueillir et déguster des champignons en compagnie éclairée. PT

> Détails et inscriptions sur [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## L'union fera la force des vins suisses

**Vous produisez du vin, oui, mais pas de A à Z. Pourquoi pas gérer votre propre domaine? C'est mon rêve!**

**En Suisse ou ailleurs?**

Les deux. La Toscane et la Sardaigne me tentent. Je vais aussi proposer une ligne de vins italiens à mon nom, qui sera commercialisée par d'autres. J'ai l'œil du producteur qui doit vendre et plus du sommelier qui achète à discrétion... Plutôt que de renoncer à un vin, j'en vois les défauts, un peu comme un œnologue. Je vais choisir des crus de petits producteurs dans une dizaine d'appellations, en blanc comme en rouge. On y trouvera un rare Cococciola des Abruzzes, un blanc, et un assemblage rouge de la Maremma. Aujourd'hui, avec la crise dans la Botte, le bon producteur italien est celui qui vend 90% de ses vins à l'étranger. Je vise donc l'Europe du Nord, le Canada, et l'Asie, la Chine, Singapour et, bien sûr, le Japon.

**Avec le Japon, vous avez des liens particuliers. C'est à Tokyo que vous avez été couronné, devant un public de plusieurs milliers de personnes. Et vous y êtes retourné...**

J'ai appris à connaître le Japon, ses sakés (alcools de riz) et les restaurants japonais de haut niveau. Les chefs européens y font fortune mieux que les Japonais ici.

**Croyez-vous à l'exportation des vins suisses au Japon, comme les Vaudois sous l'impulsion du président de leur office de promotion, Pierre Keller?**

Que le chasselas accompagne à merveille les sushis, ça a été une vraie découverte, pour moi aussi! On a des chances, oui, puisque le chasselas est unique et propre aux Suisses. Pour les autres vins, on est comparés. Mais attention: la Suisse n'existe pas sur la scène mondiale du vin. Ou pas davantage que Chypre ou la Slovénie, qui ont un vignoble de même surface.

**Comment augmenter nos chances?**

Comme les Autrichiens, les Chiliens et les Argentins. Quand ils vont à l'étranger, ils sont unis. Swiss Wine doit fédérer tous les vins suisses. L'allusion au «Swiss made», aux montres, au chocolat et aux banques, n'est pas perçue aussi facilement qu'on le croit ici. Dans le vin, nous n'avons aucune notoriété. Il faut un travail long et profond...

**Vous allez publier un livre cet automne. De quoi parlera-t-il?**

L'éditeur Pierre-Marcel Favre me l'a proposé. Il contiendra des éléments biographiques, des notes de dégustation, des accords mets et vins et sera consacré à mes vins coups de cœur dans des régions avec lesquelles j'ai

des affinités: toute la Suisse, avec un accent sur le Valais, où j'ai travaillé dix ans, le Piémont, voisin du Tessin, et la Toscane, où j'ai toujours été en vacances, la Bourgogne, si proche quand je travaillais à Genève (réd.: au Cygne du Noga Hilton), Bordeaux, dont j'ai vendu les plus prestigieux flacons chez un «antiquaire» du vin, la Champagne, où j'ai fait mes premiers concours européens, l'Alsace, qu'on traversait pour s'y rendre... Je l'ai écrit en français et le journaliste Pierre-Emmanuel Buss (réd.: collaborateur du «Temps») l'a «brossé» et complété.

**Pas de vins chinois?**

(Il rigole derrière ses lunettes de soleil). Non! Actuellement, je vois le monde du vin en Chine sur deux axes. D'un côté, des clients exigeants qui ne veulent boire que des vins très haut de gamme, des crus classés de bordes. De l'autre, le reste des consommateurs qui se contentent de vins chinois. Et comme la Chine produit davantage que les Chinois ne boivent, elle va vouloir exporter. Si ces vins sont d'un bon rapport qualité-prix, ils trouveront preneurs sur le marché européen. Comme les voitures asiatiques ont supplanté les Fiat en Italie, malgré les réticences de principe des Italiens! I

PROPOS RECUEILLIS PAR PT



Paolo Basso produit son propre vin, avec l'œnologue Freddy de Martin: Il Rosso di Chiara, du prénom de sa fille. OLIVIERO CARLO VENTURI