

Paolo Basso s'est entraîné comme un grand sportif

MONDIAL DE SOMMELLERIE 2007

Le Tessinois qui représente la Suisse ce week-end à Rhodes a subi des tests sévères au Beau-Rivage à Genève.

ALAIN GIROUD

Paolo Basso plonge le nez dans le verre, fronce imperceptiblement les sourcils, se concentre intensément: «Le nez est frais, citronné, très fleurs séchées. La bouche est vive avec une légère astringence...» Il reste sceptique sur la provenance de ce blanc. Eric Duret explique: «Il s'agit d'un riesling du Rhin, provenant de Hongrie, millésime 2005.» Le sommelier tessinois secoue la tête d'un air entendu et se saisit du verre suivant...

Nous sommes dans un salon de l'Hôtel Beau-Rivage. Jean-Christophe Olivier, sommelier maison, et Eric Duret, ancien champion d'Europe de la spécialité, accueillent Paolo Basso pour une journée d'entraînement au championnat du monde de sommellerie. Car le Tessinois représentera la Suisse, ce week-end à Rhodes.

Le programme de la journée est intense. Autour de la table, quelques spécialistes pointus: Christian Martray, sommelier de l'Albert 1er à Chamonix, Daniel Pion, chef barman du Mandarin Oriental, Gary Bovagne, l'assistant de Jean-Christophe



Douze alcools à analyser. Quelle concentration. (LDD)

Olivier. Le premier atelier est consacré à des vins d'Europe sélectionnés par Eric Duret. Tout le monde déguste en même temps que Paolo Basso.

Bois ou pas bois?

On passe sur un blanc autrichien très marqué par le carbonique, sur un allemand qui crée la discussion. Tout le monde est d'accord avec Paolo Basso: «L'élevage en barrique est mal

maîtrisé». Eric Duret rectifie avec le sourire, «ce vin n'a jamais passé dans le bois...» Ah! L'exercice est difficile, même pour un concurrent qui fut vice-champion du monde en 2000 derrière Olivier Poussier.

«On ne demande pas aux sommeliers de deviner les vins présentés, c'est mission impossible. L'important est de le décrire avec précision, expliquer comment le servir et proposer des accords avec des mets.»

Dégustation orale

Dans la foulée, il demande à Paolo de passer à une dégustation orale de deux vins blancs en quatre minutes chacun. Un temps très court compte tenu de la concentration nécessaire.

Le sommelier se lance, parle du premier et second nez, de la bouche, des perspectives de vieillissement, d'un service à 8° sans carafage et propose des accords sur un carpaccio de loup de mer peu citronné pour mettre en valeur l'acidité du vin ou sur des fettucini aux fruits de mer avec une pointe d'origan pour créer un lien avec l'aromatique avec le cru. De quel vin s'agit-il? «Peut-être un vermentino du Sud de la France.»

Eric Duret critique l'exercice: «Parle de maîtrise de la vinification, pas d'élevage. Inutile de préciser qu'il ne faut pas carafier, tu perds du temps. Ce n'est pas un vin français, mais un roumain issu d'un cépage local, le feteasca regala.»

Paolo marie le second vin, un

grüner vetliner de la région de Vienne en Autriche, avec un jeune gruyère ou un alpage tessinois. Eric Duret le coupe: «Peux-tu nous donner les noms de trois fromages d'Europe centrale?» Le Tessinois reste bouche bée... «Apprends quelques spécialités de ce type, cela impressionne le jury!»

«Eric, tu en connais, toi, des fromages d'Europe centrale?» «Euh, non...»



Paolo Basso, appliqué dans une épreuve écrite. (LDD)

Suit un questionnaire technique préparé par Olivier Poussier. Il survole les vins, alcools, eaux minérales, apéritifs, cocktails, thés, cafés, régions viticoles. Contestation de Paolo Basso sur le vignoble australien: «Cette appellation a changé récemment, je suis à jour sur le sujet!» Eric rétorque: «J'espère que le jury sera aussi à jour...»

Douze alcools à deviner

Daniel Pion, chef barman du Mandarin Oriental, est arrivé avec douze alcools alignés face à Paolo. Le candidat les passe rapidement en revue au nez. Puis les teste en bouche. Les réponses orales s'égrènent et le barman fait le point:

«En 4, tu as dit armagnac. Dis toujours Bas Armagnac, il y a 90% de chance pour que ce soit cela... Au 7, tu as dit tequila au lieu de mesclé; en 8, tu as pris du rhum pour du kirsch, le 9 que tu n'as pas trouvé était du Drambuie, mais le résultat est très bon dans l'ensemble...»

L'ouzo de Rhodes

Et de continuer de torturer Paolo en lui présentant deux verres d'anisés. Le Tessinois sèche. «Mémorise bien le premier, c'est l'ouzo typique de l'île de Rhodes, tu risques de tomber dessus pendant le concours. Le second est de l'absinthe des Alpes, très différente de celle du Jura...»

Champagne!

Un petit coup de champagne maintenant? Les six bouteilles présentées sont piégeuses. Un blanc de noirs, deux purs chardonnays en monocrus, un chouilly, un crament. Deux vins



Eric Duret juge l'exercice avec une sévérité bienveillante. (LDD)

différents pour illustrer l'influence des terroirs. Et même un rosé demi-sec, une curiosité. «Parle plus de la bulle en bouche», souligne Eric Duret.

L'épreuve du service

Dernière épreuve: choix, présentation et service des vins du repas préparé par le chef du Beau-Rivage, Dominique Gauthier. L'équipe est à table, sauf Paolo Basso. Rien ne lui sera épargné.

Pour chaque plat, il choisit un vin, en parle et explique les raisons de l'accord proposé. Mais pas question de vérifier le bien-fondé de son choix. Les convives mangent sur un seul vin, un blanc local.

Paolo Basso repart au Tessin pour une dégustation en soirée. Dominique Gauthier lui prépare un club sandwich à dévorer sur la route, en se remémorant les enseignements de ce stage intensif. Sera-t-il champion du monde? Réponse dimanche!

www.tdg.ch

INFO EN CONTINU

VIDÉO

LOISIRS

16:30

TOP SLURP AVEC ESTÈBE

Homard m'a tué (avec sa crème vrouvroumée)



Notre visite hebdomadaire sur le blog Top Slurp. Au menu? Mousse de féra et homard.

Comme vous l'avez sans doute remarqué, le luxe tapageur et un rien vulgus est à la mode ces temps-ci, et comme le yacht de notre pote à Malte était occupé, ben, on s'est dit qu'on allait manger du homard. Sacrée affaire. Car, c'est de notoriété culinaire publique, le homard se poche vivant. Estourbi longtemps au préalable, l'animal perd sa jutosité et sa délicatesse. Voilà d'ailleurs la raison qui nous a si longtemps retenus d'investir dans le phénomène. Devoir mettre à mort une bestiole au look préhistorique, qui nous lance des regards furax en agitant ses énormes pinces sarkoziennes, ça donne envie de pâtes à la tomate. Mais bon, pour **des homards au court-bouillon et leur crème aux légumes croquants**, on a ravalé nos terreurs enfantines.

A vrai dire, le cauchemar a démarré au magasin. «J'ai la phobie des homards», gémit le jeune employé de la poissonnerie, total paniqué, alors qu'un gros crustacé vindicatif s'attaque à son éprouvette à grands coups de pinces. L'eau éclabousse la clientèle. Le pauvre garçon manque de tomber dans l'aquarium. Mais finit quand même, blanc comme un linge, à caser deux monstres dans un sac. L'addition? Indécente. Le prix d'une île flottante au Fouquet's.

Stalingrad en cuisine

René, rentré à la maison, il a fallu expédier le tandem hargneux dans le bas du frigo, sur un torchon humide. Sueur et effroi. Gigotez mes cocos, on verra bien tout à l'heure.

1/ La crème. Pelez et détaillez en brunie un poivron rouge et deux brins de céleri branche. Faites fondre doucement dans un peu de beurre. Sel, poivre. Quand les chairs s'abandonnent tout en restant fermes. Virez les légumes. Dans la même poêle, on fera chauffer doucement deux décis de crème, relevé de sel, poivre et d'une pincée de piment doux fumé espagnol (qu'on aime

beaucoup pour son goût mais surtout pour sa boîte pop), crème qu'on émulsionnera, avant le service, avec la machine à vrouvroum, avant d'y réintégrer les légumes.

2/ Le court-bouillon. Remplissez au trois-quarts d'eau un récipient assez grand pour contenir les homards. Ou dégainez deux grosses marmites. Ou trois. Salez généreusement, poivrez, ajoutez deux échalotes entières mais pelées, deux carottes en morceaux, plus un bouquet garni fait maison: du thym, un clou de girofle, un brin de céleri branche, du persil, le tout ficelé entre deux feuilles de poireau. On fait glouglouter gentiment, à couvert, un petit moment.

3/ La cuisson. Une recette normale vous dirait un truc de ce genre: «Plongez les homards vivants dans le court-bouillon pour 9 minutes.» Hi, hi. Pas si simple. Vous et moi, au moment de plonger, réunissons nos deux mains devant le nez. Et plouf, Simone. Le homard, créature sans jugeote et peu aimable, fait le contraire. Il écarte les pattes, façon Jésus sur la Croix. Affolé par ce manque de coopération, on a dû appeler à la rescousse une des convives, vétérinaire dans le civil (toujours utile une veto à table), qui s'est emparée des bestioles remuantes avec sang-froid. Merci Madame. Neuf minutes donc, à petits bouillonnements. Ils se calment vite.

4/ Le décortiquage. Epouvantable. «C'est comme les gambas», avait assuré le poissonnier. Oui mais des gambas mutantes en titane. On s'y est mis à trois, avec un grand couteau, des ciseaux à volaille, un petit marteau, un grand marteau, un casse-noix, des jurons et tout et tout. Du genre les Rapetous sur un coffre-fort. Au final, notre plat de service ressemblait à Stalingrad après la bataille. Voire au PS au soir du deuxième tour.

Mais, vous savez quoi? C'était monstrueusement slurp. Fin, juteux et spirituel. Le jour suivant, on a mangé du surimi. *JEST*

<http://jeromeesteblog.tdg.ch>

La féra qui se fait mousser

Sous la Halle de Rive, on déniche des filets de truites fumées bio et vaudoises, attachement délicates et joliment rosées. Filets qui peuvent s'engloutir tels quels, avec un nuage de raifort crémé et trois câpres. Ou finir écrabouillés dans une coquette et onctueuse mousse de truite fumée à la ricotta et à l'aneth. Laquelle se tartine sur du pain de campagne préalablement grillé, à l'apéro et dans l'allégresse. Youpla boum. En voilà la recette, dont la réalisation exige un Bac + 13. Ou juste un peu moins.

Prévoyez le même poids de ricotta et de filets de truite. Ecrabouillez le tout menu menu à la fourchette. Ajoutez trois grosses giclées d'une bonne huile d'olive,

onze gouttes de citron, une bonne pincée de piment d'Espelette, sel, poivre et pas mal d'aneth ciselé. Voilà tout. Un peu de chichi décoratif? Tracez à la fourchette des sillons concentriques à la surface de la mousse (ça fait druidique); plantez-lui un brin d'aneth dans le cœur (ça fait chic); et parsemez de grains de sésame noir (ça fait gothique). *(jest)*

ESTÈBE



Portrait express du candidat suisse



Paolo Basso est d'origine italienne. Il s'est installé en Suisse pour apprendre le français. A Crans-Montana d'abord, puis au Cygne du Noga-Hilton à Genève où il a rejoint trois sommeliers aguerris, Eric Duret, Manuel Heydens et Jean-Marc Guelpa. Ils lui ont donné le virus des concours. «A l'époque, j'avais vu un questionnaire du concours de meilleur sommelier du monde et j'avais été fasciné», raconte

Paolo. Il a ensuite travaillé pour Adolf Blockbergen au Raisin à Cully avant de s'installer au Tessin. Il a été sommelier de la Conca Bella à Vacallo puis a créé sa propre entreprise. Paolo Basso, meilleur sommelier suisse, a participé à trois concours internationaux où il a chaque fois terminé second: au mondial 2000 et aux championnats d'Europe 2004 et 2006. Le championnat du monde 2007 sera-t-il le bon? *(ag)*