

17 10 2014

DAILLENS

Soirée d'exception avec le meilleur sommelier du monde à La Balance

Pour fêter dignement les deux ans passés depuis sa réouverture, l'auberge communale La Balance à Dailens a frappé un grand coup mercredi 8 octobre dernier, autant dans le domaine de la gastronomie que dans son indispensable pendant, l'œnologie. Ses tenanciers, Michael Texier et Julien Leclerre, ont concocté un menu de cinq plats représentatif de leur savoureux savoir-faire culinaire et invité, pour ce qui est des vins accordés à chaque plat, celui qui a été sacré meilleur sommelier du monde l'an dernier à Tokyo, Paolo Basso.

Paolo Basso a vu le jour à Varèse, dans l'extrême Nord de l'Italie où il a passé sa prime jeunesse. Sportif actif dans le cyclisme, il s'est très tôt intéressé à l'alimentation, constatant que, correctement équilibrée, celle-ci pouvait considérablement améliorer ses performances. Il a ensuite suivi l'Ecole hôtelière en Valteline, importante région viticole, où il a commencé à s'intéresser au vin, à ses saveurs et à la complexité de ses arômes.

Après avoir effectué son service militaire à Turin, Paolo Basso, également passionné de ski, s'est installé en Valais pour y travailler dans la restauration. Désireux de progresser dans sa connaissance des vins, il a délaissé le «Vieux Pays» pour travailler chez de grands noms de la gastronomie romande. Puis, il a trouvé une place chez Badaracco à Zürich, maison spécialisée depuis plus de 130 ans dans les vins rares et ceux de collection. Là, il a eu l'opportunité d'élargir ses connaissances et de déguster des crus dont le prestige ou la rareté font que seules les grosses fortunes y ont accès. Il a aussi suivi les cours d'œnologie plutôt pointus dispensés par l'Association suisse des sommeliers. Curieux de nouveautés et de découvertes, il a poursuivi sa formation en autodidacte, voyageant sur quatre des cinq continents, seule l'Australie manquant pour l'instant à son palmarès.

Paolo Basso a été sacré meilleur sommelier de Suisse en 1997, puis d'Europe en 2010 avant de décrocher la consécration suprême l'an dernier au Japon. Il est aujourd'hui sommelier conseil et dirige sa propre entreprise, Paolo Basso wine, à Lugano. Il est également producteur au Tessin et consultant international pour de grandes chaînes hôtelières et des compagnies aériennes. Tous ces titres ne l'ont pas empêché de rester simple et accessible, et c'est bien volontiers qu'il s'est prêté à une interview avant d'être le maître de cérémonie d'une soirée où les soixante places disponibles se sont arrachées en trois jours.

A la question de savoir quelle était l'erreur la plus fréquemment commise par les amateurs, il répond qu'elle consiste à trop laisser vieillir les vins. Pour lui, c'est la bouteille d'exception qui crée l'événement, et non l'hypothétique anniversaire qui remet sa consommation aux calendes grecques. Pour ce qui est de l'accord entre les plats et les vins, il y a d'abord une base technique consistant à connaître les dominantes du plat servi (salé, sucré, acide, amer) et sa sapidité, sa longueur en bouche avant de se décider pour tel ou tel cru.

Mercredi dernier, tous les vins choisis étaient italiens et issus de la gamme commercialisée par l'hôte d'honneur qui les a commentés pour les convives. Ceux-ci ont ensuite pu poser toutes les questions qu'ils souhaitaient et partager leur passion du vin avec ce connaisseur encyclopédique du jus de la treille.

Si vous voulez renouveler l'expérience pour votre propre compte (peut-être en un peu moins somptueux), Michael Texier en salle et Julien Leclerre aux fourneaux vous feront la démonstration de leur parfaite maîtrise des arts de la table et des produits du terroir à des tarifs tout à fait raisonnables... Et c'est très volontiers qu'ils vous accueilleront!

Ch. Dutoit



Le meilleur sommelier du monde Paolo Basso entouré de Michael Texier et Julien Leclerre, patrons de La Balance.