



De g. à dr.: Michael Texier (en salle), Paolo Basso et Julien Leclerre (en cuisine). © DR

Vaud

Festival de vins d'exception à Dailens

C'est le 8 octobre dernier qu'une soirée d'exception se déroulait à l'auberge communale La Balance à Dailens pour un apéritif suivi d'un repas en présence de Paolo Basso, sacré meilleur sommelier du monde 2013 à Tokyo.

Plus d'une cinquantaine de convives se pressaient mercredi dernier chez Julien Leclerre et Michaël Texier pour déguster un superbe repas de cinq plats accompagnés des meilleurs crus sélectionnés par Paolo Basso. La météo clémente a permis de déguster l'apéritif en terrasse, un Chasselas de Lullins du vigneron Philippe Bovet, et de débiter la soirée dans des conditions idéales par ce clin d'œil aux crus de la région. C'est ensuite à l'intérieur que les hôtes bénéficiaient du meilleur professeur; Paolo Basso expliquait à l'assistance le choix des vins, tous italiens, qui accompagnaient chacun des cinq plats du repas. Les convives ont pu ainsi apprécier un Franciacorta Brut, Chiara Ziliani avec le velouté de potiron à la truffe qui débutait le menu. La tartelette fine aux bolets et noix de Saint-Jacques rôties qui suivait était servie avec un Vermentino Azienda Sada 2013 tandis que pour le blanc de bar cuit en vapeur, c'était

un blanc des Rosis, Azienda Schiopetto 2011. C'est ensuite un Barbera d'Alba, Luciano Sandrone, 2012 qui était servi avec le suprême de poularde farci de foie gras et blette. Pour terminer un Vin Santo del Chianti Classic, Isole e Olena, 2005 accompagnait la Dacquoise à la mascarpomme, caramel au beurre salé. Une surprise était réservée à tous avec la présentation et la dégustation en avant-première: Il rosso di Chiara, Rosso Ticinese DOC, Paolo Basso Wine, 2012. Au cours du dîner, Paolo Basso, très disponible, passait de table en table pour répondre aux questions de chacun, préciser et expliquer le choix des associations des vins et des mets. Une très belle soirée, qui a ravi tous les convives, organisée dans cette auberge tenue depuis 2012 par deux amis d'enfance, le chef Julien Leclerre et Michaël Texier qui, lui, œuvre en salle. Ils proposent toute l'année une cuisine traditionnelle mais originale. La carte s'adapte aux saisons et les plats proposés sont autant que possible composés de produits frais du terroir. Une belle carte des vins présente une large sélection de vins suisses complétée d'un choix de vins européens de qualité. Le succès de ce dîner ne peut qu'encourager l'auberge à en organiser d'autres le plus tôt possible.

Frédéric Finot