

l'encoche

Revue d'information
de la commune de Montana

www.montana.ch



Décembre 2015 - N°19

L'invité,
Paolo Basso



L'invité, Paolo Basso

Le meilleur sommelier du monde «bourgeois» de Montana !



Pascal Rey

Paolo Basso est né en 1966 dans la région de Varese, au nord de Milan. Il garde de son grand-père le souvenir de la magie de la mise en bouteille que celui-ci effectuait pour sa consommation personnelle, en dosant méticuleusement des vins achetés en vrac. Celle-ci était d'autant plus mystérieuse qu'elle se déroulait dans une cave voûtée, fraîche, calme, empreinte de ces parfums humides et mystérieux biens connus des Valaisans.

En 2013, il remporte à Tokyo le titre envié de Meilleur Sommelier du monde, titre décerné tous les trois ans.

Sommelier par hasard

Paolo Basso découvre les vins alors qu'il se forme à l'école hôtelière de Sondalo, en Valtelline. Il s'attache alors avant tout aux étiquettes qui le font voyager comme de délicieuses cartes postales. L'amour du contenu naît progressivement, alors qu'il parfait son expérience dans bon nombre d'hôtels, notamment à l'hôtel du Golf puis au Crans-Ambassador où il fait la connaissance de son épouse et est sensibilisé aux mystères des



Le vainqueur entouré de ses sept
prédécesseurs Photo AFP

vins par le Maître d'hôtel Luigi Ozieri ; ce dernier l'initie à certains Grands Crus de la cave du Crans-Ambassador.



MM Paolo Basso et Luigi Ozieri, Photo regards optique & Photographie

Passionné de montagne, il pratique alors tous les jours le ski, une fois son service terminé. Alors que son épouse demeure à Crans-Montana, son parcours professionnel le conduit à Genève, au restaurant du Cygne où il décide de parfaire son orientation professionnelle en apprenant le vin, tout d'abord en autodidacte, puis en suivant assidûment les formations dispensées par l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP). Travail de bénédictin, long, intense et complexe, tant par les compétences techniques à maîtriser que par l'immensité des connaissances théoriques à acquérir.

Après un passage à l'Auberge du Raisin à Cully où Paolo découvre les vins vaudois, il part, en famille, s'établir au Tessin, dans le village de Ligornetto qui se situe à égale distance de ses parents et de ses beaux-parents, tout en étant proche des facilités de transport qu'offrent Lugano et Milan pour rayonner à travers le monde.



Les joies du ski en famille, Chiara, Paolo et Helena



Un compétiteur dans l'âme

Après avoir obtenu en 1997 le titre de Meilleur Sommelier de Suisse, Paolo Basso se prend au jeu de la compétition, travaillant inlassablement et se présentant aux Championnats d'Europe en 2004, 2006, 2008, Championnats qu'il finit par remporter en 2010. Parallèlement, il part à la conquête du monde et participe aux éditions 2000, 2007 et 2010 du Concours mondial. En 2013, c'est la récompense suprême pour laquelle il a consacré près de 20 ans de passion, dont 15 ans de compétition.

Tokyo 2013, la consécration

Le concours du Meilleur Sommelier du monde est placé sous la responsabilité de l'Association de la sommellerie internationale (ASI) qui l'organise chaque 3 ans depuis 1969 et qui en a assuré la 14^{ème} édition à Tokyo. Ce sont ainsi 54 concurrents qui s'y sont affrontés durant trois jours de concours. Après un premier jour de sélection où les candidats doivent traverser quatre épreuves : répondre à un impressionnant questionnaire d'une centaine de questions, décrire deux vins à l'aveugle, accorder un plat avec le meilleur de trois vins proposés en le justifiant, puis passer une épreuve pratique comme la décantation du champagne ou, plus surprenant, le service du cigare.

Après ce premier jour, seuls douze demi-finalistes sont conviés à la deuxième journée pour affronter de nouvelles sélections encore plus ardues, comme la correction d'une carte de vin imparfaite. Très difficile veillée d'armes pour les douze demi-finalistes dans l'attente des résultats et de la proclamation des finalistes !



La finale voit les trois derniers concurrents en lice se départager devant près de 4000 spectateurs. Des vins ainsi que d'autres produits sont proposés afin de départager les finalistes. La reconnaissance des vins à l'aveugle reste le point central du concours, nécessitant une description visuelle, gustative et olfactive des crus en dégustation. Doivent être identifiées les méthodes de production, éventuellement le climat, les terroirs, mais également la conservation du produit et les conditions optimales de service, y compris en ce qui concerne les accords culinaires. Ensuite seulement vient l'identification, partie la plus spectaculaire de l'épreuve pour le public, alors que pour le sommelier, l'importance réside avant tout dans la compréhension de la qualité du vin. Chaque concurrent doit faire valoir ses compétences en matière de vin dans une langue étrangère, soit le français pour Paolo Basso. Un choix hétéroclite de ces grands



Les liqueurs du concours

crus provenait de France certes, mais également du monde entier : ainsi un Sul chenin blanc d'Inde et un Pinot noir d'Israël ont été présentés au palais des finalistes. A cette épreuve des vins s'est ajoutée celle de la dégustation des eaux de vie et liqueurs dont il fallait déterminer au moins la composition.

Ont été ainsi notamment soumises à la sagacité des concurrents une liqueur japonaise à la tomate, une liqueur mexicaine à la fleur d'hibiscus et une dernière au rhum provenant d'Estonie...



Le service du champagne à trois clients difficiles et irréconciliables en matière de goût a nécessité également une perspicacité hors du commun. Comme si ces épreuves ne suffisaient pas, un panel de 15 professionnels mondiaux du vin devaient être reconnus sur des portraits présentés aux concurrents ; y figurait une Valaisanne, mondialement connue ou presque en la personne de Marie-Thérèse Chappaz.

Champion du monde et après ?

Cette consécration par la profession elle-même a ouvert de nouvelles perspectives professionnelles à Paolo Basso qui a été notamment sollicité par le groupe hôtelier Kempinsky pour sélectionner des vins européens, mais également par le groupe Air-France pour lequel il établit la carte des vins en tenant compte des paramètres de conservation propres à l'aviation. Il est remarquable de constater qu'il est bien le premier sommelier non français à le faire. Des sollicitations à travers le monde ont également nécessité l'engagement d'un agent responsable de la tenue de son nouvel agenda de star incontestée et tenant de ce titre qui ne sera remis en jeu qu'en 2016.

Un Suisse meilleur sommelier du monde est également une opportunité pour la mise sur pied d'une formation crédible à cette profession méconnue ainsi que pour la promotion des vins suisses à l'étranger. Une collaboration avec Swiss Wine Promotion est ainsi recherchée.

L'envie de produire un vin signature se concrétise également par le projet « Rosso di Chiara », du nom de sa fille à la chevelure flamboyante. Ce vin produit à partir de Merlot, de Cabernet Franc et de



Cabernet Sauvignon est un nouveau défi allant dans une diversification professionnelle et un complément naturel à ses formidables compétences acquises dans la connaissance des vins. Ainsi, ce champion du monde de la sommellerie se retrouve-t-il humble apprenti vigneron ou presque, puisqu'il peut compter sur la collaboration experte de l'ingénieur-œnologue Alfred de Martin, avec lequel il élève un produit d'exception qui doit faire montre d'une grande flexi-

bilité dans les accords vins et mets. Foin de ces bombes œnologiques ! Plutôt de l'élégance et de l'harmonie ! Un vin est parfait lorsqu'une bouteille se finit à deux personnes et qu'elles en reprendraient encore. Pari gagné, puisque son deuxième millésime a été très bien accueilli par la profession.



*Chiara, Paolo et Helena
Photo regards optique & Photographie*

Les attaches à Crans-Montana

Après avoir élu son domicile affectif de 1987 à 1997 en Valais, Paolo Basso rejoint son épouse au Tessin dès 1997. L'appartement de Crans-Montana est toutefois conservé jusqu'en 2001, preuve tangible de son attachement à notre région et aux amitiés que la famille y a tissées, notamment avec la famille de Guy Favre. Il faut aussi relever que Crans-Montana se trouve à équidistance entre le Tessin, où Helena relevait un défi professionnel, et l'arc lémanique, où Paolo exerçait ses talents. Si Crans-Montana n'est pas ou plus le centre du monde, elle le fut durant de nombreuses années pour la famille Basso.



Après que son épouse a obtenu la nationalité suisse en devenant bourgeoise de Montana en 1997 déjà, Paolo Basso la rejoint dans cette même démarche d'enracinement et devient bourgeois de Montana en 2005.

Une volonté d'acquérir un bien à Bluche s'est heurtée aux conditions strictes du règlement sur les quotas et les contingentements; cette intention a donc dû être remise à des jours meilleurs.

Crans-Montana vu par Paolo Basso

Se décrivant comme « météopathe » et sensible à la géographie de ses lieux de vie, il a été difficile pour Paolo Basso de quitter Crans-Montana et de rejoindre Genève pour son activité professionnelle.

Ainsi s'enthousiasme-t-il toujours et encore de l'ensoleillement formidable d'une région à nulle autre pareille dans tout l'arc alpin. D'où peut-on découvrir d'un seul regard un panorama s'étendant du Mont Cervin au Mont Blanc ? Les possibilités d'activités qui existent en matière de vélo et de ski sont prépondérantes dans cet amour qu'il porte au Haut-Plateau.

Une amélioration du parc immobilier est constatée depuis une dizaine d'années avec le développement d'un certain style et d'un goût alpin qui remplace progressivement certaines expériences architecturales des années septante.

Paolo regrette la perte progressive d'une clientèle qui a préféré d'autres stations, dès lors qu'une certaine démocratisation des séjours et des activités s'est opérée ; un tourisme de masse a en effet supplanté



un tourisme haut de gamme qui voyait les capitaines d'industries comme une certaine jet set se retrouver à Crans-Montana.

Nombreux ont été les hôtes illustres à regretter et à déplorer l'attitude quelque peu suffisante de certains hôteliers de qui ils attendaient une déférence et une qualité d'accueil qui s'est estompée avec les années.

Avenir de la viticulture mondiale

Si la Suisse défend avec fierté ses 15'000 hectares, elle ne doit pas ignorer que 10'000 hectares sont plantés chaque année en Chine.

Si des domaines prestigieux ont été acquis par des investisseurs asiatiques, il faudra anticiper la déferlante de vins chinois qui pourrait inonder l'Europe et séduire ses consommateurs à des prix et à une qualité qui pourraient défier toute concurrence.

L'Inde n'est pas en reste et offre des domaines viticoles tout aussi importants que le Bordelais ou la Bourgogne, avec des climats des plus favorables.

L'adéquation des terroirs et des cépages prend encore un certain temps, temps que certains pays producteurs comme le Chili prennent pour améliorer leurs productions.

Cependant, si l'élaboration de vins simples est à la portée de tous les pays producteurs, celle des vins d'exception reste encore l'apanage des pays européens qui conservent un savoir-faire et une expérience décisifs en la matière. Il leur appartient, il



nous appartient dès lors d'anticiper et de prendre les décisions visant une production d'excellence à même d'offrir des débouchés à nos plus grands crus.

Avenir de la viticulture suisse et valaisanne en particulier

Les vins suisses ont un niveau international, mais sont méconnus de par leur faible rendement ; de plus, ils souffrent d'une absence de reconnaissance. Les habitudes de consommation des hôtes sont tenaces et, parmi les consommateurs étrangers, rares sont les curieux qui préfèrent les découvertes aux prestigieuses étiquettes.



Quel avenir pour la viticulture valaisanne et ses producteurs?

Ainsi, les habitudes des producteurs suisses doivent-elles évoluer rapidement, car ceux-ci ne ressentent pas encore le besoin d'aller exporter leur savoir et leurs produits dans un marché élargi. Le Tessin a clairement perdu une clientèle touristique allemande, sensible aux produits locaux et consommatrice des vins proposés, en ciblant, les marchés d'Extrême-Orient et celui des Pays du Golfe. Cette nouvelle clientèle est une bonne clientèle pour le tourisme tessinois, mais pas pour les vigneronns qui n'en profitent pas du tout.

Ainsi serait-il urgent de repenser le vin en termes de produit à forte valeur ajoutée, au même titre que nos produits horlogers ; de plus, la qualité suisse de-



vrait être plus souvent revendiquée. En termes de communication, une mentalité entrepreneuriale doit prédominer : un vin n'est pas terminé dès lors qu'il est mis en bouteille ; à ce stade, un nouveau travail doit être effectué. Les Bordelais disent non sans raison « qu'il est important de faire, mais qu'il est encore plus important de faire savoir ce que l'on fait ».

L'exemple de l'Autriche est des plus parlants, puisqu'en 1985, certains scandales ont complètement détruit l'image de ses produits viticoles. Après une aide publique conséquente et des travaux importants de création et également de valorisation des produits, ces crus autrichiens se retrouvent sur les tables des oenophiles londoniens ou new-yorkais. Le vin devient dès lors une carte de visite d'une région ou d'un pays et attire une certaine clientèle.

Une réorientation telle qu'effectuée dans la région des Langhe (Barolo et Barbaresco) a vu une économie essentiellement agricole se transformer progressivement en un tourisme oeno-gastronomique de qualité. Ce tourisme n'est plus restreint aux seules périodes de haute saison, mais s'étale sur l'ensemble de l'année. Le Valais n'aurait-il pas tous les atouts pour s'en inspirer ?

Puissent ces paroles d'expert trouver des échos favorables tant auprès des professionnels de la vigne et du vin que de ceux des milieux touristiques avec lesquels ils devraient élaborer de nouvelles stratégies de commercialisation et de valorisation de ces produits appelés à renforcer leur rôle d'ambassadeurs du Valais et de Crans-Montana en particulier.

Pascal Rey