

**Ezio De Bernardi et Paolo Basso**

## **Rencontre amicale au top de la sommellerie!**

18 h 30 sur la rive du lac de Lugano. Il fait encore bon, ce n'est pas l'été mais on s'en approche.

TEXTE: **FABIEN DUNAND**  
PHOTOS: **SP**

**A**ssis côte à côte sur cette jolie terrasse, Ezio De Bernardi, meilleur sommelier de Suisse en 1996 et Paolo Basso meilleur sommelier de Suisse (1997), d'Europe (2010) et du monde (2013), échangent quelques propos avant de répondre à nos questions. Ambiance chaleureuse et décontractée autour d'un savoureux repas tessinois.

**Question aux deux invités. Comment se voient-ils l'un l'autre? Quel portrait tirent-ils de l'autre? Quels sont les mots, les choses qui leur viennent alors spontanément à l'esprit?**

**Ezio De Bernardi.** Paolo est un ami de longue date, nous avons un parcours presque identique, famille simple, école hôtelière, découverte de la sommellerie et la passion du vin qui nous a conduit à faire des concours. Paolo est allé plus loin que moi dans ce domaine, mais cela n'a jamais entamé la solidité de notre amitié. J'apprécie ses connaissances professionnelles qui n'ont pas de limites mais aussi sa franchise et son inoxydable camaraderie.

**Paolo Basso.** Ezio est le seul Suisse qui m'a battu dans un concours quand il a été désigné meilleur sommelier de

Suisse en 1996, et que j'ai terminé deuxième. Depuis nous sommes toujours restés en contact, même quand je travaillais dans le canton de Vaud. C'est devenu plus facile quand je suis revenu au Tessin. Nous avons profité de nos congés pour faire des voyages ensemble dans les régions viticoles, en Toscane, en Allemagne. Nous sommes unis par cette passion pour le vin.

« À part ça, Ezio a été une leçon pour moi. Il a la capacité de gérer les mots, de ne pas dire un mot de trop. Je ne sais plus qui a très bien exprimé cette manière de faire: « Les personnes qui parlent peu ne parlent qu'à ceux qui peuvent comprendre. » Ezio est diplomate. »

**Quels sont les déclics successifs qui vous ont conduit à devenir sommelier, c'est ce qu'on va essayer de comprendre avec vous? Et d'abord, en commençant par l'évocation de votre environnement familial.**

**Paolo Basso.** Mon père était ouvrier dans une usine de mécanique et ma mère s'occupait du foyer. Je n'ai donc aucun lien familial avec le vin, sauf que mon grand-père disposait d'une très belle cave naturelle, à l'ancienne. C'était un lieu secret, interdit d'accès, ce qui ne pouvait qu'attiser

Vue sur le lac de Lugano de la terrasse de l'Arbostora, à Morcote

ma curiosité pour cet endroit où régnaient le silence et la fraîcheur. Le vin qu'elle abritait n'était sans doute qu'une piquette, mais les quelques vignes dont il était issu étaient l'objet de beaucoup d'attention. Il fallait les tailler, les lier. C'était tout un rituel accompli en suivant les cycles lunaires, comme on le fait aujourd'hui en biodynamie. Voilà mon premier contact avec le vin.

**Ezio De Bernardi.** Je viens d'une famille très simple, de la campagne. On subsistait avec ce qu'il y avait à manger, des tomates, des choux, des pommes de terre, beaucoup de patates. Le vendredi, parfois, ma mère allait au marché acheter de la morue séchée, et nous allions aussi pêcher dans les rivières où il n'y a plus de poissons aujourd'hui. Mon père travaillait 15h par jour, mais toute la famille était réunie autour de la table à midi et à sept heures du soir. C'était un moment sacré et impératif pour ma mère.

«Le vin était un aliment, il faisait partie de la nourriture. Une bonne année, c'était une année où les vignes avaient beaucoup donné. J'ai goûté le vin pour la première fois quand j'avais sept ans – c'était de la piquette – mais j'étais déjà le sommelier de mon père. Il me disait: «Va chercher une bouteille à la cave.»

**Dans ces conditions, qu'est-ce qui vous a orienté vers la sommellerie ?**

**Paolo Basso.** «J'étais dans un collège catholique très dur. Ma maman n'y voyait rien à redire. Elle me disait: «Tu te débrouilles». Alors j'ai décidé de faire une école hôtelière professionnelle, à Sondalo, en Valteline. À l'époque, c'était une manière de devenir indépendant assez rapidement. Mais c'était dur aussi. Quand je suis allé à l'armée, j'ai eu l'impression d'être en vacances.»

«L'ambiance des cuisines ne me convenait pas. J'ai préféré le service en salle. Et le vin

**Un moment d'amitié avec Ezio et Paolo pour échanger des souvenirs**



était pour moi le produit le plus mystérieux, le plus intéressant. Comme j'aime la géographie, le vin me paraissait comme une espèce de carte postale de sa région. J'ai commencé par voyager avec les étiquettes des vins.»

«Par la suite, deux personnes ont joué un rôle. À mes débuts, j'avais repéré un client, bon viveur, qui avait de l'argent et qui en faisait profiter son verre. Je l'enviais un peu et je voulais comprendre ce qu'il y avait dans un verre de vin. Un jour, il m'a dit: «Si tu veux progresser, il ne faut pas rester ici. Si tu veux, je te trouve une place dans un cinq-étoiles.» C'est ainsi que je me suis retrouvé dans un super cinq étoiles, à Punta Ala, qui est un peu le Saint-Tropez de la Toscane.»

«Au service militaire, alors que j'étais destiné à conduire des chars dans le Frioul, je me suis finalement retrouvé à Turin, au service du restaurant des officiers d'un général qui était aussi gourmet. J'avais 18 ans et quarante personnes sous mes ordres. Ce général m'a dit. «Il faut apprendre le français, c'est la langue du vin.» C'est ce que j'ai fait tout en allant travailler dans une station de ski de région vinicole, à Crans-Montana, au Golf d'abord, à l'Ambassadeur ensuite. C'est là qu'un passionné de vin m'a recommandé d'aller à Genève: «C'est là que ça se passe», m'a-t-il dit. Engagé au restaurant Le Cygne, du Noga Hilton, j'ai découvert le concours du meilleur sommelier suisse en 1994 et le questionnaire soumis aux concurrents. Que fallait-il faire pour le remplir? La réponse était simple: étudier. Alors j'ai repris les études en école et en autodidacte.»

**Ezio De Bernardi.** «Je suis entré à 14 ans à l'école hôtelière de Stresa, à l'époque l'une des meilleures d'Europe. J'ai apprécié l'enseignement des langues, l'anglais, l'allemand, et tout ce qui concernait la gestion. Mais le vin n'était pas le point fort de l'école.»

«Chaque année, le directeur de l'école choisissait les meilleurs étudiants pour les envoyer en stage en France. C'est ainsi que je me suis retrouvé commis dans un cinq-étoiles à La Baule. Jamais depuis, je n'ai vu un tel niveau de service et de clients. Mais il y avait un revers de la médaille. À 16 ans, je travaillais 12 heures par jour. Une fois, je suis arrivé en retard. Le chef m'a longuement pincé le bras avant de m'attribuer un extra-supplémentaire,



**Ezio de Bernardi:**  
«Il ne faut pas trop faire le professeur»

celui d'assurer le service des animaux des clients, le menu du chat de Madame la duchesse ou du chien de Monsieur le marquis.»

«Après avoir fait mes classes en Allemagne, en Angleterre, à Lugano, à l'Hôtel Splendide, puis de nouveau en Angleterre, à l'Ecu de France, à Londres, qui disposait d'une formidable cave de vins français, j'ai continué mon parcours professionnel sur des paquebots qui faisaient des croisières de luxe autour du monde mais le vrai déclic est venu à mon retour en Suisse, avec la rencontre du sommelier toscan, Raffaello Bonuccelli. C'est lui qui m'a poussé. Il était comme un frère. Nous partions déguster des vins pendant nos jours de congé et à nos frais.»

«Quand j'ai assisté pour la première fois à la finale du meilleur sommelier de Suisse, je me suis dit: «Moi? Jamais. Je n'y arriverai jamais, c'est impossible.» Et j'ai gagné en 1996. C'est Raffaello qui m'a donné la passion. C'est une école du travail, de l'effort. Il faut aussi savoir apprendre de la clientèle, ne pas trop faire le professeur.»



Paolo Basso: « Le rôle du sommelier, c'est d'être un filtre pour la clientèle »

Quels sont vos meilleurs et vos pires souvenirs de sommelier ?

**Paolo Basso.** « Le meilleur souvenir, c'était à l'Hôtel Royal de Crans-Montana. Je commande un vin. J'ouvre la bouteille et je m'apprête à le faire déguster au client, lorsqu'il me dit: « C'est à vous de déguster le vin et de dire s'il est bon. Moi, je veux être servi. » Le sommelier est bien là pour déguster le vin et le client pour le boire. »

« Le pire, c'était au Raisin, à Cully. On avait commandé exprès deux caisses de bordeaux pour un repas de fin d'année d'une banque. On déguste le vin avant de servir. Aucun souci. À la table, dans les verres, 21 des 24 bouteilles se sont pourtant révélées bouchonnées. L'exposition à l'air, la température ont-elles joué un rôle? Je n'ai pas encore compris ce qui s'est passé ce jour-là. »

**Ezio De Bernardi.** « Mon meilleur souvenir, c'est lors d'une visite au Tessin du Conseil fédéral. Le gouvernement était installé à la

table de la salle à manger d'un grand monastère, quand le conseiller fédéral Flavio Cotti a réclamé le silence à ses collègues en leur disant: « Maintenant, on écoute le sommelier. » J'ai vécu cela comme un grand honneur. »

« Le pire, c'est quand un journaliste local a tenté de démolir le restaurant dans lequel je travaillais à l'occasion d'un repas organisé pour la sortie du Guide régional. Il a notamment écrit que le sommelier était un incapable. Heureusement, notre fidèle clientèle s'est fâchée et le journaliste a dû admettre qu'il avait tort. »

Quelles sont les modes auxquelles vous êtes aujourd'hui confrontés dans votre métier ?

**Paolo Basso.** « Le rôle du sommelier, c'est d'être un filtre pour la clientèle, de l'aider à faire les bons choix. Si nous ne jouons plus ce rôle, notre métier n'a plus sa raison d'être. Et c'est à nous de refuser de jouer les intermédiaires d'aberrations. On a essayé, par exemple, de me faire faire des accords avec des produits « exotiques » qui ne tenaient pas la route. Désolé mais je ne joue pas ce jeu-là ! »

« Le vin « nature » est une autre de ces dérives. Lors d'un menu d'accords mets-vins auquel j'ai participé dans un restaurant 2 étoiles, le troisième vin présentait tous les défauts du monde. Lorsque j'en ai fait part, on m'a répondu que ce vin venait d'un très grand producteur. Cela ne l'empêchait pas d'être une insulte à l'œnologie. C'est quoi un vin « nature », sinon une invention de fondamentalistes, de ces mouvements « green » un peu chics, mais qui n'a plus grand-chose à voir avec le vin? Le vin doit d'abord être bon et ensuite s'il est issu d'une viticulture certifiée biologique, tant mieux. Mais on ne doit pas utiliser le mot « nature » comme cache-misère. »

**Ezio De Bernardi.** « La mode, les réseaux sociaux transforment les gens en troupeaux de brebis. Je suis triste quand j'entends un restaurateur me dire que tel produit est bon, mais qu'il ne le prend pas parce qu'il n'est pas demandé. Alors que c'est à lui de le proposer et de le faire apprécier de sa clientèle. » • FD



## LE GOÛT DE l'authenticité

AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE  
DEPUIS 150 ANS

Établi sur la Riviera vaudoise depuis 1871, Suter Viandes SA a construit sa réputation par la qualité de son savoir-faire professionnel. L'utilisation de techniques de pointes alliée à l'expérience des grandes traditions des maîtres bouchers font de Suter Viandes SA une référence de qualité, de saveur et de fraîcheur sur le marché de la viande.

Après quatre générations de la famille Suter, c'est désormais la deuxième génération de la famille d'Ueli Gerber qui est à la tête de l'entreprise familiale: ses trois fils Michel, Philippe et Pascal Gerber.

VILLENEUVE  
Pré-du-Bruit 3  
CH-1844 Villeneuve  
T. 021 967 01 01

suterviandes.ch

CAROUGE  
Rue Blavignac 5  
CH-1227 Carouge  
T. 022 343 70 54