



Laurick Chatelier, chef sommelier du Richemond Dorchester Collection, est l'un des meilleurs spécialistes des vins genevois, mais qui, pour les Fêtes, présente ce champagne brut Laurent Perrier «Grand Siècle». Thierry Parel



Le choix de Florent Bzik: un 100% syrah 2015 de la Cave des Rois de Saint-Saphorin (VD), chez Marco et François Grognoz (160 fr.) Yvain Genevay

«La Suisse m'inspire»

Le Richemond Dorchester Collection

C'est sans doute l'un des sommeliers d'un cinq-étoiles les plus jeunes de Suisse. **Laurick Chatelier** a 23 ans et est responsable de la cave du Richemond depuis septembre dernier. Le nombre de références dans les sous-sols de cet hôtel que l'on surnomme à Genève «le palace des artistes»? Le jeune Français ne les dénombre pas: «Le Richemond possède une histoire très longue, puisqu'il a été créé en 1875 par Adolphe-Rodolphe Armleder. On y trouve encore des bouteilles collectées au fil de ces décennies.» Pour preuve, Laurick Chatelier nous présente un sauternes de 1945, mis en bouteille avant même la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Mais, comme il se doit, une cave de prestige ne signifie plus uniquement détenir de très vieux millésimes, quand ce n'est pas les plus grands crus mondiaux. Celle du Richemond se renouvelle au contraire conti-

nuellement, à la découverte de nouveaux bouquets et de nouvelles saveurs, voire la remise au goût du jour d'anciens cépages suisses, tombés dans l'oubli.

Car la spécificité de ce palace et de son restaurant Le Jardin, sous la conduite du chef Philippe Bourrel, est justement la sublimation des produits du terroir, ceux de la Genève des champs (viande, légumes et vins) qui existe mais que l'on ignore souvent. «Je suis né dans la vallée de la Loire, où règnent en maîtres la gastronomie et la viticulture françaises», nous raconte Laurick Chatelier. Autant dire que les vins genevois, vaudois ou valaisans ne lui étaient pas familiers. Il en est tombé amoureux, et son bonheur est précisément de conseiller le client sur le cru qui accompagnera le mieux son plat. La bouteille la moins chère: le garanoir du Domaine du Paradis de Genève. La plus chère: un Château Yquem de 1945 à 6600 francs.

E. E.

Nos caves

Nectars Quels trésors cachent les celliers des palaces romands? De belles bouteilles suisses!

Élisabeth Eckert et Ivan Radja

elisabeth.eckert@lematindimanche.ch;
ivan.radja@lematindimanche.ch

Autant que la gastronomie, la carte des vins est devenue un signe distinctif pour les hôtels de prestige. Une bonne table étoilée est, depuis longtemps, devenue un passage obligé dans l'offre hôtelière de luxe. Mais, désormais, la renommée de ses vins, de ses choix et de leur spécificité fait également partie du rêve que recherchent les clients. Pour rêver en-

«Il faut être humble»

Lausanne-Palace

Il a roulé sa bosse, de Melbourne à Monaco, avant de prendre les rênes de la cave du Lausanne-Palace il y a cinq ans. À 33 ans, **Florent Bzik** connaît le terroir romand comme sa poche, et peu de caves échappent à sa vigilance. «C'est une passion dévorante», avoue cet originaire de la vallée du Rhône, dont il a gardé une prédilection pour la syrah. Avec 1000 références réparties en 20 000 bouteilles dans le cellier, où le tournus est plus lent, et autant dans la cave réservée aux vins de banquet, le chef sommelier orchestre la carte. C'est qu'on ne sélectionne pas les mêmes crus pour la Table d'Edgard, la table gastronomique, que pour le restaurant Côté Jardin, plus méditerranéen, le coin sushis ou le bar. «J'irai chercher de l'aromatique pour les sushis, un pinot gris, un viognier par exemple, alors que pour l'Écailler la solution se trouvera plutôt du côté d'un sauvignon de Bordeaux de chez Jérôme Eymas

du Château de la Rose Bellevue.» Mais 50% des références sont constituées de vins suisses, vaudois et valaisans pour la plupart. «Les vignerons suisses ont descendu en volume et gagnent sur la qualité», assure-t-il. Un Soleil Blanc du Domaine Delaharpe (Bursins/VD), à 48 fr., ou, au même prix, un Salix du Domaine Bovard de Saint-Saphorin (VD), et voilà son regard qui s'illumine. Certes, les amateurs pourront toujours opter pour un Romanée-Conti à 9500 fr., mais le but n'est pas là. Le coefficient appliqué par le Lausanne-Palace aux prix varie de 3 à 5. Florent Bzik aimerait le descendre encore un peu: «Si l'on part plus bas, cela amène les gens à oser davantage la découverte, quitte à se risquer dans des bouteilles un peu plus chères.» À condition de bien les guider: «Je ne mettrais pas forcément un grand cru au bar, le contexte ne s'y prêterait pas. J'irais chercher la gourmandise et la jeunesse d'un vin. Il faut être humble.» I. R.

«Merci, Tom Cruise»

Four Seasons Hôtel des Bergues

Il y a eu Paolo Basso, l'Italo-Suisse nommé meilleur sommelier du monde en 2013. Il y aura peut-être **Fabio Masi**, 34 ans, sommelier en chef et directeur du restaurant étoilé Il Lago du célèbre palace genevois. Responsable d'une cave forte de 1200 références et de 25 000 bouteilles, ce natif de Milan a trois passions: «L'excellence, les vins suisses et italiens et... les concours», nous confie-t-il. Marié et père de deux enfants, Fabio Masi multiplie les heures, comme d'autres les petits pains, contribuant à faire de cette adresse l'une des plus prestigieuses d'Europe.

En plus de sélectionner les vins, de découvrir des producteurs exclusifs, d'assurer les services de midi et du soir, il étudie quatre heures par jour, pour gravir les échelons de l'aristocratie mondiale de la sommellerie. Nommé meilleur sommelier de Suisse en 2012, ce surdoué va représenter notre pays au con-

cours d'Europe en 2017, qui se tiendra à Vienne. «La passion des vins m'est venue à l'adolescence, alors que personne, dans ma famille, n'appartenait à la branche. Le déclic de ma vocation? C'est en voyant un jour le film «Cocktail» et Tom Cruise jouer avec les bouteilles que je l'ai eu.»

En écoutant ce Milanais, on découvre que diriger une cave d'un cinq-étoiles relève du sport de très haut niveau. «Un restaurant étoilé comme le nôtre se doit de présenter les vins les plus renommés du monde, tel un Romanée-Conti, un Château Petrus, un sancerre ou un barolo du Piémont, de même que des crus du Nouveau-Monde. Mais nous privilégions les productions suisses et genevoises en particulier, très demandées par notre clientèle.» La bouteille la moins chère: un sauvignon des Curiaades de Genève à 40 francs. La plus chère: un Romanée-Conti à 18 000 francs.

E. E.



Fabio Masi, sommelier en chef des Bergues et meilleur sommelier de Suisse 2012, présente son coup de cœur: un barolo, Conterno Monfortino 2005, qui se marie à merveille à la truffe blanche, dont c'est actuellement la saison. Thierry Parel

5 étoiles

semble, «Le Matin Dimanche» est parti à la rencontre des grands crus classés de Bourgogne, du Bordelais ou d'Italie. Nous les avons vus, mais, fait étonnant, les chefs sommeliers du Lausanne-Palace, du Beau-Rivage de Neuchâtel, des Bergues ou du Richemond de Genève se sont accordés, tous, pour nous vanter la beauté des vins suisses qu'ils sélectionnent désormais pour leur cave.

Et pour cause. Les personnes qui choisissent ces tables étoilées sont majoritairement des clients locaux, qui, depuis une dizaine d'années, ont (re) découvert les vertus d'une viticulture «autochtone» - comme on la dénomme dans la branche -, de très grande qualité, en osmose parfaite avec les mets présentés dans les gastros de ces palaces 5 étoiles. Florent Brik, chef sommelier du Lausanne-Palace, en est la preuve: «50% des vins référencés dans notre cave sont des vins suisses», vaudois, valaisans, neuchâtelois ou... grisons, nous révèle-t-il. Alors, oui, nous avons vu des Romanée-Conti, des Cheval Blanc ou des barolos hors de prix. Mais les quatre chefs sommeliers rencontrés ne nous ont parlé que d'une chose: de l'excellence de la Suisse et de ses vigneron. ●

«Valoriser Neuchâtel»

Beau-Rivage

Avec sa table pieds dans l'eau du lac de Neuchâtel, le Beau-Rivage (16 points au Gault & Millau depuis peu pour son restaurant O'terroirs) jouit du cadre idéal pour mettre en valeur les vins de la région. Lorsqu'il endosse les fonctions de sommelier et assistant maître d'hôtel, il y a huit mois, **Benjamin Bec**, 35 ans et originaire de Valence, dans la vallée du Rhône, avait déjà goûté la production de cinq ou six vigneron neuchâtelois. Ils sont désormais devenus sa priorité. «Ce sont d'excellents vins, souvent produits par la nouvelle génération, dont les parents étaient actifs dans la vente du raisin», analyse-t-il. «Très investis dans la biodynamie, amoureux de la nature, ces vigneron sont bien valorisés chez nous, puisque nous proposons une soixantaine de vins.» La cave tourne sur quelque 350 références. Vendre un grand vin, c'est facile, mais emmener le client à la découverte de crus méconnus exige du doigté. Le Petrus 2012 (3000 fr.) a ses adeptes,

comme le Château Margaux 89 ou le Latour 86, cependant rien ne lui plaît davantage que de louer les qualités des Domaines de la Grillette à Cressier, de Saint-Sébastien à Saint-Blaise ou de Chambleau à Colombier. «D'une manière générale, les gens recherchent moins les vieux millésimes. Il y a encore une quinzaine d'années, il était de bon ton de boire des vins des années 1970, mais aujourd'hui on privilégie des crus assez récents», observe-t-il. Benjamin Bec a travaillé douze ans à l'Hôtel de la Cigogne à Genève, et tire un parallèle entre les deux vignobles. «Les vins neuchâtelois et genevois sont davantage cantonnés à leur région, contrairement aux vaudois et aux valaisans.» En ce qui concerne les vins suisses «importés», il privilégie les noms connus. «Pour le Valais, j'irais chercher la syrah de Simon Maye à Saint-Pierre-de-Clages, ou le cornalin de Denis Mercier à Sierre, entre autres. Si je veux du grison, ce sera évidemment du Gantenbein.» I. R.



Le choix de Benjamin Bec: un pinot noir Pur Sang 2008, élevage en fût, du Domaine de Chambleau à Colombier (NE), chez Louis-Philippe et Valérie Burgat (150 fr.). Rolf Neeser