



n°17
mai-juin 2012
p 89



LE CARNET DE ROUTE DE GÉRARD BASSET

Meilleur sommelier du monde 2010

Un emploi de temps de ministre ! Juré de concours et séjours internationaux, virée en Languedoc, voilà ce qui attend le meilleur sommelier du monde !

Le concours. J'ai été convié à juger les autres ! Le 20 mars dernier, se tenait à Strasbourg le salon professionnel Egast, organisant plusieurs concours dont le trophée Paul Haerberlin, en hommage au très grand chef disparu de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern (Haut-Rhin).

Particularité, ce concours réunit des équipes comprenant un maître d'hôtel, un sommelier et un cuisinier. Le thème 2012 était « la volaille farcie d'Alsace », en partenariat avec les crus alsaciens. Chaque équipe devait cuisiner, découper, servir mets et vins (de leur choix) à un jury de neuf personnes. Il y eut quatre équipes finalistes : la Pyramide (Vienne), la Tour d'Argent et le Royal Monceau (Paris) ; une équipe japonaise venue depuis Tokyo du restaurant l'Écrin de Ginza. Ils ont interprété ce grand classique de la cuisine française : une poularde, de la crème, des champignons, un vol-au-vent ! Le Royal Monceau Paris l'a emporté avec une cuisson en vessie, la version qui a fait de Paul Bocuse une star. C'était fabuleux, la cuisine sous vide « nature »... Le tout accompagné d'un vouvray 85 de chez Philippe Foreau ! Bravo, même si le vin, pour le coup, n'était pas alsacien. C'était magnifique !

L'intérêt des Anglais pour les vins bio ? « Organic wines », la notion n'est pas prépondérante, dans la tête des Anglais pour qui le vin est déjà naturel. Nous-mêmes, on s'en sert comme argument de vente, on en vend environ 15 % à la carte de Terravina : le champagne Jean-Pierre Fleury, Jomsmeier en Alsace, Millton de Nouvelle-Zélande... Il est assez rare qu'un Anglais demande un vin bio spontanément. Par contre la cuisine végétarienne est en plein boom et avec un vrai sens de la gastronomie. Trois entrées, trois plats principaux différents, c'est de plus en plus courant dans notre établissement. Pas des pâtes ou du risotto, de la vraie cuisine gastronomique ! Si j'étais un grand chef dans une grande ville je ferais ça !

So Languedoc ! A l'occasion de Vinisud, j'ai pris quelques jours pour visiter le vignoble du Languedoc-Roussillon : je suis allé au domaine Roc des Anges découvrir les vins de Majorie et Jérôme Gallet à Montner dans les Pyrénées-Orientales. 20 vins plus le repas... Heureusement, je dormais à quelques pas, à l'auberge du Cellier. Tout était bon, vins secs et doux, extraordinaire. Puis le domaine Madeloc, à Banyuls, propriété de la famille Gaillard, intéressant. Enfin, le domaine Léon Barral, dont je sers les vins depuis des années mais dont je ne connaissais pas le vigneron. Didier Barral, fou et génial, on pourrait l'écouter des heures. Et regarder aussi : Cochons noirs, chevaux, trois types de vaches, le tout dans les vignes, c'est formidable. Pour lui faire un mot de remerciement je lui ai envoyé une carte postale : il n'a pas de mail !

Puis le Mas Jullien : Olivier est simple et sympa, on a mangé tous les deux en tête à tête, et quels vins délicieux !

À Peyrerosse, Marlène Soria m'a très bien reçu, j'aime beaucoup ses rouges, tabac, évolués mais bien gardés, épanouis. Ses 2004 sur un gibier, du chevreuil font rêver...

Les Aurels, près de Pézenas, c'est un terroir bien particulier, les vins plus vieux m'ont beaucoup impressionné, une vraie découverte. Encore Ollieux Romanis en corbières. Sa cuvée classique fait un malheur chez nous, on en vend beaucoup, quel rapport qualité prix ! Il m'a emmené dîner chez Franck Putelat, (restaurant le Parc à Carcassonne), qui vient de prendre deux étoiles amplement méritées !



Retrouvez Gérard Basset chaque semaine en vidéo sur terredevins.com et frenchwinenews.com (en anglais et en mandarin)