

SOMMELIERS SUISSES

magazine
Edition romande



Dossier spécial

Concours
du Meilleur
Sommelier
Suisse

Coups de coeur de la sommelière

Charline Pichon

Formation en sommellerie de l'ASSP



Témoignage de vigneron

Canton du Valais



Edito

Chères lectrices, chers lecteurs,

C'est avec une immense fierté que je vous présente ce tout premier numéro de notre magazine dédié à la sommellerie suisse romande.

En tant que Présidente romande de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels, je suis honorée de voir ce projet prendre vie et de pouvoir partager avec vous notre passion pour le monde du vin, des spiritueux, de la bière... Ce magazine est le fruit d'un travail acharné, mais surtout le reflet de notre engagement à promouvoir et valoriser le métier de sommelier dans notre belle région.

La sommellerie est bien plus qu'un simple métier, c'est un art à part entière, alliant expertise, sensibilité et passion. Nos sommeliers sont des ambassadeurs du goût, des guides dans l'univers infini des saveurs et des conteurs d'histoires qui transmettent l'essence même des terroirs d'ici et d'ailleurs à travers chaque verre.

L'ASSP - Section Romande est le pilier de cette communauté passionnée et dévouée. Nous nous engageons à promouvoir l'excellence, à offrir des formations de qualité et à soutenir nos membres dans leur développement professionnel. Ensemble, nous formons une famille unie, animée par le désir commun de

faire rayonner la richesse viticole et gastronomique de notre région. Dans ce magazine, vous découvrirez les dernières tendances, les anecdotes savoureuses, les portraits inspirants et bien sûr, les trésors cachés des vignobles suisses. Nous mettrons en lumière le travail remarquable des producteurs locaux, véritables artisans de la terre, qui façonnent avec amour et élaborent des vins d'exception.

Je tiens à remercier chaleureusement toute l'équipe qui a contribué à la réalisation de ce projet, ainsi que nos partenaires et annonceurs qui nous ont témoigné leur soutien indéfectible.

En parcourant les pages de ce magazine, j'espère que vous ressentirez la même passion et l'émotion que nous éprouvons chaque jour dans l'exercice de notre métier.

Que ce soit pour les novices curieux ou les connaisseurs avertis, ce magazine est un voyage sensoriel qui célèbre la diversité et l'authenticité des vins et spiritueux de notre région.

Je vous souhaite une agréable lecture et de merveilleuses découvertes gustatives.

Yanna Delière

Présidente de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels - Section Romande

« *La sommellerie est bien plus qu'un simple métier, c'est un art à part entière* »

Concours du Meilleur Sommelier de Suisse

Historique, épreuves, interviews
et portraits de gagnants

Dans le monde prestigieux du vin, le concours du Meilleur Sommelier Suisse est bien plus qu'un simple prix : c'est le Graal de tout sommelier suisse aspirant à la reconnaissance de son expertise. Chaque année, un événement d'exception se dresse comme le théâtre des rêves pour ces passionnés du vin, déterminés à décrocher le titre ultime en Suisse.



VINS de
morges

PRÉSENTE

WINIFY

SUMMER PARTY WINIFY - LE 29 AOÛT
À LA MAISON D'IGOR À MORGES

Goûte et écoute notre rosé.

Une expérience de dégustation
unique qui allie vin et musique
en parfaite harmonie.

Playlist
Spotify



ÉTAPE 1

Commandez votre rosé favori
auprès des Vins de Morges.



ÉTAPE 2

Accédez à la playlist Spotify
correspondant à votre vin
en scannant le QR code.



ÉTAPE 3

Invitez vos proches et dégustez
votre vin en musique.

Bonne dégustation!



L'édition qui fait pétiller les cœurs

L'éclat de la dernière édition, tenue dans le faste de l'Hôtel Splendide Royal de Lugano avec le soutien de Swiss Wine Promotion SA, résonne encore. Sous les lustres de ce lieu emblématique, Fabien Mène a été sacré «Meilleur Sommelier de Suisse 2021», épaulé par Mikaël Grou, Jennifer Badino et Anna Valli, qui ont brillamment complété le podium. Une édition mémorable, magnifiée par la présence de figures légendaires de la sommellerie, comme Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde 2019, et Giuseppe Vaccarini, titré en 1978, soulignant ainsi la portée internationale de cette reconnaissance.

Orchestration d'un rêve

Au cœur de cet événement se trouve Piero Tenca, le président visionnaire de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels, qui, avec son équipe, donne vie à ce concours. Avec rigueur et passion, ils orchestrent un concours où l'excellence de la sommellerie suisse est mise à l'honneur, sous l'œil attentif d'un jury présidé par nul autre que Paolo Basso, couronné Meilleur Sommelier du Monde en 2013.

L'odyssée vers la gloire

Le chemin vers le titre suprême est jalonné d'embûches : des tests écrits en géographie et législation viticoles aux épreuves de dégustation à l'aveugle, les candidats doivent briller sur

tous les fronts. Ces sommeliers, venus des trois horizons linguistiques de la Suisse, doivent démontrer une maîtrise incomparable du service du vin et une connaissance profonde de l'univers viticole.

La promesse d'un avenir resplendissant

Outre l'enjeu personnel, le concours reflète une volonté de promouvoir le patrimoine viticole suisse et d'insuffler un nouvel élan à l'industrie. En attirant l'attention du grand public mais aussi des professionnels, il vise à perpétuer la tradition tout en innovant, pour que la passion du vin demeure une flamme vivace dans le cœur des futures générations.

En définitive, au-delà de la compétition, le Concours du Meilleur Sommelier Suisse célèbre la convivialité, le partage et l'expertise qui définissent l'essence même de la sommellerie. Un rendez-vous incontournable qui se tiendra, pour sa prochaine édition, en Romandie.

Avis aux candidats, ce prochain concours aura lieu au printemps 2025. Un événement qui fera une nouvelle fois rayonner le métier de sommelier. Ca sera également l'occasion de mettre à l'honneur la richesse et la qualité des vins suisses, qui tiennent une place à part dans la cave de tous grands sommeliers helvétiques.



Fabien Mène

Portrait de gagnant



Bienvenue, Fabien, et félicitations pour votre titre de meilleur sommelier de Suisse obtenu lors du dernier concours en 2021 à Lugano. Pour commencer, comment percevez-vous votre parcours depuis cette victoire, et quelle émotion ce succès évoque-t-il chez vous ?

Merci beaucoup. Recevoir ce trophée a été à la fois un soulagement et un immense plaisir, compte tenu des efforts déployés lors des éditions précédentes du concours. C'est une grande fierté, mais cela ne me distrait pas de mon engagement constant à enrichir mes connaissances et à explorer de nouvelles facettes du monde du vin.

Après un tel accomplissement, envisagez-vous de relever de nouveaux défis, comme le concours de meilleur sommelier d'Europe ?

Absolument. La préparation pour la sélection européenne, prévue pour la fin de cette année en Serbie, est déjà en cours. Je me concentre également sur l'examen du Master Sommelier, un défi considérable qui exige, au-delà des compétences spécifiques à la sommellerie, une maîtrise solide de l'anglais et une compréhension globale du vin à l'international.

Ces examens constituent-ils une étape vers le Master of Wine ?
Effectivement, c'est une progression naturelle. Le Master of

Wine se penche davantage sur l'œnologie et divers autres aspects du vin, tandis que le Master Sommelier cible la pratique de la sommellerie en restauration. Mon objectif est surtout d'élargir mes connaissances plutôt que de viser un titre.

Comment avez-vous débuté dans ce domaine ?

Mon parcours a démarré à l'école hôtelière, suivi d'un apprentissage en sommellerie en Provence. Il a été jalonné de rencontres décisives qui m'ont ouvert des portes vers des opportunités exceptionnelles, comme travailler avec Enrico Bernardo à Paris, puis aux États-Unis. Chaque étape a été un tremplin vers là où je me trouve aujourd'hui.

Quels conseils donneriez-vous à la nouvelle génération intéressée par la sommellerie ?

L'essentiel réside dans l'investissement personnel, la soif d'apprendre et la passion. Il est crucial de s'entourer de personnes qui partagent cette même passion, de rester curieux et de développer un esprit critique.

Et pour les amateurs désireux d'enrichir leurs connaissances en vin ?

L'ère numérique met à disposition une abondance d'informations. Je recommande des sources réputées telles que la revue des vins de France, le Figaro Vin, Gault & Millau, ainsi que des sites comme winesworld.net et wsetglobal.com. Les ouvrages spécialisés demeurent également une ressource inestimable.

Face à la baisse de consommation de vin et à l'intérêt croissant pour les vins sans alcool, quelle est votre perspective ?

Cette tendance ne diminue en rien la quête de qualité. Les consommateurs veulent moins, mais mieux consommer, une approche qualitative à laquelle j'adhère.

Qu'en est-il de l'engouement pour les vins naturels ?

Le vin naturel représente un domaine captivant, toutefois il convient de rester prudent. L'intégrité du terroir et du cépage doit demeurer au cœur de nos préoccupations. Il est important de privilégier la diversité et l'équilibre, sans succomber aveuglément aux tendances.

Pour terminer, pourriez-vous partager un accord met/vin mémorable ?

Sans hésitation, un Barolo de 1964 avec une simple carbonara, savouré à Paris dans un moment de parfaite convivialité. Cet équilibre entre le plat et le vin, ainsi que le contexte, forge des souvenirs impérissables.

Merci, Fabien, pour ce témoignage enrichissant et ces anecdotes. Votre parcours et votre passion pour le vin sont véritablement inspirants.

Merci à vous. Le voyage au cœur du vin est long et rempli de découvertes, ce qui rend ce métier infiniment passionnant.



Aurélien Blanc

Portrait de gagnant



Bonjour Aurélien, pour commencer, pourriez-vous vous présenter pour ceux qui ne vous connaissent pas?

Je suis Directeur de Restaurant au Baur au Lac à Zurich, maison au sein de laquelle j'ai travaillé depuis 2008 en tant que Sommelier pendant 6 ans, puis pendant les 9 années suivantes dans ma fonction actuelle qui est en évolution. Nous avons récemment arrêté le Pavillon, détenteur de deux étoiles au guide Michelin et de 18 points au Gault Millau, pour nous concentrer sur un nouveau concept que nous lancerons cet été. Il mettra en avant une terrasse et une cuisine méditerranéenne.

Par ailleurs, je suis le président de l'Association des Sommeliers Suisse Alémanique, ce qui me permet d'agir en tant que jury pour de nombreux concours et examens professionnels.

Avez-vous suivi une préparation spécifique pour le concours ?

Le succès est survenu après six années et trois tentatives (tous les deux ans), progressant à chaque fois de la 3ème à la 2ème puis à la 1ère place. Il s'agit donc d'un travail de longue haleine avec une préparation continue basée sur l'acquisition de

connaissances, de dégustations, la découverte des régions et des producteurs de la Suisse dans leur globalité. Cette préparation incluait des exercices de dégustation à l'aveugle, l'utilisation de cartes flash, ainsi que l'apprentissage par cœur des caractéristiques des régions, complété par des visites sur le terrain.

Je suis d'avis que ce concours doit refléter non seulement l'expertise et la culture professionnelle du sommelier, mais aussi son travail quotidien dans toute sa diversité : quel genre d'hôte est-il ? comment aborde-t-il, accompagne-t-il et sert-il les clients ? quel dégustateur est-il ? quelle est son ouverture d'esprit, sa maturité, son engagement émotionnel et sa façon de partager sa passion.

Quelles ont été les difficultés rencontrées pendant le concours ?

La principale difficulté était de rester motivé et concentré sur l'objectif de devenir le meilleur pour soi-même et de prendre plaisir à se mesurer aux autres. Il était important de rester immergé dans les livres et de se remettre en question constamment après une journée de travail normale. Le jour même du concours, aucune inquiétude puisque la préparation et la mise en condition étaient telles qu'aucun problème ne pouvait survenir. L'adaptabilité, la flexibilité et la compréhension des attentes du jury ou des clients au restaurant font partie intégrante de notre savoir-faire, ce qui permet d'improviser librement si nécessaire.

Un conseil pour les futurs candidats ?

Il est essentiel de multiplier les échanges et les opportunités d'amélioration grâce à ses collègues, de ne pas craindre de remettre en question ses compétences actuelles, de travailler sur ses faiblesses et de perfectionner ses talents. Il est crucial d'être réaliste et de croire en soi. Le travail, encore du travail et toujours du travail, mais avec plaisir : alterner les exercices tout en les répétant aussi souvent que possible. Lors des épreuves, il est primordial d'écouter attentivement les instructions, d'éviter les erreurs de parcours et surtout de rester pertinent. Comprendre rapidement les attentes du jury, rester authentique et donner le meilleur de soi-même.

Quelles ont été les conséquences de cette victoire ?

Cette victoire a apporté une satisfaction personnelle et a concrétisé un objectif, mettant en lumière notre profession. Cela a ouvert des opportunités au sein de la maison Baur au Lac qui m'a soutenu et qui s'est également positionnée comme une grande maison de vins, mettant en avant de nombreux talents qui ont su démontrer leurs compétences au niveau national et international. Mes collègues tels que Marc Almert et Angelika Grundler ont su tirer profit de notre expérience des concours. Aujourd'hui, un nouveau sommelier, Niklas Breithaupt, s'engage également dans les compétitions.



Paolo Basso

Responsable technique du concours

Quelle nature d'épreuves les candidats doivent-ils relever au concours ?

L'épreuve la plus emblématique reste la théorie, car elle exige des connaissances approfondies en matière de vin et d'autres boissons – à peu près 80 % étant consacré au vin et 20 % aux autres boissons. Cela couvre une large gamme de sujets, allant de la géologie des sols, la botanique, la viticulture, jusqu'à la climatologie, sans oublier la science de la vinification. Une connaissance

pointue du vignoble suisse est exigée, car nous sommes dans un pays viticole et les candidats doivent le connaître parfaitement.

Quels défis majeurs les organisateurs rencontrent-ils lors de la planification et de l'exécution d'un événement de cette ampleur ?

Le financement reste le challenge principal, étant donné le budget conséquent nécessaire à l'organisation d'un événement de cette envergure.

Au-delà de la reconnaissance professionnelle, quels avantages les sommeliers participants retirent-ils de ce concours ?

Le premier bénéfice est la préparation intensive qui s'avère précieuse tout au long de leur carrière et applicable au quotidien dans leurs fonctions. Bien sûr, remporter le titre apporte une reconnaissance professionnelle notable, augmentant la demande pour des animations de dégustation, des cours et bien plus de visibilité pour les établissements où le sommelier travaille.

Quelles sont les tendances actuelles dans l'industrie du vin en Suisse et de quelle manière le concours en tient-il compte ?

Le concours ne suit pas spécifiquement les tendances. Cela soulève la question : doit-on adapter le vin aux consommateurs ou l'inverse ? La réponse est que les consommateurs devraient s'adapter au vin. Le vin ne doit pas être traité comme un produit manufacturé à la demande. Aujourd'hui, il semble y avoir un glissement vers d'autres boissons, possiblement parce que le vin paraît trop complexe pour certains jeunes, tandis que d'autres boissons semblent plus accessibles. Les cocktails, par exemple, sont très en vogue, offrant un avantage économique notable aux restaurateurs. Toutefois, nous tenons à

préserver l'expertise des sommeliers en vin et à valoriser le métier, en encourageant une connaissance approfondie du vin tout en acceptant l'élargissement des connaissances vers d'autres boissons.

Quel futur envisagez-vous pour le concours de meilleur sommelier ?

Sans une évolution du format pour augmenter la couverture médiatique, il sera difficile de persister. Nous avons besoin d'une visibilité accrue pour promouvoir les vins suisses et les lauréats du concours, afin d'encourager davantage de jeunes à participer.

Avez-vous une anecdote personnelle liée au concours à partager ?

Lors du dernier concours mondial que j'ai remporté, j'avais modifié ma méthode de préparation pour arriver moins fatigué en finale. Cette fois, j'avais choisi de conserver mon énergie pour la finale, ce qui s'est avéré payant. Étonnamment détendu durant l'épreuve de théorie, j'ai ressenti une certaine appréhension due à ce calme inattendu. Néanmoins, cette prise de risque s'est avérée bénéfique.



Paolo Basso est un célèbre sommelier ayant remporté les titres prestigieux de Meilleur Sommelier d'Europe en 2010 et de Meilleur Sommelier du Monde en 2013, faisant de lui l'un des sept sommeliers à avoir ces deux titres simultanément. Il a commencé sa carrière en remportant le titre de Meilleur Sommelier de Suisse en 1997.

Italien de naissance, il s'est formé à l'école hôtelière de Sondalo en Valteline et a poursuivi sa formation auprès de l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP) dont il est maintenant membre et responsable des concours. Il est également membre du comité technique de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), l'organisme responsable des concours de sommeliers dans le monde.

Sa passion pour le vin l'a poussé vers une reconversion professionnelle dans la production vinicole au Tessin, où il réside actuellement. Il y produit six cuvées, dont quatre dédiés à sa fille Chiara.

Il a reçu de nombreuses distinctions, notamment le titre de Sommelier de l'année en 2014 en Italie, et a été reconnu pour son expertise et sa contribution à l'industrie du vin. Basso est également un expert médiatique, participant à des émissions de télévision et contribuant à des magazines spécialisés sur le vin. Sa renommée internationale s'étend à sa sélection de vins pour Air France, son rôle de consultant pour des sociétés vinicoles et hôtelières, et sa participation à des événements et concours vinicoles à travers le monde en tant que juge.



Les coups de coeur du sommelier

Charline Pichon
de l'Hôtel de Ville de Crissier

Amoureuse du vin depuis l'enfance, grâce à son grand-père avec qui elle a participé au travail de la vigne, aux vendanges ainsi qu'à la vinification, c'est donc tout naturellement que

nous avons confié à Charline Pichon, Cheffe Sommelière à l'hôtel de Ville de Crissier, la tâche difficile de sélectionner quatre vins coups de coeur. Mission réussie...



La Cuvée « Néanmoins »,
une entrée en matière admirable

Initialement situé à Châtillon-sur-Marne, sur la rive droite de la Vallée de la Marne, ce champagne est élaboré à 100% à partir de Pinot Meunier. La vinification se déroule en barrique et en cuve inox avant un élevage sur lies fines pendant 24 mois.

Appréciant plutôt les champagnes Extra Brut, celui-ci a naturellement charmé mes papilles. Sa robe légèrement teintée, son nez expressif dévoilant des arômes de fruits mûrs, de miel et quelques notes épicées en font une expérience sensorielle envoûtante. Les fines bulles délicates dansent en bouche, où le bois n'a laissé aucune empreinte.

www.champagne-cazethibaut.com

A RIQUEWIHR
DEPUIS 13 GÉNÉRATIONS



FAMILLE
HUGEL[®]
RIQUEWIHR - ALSACE - FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

.Coups de coeur



Coup de coeur alliant complexité et profondeur

Olivier Pithon veille sur un vignoble entièrement converti en biodynamie. La Cuvée D18, nommée d'après la route entre Calce et le Col de la Dona, offrant une vue magnifique sur les plus beaux versants de grenaches gris et blancs. Ce vin d'IGP Côtes Catalanes provient de 2 hectares de vignes cultivées sur un sol schisteux, avec un élevage de 12 à 16 mois en cuve en bois.

Assemblage équilibré de Grenache Gris et Grenache Blanc, cette cuvée révèle au nez des notes de pierre à fusil entremêlées d'arômes de fruits secs torréfiés. En bouche, une subtile minéralité se marie à une belle rondeur persistante.

Ce vin blanc m'a transporté en Roussillon, témoignant de la richesse des terroirs de la région et du savoir-faire de son vigneron.

www.olivierpithon.com



Une pépite légèrement liquoreuse

Un plaisir inattendu avec ce 100% Chenin, «Les Roueres» du Domaine Belargus. Cette cuvée est l'une des trois parcelles inscrites dans le décret initial de l'appellation Quarts de Chaume. Son nom fait référence au papillon bleu, le *Lysandra bellargus*, qui habite les vignes. Domaine cultivé en biodynamie et exclusivement dédié au Chenin, Yvan Massonnat adopte une approche parcellaire inspirée des «climats» bourguignons.

D'une belle robe jaune paille aux reflets argentés, ce vin dévoile un nez légèrement boisé, vanillé, évoluant avec des notes de fruits tels que l'abricot sec. La magie opère en bouche : une attaque ronde et ample, un milieu de bouche enchanteur, et une finale dynamisée par de délicieux amers.

Un équilibre subtil entre fraîcheur et gourmandise !

www.belargus.com



Pour les amoureux du champagne

Étant une amatrice de champagne et ayant ressenti des frissons en dégustant ces bulles, je ne peux m'empêcher de partager avec vous mon expérience avec le Domaine Pierre Péters « Les Chétillons » de l'année 2015. Une émotion qui m'a offert la richesse et le raffinement d'un blanc de blancs.

Située à Mesnil-sur-Oger, au sud d'Épernay, la Maison Pierre Péters est renommée pour ses champagnes vinifiés en petites cuves puis élevés sur lies fines, afin de mettre en valeur la richesse du terroir champenois et préserver l'identité du cépage roi, le chardonnay. C'est pourquoi ce 100% chardonnay dévoile une robe d'un jaune or clair, agrémentée de subtils reflets verts. L'effervescence est fine et régulière.

Le nez révèle des notes florales, telles que les fleurs blanches et l'acacia, ainsi qu'un aspect fruité avec des nuances de pêche, de zeste d'orange et de poire, se complexifiant par des touches de pain d'épices et de craie. D'une belle douceur, l'attaque dévoile progressivement une structure plus puissante et se prolonge longuement en finale en bouche !

www.champagne-peters.com



Histoires de vigneron

4 nouveaux vignerons valaisans
témoignent de leurs parcours

Clément Luisier Saillon

La Cave Luisier est un domaine de 14 hectares entre Saillon et Leytron en Valais. Les vignes sont travaillées par mes deux parents, vignerons professionnels, depuis la fin des années 90 et ce n'est qu'en 2018 que les premières bouteilles ont été produites par moi-même, alors âgé de 18 ans et en formation. L'expansion a été rapide, débutant avec 3 000 bouteilles en 2018 pour atteindre actuellement 100 000 cols sur le millésime 2023, incluant la vinification de la totalité du domaine familial. Des formations de pointe ainsi qu'un passage au Château Léoville Las Cases ont notamment permis cette ascension rapide. Beaucoup de reconnaissances ont été obtenues récemment, avec plusieurs médailles, des vins tous notés entre 90 et 94 points par Yves Beck, et le titre de Rookie du Gault & Millau 2024.

Tout a débuté en 2018 lorsque le principal acheteur de raisins de mes parents, le Domaine Dussex à St-Pierre de Clages, m'a proposé de créer mes premiers vins en achetant la récolte de mes parents pour ensuite les vinifier dans ses locaux. C'était un véritable défi, car j'étais encore en 2e année d'apprentissage de viticulteur et j'avais donc peu de connaissances dans le métier mais une soif de connaissance inépuisable. J'ai eu la chance d'être coaché par le domaine Dussex au départ, ce qui m'a permis de créer directement des vins de très grande qualité. Tout était entre mes mains pour accomplir quelque chose de marquant, j'ai pu profiter des grands terroirs familiaux, de raisins tout simplement sublimes ainsi que de connaissances pointues en œnologie. Une base solide et fiable, nécessaire pour ouvrir une cave à 18 ans.

Les difficultés rencontrées ont principalement été au niveau de la création de l'entreprise. Car, soyons honnêtes, à 18 ans, on n'a aucune idée de la manière dont on monte et fait tourner une entreprise. Il a fallu créer une société, mettre en place une comptabilité, un site internet, un réseau de distribution, une étiquette, des cartons, et bien plus encore. Toutes ces tâches auxquelles on ne pense pas avant de les affronter. Ensuite, une fois toutes ces étapes réalisées, il a fallu vendre les bouteilles, ce qui n'était pas une mince affaire. Se frayer un chemin sur le marché valaisan, avec plus de 400 caves, en étant un jeune sans clients ni renommée, était un défi de taille. Mais la qualité des vins et la persévérance m'ont conduit là où je suis aujourd'hui.

Il faut essayer, se lancer et ne pas avoir peur de l'échec. C'est un métier si beau et varié que les seules limites sont celles que l'on se fixe et la nature. Créer des vins, des concepts, des expériences... mais avec le cœur et l'envie. Je serais le premier client de toutes les créations que j'ai réalisées jusqu'à présent. Cela peut sembler surprenant, mais lorsque l'on crée quelque chose pour soi avec passion, il y a un marché pour tout. Cependant, il est essentiel de mettre l'accent sur la qualité, il n'y a pas de place pour la médiocrité.

En dehors de ces réflexions plus entrepreneuriales que viticoles, il est important de prendre conscience que nous avons un héritage et un savoir-faire qui ne doivent pas nécessairement changer, mais évoluer. Trouver le juste équilibre entre innovation et tradition pour susciter l'émerveillement chez toutes les générations.

www.luisiervin.ch



Casser les codes de la gastronomie classique

Philippe Deslarzes et Tony Lécuroux
Restaurant Njorden



Niché au cœur d'Aubonne, Njorden est un restaurant qui célèbre la richesse de la cuisine nordique dans une ambiance chaleureuse et raffinée. Réputé pour son approche authentique et innovante, Njorden attire les connaisseurs de gastronomie avec ses plats inspirés des traditions culinaires scandinaves. La cuisine de Njorden est un mélange harmonieux de saveurs nordiques, mettant en avant des produits de la pêche et des ingrédients locaux de première qualité. Le restaurant a acquis une reconnaissance notable peu après son ouverture en se voyant décoré d'une étoile Michelin et de 16 points au Gault & Millau.

Présentation de Philippe Deslarzes

Philippe Deslarzes, chef de Njorden, est un ambassadeur passionné de la cuisine nordique. Sa vision culinaire reflète un profond respect pour les ingrédients naturels et une créativité sans cesse renouvelée. Sous sa direction, le restaurant s'est forgé une réputation d'excellence, proposant des plats qui sont à la fois un hommage à la tradition scandinave et une exploration de nouvelles frontières gastronomiques. Deslarzes, avec son équipe, travaille méticuleusement à la création de plats qui allient esthétique et saveurs exquises, offrant une expérience culinaire qui éveille les sens.

Avec les univers naturels spectaculaires de la Suisse et la Suède en toile de fond, Philippe a passé son enfance à explorer la nature, récolter ses trésors et les transformer en merveilles culinaires. Cueillir des champignons ou pêcher avec son père, faire des pâtisseries de baies sauvages avec sa mère ; des passe-temps qui sont devenus l'inspiration de sa cuisine à ce jour.

Présentation de Tony Lécuroux

Tony Lécuroux, le chef sommelier de Njorden, est un grand passionné de la sommellerie. Avec une expérience riche et variée, sa sélection atypique met l'accent sur le vignoble helvétique, toujours à la recherche de nouveautés afin de créer une harmonie avec la cuisine du restaurant. Sa carte des vins est une célébration de la diversité et de la finesse, offrant un vaste choix de vins qui complètent parfaitement les plats de Deslarzes. Lécuroux est particulièrement reconnu pour sa capacité à créer des accords mets-vins originaux, sans restrictions, sans restriction en mettant en avant tous les types de boissons, ce qui fait de chaque repas chez Njorden une expérience unique.

Tony se distingue par son ingéniosité, notamment dans la création d'une carte des vins unique pour Njorden. Sa démarche originale consiste à suivre le cours des eaux, dans un clin d'œil à l'univers du Chef. L'évolution de la carte reflète le parcours des fleuves, mers et lacs le long des diverses régions viticoles européennes.

Tony Lécuroux, originaire de la vallée du Rhône, a commencé sa formation de sommelier au pied de la colline de l'Hermitage. Il a ensuite travaillé en Angleterre dans divers restaurants étoilés comme Northcote Manor et le Moor Hall Restaurant with Rooms. Il a enrichi son expertise par le Diplôme de l'ASI (Association de la Sommellerie Internationale) ainsi que le Court of Master Sommelier. Ces expériences internationales lui ont permis de développer une approche unique de la sommellerie, ouverte et avec une soif de découverte et de voyages.

crédits photos : ©Marco Lopez - Agence Regardé

Accord mets-vins

Filet de Turbot Sauvage Rôti Riesling 2022 & Pinot Noir 2022

Philippe : Ce plat est une véritable expression de ma passion pour la cuisine nordique, où je marie la simplicité et l'élégance. Le turbot, un poisson noble, est soigneusement rôti pour en révéler toute la délicatesse et la saveur. Accompagné d'épinards frais et subtilement rehaussé par l'arôme distinctif de la baie verveine, ce plat est un équilibre parfait entre terre et mer, reflétant notre philosophie culinaire de respect des ingrédients et de créativité.

Tony : Pour accompagner ce merveilleux plat de Philippe, j'ai à cœur de proposer deux styles de vins différents, une version blanc ainsi qu'un vin rouge. J'aime casser les codes et certaines mœurs de la gastronomie traditionnelle.

En premier lieu, nous nous rendons dans les Grisons avec Roman Hermann à la cave éponyme. Ce domaine familial a toujours été un symbole de modernité depuis sa création dans les années 70, lorsque Peter, le père, a été le premier à planter du Sauvignon Blanc dans le canton.

Roman a enrichi son expérience à travers le monde avant de revenir au domaine familial en 2017, qu'il dirige de main de maître aujourd'hui. Il est un grand spécialiste du village de Fläsch.

J'ai choisi sa cuvée de Riesling 2022 pour accompagner le turbot du chef. En effet, la droiture et la tension que l'on retrouve dans ce vin permettent de mettre en valeur la chair délicate du

poisson. La sensation de fraîcheur de millésime 2022, ainsi que ses arômes allant des agrumes aux fleurs blanches du Riesling, s'harmonisent parfaitement avec la subtilité des baies de verveine et contrastent avec l'onctuosité de la sauce.

Ici, le vin complète le plat, comme s'il avait été conçu pour le sublimer.

En contraste, je trouve très intéressant d'associer la beauté du Pinot Noir à la complexité de ce turbot.

Ce cépage est un élément important de l'identité helvétique et se retrouve dans de nombreux cantons viticoles à travers le pays. Pour cet accord, je voudrais partager l'une de mes récentes découvertes chez Alex Stauffer, vigneron indépendant et créateur du domaine Le Vin de l'A en 2018. Après seulement quelques années d'activité, sa réputation est déjà bien établie parmi les amateurs. Ses cuvées confidentielles reflètent le terroir calcaire de Sierre. Son Pinot Noir l'Alter-natif 2022 en est un bel exemple. Il s'agit d'un vin délicat et fin, loin des versions plus traditionnelles et solaires du Valais. Son approche de vinification est inspirée de la Bourgogne, avec l'intégration de grappes entières, un élevage en fût de chêne maîtrisé et l'utilisation minimale d'additifs œnologiques. Tout cela contribue à un vin éclatant et gourmand. La note végétale légère de ce Pinot va fusionner avec les saveurs de l'épinard et des baies de verveine. La texture soyeuse du vin viendra sublimer celle du turbot. Cet accord est conçu pour offrir une explosion de sensations en bouche.

La surprise est garantie !

Je vous souhaite à tous une excellente dégustation.



Filet de turbot sauvage rôti, épinard et baie verveine

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients

1.5 Kg de turbot en filets
500 gr d'épinards branche
4 dl de crème
50 gr de pousses d'épinard
20 gr de baies verveine
2 dl de vin blanc
Gélifiant végétal et agar agar

Turbot

1.5 Kg de turbot en filets
Sel fin

Crémeux épinard

500 gr d'épinards branche
2 dl de crème
2 gr d'agar agar
50 ml de vin blanc de la Côte

Gel d'épinard

Les tiges des épinards branche
100 ml d'eau
Acide ascorbique et gélifiant végétal

Sauce baie verveine

20 gr de baies verveine
1.5 dl de vin blanc
2 dl de crème

Éléments de finition

Pousses d'épinard
Fleurs de bourrache



Filet de turbot

Fileter le turbot et saler à 7 gr par kg de poisson. Tailler les filets en portion et les rouler dans du papier film, puis les cuire à 43°C en vapeur pendant 20 min et les réserver au froid pendant 2 heures au moins. Il ne restera plus qu'à les rôti au dernier moment.

Crémeux épinard

Blanchir les épinards et les presser pour enlever l'eau. Faire revenir les épinards dans une casserole, ajouter le vin blanc et la crème, assaisonner le mélange. Mixer le tout et passer au chinois. Cuir 2 dl du mélange avec 2 gr d'agar-agar et couler sur un plateau et réserver au frais afin d'obtenir une fine couche de quelques mm d'épaisseur. Puis détailler la forme qui vous plaira.

Gel épinard

Mixer les branches des épinards avec de l'eau, du sel et de l'acide ascor-

bique. Passer le mélange et le gélifier. Vous obtiendrez un gel acidulé à l'épinard.

Sauce baie verveine

Mixer les baies verveine et les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile de colza, déglacer au vin blanc et laisser réduire un peu puis rajouter la crème et laisser mijoter quelques instants. Puis passer et lier cette sauce afin d'obtenir la texture souhaitée.

Dressage

Rôtir le morceau de turbot et pendant ce temps, commencer à disposer les morceaux de crémeux épinard dans l'assiette préalablement chauffée. Faire quelques points de gel épinards. Déposer quelques fleurs et quelques pousses d'épinard. Servir vos invités et ajouter deux cuillères à soupe de sauce baie verveine devant vos convives.