

Génération Mondovino

Goût Xavier Debloch a été élu Sommelier de l'année 2009 par le GaultMillau. Il travaille au Domaine de Châteauneuf à Satigny. Son approche du vin est aussi fraîche que décomplexée



Patricia Briel

Un vent nouveau semble souffler dans le monde du vin. On ne parle plus que de vins de terroir, de vins naturels ou digestes, de fraîcheur, de minéralité et d'élégance, de petits producteurs respectueux de la vigne et de la terre, de cépages autochtones, d'authenticité, de typicité, etc. Les vins modernes très concentrés au nez toasté et chocolaté, portés aux nues par certains critiques, ont moins la cote chez les jeunes sommeliers. A tel point que des crus mythiques produits par de grandes maisons commencent à disparaître des cartes de certains restaurants gastronomiques.

Par exemple de celle du Domaine de Châteauneuf à Peney-Dessus, le restaurant gastronomique de Philippe Chevrier. Le célèbre cru toscan Sassicaia ne figure plus sur la longue liste des vins de l'établissement. Ni le légendaire vin américain Opus One, fruit d'un partenariat entre Robert Mondavi et Philippine de Rothschild. Le nouveau sommelier en chef propose de déguster d'autres flacons. A l'aveugle, afin que l'étiquette n'influence pas les goûts des clients. Il y a de nombreuses chances pour qu'ils soient surpris. En bien.

Celui qui a introduit cette nouvelle philosophie s'appelle Xavier Debloch. Son approche du vin lui a valu le titre de Sommelier de l'année 2009 du GaultMillau, qu'il partage avec Sergio Bassi, de l'Hôtel

Ce jeune homme fait de la dégustation une partie de plaisir, ce qui n'est pas toujours évident dans un restaurant haut de gamme. Il se réclame d'une sommellerie non conventionnelle, sachant dénicher les raretés et mettant en valeur des vins et des terroirs sans esbroufe. SATIGNY, 19 NOVEMBRE 2008

Eden Roc à Ascona. Ce jeune homme talentueux fait du choix et de la dégustation du vin une partie de plaisir, ce qui n'est pas toujours évident dans un restaurant haut de gamme. Les buveurs d'étiquettes y trouveront peut-être moins leur compte. Mais les amateurs de bonnes trouvailles au rapport prix-plaisir correct seront au paradis.

Jonathan Nossiter, le réalisateur de *Mondovino*, ferait-il des émules parmi les sommeliers? On se souvient de son documentaire très critique à l'égard de certaines grandes maisons du vin qui, selon lui,

sont inféodées aux goûts du critique américain Robert Parker, et produisent des vins à l'insoutenable uniformité. Jonathan Nossiter prenait parti, parfois de manière caricaturale, pour les petits producteurs attachés à leur terre et à l'âme de leur vin. Xavier Debloch le dit sans ambages: «J'ai adoré *Mondovino*.» Il se réclame d'une sommellerie non conventionnelle, sachant dénicher les raretés et mettant en valeur des vins et des terroirs sans esbroufe.

«Sassicaia ne représente pas réellement ce qui se fait de mieux

en Toscane, dit-il. Je ne suis pas un fan des Supertoscans. Je cherche plutôt à privilégier des vins d'appellation, comme le *Vino Nobile di Montepulciano* ou le *Brunello di Montalcino*.» Les vins internationaux surextraits et très mûrs ne l'intéressent pas. «Ils sont souvent très chers. Et j'ai l'impression que les marques ont un devoir d'image qui altère l'identité du vin. La typicité du produit et le respect des origines sont importants à mes yeux. J'aime les vins qui ont de la profondeur et de la race.»

Xavier Debloch se fait un devoir

d'étonner les gastronomes, tout en conservant certains monstres sacrés sur la carte de Châteauneuf. «Les clients sont souvent surpris par le montant de l'addition, plus bas que ce à quoi ils s'attendaient. Je ne tiens pas particulièrement à placer des vins chers. Je cherche d'abord à comprendre les goûts des clients, et à leur faire plaisir.» Le résultat est payant: comme les vins proposés sont digestes et ont un prix abordable, les gastronomes boivent non seulement davantage, mais ils reviennent également plus souvent à Châteauneuf.

Xavier Debloch est né en Normandie en 1980. Il étudie à l'École hôtelière de Granville, et complète sa formation dans une école du Jura français. Son diplôme en poche, il obtient un poste de responsable de la restauration à Deauville, où il élabore sa première carte de vins. Après trois ans, sa passion pour le vin a pris une ampleur telle qu'il veut devenir sommelier. En attendant de commencer les cours à Béziers pour l'obtention du brevet professionnel, il travaille un an à Genève, où il rencontre sa future femme. En 2004, il est à Béziers. Il trouve un stage à l'Albert Ier à Chamonix. Il y fait la connaissance du talentueux sommelier Christian Martray, qui devient un ami. En septembre 2006, après l'obtention de son diplôme, il est engagé comme assistant du chef sommelier à Châteauneuf. Et en janvier 2007, c'est lui qui dirige le service du vin dans le restaurant de Philippe Chevrier.

«Il faut se méfier des étiquettes. La sommellerie est une école d'humilité»

Un parcours éclair, et une carrière qui s'annonce très prometteuse. Durant ses études, Xavier Debloch a participé à quelques concours. Il a été sacré Meilleur jeune sommelier en vins et spiritueux du Sud-Ouest, et Meilleur jeune sommelier de la région Savoie-Alpes. De plus, il a été l'un des douze finalistes du concours du Meilleur sommelier de France 2008, remporté par Manuel Peyronnet, qui travaille chez Taillevent à Paris.

Xavier Debloch garde la tête froide. «Pour bien faire ce métier, il faut se remettre en question tous les jours, dit-il. J'ai pris des baffes en étant convaincu qu'un vin n'était pas bon parce qu'untel l'avait fait. Il faut se méfier des étiquettes. La sommellerie est une école d'humilité.»

Aujourd'hui, le jeune homme gère une cave de 900 références. Il rêve d'y introduire les grands rieslings allemands. Ceux d'Egon Müller, par exemple. Il a développé la présence des vins de la Loire, du Languedoc-Roussillon, de l'Alsace. De nouveaux domaines genevois sont apparus sur la carte: Sophie Dugerdil, Les Curiades. Il n'hésite pas à proposer du (bon) Beaujolais.

Oui, un vent nouveau et frais souffle dans le monde du vin.

Candide

Ma statistique



Anna Lietti

En fermant mon enveloppe de vote, j'ai fait mentalement ma petite statistique personnelle. Elles sont cinq. Cinq femmes, dans le cercle de mes amis, qui ont été victimes d'abus sexuel durant leur enfance et qui m'en ont parlé. Je le précise, je n'ai pas l'âme infirmière qui pousse à s'entourer d'une foule d'éclépés: les victimes, ce n'est pas tellement ma spécialité. C'est pourquoi, je trouve qu'à mon échelle, cinq cas, c'est énorme. Ils alimentent, en l'absence de statistiques fiables sur l'ampleur et les contours du phénomène de l'abus sexuel, quelques convictions que j'ai sur le sujet.

La première est que ces violences sont bel et bien fréquentes et pour la plupart, non répertoriées. De mes cinq amies concernées, une seule s'est adressée à une association susceptible de tenir une statistique et aucune n'a fait appel à la justice.

La seconde est que la plupart des personnes qui ont passé par là s'en tirent plutôt bien. Aucune de mes amies n'a viré tueuse en série. De l'une d'elles, violée à 6 ans par l'un de ses frères, on peut dire qu'elle dysfonctionne socialement dans le sens qu'elle n'est jamais parvenue à subvenir à ses propres besoins. Heureusement, il y a de l'argent dans sa famille et assez de culpabilité pour lui assurer une rente.

Mes quatre autres amies sont de brillantes personnes qui ont su socialement se faire une place et qui ont une créativité bien développée (la voie royale de la résilience, selon Cyril-

nik). Quand on y regarde de plus près, on trouve, selon les cas, beaucoup de souffrance, des périodes d'épaisse angoisse, pas mal d'instabilité et un talent inégal pour l'amour. Tout cela n'est pas très voyant. Les handicapés du bonheur n'entrent dans aucune statistique. A part celle des consommateurs d'anxiolytiques et de psychothérapies.

A propos de psychothérapies: j'en ai entendu de belles sur des professionnels de l'écoute qui ne veulent pas entendre. Mais au bout du compte, ce sont bien des psychothérapeutes qui ont sauvé la vie aux amies qui se sont retrouvées au bord du gouffre. Je pense en frémissant à l'époque où il n'y avait guère que le pasteur ou le curé à qui on pouvait confier ce genre de blessure. Et je me dis qu'il y a progressé.

Et la justice? J'ai demandé à l'une de mes cinq amies, celle

qui est devenue juge, ce qu'elle pense de l'initiative sur l'imprescriptibilité des crimes sexuels.

Elle votera non le 30 novembre, et pas seulement à cause des preuves impossibles à réunir si longtemps après. Si la victime arrive à faire condamner son bourreau, dit-elle, c'est l'idéal. Mais à un moment donné, il faut que cet espoir s'arrête. Car la foi en une justice qui guérit diffère le moment de regarder la réalité en face: rien ne peut réparer un tel fracas, il faut apprendre à vivre avec, et personne ne peut le faire à votre place.

J'ai voté non à l'initiative. Ça ne change rien à ma statistique. D'autres me diront qu'elle doit être le fruit d'un hasard extraordinaire car autour d'eux, ils ne recensent aucun cas. Peut-être n'y en a-t-il pas. Je les invite tout de même à se demander: s'il y en avait, seraient-ils capables de l'entendre?

Quoi de neuf

Trivial pour Suisse

Sandrine Perroud

«Qu'est-ce qui est «Unique» à Zurich?». Et bien? Pas de réponse? Et celle-là: «De quelle origine Henri Nestlé était-il?». Alors? Le bien nommé «Helvetiq» permet de mesurer - ou d'enrichir - sa culture suisse. Le jeu, sous forme de Poya, a pour but de monter à l'alpage avant tout le monde. Une fois au sommet, le vainqueur remporte la reine des vaches. Mais attention, avant cela, il faut avoir répondu aux questions portant toutes sur la Suisse. De Ramuz à Zep, du glacier d'Aletsch à la cuisine de Philippe Rochat, le pays de Guillaume Tell est passé au peigne fin. Et que les plus ignorants en la matière se rassurent, un astucieux procédé didactique permet de s'instruire, tout en jouant. Le jeu a pour vocation de s'adresser

à tous, Suisses et non-Suisses. Sa boîte, un simple drapeau à croix blanche, rappelle pour sa part les objets de design, tasses et t-shirt en tête, qui s'amuse à détourner depuis quelques années le

vénérable symbole. Le tout fait du coup penser à un accessoire mode. A placer, bien en vue, sur une étagère du chalet. Entre deux parties du «Quiz», et trois verres de schnaps, les fins stratèges retourneront le plateau pour s'affronter au second jeu que recèle la boîte, le «Jeu Politique». Son gagnant, à coups de référendums et d'initiatives, peut accéder au poste suprême: devenir conseiller fédéral.

HELVETIQ, le Jeu suisse. A commander sur www.helvetiq.ch, 69,90 francs. Disponible dans d'autres points de vente en Suisse romande (voir sur le site Internet).

