Scène du vin suisse: 25 sommeliers à connaître!

Ils sont à la fois influenceurs, conseillers et dénicheurs de nouveaux vins extraordinaires. En Suisse aussi, les sommeliers et sommelières endossent de plus en plus un rôle clé. En effet, leur métier les oblige non pas à mettre en avant leurs préférences personnelles, mais à proposer aux clients des crus qui correspondent à leurs attentes et en accord avec les mets retenus, le tout avec savoir-faire et discrétion. Lever de rideau sur les 25 sommeliers exerçant en Suisse que vous devez connaître.

Texte: Anick Goumaz, Thomas Vaterlaus, Nicole Harreisser

Le crack

MARC ALMERT

À 32 ans, Marc Almert peut d'ores et déjà s'enorgueillir d'une carrière fulgurante. Mais surtout, c'est l'un des rares sommeliers de toute la sphère germanophone, en particulier d'Allemagne et de Suisse, qui occupe une position clé. Il est adoubé de façon définitive dès 2019, en remportant le titre de meilleur sommelier au monde à Anvers, en Belgique, à l'âge de 27 ans. Marc Almert a grandi à Cologne. Après une formation dans l'hôtellerie, il travaille comme sommelier dans des restaurants étoilés à Wiesbaden et à Hambourg. En 2017, il pose ses valises à l'Hôtel Baur au Lac à Zurich. Désormais chef sommelier, il gère la cave de l'établissement 5 étoiles, mais a aussi rejoint l'équipe de direction de Baur au Lac Vins. Depuis 2020, il porte également le titre de vice-président de l'association allemande des sommeliers. Vous ne serez pas surpris d'apprendre que Marc Almert apprécie tout particulièrement le Riesling, bien qu'il soit aussi un œnophile très ouvert, qui s'intéresse aux crus des régions européennes classiques, comme aux vins du Nouveau Monde, de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud par exemple. *(tv)* **www.marcalmert.com**

La visionnaire

AMANDA WASSMER-BULGIN

Ne retenir que l'essentiel, telle est la clé de la perfection. Cela fait 20 ans qu'Amanda et Sven Wassmer-Bulgin suivent ce précepte ensemble, ce qui leur a valu de recevoir trois étoiles Michelin au Memories à Bad Ragaz. Sur la page d'accueil du Memories, vous ne trouverez ni menu ni carte des vins, mais un hymne en hommage aux Alpes et à leurs produits puissants. Amanda Wassmer-Bulgin a imposé une nouvelle référence en élargissant les accords mets-vins à des boissons plus universelles. Après tout, quoi de mieux pour accompagner du pain au levain croustillant et du beurre des Alpes – deux icônes de la cuisine alpine – qu'une eau de source froide? Negroni maison, bière artisanale, thé, kombucha, jus et sirops donnent aussi vie à des accords passionnants. Si vous préférez vous en tenir au vin, vous aurez l'embarras du choix: la carte du Memories réunit 800 références. Amanda Wassmer-Bulgin exerce aujourd'hui comme Wine Director pour le Grand Resort Bad Ragaz, tandis que Sebastian Stichter endosse le rôle de directeur de restaurant et de chef sommelier au Memories. *(tv)* **www.amandabulgin.com**

Le précurseur

PAOLO BASSO

Cela fait tout juste dix ans que Paolo Basso est monté sur la scène de l'International Tokyo Forum devant 4000 spectateurs enjoués et plusieurs caméras pour recevoir le prix de «Best Sommelier of the World». Cette récompense lui a permis de donner un nouvel élan au métier de sommelier dans nos contrées. Cet Italo-Suisse de 57 ans tire parti de la situation, tout en continuant à travailler comme conseiller, enseignant, négociant, mais surtout comme producteur de vin. Peu de temps après sa victoire, il présente son «Il Rosso di Chiara», un assemblage composé de 80% de Merlot, complété par du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc. Un cru tessinois juteux et élégant offrant un beau potentiel de garde, comme l'a montré de manière impressionnante une dégustation verticale des dix millésimes. Avec le «Samhàin», une sélection de Merlot issue de vignes de son collègue Enrico Trapletti, Paolo Basso vient de lancer un deuxième cru tessinois. *(tv)*
www.paolobasso.store

Photos: Yanik Buerkli Fotografie, digitalemassarbeit.ch, Ben Koechlin

Le maître de chai

STEFAN SCHACHNER

Lorsque l'on découvre pour la première fois l'auberge traditionnelle sur la colline de Gupf, on n'imagine pas ce qu'elle dissimule. Un établissement à mi-chemin entre une cave, un temple et un bunker, du moins un dans lequel tout amateur de vin séjournerait volontiers quelques semaines. Il renferme 30 000 bouteilles de vin classées avec minutie, complétées par 3000 autres références. De quoi faire le bonheur de tout féru de grands vins classiques. Mouton Rotschild, Pétrus, mais aussi grands crus de Bourgogne reposent ici avec une impressionnante profondeur de millésimes. Forte de 800 références environ, l'offre en bouteilles grand format est unique en son genre. Sa plus grande bouteille, qui contient 480 l. de la Trockenbeerenauslese Nouvelle Vague Grande Cuvée No. 7 de 2005 réalisée par la Weinlaubenhof Kracher, a permis au Gupf d'entrer dans le livre Guiness des records. Cela fait bientôt 20 ans que Stefan Schachner est, en tant que chef sommelier, le gardien de ce trésor. Il mériterait presque d'établir un autre record dans ce secteur très volatil. *(tv)* **www.gupf.ch**

Le traditionaliste

AURÉLIEN BLANC

Aurélien Blanc apporte une bonne dose d'art de vivre à la française à Zurich et pas uniquement de par son charmant accent français. Rien d'étonnant à cela: il a grandi en Bourgogne, baigné par la culture viticole. Toujours sans surprise, c'est un Romanée-Conti 1991 qui lui a valu son expérience la plus mémorable en 1998. Mais bien qu'il soit assez conservateur dans ses recommandations en vin, il est ouvert à des accords novateurs. Il conseille, par exemple, d'accompagner des huîtres avec un Gamay valaisan issu de vieilles vignes. Aurélien Blanc a travaillé 16 ans au «Pavillon» de Baur au Lac, en tant que chef sommelier au départ, puis comme directeur de restaurant et, après sa fermeture en janvier 2024, il rejoindra l'établissement qui prendra sa place, un restaurant signature à la philosophie méditerranéenne. Depuis 2020, il est en outre président de la section suisse alémanique de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP). *(tv)* **www.bauraulac.ch**

Photos: David Biedert, Oliviero Veturi, Chris Gontz

La référence

CHRISTOPH KOKEMOOR

Tandis que les identités et les concepts de la haute cuisine helvète se succèdent de plus en plus vite, certains grands établissements font figure de rocs inébranlables dans le paysage. Le Cheval Blanc de Peter Knogl à l'hôtel bâlois Les Trois Rois est l'un d'eux. Peter Knogl y exerce comme chef depuis 2007, une éternité en somme, et n'a eu de cesse de peaufiner son interprétation de la gastronomie française en y ajoutant notamment une «Touch of Asia». Chaque détail prend son sens et il ne s'agit jamais d'«art pour l'art». Il en va de même pour la sélection de vins de Christoph Kokemoor, qui travaille ici aussi depuis plus de dix ans comme chef sommelier et offre une vision empreinte de classicisme. Kokemoor n'est pas un homme à se soumettre aux tendances et vous ne trouverez pas ou presque de vins orange sur sa carte, comme peuvent en attester ses convives. Il ne cache pas son amour pour le Riesling, le Pinot Noir et le Champagne. Et si la carte des vins fait la part belle aux régions viticoles traditionnelles d'Europe, elle ne renferme pas que les crus les plus connus et comprend aussi quelques découvertes. *(tv)*
www.chevalblancbasel.com

Les co-équipiers

ÉQUIPE DE SOMMELIERS DU CHEDI

Votre magazine VINUM organise le Swiss Wine List Award depuis sept ans déjà et aucune autre maison n'a été aussi victorieuse dans ce concours que The Chedi à Andermatt. Tout est en harmonie dans le service du vin, du concept à la magnifique carte des vins parfaitement structurée contenant près de 1500 références. L'hôtel est imprégné d'une ambiance mariant accents alpins et influences asiatiques. Ce passionnant mariage se reflète dans l'offre en alcool. La carte renferme ainsi un vaste choix en vins alpins, certains sont même issus du canton d'Uri, mais aussi une sélection soignée et unique à de nombreux égards de plus de 100 sakés. Pour le service en tant que tel, cela fait déjà longtemps que le Chedi ne mise plus sur un chef sommelier, mais sur toute une équipe. Elle est composée à l'heure actuelle de Blagoy Kuzmanski (chef sommelier), Philipp Paatsch (chef sommelier adjoint), Giuseppe Albaceli (sommelier vin et saké), Jennifer Badino (sommelière confirmée qui a accédé au podium du dernier concours de meilleur sommelier suisse) et Aljaz Jausovec (sommelier). *(tv)* **www.thechediandermatt.com**

L'«entertainer»

STEFANO PETTA

D'origine italienne, Stefano Petta se voue corps et âme au plaisir gustatif. À l'âge de 22 ans, il est déjà sommelier diplômé ASSP et termine son apprentissage de chef, ainsi que de spécialiste de la restauration. D'excellentes bases qui nourrissent son insatiable soif de découverte de vins insolites et mémorables pour accompagner des plats d'exception. Peu de temps après sa formation de sommelier, il crée sa première carte des vins à l'occasion de la réouverture du Schweizerhof à Berne, ce qui lui vaut de recevoir le prix «Best of Award of Excellenz». Le «Sommelier de l'année 2024» selon le guide GaultMillau vous enchante par ses recommandations toujours très à propos et transforme votre soirée au Widder Hotel de Zurich en un moment extraordinaire. Il cite souvent la Loire et la Champagne comme les régions viticoles incontournables du moment. Il connaît dans les moindres détails la cuisine de son compagnon de route de longue date, Stefan Heilemann, avec qui il avait déjà travaillé à l'Atlantis by Giardino. Ce duo de choc propose une véritable expérience gustative en verre comme dans l'assiette. *(nh)* **www.widderhotel.com**

Le gardien de trésors

JUAN LUIS BIEDMA VILCHEZ

Au milieu de la métropole urbaine de Zurich, à deux pas seulement de l'aéroport, une maison à colombages vous transporte dans un rêve. La fontaine miraculeuse trône en plein cœur de cette oasis. Parmi les habitués figurent de nombreux œnophiles, qui ont un jour osé franchir les frontières du centre-ville pour s'installer dans le confortable lounge à la cave et y passer des heures à déguster des vins et à philosopher. Le patron, Roger Hirzel, a réuni des raretés insolites au fil des ans dans cette cave à vins unique en son genre. Avec 5283 références et plus de 46 500 bouteilles, il doit s'agir du coffre au trésor le mieux garni de Suisse. L'offre de 130 vins servis au verre mériterait aussi de décrocher un record. Ce trésor unique est géré par le chef sommelier Juan-Luis Biedma Vilchez, épaulé par Manuel Pinto Lopes Figueiredo et le consultant en vins, Stefan Jost. *(tv)*
www.wunderbrunnen-opfikon.ch

Le jongleur

TORSTEN NOACK

Torsten Noack maîtrise l'art de la sommellerie à la perfection et voue une véritable passion pour le vin, mais pas que. Sa carte des vins au restaurant raffiné «Radius by Stefan Beer» a décroché la première place dans la catégorie «Haute cuisine», mais a en plus obtenu de loin la meilleure note au Swiss Wine List Award, lui valant le titre de «Sommeliers Best». Il jongle avec maestria avec les vins régionaux du canton de Berne qui accompagnent le menu «vo hie», réalisé exclusivement à partir d'ingrédients provenant d'un rayon de 50 km. Il propose aussi de petites trouvailles internationales aux convives férus de bon vin, parmi lesquelles des flacons venus de Grande-Bretagne ou de Moldavie. La carte ne manque cependant pas d'alternatives sans alcool et invite les œnophiles à s'ouvrir à de nouveaux horizons. Il met avant tout l'accent sur le plaisir à la dégustation et enchante avec son savoir les clients d'ici et d'ailleurs qui n'ont de cesse de revenir à Interlaken pour savourer les vins triés sur le volet mariés à des créations culinaires exceptionnelles. *(nh)*
www.victoria-jungfrau.ch

Le régionaliste

OLIVER FRIEDRICH

Si tous les cantons viticoles suisses renfermaient un tel havre œnologique régional à l'image de l'Alte Torkel à Jenins qui fait la part belle au vin grison, la scène viticole suisse n'en serait que plus dynamique. On n'a de cesse d'être impressionné par la culture du vin jeune et enjouée qui est mise à l'honneur dans ce lieu d'époque avec son pressoir ancien du XVIIe siècle. L'été, sur la terrasse surélevée, on se croirait presque en vacances en Italie ou en Californie, alors que tout porte la marque grisonne: la cuisine, les vignes voisines et le vin évidemment. Gérée par Julia et Oliver Friedrich depuis 2020, la cave de l'Alter Torkel abrite 1500 références tout simplement sensationnelles, qui montrent la diversité de la viticulture grisonne au travers d'une profondeur de millésimes impressionnante. Il va sans dire que le Torkel organise souvent des dégustations et des échanges avec les vignerons. *(tv)* **www.alter-torkel.ch**

Photos: cheshirevisual.com, linasturzenegger.com, m.à.d.

L'alpin

PETER ZIMMERMANN

Le sommelier multiprimé – dont «Sommelier de l'année 2023» selon le guide GaultMillau – Peter Zimmermann est un habitué des sommets et exerce comme sommelier et directeur Food & Beverage au Grand Hotel Zermatterhof. Il a élargi la carte des vins du restaurant étoilé Alpine Gourmet Prato Borni et de la brasserie Lusi en y intégrant quelques crus du Valais, qui accompagnent tout spécialement le menu régional «Heimat» du chef Heinz Rufibach. Tous deux travaillent main dans la main pour sélectionner les vins. L'an dernier, la carte des vins servis au verre des deux restaurants a reçu le prix spécial «Prix Ueli Prager» du Swiss Wine List Award pour récompenser ce concept insolite, qui permet aux convives de choisir leur vin en variant les plaisirs. «Je n'ai pas mis cela en place tout seul, je me suis occupé de la sélection de vins, tandis que Franziska Schwabe a réalisé la présentation de la carte du Valais et Fabian Bombel s'est chargé de la décoration du bar à vins Lusi, nous formons une équipe extraordinaire.» *(nh)*
www.zermatterhof.ch

La tornade

ANNA VALLI

La très charismatique sommelière tessinoise, Anna Valli, se distingue, outre par ses connaissances étendues, son professionnalisme et son immense passion pour le vin et la culture qui y est associée, par son ouverture d'esprit et sa gentillesse. Elle décrit les vins en quelques mots choisis avec soin et vous donne tout de suite l'eau à la bouche. Elle est engagée depuis 2006 dans le groupement «Donne & Vino», qui soutient et promeut les femmes à l'échelle locale et nationale dans le domaine viticole. Présidente de la section tessinoise de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP), une première dans l'histoire de l'association fondée en 1980 qui compte aujourd'hui 440 membres environ, elle dispose d'un vaste réseau dans le Tessin et fait honneur à ce poste de premier plan. Les rencontres et le partage tiennent visiblement une place de choix dans la vie de cette formatrice et consultante. Son vin préféré, un Merlot mûr du Tessin, qu'elle prend à chaque fois plaisir à goûter, trahit aussi ses origines. Elle a, par ailleurs, rejoint le jury du Swiss Wine List Award il y a quelques années. *(nh)* **www.assp-sr.ch**

L'auteure

YANNA DELIÈRE

Toujours souriante, Yanna Delière incarne la force tranquille. Après l'obtention de son baccalauréat et de son BTS en arts de la table, la sommelière originaire du Jura français exerce dans différents bars à vins lausannois, dont Eat Me dans le quartier du Flon, puis au sein de Mövenpick Vins. Ces expériences la mènent jusqu'à reprendre la présidence de la section romande de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP), en 2019. Avec l'aide d'un comité dynamique, elle donne un nouveau souffle à l'organisation, malgré le coup de frein dû à la pandémie de Covid. À l'ASSP, elle endosse également le rôle de responsable de la formation. En parallèle, Yanna crée une collection de livres: «Le Journal du Sommelier». Après une année 2023 un peu allégée pour accueillir sa première fille, l'entrepreneure nous réserve de belles surprises en 2024, par exemple dans le domaine des podcasts, comme de l'écrit, deux canaux de communication qui la passionnent. Avec l'ASSP Romandie, elle va d'ailleurs lancer la première édition d'un magazine annuel avant l'été 2024. *(ag)* **www.journaldusommelier.ch**

Le champion suisse

FABIEN MÈNE

Fin 2024, Fabien Mène remettra son titre de meilleur sommelier suisse, remporté en octobre 2021. Ce trophée bien mérité avait couronné deux premiers essais soldés par de très belles places de finaliste. Avant d'arriver dans notre pays, il y a douze ans, le Français réalise un magnifique parcours international passant notamment par le restaurant Il Vino by Enrico Bernardo à Paris. Avec Bernardo, meilleur sommelier du monde 2004, il découvre un concept qui construit le repas autour du vin et non pas l'inverse. Puis, il vit le rêve américain dans l'établissement trois étoiles Michelin de Daniel Boulud à New York. Plus proche de nous, il exerce au Four Seasons Hôtel des Berges puis il reste pendant quatre ans chef sommelier au Mandarin Oriental. Après une période d'enseignement à l'école hôtelière de Glion et une expérience de chef sommelier auprès du groupe genevois m3 (jusqu'à récemment à la tête par exemple du Vallon et du Lion d'Or), Fabien Mène relèvera prochainement un nouveau défi. 2024 sera donc une année charnière pour lui, puisqu'il se prépare aussi aux examens de Master Sommelier, à venir en août. *(ag)*

Les indépendants

CAMILLE GARIGLIO ET THIBAUT PANAS

En 2023, ces deux grands noms de la sommellerie en Suisse romande ont marqué les esprits en annonçant leur association au service d'un ambitieux projet commun: Carte des Vins. En fondant leur propre entreprise, les deux amis entendent conseiller aussi bien des professionnels que des privés et mettre en avant les vins qui leur parlent. Avant de se lancer dans cette aventure, Camille Gariglio a occupé pendant sept ans le poste de chef sommelier du prestigieux restaurant trois étoiles, l'Hôtel de Ville de Crissier. Une expérience parmi d'autres dans des établissements étoilés. Tandis que Thibaut Panas officiait au Beau-Rivage Palace de Lausanne, dans le restaurant d'Anne-Sophie Pic, lorsqu'il a été reconnu comme «Sommelier de l'année» par le GaultMillau en 2014. Si l'un vient de la région lyonnaise et l'autre a grandi aux portes de la Champagne, il se mettent d'accord en proposant aujourd'hui des crus suisses, ainsi que de belles références de Loire, Vallée du Rhône, sud de la France, ainsi que… Bourgogne et Champagne. *(ag)*
www.cartedesvins.ch

Le porte-drapeau

RÉZA NAHABOO

En février 2023, Réza Nahaboo a représenté la Suisse lors du concours du meilleur sommelier du monde, à Paris. Avec succès, puisqu'il a décroché une honorable douzième place parmi plus de 60 candidates et candidats. Avant cela, il avait aussi porté le titre de meilleur sommelier suisse 2016. Encore tout jeune, à seulement 19 ans, son diplôme fraîchement en poche, ce natif de la Réunion s'est retrouvé sommelier d'Étienne Krebs, au restaurant l'Érmitage, sur la Riviera vaudoise. S'en suivent la brigade de Philippe Rochat à l'Hôtel de Ville de Crissier, puis la création de la cave de l'hôtel cinq étoiles Royal Savoy à Lausanne, dès sa réouverture. Ce papa, qui va bientôt accueillir son deuxième enfant, conseille désormais les clients de Pamisa Vins. Au sein de cette entreprise spécialisée dans les vins ibériques, il se charge de développer la gamme des crus suisses avec des coups de cœur comme le Vaudois Martial Neyroud et le Valaisan Christophe Abbet. Il se fixe des objectifs ambitieux pour 2024 en visant le Master Sommelier, ainsi que le concours de meilleur sommelier d'Europe. *(ag)* **www.pamisa.ch**

Photos: Andrea Monica Hug, Stephane KURDYBAN m.à.d.

Le duo étoilé

CHARLINE PICHON ET THIBAUD GARDETTE

Cela fait maintenant un an que l'Hôtel de Ville de Crissier s'est doté d'un duo pour prendre la responsabilité de sa cave. L'une est née en Poitou-Charentes et l'autre en Bourgogne. Deux régions viticoles qui les ont inspirés dès leur plus jeune âge. Pour expliquer leur passion pour le vin, Charline Pichon et Thibaud Gardette évoquent tous les deux des rencontres. Elle a été marquée par le contact avec les vignerons, notamment en Champagne, où elle exerçait avant Crissier, au Domaine des Crayères, à Reims. Elle confesse qu'il a fallu redoubler d'efforts au début, en tant que jeune femme, mais que les mentalités ont bien évolué. Sa vie à lui a changé lorsqu'il a croisé la route d'Arnaud Chambost, puis de Gaëtan Bouvier, tous les deux «Meilleurs Ouvriers de France», alors qu'il était encore en alternance dans le restaurant étoilé Les Terrasses de Lyon. Aujourd'hui, ils gèrent plus de 40 000 bouteilles dans une nouvelle cave vitrée située sous l'établissement vaudois. Un challenge qu'ils relèvent tous les jours au contact d'une clientèle de plus en plus aguerrie et donc aussi exigeante. *(ag)* **www.restaurantcrissier.com**

Le constant

VINCENT DEBERGÉ

On ne présente plus Vincent Debergé, figure de la sommellerie en Suisse et en particulier à Genève. Le directeur opérationnel du Caveau de Bacchus s'y est installé en 2011, à l'origine pour rejoindre les équipes de l'Hôtel Beau-Rivage, sur le Quai du Mont-Blanc. Il y est resté huit ans. Une longévité assez rare dans le métier, mais qui semble lui convenir, puisqu'il a intégré les rangs du célèbre caviste du bout du lac il y a déjà cinq ans, en 2019. Ce natif du Pays basque raconte avoir hérité de l'amour que son père vouait au vin, en précisant que l'hôtellerie-restauration lui avait d'abord offert un moyen de gagner sa vie dès ses 18 ans, âge auquel il quitte la maison familiale. Au fil du temps, il prendra du galon dans de grands établissements étoilés, telles que le George V à Paris ou le Relais de la Poste à Magescq, dans les Landes. Dans son fief du Rond-Point de Rive, au cœur de la vibrante ville internationale, il a à cœur de mettre en valeur les vins suisses, du plus connu à la plus confidentielle des pépites. *(ag)* **www.caveaudebacchus.ch**

La fan du Valais

LISE DONIER-MEROZ

À seulement 27 ans, Lise Donier-Meroz a remporté le concours de dégustation à l'aveugle Swiss Ruinart Sommelier Challenge 2023, récompensée par un voyage en Champagne. Après cette belle étape, la Franc-Comtoise se prépare pour le Master Sommelier: «Je suis sur liste d'attente, ça peut prendre un à deux ans jusqu'à ce qu'on me convoque pour les examens finaux.» En parallèle, elle relève un joli défi professionnel auprès du chef prodige Gilles Varone, à Savièse, depuis le 1er février. Celle qui officiait sous la houlette de Damien Germanier, puis aux Touristes, à Martigny, a eu un coup de foudre pour le Valais et a emménagé à Sion. Elle y profite d'une proximité avec les productrices et producteurs qui constituent les sélections de tous les établissements où elle a travaillé. Elle le confesse: cet atout lui manquait lors de son expérience précédente au restaurant L'Enclume, dans le nord de la Grande-Bretagne. Elle y a découvert le monde du vin, alors qu'elle se destinait plutôt au secteur hôtelier. *(ag)* **www.gillesvarone.ch**

La globe-trotteuse

LUCY MEZA ORTEGA

Pour voir Lucy Meza Ortega à l'œuvre, il faut prendre de l'altitude et se rendre au 67 Pall Mall à Verbier. Mais il faut aussi s'armer d'un peu de patience, parce que le wine club également présent à Londres, Singapour, Beaune et Bordeaux doit actuellement se passer des services de la sommelière, en congé maternité. «J'ai déjà consacré la moitié de ma vie à travailler dans les métiers de l'accueil», confie la Belge. Sa rencontre avec le sommelier alsacien Eric Zwiebel lui a fait attraper le virus du vin, qu'elle a confirmé en se lançant dans la formation de la Court of Master Sommelier. Véritable globe-trotteuse, elle a vécu au Chili, au Japon et à Londres, avant de rejoindre le 67 Pall Mall de Verbier. «On dit des Anglais qu'ils boivent des vins évolués, parfois presque trop. C'était donc un peu un choc de venir en Suisse, où l'on consomme des vins plutôt jeunes.» Passionnée, Lucy Meza Ortega apprécie de disposer d'une carte de vins ouverts très impressionnante (350 références parmi une cave de 3500 noms) et constamment renouvelée. *(ag)* **www.67pallmall.com**

Photos: Anthony Demierre, m.à.d.

Le lauréat

ANTOINE SICARD

En octobre 2023, le sommelier de la Maison Wenger, au Noirmont, dans le canton du Jura, a reçu le «Sommelier Award» du guide Michelin. Natif des Alpes françaises de Haute-Provence, il a été extrêmement touché par cette distinction: «Il ne s'agit pas juste d'être meilleur que tout le monde à un instant T, confie-t-il. Ce prix correspond à notre travail quotidien.» À seulement 30 ans, Antoine Sicard affiche déjà des expériences dans des triplement étoilés en France, ainsi que des brasseries plus simples en Australie. Avec le chef Jérémy Desbraux et Anaëlle Roze, il exerce dans le deux étoiles jurassien depuis déjà quatre ans, dont deux en tant que chef sommelier. *(ag)* **www.maisonwenger.ch**

Le gourmet

ALEXIS ATTAL

Récompensé d'une deuxième étoile Michelin, le restaurant La Table du Lausanne Palace a fait parler de lui en 2023. Son chef sommelier, Alexis Attal, y officie depuis décembre 2022, après un passage au Grand Hôtel du Lac de Vevey et trois ans au Manoir Aux Quat'Saisons d'Oxford. Le Bisontin commence sa carrière par des études de médecine, «mais je passais plus de temps à faire à manger et à ouvrir de belles bouteilles pour mes amis.» Finalement, le vin l'emporte sur la cuisine: «Le contact avec les clients me manquait en cuisine. Je garde cette passion pour mes jours libres.» Ils sont heureusement nombreux pour la brigade du Lausanne Palace qui travaille quatre jours par semaine. *(ag)* **www.lausanne-palace.ch**

Le compétiteur

MIKAEL GROU

Chef sommelier de l'Hôte Beau-Rivage à Genève depuis 2019, le Breton Mikael Grou a les concours dans le sang, en particulier celui de meilleur sommelier de France, auquel il a participé à six reprises. L'édition 2022 l'a vu se hisser jusqu'en finale aux côtés de Pierre Vila Palleja et de Xavier Thuizat, le gagnant. Mais la victoire qui l'a particulièrement marquée, c'est celle de meilleur jeune sommelier d'Australie, en 2017. Cette année-là, il s'envole en effet pour le pays des kangourous, après un beau parcours parisien, notamment au prestigieux George V. Un an après, il rejoint les équipes du prestigieux Dorchester, à Londres, avant de poser ses valises à Genève. *(ag)* **www.beau-rivage.com**

Le touche-à-tout

DAVIDE DARGENIO

Le meilleur sommelier d'Italie 2018 est un vrai passionné à la carrière diversifiée et sans faute. Il a travaillé dans les plus grands étoilés d'Angleterre (Le Manoir Aux Quat'Saisons et The Fat Duck), de France (Les Gorges de Pennafort, L'Oustau de Baumanière), d'Italie (Da Vittorio) et de Suisse (Le Chalet d'Adrien). En 2015, il intègre l'École Hôtelière de Lausanne (EHL) en tant que chef sommelier du restaurant d'application le Berceau des Sens, jusqu'en 2019. Actuellement, il partage son temps entre des cours donnés à l'EHL, la préparation du Master Sommelier et son propre domaine viticole. Sur les pentes de l'Etna, il produit quelque 650 bouteilles estampillées «Sogno Lavico». *(ag)* **www.sognolavico.com**