

LES BONS TUYAUX DU SOMMELIER N°1

GAULTMILLAU Le meilleur sommelier suisse est... Français. Et dire que Geoffrey Bentrari voulait devenir cuisinier: à l'école hôtelière, il ignorait le sens du mot «œnologie»!

Il se dit «un petit peu surpris», mais le titre de Sommelier de l'année décerné hier par le guide suisse Gault-Millau 2010 lui va comme un gant: Geoffrey Bentrari a fait son nid dans le vignoble valaisan: «Ce Français évoque les qualités d'un vin quand un Suisse cherche ses défauts», résume le viticulteur valaisan Jean-Louis Mathieu.

Le sommelier de 28 ans exerce son talent à Sierre, au restaurant Didier de Courten, un chef sacré en 2006 qui obtient 19 sur 20. Autant que le cuisinier de l'année, Andreas Caminada, titré pour la seconde fois après 2008 au Schauenstein de Fürstenauberg (GR).

«J'AI LE BEAU RÔLE: CELUI QUI TRAVAILLE, C'EST LE VIGNERON»

Geoffrey Bentrari

Le guide suisse reconnaît un talent particulier à Geoffrey Bentrari: ce pro qui dispose de 8000 bouteilles «sait exactement ce qui convient à quel plat». Pas étonnant: «Je voulais d'abord devenir cuisinier...» rigole le sommelier de l'année, qui connaît parfaitement la composition d'un plat.

JOYEUX ET SOURIANT

À l'école hôtelière, Geoffrey Bentrari s'est vite rendu compte que l'ambiance d'une brigade n'était pas faite pour lui: «Je suis joyeux et souriant de nature», dit-il presque en s'excusant. Mais sa véritable vocation, ce natif d'Aix-en-Provence l'a découverte par hasard dans un couloir de l'école, en passant devant une porte...

«C'était écrit «œnologie», et je ne savais pas ce que ça voulait dire...» raconte Geoffrey Bentrari. L'explication l'a convaincu: il deviendra sommelier, lui qui servait des carafes dans le restaurant de son père quand il était gamin. «Des carafes d'eau, pas des pichets de vin!» précise-t-il. C'était pendant ses vacances d'hiver dans les Alpes, quand il avait 5 ans.

Si Geoffrey Bentrari a mis le cap sur le Valais, c'est pour travailler au

cœur d'un vignoble: «Je ne serais allé ni à Nidwald ni à Schwytz, même pour un restaurant renommé.» Chez Didier de Courten, il se régale: «Les clients se laissent conseiller: 90% ne regardent pas la carte des vins.»

Conseiller sans saouler de paroles, c'est la marque de Geoffrey Bentrari. «Son analyse est pertinente et son vocabulaire n'est pas compliqué», résume Jean-Louis Mathieu. Bref: son vocabulaire est fleuri et choisi: «Je ne parle pas beaucoup», dit-il dans un éclat de rire.

LE BEAU RÔLE

Le sacre de GaultMillau n'a pas entaché sa modestie: «J'ai le beau rôle: celui qui travaille, c'est le vigneron...» Le sommelier se considère comme un relais entre le vigneron et le gourmet, dans les deux sens: «Ses remarques nous aident à améliorer la vinification», précise un vigneron valaisan.

Geoffrey Bentrari aime parcourir le vignoble, avoir «de la boue sous les pieds», comme il dit. La dernière récolte l'a ravi: «Des vendanges bénies des dieux.» En 2010, le millésime sera comme le sommelier: hors du commun!

Vincent Donzé



HEUREUX

Star du guide suisse GaultMillau 2010, Geoffrey Bentrari tient dans la main un syrah de Chamoson (VS). Gault & Millau

SES TROIS COUPS DE CŒUR



SAINT-SAPHORIN, 14 FR.

UN BLANC SEC DE JEAN-FRANÇOIS MOREL, À CHARDONNE (VD)
«Ce vin blanc frais, c'est super! C'est un chasselas droit et tranchant produit sur du calcaire.»



CORNALIN, 22 FR.

VIN ROUGE DE NICOLAS ZUFFEREY, À SIERRE. «C'est soyeux, pour accompagner une viande, comme du chamois! Vraiment bien!»



TULUM, 60 FR.

UN BLANC DOUX DE JEAN-LOUIS MATHIEU, À CHALAI (VS)
«C'est gourmand, c'est plaisant... Ce tulum flétri est un vin surmaturé, presque exotique. Je me régale avec ça!»