



Laurick Chatelier, chef sommelier du Richemond Dorchester Collection, est l'un des meilleurs spécialistes des vins genevois, mais qui, pour les Fêtes, présente ce champagne brut Laurent Perrier «Grand Siècle». Thierry Parel



Le choix de Florent Bzik: un 100% syrah 2015 de la Cave des Rois de Saint-Saphorin (VD), chez Marco et François Grognoz (160 fr.) Yvain Genevay

## «La Suisse m'inspire»

### Le Richemond Dorchester Collection

C'est sans doute l'un des sommeliers d'un cinq-étoiles les plus jeunes de Suisse. **Laurick Chatelier** a 23 ans et est responsable de la cave du Richemond depuis septembre dernier. Le nombre de références dans les sous-sols de cet hôtel que l'on surnomme à Genève «le palace des artistes»? Le jeune Français ne les dénombre pas: «Le Richemond possède une histoire très longue, puisqu'il a été créé en 1875 par Adolphe-Rodolphe Armleder. On y trouve encore des bouteilles collectées au fil de ces décennies.» Pour preuve, Laurick Chatelier nous présente un sauternes de 1945, mis en bouteille avant même la fin de la Seconde Guerre mondiale.

Mais, comme il se doit, une cave de prestige ne signifie plus uniquement détenir de très vieux millésimes, quand ce n'est pas les plus grands crus mondiaux. Celle du Richemond se renouvelle au contraire conti-

nuellement, à la découverte de nouveaux bouquets et de nouvelles saveurs, voire la remise au goût du jour d'anciens cépages suisses, tombés dans l'oubli.

Car la spécificité de ce palace et de son restaurant Le Jardin, sous la conduite du chef Philippe Bourrel, est justement la sublimation des produits du terroir, ceux de la Genève des champs (viande, légumes et vins) qui existe mais que l'on ignore souvent. «Je suis né dans la vallée de la Loire, où règnent en maîtres la gastronomie et la viticulture françaises», nous raconte Laurick Chatelier. Autant dire que les vins genevois, vaudois ou valaisans ne lui étaient pas familiers. Il en est tombé amoureux, et son bonheur est précisément de conseiller le client sur le cru qui accompagnera le mieux son plat. La bouteille la moins chère: le garanoir du Domaine du Paradis de Genève. La plus chère: un Château Yquem de 1945 à 6600 francs.

E. E.

## Nos caves

**Nectars** Quels trésors cachent les celliers des palaces romands? De belles bouteilles suisses!

**Élisabeth Eckert et Ivan Radja**

elisabeth.eckert@lematindimanche.ch;  
ivan.radja@lematindimanche.ch

**A**utant que la gastronomie, la carte des vins est devenue un signe distinctif pour les hôtels de prestige. Une bonne table étoilée est, depuis longtemps, devenue un passage obligé dans l'offre hôtelière de luxe. Mais, désormais, la renommée de ses vins, de ses choix et de leur spécificité fait également partie du rêve que recherchent les clients. Pour rêver en-

## «Il faut être humble»

### Lausanne-Palace

Il a roulé sa bosse, de Melbourne à Monaco, avant de prendre les rênes de la cave du Lausanne-Palace il y a cinq ans. À 33 ans, **Florent Bzik** connaît le terroir romand comme sa poche, et peu de caves échappent à sa vigilance. «C'est une passion dévorante», avoue cet originaire de la vallée du Rhône, dont il a gardé une prédilection pour la syrah. Avec 1000 références réparties en 20 000 bouteilles dans le cellier, où le tournus est plus lent, et autant dans la cave réservée aux vins de banquet, le chef sommelier orchestre la carte. C'est qu'on ne sélectionne pas les mêmes crus pour la Table d'Edgard, la table gastronomique, que pour le restaurant Côté Jardin, plus méditerranéen, le coin sushis ou le bar. «J'irai chercher de l'aromatique pour les sushis, un pinot gris, un viognier par exemple, alors que pour l'Écailler la solution se trouvera plutôt du côté d'un sauvignon de Bordeaux de chez Jérôme Eymas

du Château de la Rose Bellevue.» Mais 50% des références sont constituées de vins suisses, vaudois et valaisans pour la plupart. «Les vigneronnes suisses ont descendu en volume et gagnent sur la qualité», assure-t-il. Un Soleil Blanc du Domaine Delaharpe (Bursins/VD), à 48 fr., ou, au même prix, un Salix du Domaine Bovard de Saint-Saphorin (VD), et voilà son regard qui s'illumine. Certes, les amateurs pourront toujours opter pour un Romanée-Conti à 9500 fr., mais le but n'est pas là. Le coefficient appliqué par le Lausanne-Palace aux prix varie de 3 à 5. Florent Bzik aimerait le descendre encore un peu: «Si l'on part plus bas, cela amène les gens à oser davantage la découverte, quitte à se risquer dans des bouteilles un peu plus chères.» À condition de bien les guider: «Je ne mettrais pas forcément un grand cru au bar, le contexte ne s'y prêterait pas. J'irais chercher la gourmandise et la jeunesse d'un vin. Il faut être humble.» I. R.