

«C'est un ami qui m'a incitée à m'inscrire à un concours pour amateurs»



PROFIL

1968 Naissance à Saint-Aubin/Sauges (NE).

1997 Trader de devises à l'Union bancaire privée.

2003 Entre dans la gestion de fortune d'UBS.

2011 Cofonde VINvitation, société d'événementiel sur le thème du vin.

2015 Responsable marketing et communication de la banque Pignet Galland.

2018 6e place aux Championnats du monde de dégustation de vins à l'aveugle par équipe.

«Acidulé, citronnelle, gros CO₂.» «Beaucoup d'hydrocarbures, côté végétal.» «Bouche assez souple, citron.» Voici ce qu'on entend lorsque Catherine Cornu et ses camarades de l'équipe de Suisse de dégustation de vins à l'aveugle s'entraînent. En prévision des Championnats du monde, organisés ce samedi à Chambord (France) par la *Revue du vin de France*, le groupe répète en conditions réelles dans un appartement genevois. Bouteilles emballées, des blancs puis des rouges à identifier – douze au total en compétition –, et on refait ses gammes.

Objectif: trouver le cépage et le pays d'origine – les informations qui rapportent le plus de points en compétition – et, si possible, l'appellation, le millésime et le domaine. «Mais là, c'est vraiment très difficile», prévient Catherine Cornu, responsable de la communication d'une banque privée dans le civil. Agée de 51 ans, la Neuchâteloise de naissance mais Genevoise d'origine a découvert cette discipline en 2010, «en étant incitée par un ami à m'inscrire à un concours pour amateurs à l'hôtel Beau-Rivage». Un concours gagné cette année-là et la suivante, suite à quoi son équipe n'a plus eu le droit de s'inscrire. L'ami en question deviendra son associé dans une société d'événementiel sur le thème du vin, un an plus tard.

Grüner veltliner autrichien contre garganega italien

L'ancienne cambiste participe ensuite à une manche du Championnat de France, les organisateurs suggèrent à la Suisse de s'inscrire pour les Championnats du monde. C'est ainsi que la «Nati» des vins à l'aveugle est créée, en 2015. Pour sa première participation, l'équipe s'était classée avant-dernière, devant seulement les Etats-Unis, «sans avoir été mauvais, mais les autres étaient meilleurs», glisse Catherine Cornu, qui siège dans différents jurys, dont le Grand Prix du vin

suisse et les sélections des Médailles d'or des vins de Genève.

A l'entraînement comme en compétition, l'équipe déploie une tactique bien rodée. Pour chaque vin, le processus d'analyse commence par cinq à six minutes de dégustation individuelle et silencieuse. Chaque équipier observe, goûte, prend des notes, recrache discrètement, goûte encore, marmonne parfois, recrache toujours. Puis chacun présente son analyse.

«En premier choix: grüner veltliner autrichien; deuxième choix: garganega, Italie», se lance Catherine, l'instinctive de la bande, forte sur l'Italie et un peu sujette au stress en compétition. Son coéquipier Stéphane, un ancien de la finance, place lui aussi les deux mêmes vins en premier et deuxième choix. Puis Jean-David, capitaine de l'équipe, perçoit «vraiment du riesling, probablement allemand», car peu alcoolisé. Le 4e membre de l'équipe, le seul œnologue de formation, ne

Le goût des vins mystérieux

CATHERINE CORNU

Pilier de l'équipe de Suisse de dégustation de vins à l'aveugle, cette cheffe du marketing dans une banque privée cultive sa mémoire olfactive en vue des Championnats du monde, organisés ce samedi en France

SÉBASTIEN RUCHE
@sebruch

se prononce pas, car, malade, il ne peut pas s'entraîner ce jour-là.

Pas de consensus, le choix final est discuté, sous la conduite du coach Serge, actif dans le financement des matières premières. Il ne déguste pas mais oriente le débat, soulève les contradictions, évalue la force des convictions.

«Clairement du riesling», dit l'un. «Plus compliqué que du riesling», répond l'autre. «Je ne vois pas l'Allemagne comme pays», avance le troisième. L'équipe se met d'accord sur sa première réponse: riesling autrichien, même si au dernier moment ce mystérieux blanc rappelle à Stéphane «le riesling australien un peu bizarre qu'on a eu aux Championnats du monde de l'an dernier».

La bouteille est dévoilée: riesling, oui, mais bien australien. Un 2017, Mount Horrocks. Très dur à identifier. Aux Championnats du monde, trouver le cépage rapporte 10 points. Soit ce qui a séparé la Suisse d'une troisième place l'an dernier (l'équipe avait terminé 6e).

Finalement, qu'est-ce qui compte le plus dans la dégustation à l'aveugle: aimer le vin? «La démarche n'est pas du tout hédoniste, il s'agit juste de savoir ce que c'est», répond notre interlocutrice, qui a suivi plusieurs formations à l'école d'ingénieurs de Changins, le centre de compétences fédéral pour la formation des métiers de la vigne.

Quand le parfum perturbe

Il faut avoir de la mémoire olfactive, la capacité à mettre un nom sur une sensation et à répertoire des odeurs, poursuit-elle. D'ailleurs, le parfum porté par un des membres de l'équipe pour cet entraînement perturbe un peu les autres joueurs. Autre atout: connaître des cépages exotiques comme le pinotage d'Afrique du Sud, le zinfandel américain ou encore l'assyrtiko grec, cite celle qui a produit du vin, avec quatre amis, entre 2010 et 2017. Un Gamay AOC «qui s'est toujours révélé buvable, sauf la dernière année où il fut très bon». Il faudra sortir le grand jeu, ce samedi, pour affronter les grands favoris belges – les seuls doubles champions du monde –, les redoutables Finlandais, les Suédois ou les Français, toujours parmi les meilleurs. Comme dans les sports très lucratifs, la dégustation de vin a ses mercenaires, essentiellement des Français qui «jouent» pour l'équipe de Hongrie ou de Biélorussie (un mercenaire est autorisé par équipe).

La glorieuse incertitude du sport s'applique aussi à la dégustation de vins, comme lorsque l'équipe de Chine, 21 ans de moyenne d'âge, a raflé le titre au nez et à la barbe de sélections plus aguerries, en 2016. Elle avait eu pour coach un membre de la *Revue du vin de France* – l'organisateur des championnats –, qui était lancée sur le marché chinois cette année-là.

L'entraînement touche à sa fin. Le moment de goûter à nouveau, «maintenant qu'on sait de quels vins il s'agit». Et d'ancrer leur souvenir dans la mémoire des champions de la dégustation. ■

Un jour, une idée

Jolie Promenade à Bulle



KNUT SCHWANDER
@KnutSchwander

La façade affiche le charme endimanché des maisons bourgeoises du XIXe siècle. Elle domine la place du Marché, à Bulle, depuis 1864. Et abrite une institution: le Café de la Promenade. Un lieu unique, plein de charme et d'authenticité, avec juste la touche de ringardise qui le rend attachant. Or, il y a quelques mois, l'emblématique café aux boiseries patinées et au mobilier d'autrefois a fermé! Et plus d'un promeneur nostalgique s'est demandé si cette Promenade n'avait pas pris fin pour de bon. Mais non. Le café vient de rouvrir au début de l'été, tout neuf, mais plus authentique que jamais. A la barre, on trouve Valérie et Eric Gobet. Lui est architecte et possède aussi le Bureau,

un bar à Bulle (la ville, donc!), à quelques pas de là. Elle est fille de restaurateurs: ses parents tenaient l'Auberge de la Couronne à Lessoc, une autre institution. En collaboration avec le Service des biens culturels fribourgeois, ils ont offert une nouvelle vie à cette vieille dame qu'est la Promenade. Mais pas un lifting grotesque qui lui aurait donné des allures de monument historique de métropole asiatique, lisse et dénué d'âme. Non, ils ont choisi de tout garder, le sol usé par les ans, les tables marquées par des générations de diners, les lustres des sixties et les énormes cloches de vache.

Et même si tout a été soigneusement restauré, assaini, rendu plus pratique, les habitués s'y retrouvent comme à la maison. Les nouveaux curieux, eux, adorent les subtiles touches contemporaines: la tapisserie art nouveau, les petits pan-

neaux dressés avec le menu sur les tables et l'accueil adorable, tout en sourires bienveillants, de Valérie.

Le chef s'appelle Pierre-Alain Erpen, il a 58 ans et il a connu Pierrot Ayer (Le Péroilles, Fribourg) sur les bancs d'école. De Fribourg à Zurich en passant par les casinos de Donald Trump à Atlantic City, le voici signataire d'une carte gourmande, pas trop longue, qui liste de jolis plats traditionnels et rassurants. Il y a la fondue, bien sûr, mais aussi des plats de gibier: la noisette de chevreuil au génépi servie avec un petit carafon de sauce onctueuse, par exemple. Bientôt viendra la cochonnaille. Et tout ça est fait maison. Vaut une promenade! ■

Café de la Promenade, rue de la Promenade 31, 1630 Bulle. www.cafedelapromenade.ch
Fermé dimanche soir et lundi.