

Jérôme Aké Béda

SOMMELIER SUISSE 2015



au Mont Pèlerin où il commencera véritablement sa carrière de sommelier, se préparant en 2 mois au concours Ruinart de sommellerie qu'il gagnera pour la Romandie en 2003, puis à nouveau en 2005. Pour l'Africain qu'il est, ces récompenses montrent l'ouverture de la Suisse «où les règles sont les mêmes pour tout le monde».

Par ailleurs, Jérôme aura passé son brevet fédéral de chef en restauration (diplôme reçu à Weggis 1997), puis sa maîtrise fédérale de Maître d'hôtel diplômé en 2004.

Très reconnaissant à son gourou Paolo Basso, meilleur sommelier du monde en 2013, Jérôme doit son succès surtout à sa passion et à sa soif dévorante d'apprendre, et bien sûr à sa personnalité si engageante et à sa faconde enivrante! C'est un grand spécialiste des vins suisses qui pour lui font partie des meilleurs vins du monde. Ce sont des vins de niche bien sûr avec des cépages uniques, des produits très exclusifs («comme les montres» dit-il). Si les vins suisses ne sont pas obligatoirement connus dans le monde, c'est qu'ils sont très peu exportés, car la petite production est toute consommée ici. «Mais il y a vraiment des vins exceptionnels ici comme le Pinot de Gantenbein à Fläsch, l'Electus de Provins, les grands chasselas, la gamme Magnificients de Nicolas Wüst ou le Follissimo de Diégo Mathier, etc ».

IN SAINT-SAPHORIN AT THE HEART OF LAVAUX WORKS HE WHO WAS DESIGNATED SOMMELIER OF THE YEAR 2015 BY THE GAULT & MILLAU GUIDE FOR SWITZERLAND. JÉRÔME AKÉ BÉDA CERTAINLY HAS AN ATYPICAL PROFILE, BUT IT'S HIS PERSONALITY, HIS CHEEKY HUMOUR AND HIS INFECTIOUS PASSION FOR WHAT HE DOES THAT IMPRESS YOU THE MOST.

Jérôme was born in the Ivory Coast where he studied at the Hotel School in Abidjan. «It's a job where I knew I'd never go hungry», he says, «and

also where I'd be in touch with people and get to dress up» (smile). He discovered the world of gastronomy and catering during various stays in the Périgord, «Black Périgord of course», he further explains as he laughs. Although he had planned to join his sister in New York “on an adventure like all Africans”, he adds with a big smile, he was re-routed by his former management professor to Switzerland - where he discovered that he needed a B permit. Jérôme quickly reassured his mentor that he not only had a B permit, but even an international licence!

Internships at the Glion Hotel School helped him to solve this problem until he later met his Swiss wife and became a citizen.

He worked at Le Raisin in Vevey in the 1990s and then with the Krebs family in Clarens, with Denis Martin in Vevey, and at the Mirador Kempinski in Mont Pèlerin where he truly began his sommelier career, preparing in just 2 months for the Ruinart sommelier competition, which he won for French-speaking Switzerland in 2003 and again in 2005. For someone from Africa like him, these awards show the openness of Switzerland “where the rules are the same for everyone”. Moreover, Jérôme obtained his Federal Diploma as Restaurant Chef (received in Weggis in 1997) and a Federal Master's as a certified maître d' in 2004. Grateful to his guru Paolo Basso, the world's best sommelier in 2013, Jérôme owes his success mainly to his passion and his hunger for learning, and of course to his engaging personality and intoxicating eloquence! He is an eminent specialist of Swiss wines which he considers among the best in the world. These are of course niche wines with unique grape varieties, highly exclusive products («like watches», he says). The reason why Swiss wines are not necessarily known to the world is that there is very little export, as the whole of the small production is consumed in this country: “But there are truly exceptional wines here, such as the Gantenbein Pinot in Fläsch, the Electus by Provins, Nicolas Wüst's Magnificients, the great Chasselas wines, Diégo Mathier's Follissimo, etc.”

20

LA BARONNIE DU DÉZALEY

1994 — 2014

L'explosivité du fruit au toucher de bouche crée d'emblée un vrai « boom de plaisir » qui se manifeste en rafale avec une première sensation de croquer dans une pomme verte, puis suivent des saveurs de fruits de vergers frais, ensuite d'infusion de tisane (verveine) et d'agrumes. Le terroir prend enfin le relais par la trame minérale qui se manifeste tout le long du parcours en en bouche. Les papilles sollicitées ploient sous un bonheur indescriptible. Malgré sa trame verticale, ce vénérable Dézaley offre une dimension tactile incroyable en milieu de bouche en se mettant au service des papilles jusqu'en fin de bouche où le plaisir devient « Hitchcockien » dans l'émotion. Un TGV (très grand vin).

A servir à 9° C

J. Aké Béda

Jérôme Aké Béda

Membre du Comité de sélection Magnificients'14



Magnificients

ONLY FAITH CAN LEAVE SUCH A MARK
MAGNIFICIENTS.CH