

RENCONTRE Journaliste spécialisé et dégustateur hors pair, le Vaudois Pierre Thomas arpente les vignobles du monde entier pour y dénicher des nectars, tout en plaidant pour une meilleure reconnaissance des crus suisses.

Pour ce globe-trotter, le goût du vin et les voyages font très bon ménage

Dans quelques jours, il s'envolera pour Brno, en République tchèque, et la 27^e édition du Concours mondial de Bruxelles, une des références de l'univers des vins. Un peu plus tôt, juste avant la pandémie, c'était la tournée des grands châteaux bordelais et le Piémont, avec la dégustation de quelque 300 crus en trois jours. Journaliste et auteur spécialiste du vin, Pierre Thomas, né en 1954 – «un fort mauvais millésime pour le vin», précise-t-il – est un des dégustateurs les plus respectés de la francophonie et au-delà. Entre deux escapades, son repaire d'un immeuble historique du quartier sous gare de Lausanne, prolongé par une terrasse luxuriante, est peuplé de livres, de bouteilles et de souvenirs de voyages. Un guide de conversation français-mandarin témoin de sa dernière marotte:



Le vignoble suisse s'est diversifié et amélioré en trente ans de façon magistrale, au point d'en faire le plus méconnu du monde.

le jeune vignoble chinois du Ningxia. Visitera-t-on sa cave pour commencer? Pas de chance, il loue plusieurs locaux à l'extérieur pour abriter son envahissante passion, la seule armoire à vins de son appartement urbain, blindée de flacons, n'y suffisant plus.

Le vélo mène à tout

«J'ai commencé à acheter des vins très jeune.» Non que ses origines familiales l'y prédisposent, lui qui a grandi à Bulle, «entre un père lausannois comptable et une maman au foyer qui cuisinait, rituellement, des recettes ménagères simples». Son amour pour le vin est né petit à petit. Le tout passant par l'écriture, la cuisine et un peu aussi le vélo...

Flash-back dans les années septante. Après le Collège Saint-Michel, à Fribourg, le jeune homme s'intéresse au journalisme. Grand amateur de cyclisme – 3500 kilomètres parcourus cette année – il a pour compère à la Pédale bulloise (le nom de son club ne s'invente pas...) un certain Georges Blanc, chef de la rubrique sportive de la *Liberté*. Il l'incite à pousser la porte de François Gross, mythique patron du quotidien fribourgeois, pour lui proposer ses services. Un des titulaires venant d'avoir un accident, cela lui vaut d'être propulsé correspondant en Gruyère... D'abord pigiste à *La Liberté*, il passe par plusieurs rédactions, de *La Gruyère* à *L'Impartial*, devient correspondant à Berne puis rédacteur en chef du *Journal de Nyon*, qu'il transforme en *Quotidien de La Côte*.

Pierre aime aussi manger, mais ne cuisine pas: «À 20 ans, j'ai fait tous les étoilés Michelin de France et de Navarre, fêtant à 25 ans mon anniversaire chez Fredy Girardet, à Crissier.» On est à l'aube de la nouvelle cuisine, et le journaliste profite, à chacun de ses grands repas, d'interroger le sommelier de la maison sur les meilleurs vigneronniers à découvrir dans la région... Peu à peu, le vin devient une vraie passion.

Critique gastronomique

À Changins (VD), il suit le «cours de marchands de vin», découvrant au début des années 1990 à quel point la législation suisse est alors laxiste sur les questions liées à la vinification. Il servira aussi la gastronomie de sa plume critique,



© FRANÇOIS WAVRE

testeur du guide *Gault & Millau* durant une douzaine d'années, auteur de la sélection des vigneronniers, alors qu'il est chef d'édition à *L'illustré*. «Durant ces années où j'étais vissé au desk, la gastronomie et les vins me faisaient sortir, c'était mon oxygène...»

Il signe plusieurs ouvrages, crée son propre site *thomasvino* – clin d'œil au film *Mondovino* –, et s'investit dans de nombreux événements, tel le projet de la Mémoire des vins suisses, qui fêtera ses 20 ans en 2022.

Une personnalité éclectique

Le journaliste participe aussi à l'aventure collective d'une douzaine de potes, reprenant un petit vignoble dans le Gard: ils cultivent quelques cépages locaux typiques à Pont-Saint-Esprit, que Pierre assemble avec le concours d'un caviste. «J'ai pris part à la taille, au tri, aux vendanges, l'occasion de faire le tour des étapes qui précèdent la vinification.» Les Amis de la syrah produiront ainsi quelque 4000 bouteilles par an, distribuées en Suisse, jusqu'en 2012.

Autre expérience qui s'inscrit dans le prolongement de ses dégustations, la création d'un bar à vins avec un cercle d'amateurs. Sis au 20 de la

SON UNIVERS

UN LIVRE

«Terreur dans les vignes», de Peter May, un excellent polar avec pour décor le vignoble bordelais.

UN FILM

«Sideways», d'Alex Payne, documentaire qui a glorifié le pinot noir, lançant un vrai trend aux États-Unis.

UNE MUSIQUE

Gustav Mahler, moderne entre tous, tellement inspirant, ou Dvořák.

UNE SAVEUR

Le gingembre, dont on retrouve parfois les notes épicées dans la petite arvine et le sauvignon blanc.

rue du Midi, à Lausanne, il se nomme logiquement Midi 20 et propose les crus sélectionnés par Pierre, accueillant divers événements et dégustations. La carte est riche de références de la vallée du Rhône, région dont il apprécie les syrahs et les paysages, de Sierre à la Provence. Une belle aventure qui se termine en 2018.

Pépites locales

Aujourd'hui, l'expert se définit de plus en plus comme un «anti-terroiriste», pour qui l'homme, plus que la terre, détermine le vin, citant le Genevois Jean-Michel Novelle, mais aussi le Vaudois Christian Dugon et les Valaisans Didier Joris et Marie-Thérèse Chappaz parmi ses plus extraordinaires révélations. Plaidant pour une meilleure reconnaissance des producteurs locaux, il regrette que «les consommateurs suisses ne reconnaissent pas leurs crus à leur juste valeur.» Et de citer les Autrichiens en exemple, qui consomment 65% de vins indigènes alors que dans notre pays, on avoisine 37%...

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS www.thomasvino.ch; Pierre Thomas accompagnera prochainement un voyage lecteurs dans les vignobles du Tessin et des Grisons. Voir p. 6.