

ENRICO BERNARDO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Parcours sans faute pour ce surtout aux allures de jeune-homme. Ecole hôtelière de Milan. Meilleur espoir de la cuisine à 16 ans. Meilleur sommelier d'Italie à 19 ans, meilleur sommelier d'Europe à 25 ans et Meilleur sommelier du Monde à 27 ans. Sa rencontre à l'école hôtelière avec Giuseppe Vaccarini, meilleur sommelier du monde 78 décide de sa vocation. Son apprentissage commence : travail acharné, voyages, rencontres, connaissance des terroirs, des produits, des cuisines. C'est avec émotion qu'il évoque ses rencontres avec les vignerons, la découverte « des gens de la terre qui sont le reflet d'une culture. Chaque rencontre est une histoire et là où il y a de la vigne, il y a une histoire ». Ce parcours qu'il énonce avec simplicité fait rêver. À notre époque de spécialisation extrême, Enrico Bernardo fait figure d'humaniste, d'un gentilhomme moderne qui cultive tout à la fois la connaissance et l'art de vivre, la culture des sens, tel un Epicurien de l'antique sagesse qui était un modèle d'équilibre. Et il reste un homme discret même si, derrière chaque mot pointe la passion. Après avoir fait ses armes au Cinq, le célèbre restaurant du George V, pendant 7 ans, il ouvre simultanément deux

établissements, Il Vino, à Paris et à Courchevel. Avec un concept inédit. Une carte essentiellement dédiée aux vins. « Vous choisissez le vin et on vous propose un plat pour l'accompagner. » Les vins sont servis au verre pour une dégustation personnelle. Parmi les quelque 1500 références que compte sa cave, Il Vino met, chaque semaine, à l'honneur une sélection de vins, français et étrangers. Parmi ceux-là, cet été, un Meursault 2006, un Hermitage 2005, une sélection d'Afrique du Sud et d'Argentine. Ouvert 7 jours sur 7, de midi à minuit, Il Vino reçoit amateurs et curieux. Aux néophytes désireux de découvrir le monde du vin, Enrico Bernardo n'a qu'un conseil : commencer par apprécier la bonne cuisine, les produits du marché, développer le goût, les saveurs, les parfums. Aujourd'hui, même s'il est voué « corps et âme » à son métier, rien ne lui plaît tant que l'échange avec d'autres passionnés, tel le chef Bruno Cirino à la Turbie ou encore tel architecte ou compositeur qui trouve les accords de la musique et du vin. Convaincu que c'est dans l'échange, la recherche, la volonté de se surpasser et le souci de l'interprétation que le professionnel parvient au sommet de son art. Un art qui n'a pas échappé au Centre du Luxe et de la Création qui l'a honoré, en 2005, du Talent de l'Harmonie.

DAVID AMSELLEM, JOHN PAUL POUR VOUS SERVIR !

Vous pouvez tout lui demander. De la réalisation de besoins immédiats à la concrétisation de désirs les plus fous. Pour vous, il trouvera un plombier à 3 heures du matin, obtiendra à la dernière minute une table dans un restaurant étoilé ou assurera la réussite d'une fête sur mesure. Lui ? Un businessman doué pour les affaires comme d'aucuns le sont pour la musique, naturellement. À 30 ans, David Amsellem est à la tête de John Paul une entreprise de conciergerie de luxe rachetée il y a deux ans et qu'il a hissée au rang de leader en France. Aujourd'hui, sa société enregistre 2 millions euros de C.A., comprend plus de 18 000 prestataires de service dans le monde et dispose de 30 concierges, issus des plus grands palaces, pour répondre aux demandes des clients. Un forfait de 150 euros par mois donne accès à John Paul 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Tel client, dentiste, préfère souscrire à ce service pour régler tous les problèmes auxquels il n'a pas le temps de faire face plutôt que d'employer une secrétaire. Trouver des fleurs pour une invitation improvisée ou rappeler à un businessman les anniversaires des siens ? Les exemples abondent qui ne manquent pas