

Axel, le caviste avisé sur son grand vélo blanc

Sommelier originaire du Lot-et-Garonne, il livre de chouettes crus à bicyclette. On l'adore

Jérôme Estèbe
@JeromeEstebe

«**M**on record, c'est une livraison de 120 bouteilles sur le vélo», annonce, fier et goguenard, le caviste à deux roues Axel Caubet. On se fait le calcul presto et in petto. Cette charge-là doit bien flirter avec les 200 kilos. Diablot! Et la bicyclette cargo d'Axel n'est pas électrique. Tout au mollet. «On ne va pas livrer écolo pour pomper de l'électricité en fin de journée», s'amuse-t-il. «Le vélo, c'est fait pour pédaler, non? Et puis Genève, c'est plat.» Mmmm... plus ou moins. Barbiche, solide accent gascon et joues rosées, voilà donc «Axel votre sommelier», figure unique et attachante du paysage bacchique genevois. Loin de se limiter à l'anecdote cycliste, sa petite entreprise ne manque ni de charme ni de pertinence. L'homme sait dénicher des crus confidentiels et formidables, à prix doux et plaisir assuré. Il connaît la musique vineuse par cœur. Installé depuis 2011, il propose, en outre, des ateliers, dégustations, conseils avisés pour constituer les caves des professionnels et des amateurs. Avant d'enfourcher son cycle et de s'en aller livrer ses dives quilles aux quatre coins du canton. Il livre gratos, dès six bouteilles. Et s'avale une trentaine de kilomètres par semaine.

L'ambassadeur des bulles

Mais reprenons depuis le début. Axel grandit au cœur du sud-ouest de la France, dans le Lot-et-Garonne, à Villeneuve-sur-Lot. Oui, la ville de Jérôme Cahuzac. Le grand-père a des vignes dans le Duras. Le monde du vin séduit le gamin. «Après le bac, on m'a orienté vers une formation d'électronicien. Erreur d'aiguillage.» Très vite, il se tourne vers la restauration. «J'ai tout fait: la cuisine, la salle, puis la sommellerie. J'ai démarré dans une brasserie à Villeneuve, avant de bosser sur la Côte d'Azur, puis à Londres.» Pendant dix ans, Axel œuvre comme saisonnier: l'été à la plage, l'hiver en station. En 2007, il se retrouve sommelier au Tiffany à Genève. La ville lui plaît. Il se sédentarise. «J'avais assez bourlingué comme ça.» Il peaufine son savoir. Suit des cours à Changins. Arpente les



Axel Caubet, le très amène caviste sur deux roues, sillonne Genève sur son vélo pour livrer ses topettes.

MAURANE DI MATTEO

vignobles. Se pique de bulles champenoises, au point de devenir «Ambassadeur suisse des vins de Champagne» en 2012. Sacré titre que voilà.

Premier créneau, donc, le conseil. «Les restaurateurs n'ont pas forcément les moyens d'embaucher un sommelier, ou les compétences pour se monter une carte des vins. Je leur file un coup de main, avec ma propre sélection ou celles d'autres importateurs comme le CAVE ou le Passeur de vin. Mon premier client a été Eric Vouriot du Café des Sources.» Avec les années, Axel s'acquitaine avec le bottin gourmand de Genève, du Café Zinette au Coin du Bar, via Arsène, les Dix

Vins, Beef, Marius, le Bologne, le Neptune et maints autres. Le bouche-à-oreille lui amène aussi une clientèle de particuliers, tout contents de recevoir leur carton de six bouteilles surprises livré par un gentil cycliste barbu. C'est 100 francs, le carton panaché.

Le blanc de Tenerife

Ses dadas? «Les vins de petits propriétaires, qu'on ne trouve pas au supermarché du coin. De toute manière, vu la modestie de ma structure, je ne pourrais pas bosser avec les grosses machines. Je privilégie les vins bio, biodynamiques ou vivants. Les vins harmonieux, pas trafiqués, pas body-

buildés. Ni trop chers si possible. Les vins singuliers aussi, qui peuvent te déstabiliser», explique-t-il en nous tendant un verre de blanc venu de Tenerife, né dans la lave noire, d'une déconcertante et flamboyante salinité.

Depuis deux ans, il s'est installé un dépôt-caveau de dégustation dans une cave à la Praille. «Je n'ai pas une place folle», dit-il en désignant les cartons venus d'Italie, de France, d'Espagne ou d'Autriche, empilés jusqu'au plafond. «Alors je travaille avec les saisons. Là, je rentre les vins de printemps, légers, fruités. L'été, j'attaque les rosés et les blancs d'apéros. En automne, je vise les vins plus

structurés pour la chasse, avant les champagnes en fin d'année.»

Mais revenons au vélo. «Au début c'était une histoire de budget. Impossible de payer un véhicule, les assurances et tout. Puis, j'y ai pris goût. Pas de problème de parking, de stress, d'amende. Aujourd'hui, on me filerait une camionnette que je n'en voudrais pas. Qu'il pleuve ou qu'il neige, je fais tout à vélo. Vu mon appétit, ça me permet d'éliminer.»

Axel Caubet. Tél: 079 839 57 89.
Web: axelvotresommelier.blogspot.ch
Mail: axelwine@gmail.com

Artisanat gourmand

Jacques Bulliard, le dernier «vrai» charcutier de Genève, rend son tablier

Gourmets genevois, préparez-vous à avaler une mauvaise et une bonne nouvelle. La mauvaise d'abord: après un bon demi-siècle de bons et loyaux services, le précieux Jacques Bulliard, le charcutier de la Halle de Rive, vient de prendre sa retraite. Bien méritée, la retraite. Cet artisan modeste et moustachu avait démarré le métier il y a



terrines, saucisses et atriaux de rêve. Il était le dernier «vrai» charcutier de Genève en activité. Comprenez que naguère, charcutiers et bouchers suivaient des formations distinctes. Il s'agissait de deux métiers différents. Puis les deux apprentissages ont été fusionnés, du moins en Suisse. Il y avait 40 charcutiers à sub-

assonnements, ces spécialités vont se perdre. C'est malheureux», nous confiait-il, mélancolique, il y a quelques années. Cela faisait belle lurette qu'il se cherchait un successeur. Surprise: il l'a trouvé. La voilà, la bonne nouvelle. Le jeune Romain Pellet, natif de Valence en Isère, tient depuis le début de janvier les rênes de ce banc patrimonial. Attention: ce

concours. Romain a appris le métier dans diverses maisons de renom. Il a aussi enseigné à l'École hôtelière de Lausanne. «J'ai passé le mois de décembre à travailler avec Monsieur Bulliard, raconte-t-il. Avant Noël, c'était intense. Il m'a confié ses trucs et secrets. Enfin, certains...» Le nouveau maître des lieux souhaite perpétuer la tradition des