

Millésime 2021 - Racines (29-04-21)
Élément bibliographique (8)

1976 : Naissance à Limbiati (Milan - Italie).
1993 : Suite à ses études à l'école d'hôtellerie de Milan, est sacré meilleur jeune cuisinier d'Europe.
1995 : Sommelier professionnel. Son professeur a été Giuseppe Vaccarini (meilleur sommelier du monde 1978).
1996-1997 : Meilleur sommelier d'Italie.
2000-2006 : Chef sommelier au restaurant *Le Cinq* de l'hôtel George V (Paris).
2002 : Meilleur sommelier d'Europe.
2004 : Meilleur sommelier du monde.
2006 : Ouvre son restaurant *Il Vino* (Paris).
Le client choisit le vin – le chef les plats.
2013 : Ouvre son restaurant *Goust* (Paris) –
Le client choisit le menu – le sommelier le vin.
2017 : Vend ses restaurants - chacun une étoile Michelin.



Enrico Bernardo, issu d'un milieu familial modeste, habité d'une passion précoce pour la gastronomie et le vin, gravit, à force de travail, tous les échelons du monde de la sommellerie. Il atteint le sommet tant envié de meilleur sommelier du monde alors qu'il n'a que vingt-sept ans. Le plus jeune lauréat à ce jour. Ses restaurants recueillent les plus enthousiastes commentaires. Refusant de s'installer dans un confort qui l'éloignerait de sa nature profonde, il vend ses établissements et effectue un tour du monde du vin. Le récit de son parcours est époustouflant et riche en enseignements !

Flammarion (2021) – 270 pages – 17€90

Bonnes lecture et dégustation ! Gilles Fau