

CE PROFESSEUR DE L'ULB A CRÉÉ INTER WINE & DINE, UNE ÉCOLE D'ŒNOLOGIE BRUXELLOISE

La passion du vin selon Fabrizio Bucella

Fabrizio Bucella se décrit lui-même comme un hyperactif maladif. Docteur en sciences, professeur de mathématiques et de physique à l'ULB, il enseigne aussi à la faculté de droit de Bordeaux. Sommelier diplômé, il a fondé Inter Wine & Dine, une école d'œnologie qui s'adresse autant aux particuliers qu'aux entreprises. Il vient aussi de sortir un livre iconoclaste sur le vin aux éditions Dunod et ouvrira, sous peu, un club du vin à Uccle.

XAVIER BEGHIN / PHOTOS FRÉDÉRIC RAEVENS

Déjà dans les années 1990, Fabrizio Bucella était connu comme un hyperactif passionné. Leader de la grève des étudiants de l'ULB en 1994, président turbulent de la FEF, la fédération des étudiants francophones, les deux années suivantes, il avait déjà marqué les esprits lors de son premier passage sur les campus. Avec des acolytes, il avait notamment muré tous les accès au rectorat de l'ULB en guise de protestation. Cela ne l'a pas empêché de devenir quelques années plus tard docteur en sciences mais aussi vice-président du conseil d'administration de l'ULB.

Après ses études, il va pendant huit ans quitter son alma mater pour mettre ses connaissances de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique à la disposition de cabinets ministériels œuvrant pour Marie Arena, Rudy Demotte, Françoise Dupuis ou Marc Tarabella. Finalement, rien d'étonnant à ce que Fabrizio Bucella apprécie le vin... rouge.

«Ma passion pour le vin est arrivée sur le tard, se souvient-il attablé face à un verre chez Etiquette, le bar à vins proche de l'ULB. A la maison, mes parents n'avaient pas de cave à proprement parler. Nous buvions un vin italien produit par un membre de la famille. Franchement, il n'était pas très bon. Un voyage en fin de rhéto en Bourgogne m'a ouvert les yeux sur le monde viticole. Pendant mes études en physique à l'ULB, j'ai continué sur cette

voie et j'ai suivi les cours donnés, en post faculté, par l'A.Ir.Br., les alumni de Polytech. Roland Bourgeois, maître de chai chez Delhaize à l'époque, y donnait de truculentes formations. Et puis, quelques années plus tard, quasi en même temps que ma

UN VRAI CLUB DU VIN À UCCLE

Jamais en retard d'une bonne idée, Fabrizio Bucella s'est associé avec son frère Claudio et avec Nicolas Meeüs pour créer un véritable club du vin à Bruxelles. Appelé... The Wine Club, il devrait ouvrir début juin à Uccle près de Fort Jaco à côté du Rallye des Autos dans un espace occupé jusqu'il y a peu par un solarium. Comme pour le livre, l'établissement va prendre le contrepied des habitudes. «Beaucoup de bars à vins actuels rajoutent des cours d'œnologie comme supplément à leurs activités, explique Fabrizio Bucella. Nous, nous allons faire juste l'inverse. L'idée est d'être comme Vivino, l'appli sur le vin, mais en vrai, en réel, en lieu physique et donc de proposer, avant tout, de véritables expériences. Nous allons offrir une série de services comme des conseils, des *master classes*, des achats groupés de vin, des animations diverses, etc. Le client pourra aussi amener sa ou ses bouteilles, les déguster chez nous et on lui dira ce qu'on en pense... The Wine Club fonctionnera aussi comme un bar à vins avec une cuisine adaptée. J'y serai présent deux soirs par semaine.»

thèse de doctorat, je me suis lancé dans une formation qualifiante de sommelier. J'ai choisi celle, en trois ans, de l'association italienne de la sommellerie. Que j'ai réussie! Je me souviens encore qu'à l'oral, l'examineur m'a demandé ce que je faisais là, vu mes diplômes. En fait, je voulais être comme lui. J'avais envie d'enseigner le vin, de transmettre ma passion. Et pour être crédible et respecté, il faut avoir un titre ou un diplôme.»

McKinsey et le Parlement européen

Après l'expérience politique qu'il poursuivra d'ailleurs comme conseiller communal PS à Ixelles, Fabrizio Bucella prend la direction de l'école d'architecture Horta. Après le rattachement de cette école à l'ULB, il devient, en 2008, professeur de mathématiques et de physique, toujours en architecture. La même année, il accompagne certains de ses étudiants dans la création du cercle œnologique de l'ULB. Dix ans plus tard, ce dernier connaît un incroyable succès. «Nous accueillons des étudiants, certes, mais aussi leurs parents, des professeurs ou des assistants de l'université, etc. En fait, tout un chacun est libre de venir suivre nos différentes séances. Ces dernières années, le vin est devenu très populaire auprès des jeunes. Nous évoluons ainsi dans des auditoriums de plus en plus grands. Chaque mois, plus de 200 personnes viennent suivre la session. Elles ont chacune un thème autonome, ce qui nous permet chaque année d'être très



éclectiques. Dernièrement, pour une soirée sur les vins de Wallonie avec Pierre Rion, le président de l'association des vignerons wallons, nous étions plus de 250. La séance coûte 10 euros, c'est raisonnable pour des étudiants et, franchement, cela rembourse juste les vins que nous faisons déguster.»

En 2011, le docteur en sciences crée Inter Wine & Dine, une véritable école privée d'œnologie qui s'adresse tant aux particuliers qu'aux entreprises. Pour les premiers,

***Pour les entreprises,
Inter Wine & Dine mise sur
le sur-mesure: formation
offerte aux employés,
dégustation commentée,
afterwork, etc.***

différentes formules existent comme les séances d'initiation ou les cours particuliers. Mais aussi une véritable formation de dégustateur en trois niveaux (apprenti, confirmé et expert) qui débouche sur l'obtention d'un certificat. Chaque niveau correspond à un cycle de cinq séances étalées sur huit semaines, la dernière étant celle de l'examen.

« En une année académique, il est possible de suivre les trois niveaux, explique Fabrizio Bucella. Chaque examen est vraiment formatif. Cette école est un projet collectif. On n'y vient pas pour suivre les propos de l'oracle Bucella. Ni pour écouter les paroles d'un maître comme je vois trop souvent ailleurs. Avec Harold Burnet, un ancien de chez Deconinck Wine & Spirit, Didier Raymaekers, responsable du club de dégustation Bouchonez à Chaumont-Gistoux, et Bernard Humbeeck, un officier de police judiciaire qui a suivi une formation au Céria, nous sommes quatre professeurs. Et croyez-moi, ils dégustent aussi bien que moi! Deux assistants-professeurs complètent le corps professoral. Chaque élève est donc assuré d'avoir cours avec plusieurs professeurs différents. Au cours des années, j'ai constaté qu'un bon tiers des particuliers qui suivent notre formation de dégustateur ont une idée professionnelle derrière la tête. Soit pour se reconvertir, soit pour investir dans un bar à vins, soit pour se lancer dans l'importation.»

Pour les entreprises, Inter Wine & Dine mise sur le sur-mesure: formation offerte aux employés, dégustation commentée, ➤

afterwork original, etc. Mais aussi de véritables services horeca pour une soirée complète. « Nous avons organisé pour le Parlement européen une soirée grands crus classés, se souvient Fabrizio Bucella. Chaque mois, nous organisons une formation chez McKinsey. Elle est ouverte à leurs employés. Le thème y est chaque fois différent. L'idée est de leur apprendre à déguster. Nous avons aussi de nombreux cabinets d'avocats comme clients. Ils nous demandent surtout un *incentive* qui tourne souvent autour d'une *master class* et d'une dégustation. Tout est possible! Même des voyages ou des *team buildings* particuliers. »

Cours sur la bière à Bordeaux

Et comme si cela ne suffisait pas encore, Fabrizio Bucella s'adonne aussi à l'écriture. Il vient d'écrire son premier livre (*lire l'encadré* « *Un anti-guide du vin ludique et original* »), collabore activement avec le *Huffington Post* français et dispose de sa



rubrique mensuelle dans la très renommée *Revue du vin de France (RVF)*. « Ces initiatives et collaborations partent de la même volonté de transmettre et d'expliquer. Dans ma rubrique pour la *RVF* appelée *Impro-*

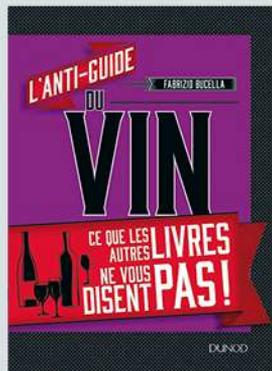
vable, ma formation de docteur en sciences vient de remettre en question le fameux Jugement de Paris qui avait vu les vins américains battre les français. Un véritable séisme à l'époque dans le monde du vin. En fait, j'ai expliqué que si on avait pris une autre méthode de classement, comme celle de Condorcet par exemple (*système qui désigne le vainqueur en le comparant tour à tour à tous les autres candidats, Ndlr*), Château Montrose 1970 ou Château Mouton-Rothschild 1970 aurait gagné et pas le Stag's Leap 1973. Et Dieu sait ce qu'il serait advenu, par la suite, des vins du Nouveau Monde. En fait, je préfère de loin cette transmission du savoir que la dégustation pure et dure. Je prends part à de nombreux jurys avec plaisir mais ce n'est pas ce que je préfère le plus. »

La notoriété de Fabrizio Bucella, qui vient de donner une conférence sur les vins belges au Cercle Chapel, dépasse donc depuis longtemps nos frontières. L'université de Bordeaux lui a confié le rôle de professeur invité de la faculté de droit et science politique. Dans le cadre d'un master 2 dont le thème est le droit de la vigne et du vin. L'étudiant y apprend les compétences exigées pour pouvoir intervenir tant au niveau de l'exploitation productrice qu'au niveau de la mise en marché. Plusieurs fois par an, notre compatriote donne des sessions de cours d'une journée complète, notamment sur les différents classements et, par exemple, la gestion de la notoriété d'un vin. Curieusement, la faculté lui demande aussi de consacrer plusieurs journées de cours à la bière! Car notre professeur est aussi zythologue à ses heures perdues. Hyperactif, on vous disait... ©

UN ANTI-GUIDE DU VIN LUDIQUE ET ORIGINAL

A voir la semaine dernière Fabrizio Bucella comme premier invité de l'émission *C'est que de la télé* de Julien Courbet sur C8 en France, on se dit que l'objectif de *L'anti-guide du Vin* (9,90 euros, éditions Dunod) est atteint: expliquer tout en étonnant le lecteur et provoquer des discussions. Cet ouvrage iconoclaste sur le vin répond, sérieusement mais avec une solide dose d'humour, à 70 questions que tout le monde se pose sans forcément oser demander... Du vin blanc avec des raisins rouges, c'est possible? Un vin cher est-il forcément bon? Trouve-t-on des bons vins en BiB? Pourquoi le cul des bouteilles n'est-il pas plat? Un verre de vin améliore-t-il l'érection? Et quid de la libido des femmes? Toute cette aventure a commencé suite à une conférence sur le vin et les coulisses de l'histoire

que Fabrizio Bucella a donné l'an dernier à l'Académie royale de Belgique. « L'éditeur m'a contacté juste après. J'ai été très honoré par la démarche.



Dunod, c'est la maison qui éditait les livres de physique de mes études. Mais qui a aussi dans son catalogue le fameux *Goût du vin* de Emile Peynaud ou le *Traité d'œnologie* de Pascal Ribéreau-Gayon. Deux bibles qui font autorité dans le monde du vin et que j'ai lu en parfait autodi-

dacte. L'idée de départ du livre était de prendre le contrepied des autres ouvrages sur le vin. Beaucoup d'auteurs vous indiquent comment me penser ou comment réfléchir, comment faire dans tel ou tel cas. Une espèce de pensée unique si vous voulez. Moi, je ne voulais pas de cela. Ma philosophie quand j'enseigne le vin, est de laisser les étudiants dire les choses comme ils les pensent et les ressentent. Pour ce livre, je me suis inspiré des questions des étudiants du cercle œnologique de l'ULB. »

Pas cher, au petit format de poche très pratique, ludique, informatif, voilà un chouette livre destiné aux amateurs, qu'ils soient éclairés ou pas. Et pour la petite histoire, mes- sieurs, certains composés du vin rouge ont vraiment des effets vasodilatateurs. Mais là aussi, l'abus peut nuire...