

FABRIZIO BUCELLA

VIN COMPRIS

Loin des monsieur-je-sais-tout du vin, ce physicien incarne un profil inédit de sommelier passé en carafe. Pour preuve, il questionne davantage l'œnologie qu'il ne la martèle. Salulaire.

PAR MICHEL VERLINDEN

A dire vrai, les êtres qui gravitent autour du vin inspirent la méfiance. Experts et autres spécialistes en tanins apparaissent rapidement tannants. Souvent madérés dans leurs certitudes, ils en viennent à vous expliquer pourquoi vous avez tort d'aimer ce que vous aimez. Et, bien sûr, tort de détester ce que vous détestez. Ils savent tout et ont tout saisi : le vin naturel qui est une affaire de bobos, les flacons uniformisés des supermarchés qui se découvrent évidemment délicieux (puisqu'ils sont payés pour l'écrire), l'industrie pharmaceutique qui complot contre les vignerons... On en passe et des meilleures. Heureusement, il existe aussi des électrons libres du jus de la treille. Fabrizio Bucella est de ceux-là. Histoire et formation atypiques ont fait du bonhomme une voix du pinard que l'on écoute volontiers. Quand on le rencontre chez Etiquette, l'un de ses bars à vins préférés de la capitale, on adhère d'emblée au personnage. Il ne fait preuve d'aucune prétention et est du genre à affectionner plus les questions que les certitudes. Son parcours est celui d'un gamin vif d'esprit, venu de Milan, qui débarque à Bruxelles à 5 ans. Bien sûr, il ne parle pas un mot de français. Il ne dit rien des difficultés qui ont forcément dû surgir à l'époque. Il concède juste « qu'il s'est rattrapé depuis ». De fait, celui qui confesse « les vins biodynamiques constituent mes plus belles émotions œnologiques » est volubile et

enchaine les phrases avec un débit de mitraillette. On imagine facilement les stratégies d'adaptation qu'il a mises en place : comprendre, une attitude que l'on devine fondamentale pour lui. L'humour aussi. A l'Athénée Robert Catteau, il est le « petit Spirou », le comique qui fait rire son monde. Cette popularité lui vaut d'accompagner un voyage de rhéto en Bourgogne. Une révélation. « L'univers du vin m'a fasciné, je l'ai perçu comme sans fin et je n'avais qu'une seule idée : tout savoir sur ce sujet. » Cette obsession ne l'a jamais quitté. Même devenu docteur en physique – il enseigne cette discipline à l'ULB –, il ne cesse pas de s'intéresser à la vigne. En cela, sa formation l'aide, « les physiciens sont les couteaux suisses de la science, ce sont des touche-à-tout ». Aussi, c'est avec rigueur qu'il aborde le sujet : pas d'élucubrations mais des faits, même si avec le temps, il concède se laisser aller à une dégustation « impressionniste ».

Il reste que sa vraie passion, c'est « de mettre les mains dans le moteur et de tout démonter ». Pour y parvenir, il a mis sur pied une école d'œnologie portant le nom d'Inter Wine & Dine, au sein de laquelle il donne cours, car « la transmission est essentielle à mes yeux ». Ce programme de décryptage systématique, ce féru de vins du Jura le met également à exécution à travers ses chroniques pour le *Huffington Post* ou par le biais d'ouvrages didactiques jamais pesants. Après *L'anti-guide du vin*, un tome de vulgarisation scientifique bien balancé, il vient de commettre *Pourquoi boit-on du vin ?* (*), opus passionnant de

près de 300 pages qui convoque tant l'archéologie que la chimie afin d'expliquer notre fascination pour cette boisson fermentée. Une fascination dangereuse ? Quand on aborde avec lui la question de la consommation d'alcool au quotidien, on s'étonne des réserves qu'émet cet amateur de course à pied. Elles s'affichent franchement rares dans le métier où le discours de l'hédoniste décomplexé et épanoui, malgré son nez rouge, prévaut. Humblement, il reconnaît « tenter de se ménager deux jours sans boire par semaine ». A la clé ? « Pouvoir dissocier bons moments et consommation de vin... ce qui est loin d'être évident dans une société où l'on vous enjoint de vous justifier quand vous ne buvez pas. » On ne peut que saluer un discours lucide à ce point : aimer le vin ne signifie pas pour autant lui être soumis.

(* *Pourquoi boit-on du vin ?*, par Fabrizio Bucella, Dunod.

BIO EXPRESS

1973 : naissance à Milan.

2002 : obtient le titre de docteur en physique.

2011 : création d'Inter Wine & Dine.

2012 : débute la collaboration avec le *Huffington Post*.

2018 : premier ouvrage publié, *L'anti-guide du vin*.



« METTRE LES MAINS
DANS LE MOTEUR
ET TOUT DÉMONTER. »