



SONIA CAPRIOLO

In vino veritas

Situé en plein centre de notre capitale, au sein même du club privé TheMerode, le restaurant italien Ciao offre bien plus qu'une simple expérience culinaire. Ici, c'est la sommelière renommée Sonia Capriolo qui éveille les papilles des convives à travers des sélections minutieuses dont elle seule a le secret. Rencontre.

PAR CLOTHILDE VAN BRUSSEL PHOTOS JUSTIN PAQUAY

Créée par Bruno Pani, Ciao est l'adresse idéale où déguster une savoureuse gastronomie transalpine à la fois raffinée et décontractée. S'il est vrai que la cuisine du chef Leonardo Iacometti, mélangeant subtilement tradition et saveurs contemporaines, a rapidement su conquérir les palais des convives les plus exigeants, c'est sans compter sur les talents de la sommelière Sonia Capriolo, sa compagne dans la vie. Née dans un petit village du Piémont, Sonia a grandi entourée des vignes de son grand-père. À 15 ans, elle débute dans le milieu de l'horeca en Italie et nourrit déjà l'envie d'en apprendre toujours plus sur le milieu du vin. « En débutant, j'étais déjà passionnée par le vin et désirait plus que tout en apprendre plus. Je posais mille et une questions aux personnes avec qui je travaillais, j'ai donc décidé de suivre des cours de sommellerie à l'ALS (Associazione Italiana Sommelier) », raconte Sonia. Au fil de ses expériences, Sonia se perfectionne dans son art et c'est dans un restaurant étoilé en Italie qu'elle fait la rencontre de Leonardo. Installés à Bruxelles depuis trois ans maintenant, c'est en février 2022 que le couple prend ses quartiers dans les cuisines du Ciao, suite à sa rencontre avec Bruno Pani, un moment réellement déterminant ! Chez Ciao, le duo met un point d'honneur à faire voyager les clients, avec pour destination les belles régions de la Toscane et

du Piémont, mises en lumière non seulement dans l'assiette mais également dans le verre : « Nous partageons énormément. Lorsque Leonardo crée une nouvelle recette, nous la dégustons toujours ensemble car il aime bien avoir mon avis. Après ça, je vais réfléchir à une association qui pourrait fonctionner et je lui fais goûter le vin que j'ai choisi ». Un véritable travail d'équipe ! Du côté de la carte des vins, on y retrouve pas moins de 120 références de vins italiens que Sonia a soigneusement sélectionnées : « Moi ce que je veux, c'est faire découvrir toutes les régions d'Italie à travers leurs cépages caractéristiques. J'aime particulièrement me procurer des vins de tout petits vignobles ». Et si Sonia a son idée des associations mets-vins qui feront mouche, elle tient avant tout à ce que les clients se fassent plaisir et dégustent ce qu'ils aiment, leur offrant aussi la possibilité d'acheter des bouteilles de vin pour prolonger l'expérience Ciao à la maison. Son conseil en matière de dégustation ? Déguster le vin seul et s'imprégner de ses saveurs, avant de le goûter avec le plat car « le mariage d'un vin et d'un plat, c'est un peu comme une symphonie »... Et c'est une professionnelle et passionnée qui le dit.

ciao-brussels.com