



# Sommelier OF THE YEAR L'AN 9

LE CHANGEMENT DANS LA CONTINUITÉ. ON POURRAIT RÉSUMER PAR CES QUELQUES MOTS LA NEUVIÈME ÉDITION DU SOMMELIER OF THE YEAR, DONT LES VAINQUEURS PROVINCIAUX ONT ÉTÉ DÉVOILÉS AU GRAND PUBLIC LE 15 JANVIER, DANS LES SALONS DE MEYHUI, À COURTRAI. DE LA JEUNESSE, DU SANG NEUF ET DE LA BONNE HUMEUR, CE FURENT LES ÉLÉMENTS CLÉS D'UN ÉVÈNEMENT QUI S'EST DÉROULÉ SELON UNE TOUTE NOUVELLE FORMULE, AVEC NOTAMMENT LA CRÉATION D'UN 'HALL OF FAME' CÉLÉBRANT LES MÉRITES DES SOMMELIERS BELGES.

PEYO LISSARRAGUE

Tout bouge dans le monde du vin. L'ancien monde n'en finit pas de se réinventer, tandis que le nouveau trouve un second souffle et que les horizons des œnophiles s'élargissent. Autres pays, autres régions, autres vinifications... le bon vieux rouge classique de papa ne règne plus sans partage. La bière joue un rôle grandissant dans les accords, suivie d'autres boissons, avec ou sans alcool, dont les sommeliers se doivent de maîtriser les codes et les subtilités. La nouvelle génération, largement représentée lors du palmarès régional du Sommelier of the Year, l'a bien compris. Et fait changer les mentalités.

On l'a constaté lors de la nouvelle 'épreuve' de ce neuvième trophée. Avant la proclamation des résultats, tous les concurrents ont été réunis à l'étage par Frank Desmedt et Guido Francque et se sont vu présenter un défi : choisir parmi six vins proposés (trois autrichiens et trois espagnols) celui qui leur plaisait le plus, le combiner avec un des verres sélectionnés par Meyhui et enfin imaginer un plat en accord.

À charge ensuite à chaque vainqueur provincial, une fois son nom connu, de présenter le fruit de ses réflexions et de ses choix en une minute chrono, devant les autres concurrents et les membres du jury.

## SUR LA VAGUE DU RENOUVEAU

C'est sur cette base que le classement national final s'est établi, en fonction des notes données par les anciens vainqueurs, les membres du Sommelier The Best of Belgium (voir ci-contre) et le jury. Les prestations ont livré leur lot de surprises, et ont dessiné quelques lignes de tendances. L'Autriche a largement été plébiscitée par les candidats, et les verres de petite taille se sont détachés du lot, d'une courte tête. Beaucoup de sérieux et de compétences techniques, mais aussi quelques éclats de rire, preuve que le travail du sommelier doit sortir de son caractère parfois engoncé et revenir aux sources du plaisir.



Comme chaque année depuis sa création, l'élection du Sommelier of the Year a recueilli de nombreux suffrages, exprimés en ligne par les clients des restaurants, toujours plus enthousiastes quand il s'agit de défendre leurs sommeliers préférés. Au total, 62 024 points ont été attribués, dont la répartition a permis de désigner les vainqueurs provinciaux. L'écho médiatique de ce titre prend lui aussi de l'ampleur au fil des années. Que ce soit sur les réseaux sociaux ou dans la presse régionale, les lauréats sont de plus en plus mis en avant dans leurs provinces respectives. Un supplément d'attention pour la profession de sommelier dont personne ne se plaindra.

## SOMMELIER THE BEST OF BELGIUM



Après neuf éditions, il était temps de marquer le coup, avec la création d'un 'hall of fame'. Baptisé Sommelier The Best of Belgium, il permet de mettre en valeur la richesse et la diversité des talents des sommeliers belges.

Au fil des années, certains d'entre eux, bien que n'ayant jamais remporté l'or national ou même provincial, ont montré par leurs résultats constants et par leur présence répétée sur le podium qu'ils comptaient dans le paysage du vin.

Le Sommelier The Best of Belgium réunit tous les anciens vainqueurs nationaux à l'élection du Sommelier of the Year ainsi que les candidats ayant décroché deux titres provinciaux ou ayant figuré au moins trois fois sur le podium. Une académie des bons arts qui réunit d'ores et déjà plus de quarante membres et qui ne demande qu'à s'élargir au fil des années.

# Vainqueurs provinciaux

## FLANDRE OCCIDENTALE



**Vainqueur :**  
Sanne Dirx, Cuchara, Lommel

**Dauphins :**  
An Penxten, De Mijlpaal,  
Tongres  
Thijs van Sambeek, La  
Source, Neerharen

## BRABANT FLAMAND



**Vainqueur :**  
Kenzo Lauwereins, Vlass,  
Middelkerke

**Dauphins :**  
Geoffrey Adams, Restaurant  
Jardin, Knokke  
Carine Hoedt, Merlijn,  
Beselare

## LIMBOURG



**Vainqueur :**  
David Aerts, Tafelrond  
The Fourth, Leuven

**Runner-ups:**  
Iris Demeestere, Arenberg,  
Heverlee  
Seppe Van Beuren, De  
Bibliotheek, Vaalbeek

## NAMUR



**Vainqueur :**  
Maxim De Muynck, L'air du  
Temps, Eghezée

**Dauphins :**  
Antoine Dubois, Hostellerie  
Gilain, Sorinnes  
Barbara Hoornaert, L'Eau  
Vive, Rivière-Profondeville

## LIÈGE



**Vainqueur :**  
Marie-Charlotte Portois,  
La Menuiserie, Waimes

**Dauphins :**  
Alexandre Bemelmans, La  
Villa des Bégards, Liège  
Claude Cousin, Le Coq aux  
Champs, Soheit-Tinlot

## HAINAUT



**Vainqueur :**  
Bertrand Froment,  
L'Impératif, Mons

**Dauphins :**  
Pierre Moury, Au gré du Vent,  
Seneffe  
François Vandecasteele, Le  
Pilori, Ecaussines

## BRUXELLES



**Vainqueur :**  
Panagiotis Kokalas, Wine in  
the City, Jette

**Dauphins :**  
Michel De Muynck, Bon Bon,  
Woluwé-Saint-Pierre  
Anca Petrescu, Alexandre,  
Bruxelles

## LUXEMBOURG



**Vainqueur :**  
Rémy Gilon, Le Cor de  
Chasse, Wéris

**Dauphins :**  
Maxime Collard, La Table de  
Maxime, Our  
Antonin Gauthrin, Restaurant  
L'Espelette, Weyler

## ANVERS

**Vainqueur et deuxième ex-aequo pour le titre de Sommelier of the Year :**

Aaron Moeraert, 't Zilte, Anvers

**Dauphins :**

Victor Derks, Nuance, Duffel  
Anne-Sophie Opdebeek, Upper Room Bar - The Jane, Anvers



## AARON MOERAERT, THE NEXT GENERATION

Niché au sommet du MAS à Anvers, 't Zilte s'affirme décidément comme une excellente école pour les sommeliers belges. Après avoir accompagné les premiers pas de Gianluca di Taranto et de Sepideh Sedaghatnia, le restaurant doublement étoilé du chef Viki Geunes est à nouveau le repaire d'un œnophile prometteur.

Passé par Ter Groene Poorte et Spermalie, Aaron Moeraert incarne parfaitement la nouvelle génération des sommeliers qui montent. Âgé de tout juste 23 ans, il joue déjà dans la cour des grands, avec une aisance et une spontanéité rafraîchissantes. A l'image de sa présentation au jury lors de la remise de son titre pour la province d'Anvers, il réussit l'alliance de la décontraction et de la compétence.

Fidèle à l'esprit des lieux, Aaron Moeraert reprend à son compte l'ouverture d'esprit de Viki Geunes. Pour ses accords, il choisit de ne pas se limiter au vin, en élargissant notamment ses sélections à la bière. Une tendance encore bredouillante en Belgique, mais qui offre de superbes accords, y compris au niveau gastronomique, accords sur lesquels le jeune sommelier joue avec brio.

## BRABANT WALLON

**Vainqueur et deuxième ex-aequo pour le titre de Sommelier of the Year :**

Gaëtan Poels, Divino Gusto, Nivelles

**Dauphins :**

Valérie Meyers, Philippe Meyers, Braine-l'Alleud  
Giuseppe Santoro, Un Altro Mondo, Wavre



## GAËTAN POELS, DE L'ART D'ÊTRE CONSTANT

Il y a quelque chose de fascinant, de presque hypnotique, dans le calme posé qui émane de Gaëtan Poels. Une énergie contrôlée qui fait tout son charme. Travailleur de fond, il s'est construit en autodidacte avec une opiniâtreté et un sérieux qui forcent le respect. Rien ne le destinait au monde du vin, lui qui avoue venir d'une culture plus proche de la bière. Mais sa passion l'a entraîné sur d'autres sentiers.

À la tête de son Divino Gusto, couronné d'un Bib gourmand depuis déjà 7 ans et récompensé d'un beau 13/20 au Gault & Millau, il propose une gastronomie d'inspiration française, teintée de notes méditerranéennes. Son nouveau chef Amine Mechmech, à la créativité débridée, lui offre l'occasion de jouer sur tous les registres du vin et de naviguer avec élégance entre valeurs sûres et découvertes.

Très à l'aise techniquement, Gaëtan Poels a offert au jury du Sommelier of the Year une magnifique présentation du cépage autrichien Saint-Laurent et a su par ses mots donner immédiatement envie de découvrir encore plus ses talents, in vivo, à Nivelles.

And the winner is...

## PIETER FRAEYMAN

### LE TON JUSTE

#### FLANDRE ORIENTALE

##### Vainqueur et Sommelier of the Year 2018 :

Pieter Fraeyman  
Vinto, Kruishoutem

##### Dauphins :

Robby Baccaert, 't Koenker, Nieuwkerken  
Benjamin De Buck, Vrijmoed, Gand

Les gastronomes du monde entier connaissent désormais Kruishoutem. À mi-chemin entre Courtrai et Gand, la bourgade flamande abrite en effet l'un des deux trois étoiles belges. Depuis un an, le Hof van Cleve de Peter Goossens compte aussi un voisin de grande qualité, qui a déjà conquis le cœur des foodies, dans un registre certes moins 'luxueux', mais avec une pertinence et une passion de bon aloi.

Ce Vinto, on le doit à deux compères dont l'amitié est également liée aux cieux étoilés du guide rouge. C'est chez Hertog Jan que Karel Van Oyen et Pieter Fraeyman se sont rencontrés avant de décider de voler de leurs propres ailes. Leur concept : une cuisine sans chichis, des produits top niveau et des vins de plaisir. Un vrai beau bar à manger, où les liquides ne jouent pas le second rôle, et où les accompagnements se partagent en toute convivialité.

#### CHAMPS DU POSSIBLE

Toutes papilles ouvertes, Pieter Fraeyman a le talent des vrais grands sommeliers : l'absence de préjugés. Ses sélections se jouent allègrement des frontières et des chapelles. Volontiers voyageur dans ses choix, il passe sans effort d'un vin orange à un rouge de soif, d'un blanc complexe à un autre acidulé, faisant se rencontrer l'Italie, l'Amérique du Sud,

l'Autriche et la France dans une farandole aussi paisible que chatoyante.

Il y a une sincère jubilation dans la démarche de Vinto, avec à l'ardoise, parmi la sélection de vins au verre, une bouteille mystère et dans les plats du croquant et des couleurs à n'en plus finir. Locale et responsable, la carte des plats, solide, répond à celle des vins, établie sans œillères et évoluant au gré des saisons. Les bières artisanales y occupent une belle place, témoignant là aussi d'une envie de chercher au plus près la diversité des saveurs.

#### DU CLASSIQUE AU MODERNE

À 27 ans, Pieter Fraeyman a déjà quelques exploits à son actif dans le monde de la sommellerie. Vainqueur provincial l'année dernière du Sommelier of the Year pour la province de Flandre orientale, il a également décroché à deux reprises la troisième place au concours Prosper Montagné. Son parcours est celui d'un insatiable curieux, qui ne se satisfait pas de la demi-mesure. Après des études généralistes, sa passion de l'horeca le dirige vers Spermalie puis Ter Groene Poorte. Son année dans l'école brugeoise lui ouvre la voie royale vers Hertog Jan, où il passe trois ans.

Ces fondations solides lui ont permis d'acquérir la maîtrise des classiques, mais aussi d'apprendre à établir une carte équilibrée et rentable. Pieter Fraeyman incarne cette nouvelle génération qui a compris les changements à l'œuvre dans la gastronomie, et la nécessité d'adapter les offres sans sacrifier la qualité. Faire plaisir tout en maintenant l'équilibre financier nécessaire à toute entreprise. Un exercice de haute voltige qu'il réussit à merveille.

[www.vinto.restaurant.be](http://www.vinto.restaurant.be)

