



SOMMELIER OF THE YEAR 2019 DIX SUR DIX VIN SUR VIN

Peyo Lissarrague

Comme chaque année, la proclamation des lauréats provinciaux de l'élection du Sommelier of the Year s'est déroulée aux derniers jours de l'hiver météorologique. Deux grandes nouveautés en 2019 cependant : un mois de février aux allures printanières et un changement de décor. En attendant que Meyhui, organisateur historique de l'événement, termine les travaux dans son tout nouveau showroom, c'est Winterhalter, l'autre organisateur historique, qui a été l'hôte de cet après-midi œnologique.

Le 18 février, à Vilvorde, sous un ciel d'un bleu immaculé, les sommeliers venus de tout le pays – hommage soit rendu à celles et ceux des plus lointaines provinces

Une décennie de vin en Belgique. Si l'on revient sur le palmarès du Sommelier of the Year depuis sa création, il y a donc 10 ans, force est de constater que les promesses ont été tenues. Les lauréats ont atteint les sommets et la liste des Sommeliers Best of Belgium s'est enrichie d'une pléthore de noms, preuve de l'étendue des talents dans notre pays. Cerise sur le gâteau pour cette édition anniversaire, une femme décroche le titre. Une belle promesse d'avenir.

– se sont retrouvés, dans le grand espace lumineux de Cantine. Le restaurant ouvert il y a deux ans par Ann Van Assche dans les locaux de l'entreprise Winterhalter continue de tisser, avec beaucoup de réussite, le fil de son ambitieux programme. Produits durables, carte majoritairement végétale, vins nature, bières artisanales... Le tout avec beaucoup d'intelligence et de pertinence, dans un concept

qui associe espace événementiel, co-working et bien évidemment les bureaux de Winterhalter.

C'est justement dans le showroom des inégalables machines à laver les verres du spécialiste belge, à l'écart des regards indiscrets, que les sommeliers studieux et appliqués se sont pliés pour la seconde année consécutive au jeu d'une dégustation d'un genre particulier



BELGIUM'S GOT TALENT

Pour la deuxième année consécutive, l'élection du Sommelier of the Year n'honore pas que les vainqueurs provinciaux, mais aussi les membres du 'hall of fame' construit au fil des neuf éditions. Ce Sommelier Best of Belgium, qui réunit les Wine Ladies of the Year, les anciens vainqueurs nationaux à l'élection du Sommelier of the Year et les candidats ayant décroché deux titres provinciaux ou ayant figuré au moins trois fois sur le podium provincial, s'est déjà élargi et compte plus de quarante membres.

Pourquoi avoir imaginé ce panthéon du bon goût belge ? Baudouin Meyhui répond sans hésiter : « Le niveau des sommeliers en Belgique est extrêmement haut. Les récompenses du Sommelier of the Year sont d'autant plus difficiles à obtenir, et de nombreux candidats sont proches du podium avec une telle régularité qu'il nous semblait évident de les mettre eux aussi en avant. Nous pouvons ainsi créer une sorte d'académie, à la façon de celle des Oscars. Ils peuvent désormais aussi voter pour désigner le vainqueur national et choisir qui pourra porter pendant un an le titre de Sommelier of the Year 2019. Pour ce faire, ils devaient être présents lors de la proclamation des vainqueurs provinciaux chez Winterhalter le 18 février dernier. »

QUI SONT LES MEMBRES DU SOMMELIER BEST OF BELGIUM ?

Alexandre Bemelmans	Kris Lismont	Pierre Thirifays
Andy De Brouwer	Kristel Balcaen - Wine Lady	Pieter Fraeyman
Barbara Hoornaert	Maike Vandenhove	Pieter Verheyde
Bart Lamon	Marino Opsomer	Rob Vandebek
Benoit Couderé	Mathieu Vanneste	Rodolphe Quéhé
Bertrand Froment	Maxim De Muynck	Seppe Van Beuren
Cathérine Mathieu	Michaël Jacques	Sybille Troubleyn - Wine Lady
Cédric Thomas	Michel De Muynck	Thomas Boogaerts
Fabrice d'Hulster	Micke Melotte	Tijs Coessens
Gaëtan Poels	Nadia Zioui	Tom Coun
Gianluca Di Taranto	Olivier Vastenaekel	Valérie Meyers
Giuseppe Santoro	Panagiotis Kokalás	Vicky Corbeels - Wine Lady
Isabelle Verstraeten	Paulette Vandeputte-Lalande	Virginie Saverys - Wine Lady
Joachim Boudens	Peter Merken	Wouter De Bakker
Jurgen Schreurs	Peter Van den Bossche	Yannick Dehandschutter

(voir encadré). Pour certains, les vins allemands présentés faisaient figure d'ovnis, alors que d'autres étaient en terrain connu, mais au final ce fut surtout l'occasion de belles découvertes et de quelques coups d'éclat – dans des registres différents – de la part du dauphin et des deux vainqueurs nationaux.

Deux vainqueurs ? Oui, pour la troisième fois dans l'histoire du Sommelier of the Year, ce sont deux lauréats ex aequo qui se partagent le titre. Preuve sans doute du dynamisme et de l'incroyable réservoir de talents dont dispose aujourd'hui la Belgique dans le domaine du vin. La province de Namur est pour la première fois couronnée, et le Limbourg pour la seconde fois. Deux régions à l'hospitalité généreuse, de part et d'autre de la frontière linguistique, comme un emblème de cette belle et grande Belgique gastronomique, jamais prétentieuse, toujours travailleuse et infiniment touchante.

Comme toujours, le palmarès a livré une conclusion sans appel. Dans chaque province, les vainqueurs des années précédentes ont été bousculés, voire dépassés, par de jeunes pousses. La diversité des talents rend l'élection du Sommelier of the Year toujours plus passionnante, car elle permet de créer un point de rencontre entre toutes les approches, tous les styles, tous les parcours. Élèves modèles et autodidactes se côtoient, se confrontent, se stimulent. Aucun formatage, aucun profil prédéfini... L'élection délivre une photo fidèle de ce que les clients des restaurants attendent de leur sommelier.

Passés les moments de tension inhérents à toute remise de prix, après la proclamation des trophées, les sommeliers sont longuement restés chez Cantine. Échanger, parler, rire. Comme souvent pour les professionnels de l'Horeca, ces moments de sociabilité sont des bulles d'air, des respirations dans un quotidien chargé et impitoyable. Ce n'est pas la moindre des vertus du Sommelier of the Year que de donner l'occasion à ces collègues parfois éloignés de partager quelques moments de joie. Trinquons à leur talent !



SOTY, COMMENT ÇA MARCHE ?

Comme son nom l'indique, l'élection du Sommelier of the Year est... une élection. Il ne s'agit pas d'un concours avec épreuves, mais d'un vote du public. Les lauréats provinciaux sont désignés en fonction des suffrages recueillis sur internet. À nouveau plus de 30 000 votes ont été enregistrés pour cette édition.

Lors de la remise des trophées aux lauréats provinciaux, les sommeliers présents se sont livrés à une dégustation de vin. Ils disposaient de 15 minutes pour choisir leur favori parmi l'un des six crus allemands proposés par Wines of Germany et pour l'associer à l'un des 7 verres sélectionnés par Meyhui. Chaque vainqueur provincial devait ensuite présenter ce vin en pairing avec un plat de son restaurant, comme il l'aurait

fait en salle, en une minute maximum.

À l'issue de la cérémonie, le jury – composé des membres du Sommelier Best of Belgium, des représentants de Winterhalter et de Meyhui ainsi que du comité de rédaction de Foodprint – a voté à son tour pour désigner son trio de tête.

Les vainqueurs nationaux ne peuvent plus participer à l'élection les années suivantes, mais ils intègrent de fait le Sommelier Best of Belgium. La remise du trophée national s'est quant à elle déroulée fin mars, lors de la présentation du nouvel annuaire de la gastronomie Foodprint.

La sélection de vins proposée par Wines of Germany pour l'élection du Sommelier of the Year 2019

Rieslings

- Mosel – Selbach Oster Zeltinger Riesling Kabinett Trocken 2016
- Rheingau – Peter Jakob Kühn Oestrich Riesling Trocken 2017
- Franken – Juliuspital Würzburger Abtsleite Riesling Trocken 2016

Spätburgunder

- Phalz – Ökonomierat Rebholz Tradition Spätburgunder Trocken 2014
- Baden – Heger Vitus Spätburgunder Trocken 2014
- Ahr – Meyer-Näkel Grauwacke Spätburgunder Trocken 2016



Vainqueurs provinciaux



ANVERS

Vainqueur :
Jan Kerckhofs, La Belle, Geel

Dauphins :
Mario Meeuwesen, Kommilfoo, Anvers
Ludwig Aerts, The Glorious, Anvers



BRUXELLES

Vainqueur :
Panagiotis Kokalass, Wine in the City, Jette

Dauphins :
Joy Scaianski, La Villa Lorraine, Bruxelles
Antoine Lehebel, Bon Bon, Woluwé-Saint-Pierre



HAINAUT

Vainqueur :
Bertrand Froment, L'Impératif - Au Domaine D'Arondeau, Roucourt (Péruwez)

Dauphins :
Éric Fernex, d'Eugénie à Émilie, Baudour
Philippe Genion, SAKA 20 BaraWineShop, Marchienne-au-Pont

LIÈGE

Vainqueur :
Sylvia Fauchet, Philippe Fauchet, Saint-Georges-sur-Meuse

Dauphins :
Cédric Deblandre, Hostellerie Lafarque, Pepinster Goffontaine
Marie-Charlotte Portois, La Menuiserie, Waimes

LUXEMBOURG

Vainqueur :
Aurélien Pex, Le Moulin Hideux, Noirefontaine

Dauphins :
Stéphane Dardenne, La Table de Maxime, Paliseul
Monia Aouini, La Grappe d'Or, Torgny



FLANDRE-ORIENTALE

Vainqueur :
Robby Baccaert, t Korenaer, Nieuwkerken

Dauphins :
Paul-Henri Cuvelier, Paul de Pierre, Maarkedal
Bernard Van Poucke, Bistro Marron, Deinze



BRABANT FLAMAND

Vainqueur :
Jori Van Ginderdeuren, Brasserie Julie, Sint-Martens-Bodegem

Dauphins :
Céline Casteur, Sir Kwinten, Lennik
Iris Demeestere, Arenberg, Heverlee



BRABANT WALLON

Vainqueur :
Domenico Vitto, Un Altro Mondo, Wavre

Dauphins :
Stéphanie Volckaerts, L'Amandier, Genval
Gaëtan Poels, Divino Gusto, Nivelles



FLANDRE- OCCIDENTALE

Vainqueur et troisième pour le titre de Sommelier of the Year 2019:
Kenzo Lauwereins, Vlass, Middelkerke

Dauphins :
Carine Hoedt, Merlijn, Beselare
Tom Smet, Castor, Beveren-Leie

KENZO LAUWEREINS, LA PASSE DE DEUX

Déjà vainqueur en Flandre-Occidentale en 2018, Kenzo Lauwereins se hisse cette année sur le podium. Une médaille de bronze largement méritée pour le jeune surdoué dont le palmarès va plus que certainement grossir au fil des années. Son parcours est des plus éloquentes. Ter Groene Poorte puis Ter Duinen, histoire d'asseoir des bases incontestables, puis un défilé de grands noms parmi lesquels on retient évidemment Pure C mais aussi un long passage chez Hertog Jan.

Il y a deux ans, Kenzo Lauwereins a rejoint l'équipe de Vlass, à Middelkerke. Un choix intelligent, qui lui a permis d'affiner son travail. Et de monter en puissance. Enthousiaste et très professionnel dans son approche, il n'hésite pas à défricher et à expérimenter, tout en ne perdant jamais de vue la maîtrise des classiques. L'avenir lui appartient.

And the winners are...

LIMBOURG

Vainqueur et Sommelier of the Year 2019:
Sanne Dirx, Cuchara, Lommel

Dauphins :

Rob Vandebek, Slagmolen, Opglabbeek
Karoline Juvyns, 6 Zinnen, Hasselt



SANNE DIRX PREMIÈRE DE CORDÉE

Jamais une femme n'avait remporté le titre national de Sommelier of the Year. C'est désormais chose faite avec le succès mérité de Sanne Dirx. La sommelière de l'excellent Cuchara à Lommel confirme son talent et sa justesse de goût. Autodidacte, elle est entrée dans le monde de l'horeca sur le tard, après avoir occupé un poste administratif, et a progressé avec une constance admirable. En l'espace de cinq ans, elle a rejoint le top niveau belge et incarne la montée en puissance d'une nouvelle vague particulièrement enthousiasmante.

À 28 ans, la Limbourgeoise a encore l'avenir devant elle, mais elle a déjà su imposer sa marque et son style. Volontiers à l'écoute de son instinct, elle compose ses sélections de vins et sa carte sans œillères, en restant ouverte aux influences lointaines mais sans négliger les classiques ni même les vins belges. Pour accompagner la cuisine du chef Jan Tournier, très pure et aux accents volontiers asiatiques, elle fait appel à une large palette de saveurs, où les vins côtoient les sakés et les bières.

Lors de la dégustation, elle a opté pour la Moselle, en blanc, avec le Riesling Kabinett Trocken de chez Selbach Oster, qu'elle proposait d'associer à un sashimi de bar accompagné de boulgour, de miso et de gingembre. Son argumentaire limpide a souligné sa volonté d'apporter de la

fraîcheur et de l'acidité sur le poisson, tout en gardant le côté floral pour éclairer par petites touches l'umami du miso et la puissance du gingembre.

Sanne Dirx réussit parfaitement le mariage de la générosité et de l'humilité, dans un registre de sommelière moderne, réceptive aux nouveautés et surtout très à l'écoute de ses clients. Une ambassadrice de marque pour cette dixième édition du Sommelier of the Year, et une piqure de rappel : le monde du vin a besoin des femmes !



ANTOINE DUBOIS LE CŒUR À L'OUVRAGE

quelques kilomètres à l'est de Dinant, Sorinnes est un havre de verdure et de calme. L'Hostellerie Gilain, un de ces trésors discrets qui font le charme et la richesse de la Belgique, s'y niche. Étoilée depuis près de 20 ans, la table du chef éponyme peut se targuer d'être le domaine d'un sommelier d'exception, couronné désormais du titre de Sommelier of the Year.

Ancien élève de l'école hôtelière de Namur, Antoine Dubois a d'abord exercé ses talents au Gastronome, à Paliseul, avant

de rejoindre l'Hostellerie Gilain il y a huit ans. Toujours en verve, le jeune papa trentenaire est un poète du vin, un indéfectible enthousiaste capable de dissenter des heures sur les vertus comparées du pinot noir selon les latitudes ou sur la pertinence d'un accord en fonction du type de cuisson.

Un bavard qui sait se faire silencieux en fonction des attentes du public. Il revendique l'aspect psychologique du métier et met l'écoute du client au centre de son travail, sans perdre de vue l'entente avec son chef. Son credo : valoriser les plats et mettre en avant les créations d'Alain Gilain. Bel exemple, lors de sa présentation, avec un accord sur une aile de raie, servie – une fois n'est pas coutume – froide. Juste pochée, accompagnée d'une mousseline

NAMUR

Vainqueur et Sommelier of the Year 2019:
Antoine Dubois, Hostellerie Gilain, Sorinnes

Dauphins :

Michel De Muynck, L'Eau Vive, Rivière-Profondeville
Catherine Mathieu, Pépite Cave à Manger, Namur

de crevettes et d'une vinaigrette de crustacés, elle surprend par son moelleux.

Antoine Dubois la propose avec le Riesling Kabinett Trocken de chez Selbach Oster – même choix que sa co-lauréate Sanne Dirx. Un parti pris de légèreté qui éclaire l'assiette et complète subtilement le gras et la richesse de l'aile de raie. Le tout dans un verre classique, afin de ne pas perturber la dégustation. Passionné et passionnant, le sommelier wallon n'est pas fêru de coups d'éclat inutiles. Plus porté sur la justesse et la convivialité que sur l'esbroufe, il est lui aussi un superbe représentant de cette jeune génération débarrassée des préjugés, qui redonne vie au vin avec joie et plaisir.