



Sommelier of the Year, Otto e mezzo

C'est une joie sans cesse renouvelée de les voir arriver chaque année, dans les salons de Meyhui, à Courtrai. Certains viennent de loin, de l'autre bout du pays, avec le sourire et avec enthousiasme. Il est vrai que ce n'est pas tous les jours qu'on braque les projecteurs sur eux. Les médias n'ont d'yeux que pour les chefs. Alors, quand on célèbre le talent des sommeliers belges, il y a du monde au rendez-vous. Pour sa huitième édition, l'élection du Sommelier of the Year a réservé quelques surprises, et réuni à nouveau une confrérie haute en couleur.

PEYO LISSARRAGUE



Il y a comme un rituel secret qui se déroule, année après année, dans les salons feutrés de Meyhui. Un silence quand s'attable la foule des sommeliers, devant les verres bien rangés et déjà emplis de vin. L'attente. L'appréhension, avant que soient proclamés les vainqueurs régionaux de l'élection. Bien qu'il ne s'agisse en rien d'un concours, pour cette édition 2017, une dégustation à l'aveugle précédait la remise des prix, suivie de trois interventions – toute flagornerie mise à part – réellement passionnantes.

GRAND SPECTACLE

Cinq vins ont mis les méninges et les palais à l'épreuve. Sélectionnés par un duo de choc composé de Guido Francque et Frank Desmedt. Quatre blancs et un rosé, venus d'horizons plus ou moins lointains, et marqués par le soleil. Espagne, Argentine, Chili, Nouvelle-Zélande et Afrique du Sud, dans des registres suffisamment classiques pour ne surprendre aucun des participants.

Les deux comparses œnologues ont alors livré une prestation digne d'un grand music-hall, évoquant sur un ton léger et plein d'humour l'état des vendanges dans le monde (à retrouver in extenso dans les pages 174 et suivantes). Un tour d'horizon rafraîchissant qui n'a laissé personne sur sa soif.

Wim Van Assche, grand timonier de Winterhalter, l'autre partenaire de l'élection, est ensuite venu porter sa bonne parole. Intarissable défenseur de la propreté des verres, attribut par excellence du sommelier, il a rappelé quelques fondamentaux concernant le stockage (fuyez l'humidité) et l'entretien. Tout en soulignant que l'usure guette, tôt ou tard, tous les verres, avec en ligne de mire l'ennemie publique numéro un : la corrosion.

Le sixième verre, longtemps resté vide, a permis une belle découverte, celle d'une bière d'exception, la 1894 de la brasserie De Brabandere. Unique en son genre, elle réussit l'alliance de l'amer et de l'acide. Albert De Brabandere, héritier de la longue lignée de brasseurs de Bavikhove, en dévoile le secret : un mélange de bière de foudre, la fameuse Petrus Aged Ale vieillie en fût, et de bière à base de trois houblons aromatiques. Une explosion de saveurs inimitable. Ronde, sèche, ample et parfaitement équilibrée, la 1894 s'impose comme une grande bière gastronomique, à marier avec des huîtres ou des fruits de mer par exemple... Preuve de son potentiel, elle est parrainée par Matthieu Vanneste, vainqueur de l'édition 2016 du Sommelier of the Year et sommelier du triple étoilé Hof Van Cleve.

UNE CUVÉE RAJEUNIE

Côté palmarès, la récolte 2017 a délivré un message clair. La mobilisation des fans est fort disparate selon les provinces, avec des pics impressionnants en Flandre-Orientale et Flandre-Occidentale, tout autant qu'à Anvers. Mais ce qui ressort avant tout, c'est le renouvellement des talents. Dans la majorité des provinces, les favoris et les grandes tables ont été coiffés au poteau par des maisons moins prestigieuses.

Une nouvelle génération est bien à l'œuvre, mais ce 'turn over' témoigne également d'une autre vision du vin au restaurant. Boire moins mais boire mieux, ne pas se cantonner aux vins, proposer aussi des bières ou des variantes sans alcool, autour des thés et des infusions... La palette du sommelier moderne s'élargit de jour en jour, et les lauréats du Sommelier of the Year en maîtrise toutes les subtilités.

Vainqueurs provinciaux

FLANDRE-OCCIDENTALE

Vainqueur :

Muriel Ravelingien, Le P'tit Cœur, Sint-Eloois-Vijve

Dauphins :

Carine Hoedt, Merlijn, Beselaere
Frederik Nerinckx, Boury, Roeselare



FLANDRE-ORIENTALE

Vainqueur :

Pieter Fraeyman, Vinto, Kruishoutem

Dauphins :

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

LIMBOURG

Vainqueur :

Rob Vandebek, Slagmolen, Opglabbeek

Dauphins :

Wesley Noë, Baeten Vinopolis, Maaseik
Maaïke Vandenhove, Prêt à Gouter, Heusden-Zolder



BRABANT FLAMAND

Vainqueur :

Seppe Van Beuren, De Bibliotheek, Vaalbeek

Dauphins :

Thomas Bogaerts, Couvert Couvert, Heverlee
Joris Van Ginderdeuren, Bistrot Julie, St-Martens-Bodegem

BRABANT WALLON

Vainqueur :

Gaëtan Poels, Divino Gusto, Nivelles

Dauphins :

Valérie Meyers, Phillipe Meyers, Braine-L'Alleud
Gisueppe Santoro, Un Altro Mondo, Braine-L'Alleud



NAMUR

Vainqueur :

Yannick Michel, L'Essentiel, Temploux

Dauphins :

Barbara Hoornaert, L'Eau Vive, Rivière-Profondeville
Maxim De Muyneck, L'air du Temps, Eghezée

LIÈGE

Vainqueur :

Alexandre Bemelmans, La Villa des Bégards, Liège

Dauphins :

Catherine Jarbinet, Héliport Brasserie Château de Colonster, Liège
Pierre Thirifays, Arabelle Meirlaen, Marchin



HAINAUT

Vainqueur :

Bertrand Froment, L'Impératif, Mons

Dauphins :

François Vandecasteele, Le Pilon, Ecaussines
Nadia Zioui, L'Eveil des Sens, Montigny-Le-Tilleul

Panagiotis Kokalás préside aux destinées
d'une belle carte, qui reflète la diversité de ses goûts
et de ses connaissances œnologiques encyclopédiques.

BRUXELLES

**Vainqueur et troisième pour le titre de
Sommelier of the Year :**

Panagiotis Kokalás, Wine in the City, Jette

Dauphins :

Glen Ramaekers, Humphrey, Bruxelles
Michel De Muynck, Bon Bon, Woluwé-Saint-Pierre

Pana, l'ange de Jette

Ce fut la (bonne) surprise du Michelin de cette année. Wine in the City décrochait une étoile, qui vient tout autant récompenser le formidable travail d'Eddie Münster derrière les fourneaux que celui de Panagiotis Kokalás au service des vins.

Wine in the City est en effet un lieu à part dans l'univers très calibré des étoilés. A la fois caviste et restaurant, on y déjeune et on y dîne entre les bouteilles, en dégustant une cuisine de bistrot, au sens noble du terme, déclinée dans sa version gastronomique, avec un accent volontairement mis sur les accords mets/vins.

Panagiotis Kokalás préside aux destinées d'une belle carte, qui reflète la diversité de ses goûts et de ses connaissances œnologiques encyclopédiques. Imbattable sur les classiques français, il n'hésite pas à faire des détours dans d'autres régions, et réussit à dénicher des vins de qualité sans faire flamber les prix.

En l'espace de 10 ans, Wine and the City, au départ sympathique bar à vin de quartier, est devenu une référence culinaire et œnophile. Une consécration qui doit beaucoup à son bouillonnant sommelier. Panagiotis, en grec, veut dire « saint ». Un nom qui sied parfaitement à un homme qui, à chaque bouteille, vous ouvre les portes du paradis.



And the winner is... Du nord au sud

Deux vainqueurs ex-aequo pour cette huitième édition. Deux sommeliers aux profils et aux parcours radicalement différents. Et un premier titre tant attendu pour la Wallonie, vivier de talents trop souvent ignoré.



SOMMELIER
OF THE YEAR
CÉDRIC THOMAS
LA GRAPPE D'OR
TORGNY

Cédric Thomas, Gaume sweet Gaume

Discret et peu médiatique, Cédric Thomas est à mille lieues de l'image du sommelier hipster qu'on voit fleurir dans les grandes capitales d'Europe. Il n'endosse pas pour autant l'uniforme terne du vieux majordome obséquieux. Atypique autant qu'intègre, il nous raconte une autre histoire du vin. Sans œillères, sans chapelles. Le goût et rien d'autre.

www.lagrappe.com



Tout au bout du bout de la Belgique, dans la nature verdoyante de la Gaume, Cédric Thomas cultive son jardin, ou plutôt sa cave, avec persévérance et talent. Dans le sillage de ses deux partners in crime, Monia Aouini et Clément Petitjean, respectivement hôtesse et chef de La Grappe d'Or, il fait souffler un vent de fraîcheur et de créativité sur une province luxembourgeoise souvent engoncée dans le classicisme.

On ne dira jamais assez toute l'importance de ceux qui, à l'instar de Nadia et Laury Zioui à Charleroi, de Maxime Collard à Our, de Marie-Charlotte Portois et Thomas Troupin à Waimes, soufflent sur les braises bien vivaces du terroir belge et restent attachés à leur région, loin des feux de la rampe. Ils sont la sève de nos racines.

Cédric Thomas est l'un de ces hérauts. Plus qu'un sommelier, c'est un passionné. Tour à tour caviste et pédagogue, il raconte le vin comme personne. Et on ne se lasse jamais de boire ses paroles. Un premier vainqueur wallon pour l'élection du Sommelier of the Year, qui en appelle d'autres dans les années à venir, tant le sud du pays est riche de grand œnophiles.

Cédric Thomas a également reçu le titre de meilleur sommelier pour la province de Luxembourg, devant Stéphane Dardenne de La Table de Maxime à Our-Paliseul et Paulette Vandeputte-Lalande du Château de Strainchamps à Fauvillers.

SOMMELIER
OF THE YEAR
**GIANLUCA DI
TARANTO**
THE JANE, ANVERS

L'évangile selon Gianluca

Élégance, style, charme. Gianluca Di Taranto fait du métier de sommelier un des beaux-arts. Propulsé en quelques années à peine au sommet de la hiérarchie belge, il appartient à cette nouvelle génération qui n'hésite pas à la jouer rock'n'roll et à casser les codes.

www.thejaneantwerp.com



Quand on travaille dans une (ancienne) église, on a forcément quelque chose d'un apôtre. Gianluca Di Taranto est descendu des hauteurs du 't Zilte, il y a déjà trois ans, pour rejoindre la mission prosélyte de Sergio Herman et de Nick Bril.

Le rayonnement de The Jane n'a plus besoin d'être narré : entre la double étoile, la salle comble des mois à l'avance et la reconnaissance médiatique internationale, la basilique culinaire anversoise est aussi incontournable que les gardes suisses au Vatican.

Fiat Lux, c'est le credo de la maison. Tout est lumière et brillant, mais sans que soient jamais oubliés le dur labeur et les fondamentaux. Gianluca a débuté dans le restaurant de ses parents, Spiga d'Oro, entre Malines et Louvain. Un enfant de la balle, qui connaît les ficelles du métier et qui sait se remettre en question.

Cet été, il a suivi un stage, chez l'un des tout grands génies de la cuisine mondiale, Massimo Botura. De quoi lui donner encore plus de raisons de faire voyager ses clients, lui qui aime sortir des sentiers battus et proposer des vins toujours dépaysants et originaux.

Gianluca Di Taranto a également reçu le titre de meilleur sommelier pour la province d'Anvers, devant Lore Vereeck de De Schone van Boskoop à Boechout et Chun Kee Man de De Cuyhoeve à Geel