

Une Wine Lady QUI TIENT À RACONTER UNE HISTOIRE

KRISTEL BALCAEN EST WINE LADY OF THE YEAR

LA CONSEILLÈRE EN VIN KRISTEL BALCAEN A SUIVI DES FORMATIONS CHEZ SYNTRA, A DÉCROCHÉ LE TITRE DE SOMMELIER-CONSEIL ET EST DIPLÔMÉE DE NIVEAU 3 DU WSET, LA RÉFÉRENCE INTERNATIONALE POUR LES CONNAISSEURS. LE VIN EST DONC SON MÉTIER, MAIS AUSSI SON LANGAGE. BLOGUEUSE POUR WINE & WORDS ET MEMBRE DE LA RÉDACTION DU MAGAZINE KEN WIJN, ELLE EXCELLE DANS L'ART DE PARLER DE SA PASSION.

KATIA BELLOY

« Pour transmettre un savoir dans le domaine du vin, il est important de raconter des histoires. Sur le vin, le cépage, les arômes », déclare Kristel Balcaen. Germaniste, elle a commencé sa carrière en enseignant les langues, mais très vite ses cours se sont orientés vers le vin. Aujourd'hui, elle est professeur dans la section sommellerie de la Vlaamse Wijnacademie, auteur d'articles sur le vin (plus de 2.000 critiques de vin à son actif), membre de la rédaction de Ken wijn, blogueuse et animatrice de workshops. Et si vous avez besoin d'un conseiller en vin chevronné, Kristel Balcaen est la femme qu'il vous faut. Bref, à nouveau une Wine Lady qui en connaît un rayon sur le sujet.

À ses yeux, Kristel a remporté le titre de Wine Lady of the Year par un coup de chance. Elle n'a pas dû faire grand-chose, le public l'a choisie. La situation était passablement différente en septembre 2017, lorsqu'elle a été la première femme à remporter la finale belge du concours européen des Ambassadeurs du Champagne, puis qu'elle a décroché la deuxième place à la finale européenne. Que vous la testiez sur ses connaissances théoriques ou pratiques, elle s'en sort toujours aussi bien. Elle a de surcroît été pendant quelques années la numéro un belge sur l'appli vin Vivino. Pourtant, les choses ne font que commencer pour elle. Wine &

Words a tout juste été créé en 2015. Pendant son temps libre, elle travaille sur un bouquin consacré à son sujet de prédilection entre tous : les arômes du vin et le rôle des herbes et épices dans le food&wine pairing.

FP : Que pensez-vous du titre qui vous a été décerné ?

« Je suis fière ! Quelle bonne idée d'élire chaque année une Wine Lady. Le vin reste encore souvent une affaire d'hommes, surtout professionnellement. Les modèles positifs contribuent à ce que les femmes soient prises au sérieux, et aient aussi davantage confiance en elles et plus d'ambition. Il y a de nombreuses femmes qui travaillent dans le secteur du vin, mais il faudrait encore plus de girl power dans les hautes fonctions. »

FP : Les femmes sont-elles plus douées pour la dégustation du vin que les hommes ?

« La science semble le démontrer. Notre odorat est surtout plus fin. Dans de nombreux ménages, c'est aussi la femme qui cuisine le plus. En travaillant avec des ingrédients frais, on apprend à connaître davantage d'arômes. »

FP : La passion vous vient-elle de votre famille ?

« Pas vraiment, même s'il y avait de temps en temps du vin à table à la maison. Aujourd'hui plus souvent qu'autrefois d'ailleurs, et j'y suis



« UN SOMMELIER DOIT TROUVER UN BON ÉQUILIBRE ENTRE DES CHOIX SÛRS ET DES CHOIX AUDACIEUX. ET AVOIR UNE HISTOIRE COURTE MAIS PASSIONNANTE À RACONTER SUR CHAQUE VIN, AVEC COMME OBJECTIF PRINCIPAL LE PLAISIR DU CLIENT. »



sans doute pour quelque chose. Mes parents m'ont en revanche inculqué le goût de la cuisine saine, préparée avec des ingrédients frais. Ils m'ont appris à sentir et à goûter. Je sais faire la différence entre une tomate du jardin et une tomate du supermarché. »

FP : D'où vient votre prédilection pour le champagne ?

« J'adore le vin mousseux et ma préférence va au vin des climats plus frais. Le champagne, c'est un terroir unique. Des conditions pas vraiment faciles, qui ont contraint les producteurs de champagne à accumuler une incroyable expertise. C'est grâce au champagne que le vin mousseux a tellement progressé dans le monde entier. Il est aussi soumis à une législation très stricte, garantissant un niveau de qualité minimal. Le champagne est une référence, mais cela ne veut pas dire que je ne bois que du champagne. »

FP : Peut-on encore facilement vous prendre à contre-pied ?

« Absolument, et je trouve chouette que l'on me mette au défi et que l'on me surprenne. Le monde du vin est tellement vaste ! On peut franchement me mettre à l'épreuve. On essaie parfois de me servir un vin de quelques euros dans l'espoir que je le trouve super. C'est malheureusement rarement le cas. Le vin bon marché n'est pas mauvais par définition, mais il est souvent moins complexe. Il a moins de caractère, à cause des volumes de production plus importants. Plus une vigne doit produire de raisins, moins l'intensité du vin est grande. On peut un peu camoufler la chose, mais elle continue à se goûter. Dans ces conditions, il est

évidemment doublement intéressant de découvrir de chouettes vins dans cette catégorie de prix. Cela me réjouit toujours. »

FP : Quelles compétences doit avoir un bon sommelier dans un restaurant ?

« Un sommelier doit trouver un bon équilibre entre des choix sûrs et des choix audacieux. Et avoir une histoire courte mais passionnante à raconter sur chaque vin, avec comme objectif principal le plaisir du client. »

FP : Que peut-on encore améliorer dans la composition des cartes des vins des restaurants ?

« Je ne suis pas une buveuse d'étiquettes. Pour avoir un bon rapport qualité/prix, il vaut mieux se tourner vers des régions moins connues. On a encore trop souvent tendance à choisir des vins des régions classiques. Le rapport qualité/prix n'y est pas toujours bon. Je suis par exemple une grande amatrice de bourgogne, mais pour l'horeca les bourgognes à prix abordable deviennent presque introuvables. Pour un pinot noir, mieux vaut regarder du côté de l'Allemagne, de l'Autriche ou du nouveau monde. En Europe centrale et de l'Est, on produit beaucoup de vins gastronomiques qui sont à la fois bons et abordables. »

FP : Croyez-vous aux vins biodynamiques ?

« Absolument. Heureusement, les années 70 et 80 sont révolues. À l'époque on pulvérisait pour un oui ou pour un non. Ce n'était bon ni pour le consommateur, ni pour le vigneron. Beaucoup de viticulteurs se sont heureusement rendu compte qu'ils étaient eux aussi exposés en permanence à ce poison. »

FP : Dégustez-vous également d'autres boissons, de la bière par exemple ?

« Je n'ai jamais aimé la bière. Je trouve ça très dommage, car le monde de la bière est d'une grande richesse. J'apprécie en revanche le thé et le cidre. Le thé, qu'il soit chaud ou froid, a beaucoup de potentiel dans la gastronomie. »

www.wineandwords.be



WINE LADY OF THE YEAR, LE POURQUOI DU COMMENT

La Wine Lady of the Year est élue par les votes par l'internet, à l'initiative de Foodprint, Meyhui et Winterhalter. Une élection à part, pour souligner l'importance des femmes dans le monde du vin, trop souvent occultée par l'ombre des hommes. www.sommelieroftheyear.be/Vote/WineLadyOfTheYear

