

Steve Bette, sommelier van restaurant Dôme:

“Een goede wijn is een wijn gemaakt met respect voor de natuur!”

Toen ik, enkele maanden geleden, in restaurant Dôme voor GvZ een gesprek had met eigenaar Julien Burlat, ontmoette ik daar ook Steve Bette, de sommelier. Deze Antwerpse dertiger leek me zo gepassioneerd met wijn bezig te zijn dat, toen onze hoofdredacteur op de volgende redactievergadering naar ideeën voor artikels vroeg, ik onmiddellijk voorstelde om Steve Bette te interviewen

Ik ontmoet Steve, voor wat later een eerste gesprek zal blijken te zijn, in de mooie ronde zaal van Dôme, waar men volop tafels aan het dekken is voor de lunch. "Ik ben tamelijk vroeg in het horeca gebeuren terecht gekomen" zegt Steve. "Van mijn 15e af hielp ik mijn moeder, die een horecazaak had in Schilde. Ik deed dit met veel plezier en hield voornamelijk van het sociaal contact. Ik studeerde na mijn middelbaar dan ook verder in die richting en volgde hotelmanagement en avondschoon keukenen zaaltechnieken. Voor mijn managementstage trok ik een jaar naar Londen waar ik in "The Dorchester" terecht kwam, een vijfsterren hotel met heel wat beroemde gasten, onder hen bijvoorbeeld Barbra Streisand. Na mijn stage keerde ik terug naar Antwerpen en werd zaakvoerder van Grand Café Leroy in de Kasteelpleinstraat. Begin jaren '90 ben ik mij meer en meer gaan specialiseren in wijn. Ik volgde de opleiding "maitre sommelier" bij Syntra en deed mee aan een wedstrijd georganiseerd door wijnhandel Wine World (Melkmarkt) die ik won en waardoor ik de titel Wine World Taster of the Year kreeg. Dit was prettig, maar, beter nog, liet me ook toe een topopleiding van twee jaar te gaan volgen in Brugge (wereld wijnmeester). Nu vier jaar geleden kon ik dan aan de slag als sommelier in Dôme. Wijn is ondertussen voor mij een echte passie geworden, maar ik heb er nog één: jiu-jitsu, een japanse verdedigingssport, die ik al 24 jaar beoefen, waarvoor ik tweemaal per week naar Gent ga, en die voor mij een echte rijkdom betekent."

PASSIE

Ik vraag Steve wat de taak van sommelier inhoudt: "De boeiende taak van sommelier is het overdragen van de filosofie van de wijnbouwer en zijn passie voor zijn product naar de cliënt. Ik ben ook constant op zoek naar een goede prijs-kwaliteitsverhouding en tracht, naast de gereputeerde namen, ook een aantal "wines from nature" te introduceren. Op de kaart van Dôme staan dan ook symbooltjes die aanduiden dat het over wijn van biologische telers gaat (die werken zonder chemische producten) of van producenten die

de principes van de biodynamie toepassen. Deze laatste wijnbouwers werken niet al een met biologische producten, maar houden bijvoorbeeld bij al hun bewerkingen ook rekening met de maanstanden, omdat deze van invloed zouden zijn op alle organismen die hoofdzakelijk uit water bestaan. Na heel veel proeven ben ik er van overtuigd dat deze wijnen extra aandacht verdienen door hun buitengewone complexiteit en hun identiteit. Een van mijn sterke punten is m.i. het feit dat ik als sommelier geen voorkeur geef aan een bepaalde streek maar meer aan het feit of de wijn gemaakt wordt met respect voor de natuur."

Heb je dan geen voorkeur voor bepaalde wijnsoorten?

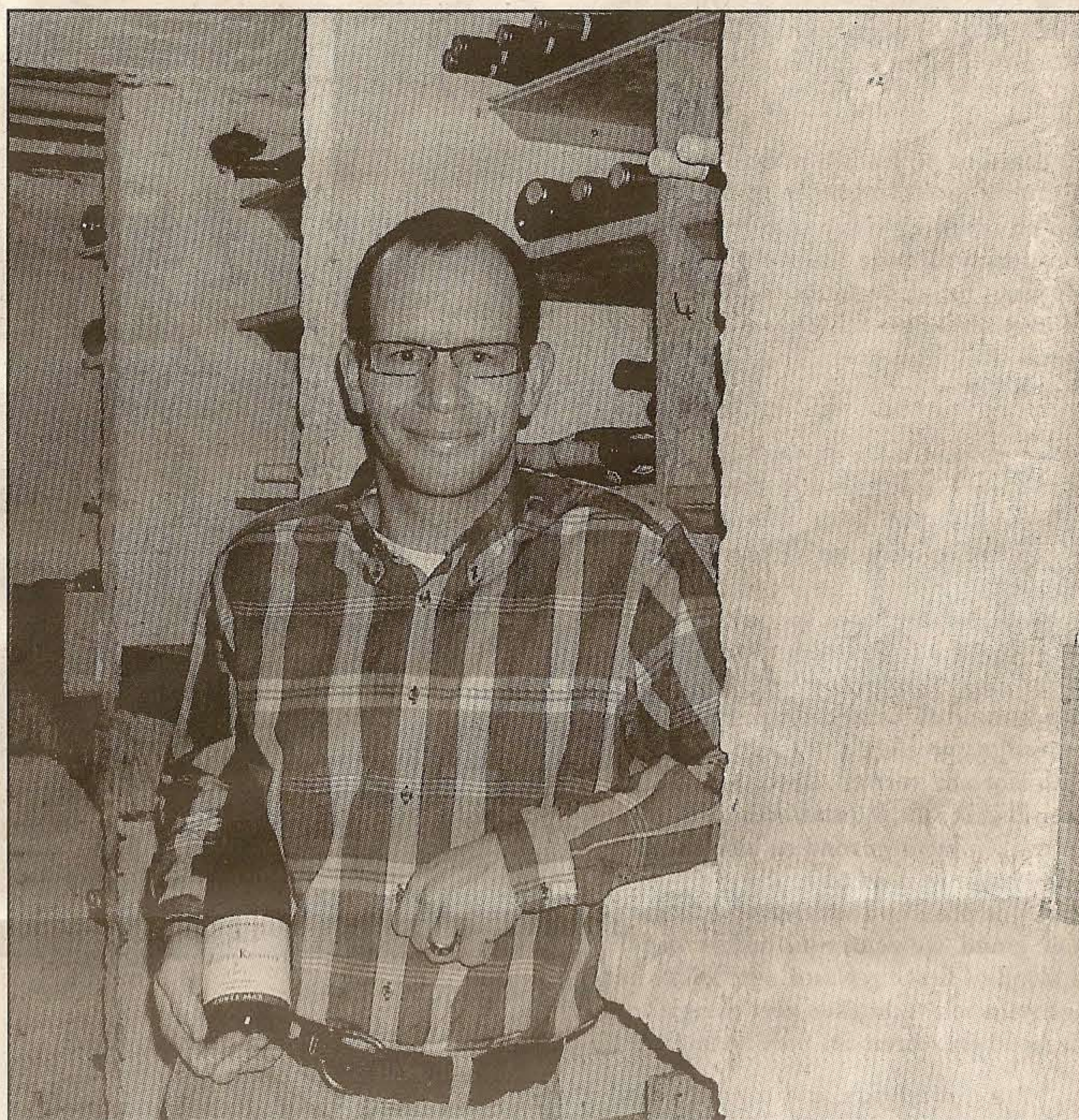
"Ik noem liever geen namen, maar wel druivensoorten. Wat rode wijn betreft ga ik voor de Grenache druif, die je vindt in de Nebiolo wijnen uit Piemonte, en de Pinot Noir druif die men gebruikt in de Bourgogne, maar ook in een aantal Duitse, Oostenrijkse en Zuid-Afrikaanse wijnen."

VOORKEUR

Ik onderbreek Steve en vraag hem of hij mijn favoriete rode wijn Vinsobre, een uitstekende wijn uit de Rhonestreek, die ook van grenache wordt gemaakt, kent. Het blijkt dat we beiden het huis Gramenon kennen en ook Michèle Laurent, de eigenares ervan. Domaine Gramenon produceert met respect voor de natuur een overheerlijke Vinsobre, daar zijn we het beiden over eens, we praten er dan ook een hele tijd over tot we bemerken dat het bijna lunchtijd is en Steve aan het werk moet. Steve slaagt erin op zijn agenda nog een plaatsje te vinden voor een tweede gesprek, net voor hij met een tiental collega's op studiereis naar Nappa-valley in Californië zal vertrekken.

Een paar dagen later zitten we dus terug aan tafel en krijg ik opnieuw een lekkere kop koffie aangeboden (voor wijn is het nog iets te vroeg).

Steve pikt onmiddellijk terug in: "Wat witte wijn betreft gaat mijn voorkeur naar de Rieslingdruif uit Duitsland of Oostenrijk en ook naar de Chenin Blanc-druif uit de Loires-



Steve Bette: "Wijn is ondertussen voor mij een echte passie geworden, maar ik heb er nog één: jiu-jitsu, een japanse verdedigingssport, die ik al 24 jaar beoefen, waarvoor ik tweemaal per week naar Gent ga, en die voor mij een echte rijkdom betekent." (FOTO ANDRÉ DEJONGHE)

treek. En ik ben niet echt een rosé liefhebber."

Ik tracht Steve toch nog een paar namen te doen noemen en na wat aandringen geeft hij dan toch een antwoord op de vraag welke flessen hij zelf liefst opent: "Wat rode wijn betreft ga ik voor een Duitse wijn, geproduceert door August Kessler op basis van Pinot Noir druiven, de Assmanshäuser Höllenberger. Wat wit betreft wordt het dan misschien toch een Italiaanse wijn, Breg Gravner van de streek Venezia Giulia. En als dessertwijn drink ik graag de Vin Santo van Paris Sigalas, die op het Griekse eiland Santorini gemaakt wordt."

CHAMPAGNE

En heb je ook een voorkeur voor een champagne? "Natuurlijk mogen we, in het land waar, na Frankrijk, het meest champagne per inwoner gedronken wordt, deze wijnsoort

niet overslaan. In Dôme worden dan ook enkele topchampagnes aangeboden: de champagne van Jérôme Prévost uit Gueux (100% Meunier druif) en, als neusje van de zalm, Vieilles Vignes Françaises van het huis Bollinger in Ay. Van deze laatste worden slechts 3000 flessen per jaar geproduceerd en er ligt dan ook slechts één exemplaar in onze kelder. Er hangt een prijskaartje van meer dan 500 euro aan."

Steve Bette geeft me bij het afscheid nog een naamkaartje en vertelt erbij dat hij ook nog actief is als wijnconsulent. Je kan bij hem terecht voor advies bij wijnkeuze en hulp bij het samenstellen van uw wijnkelder (wineconsult@telenet.be).

Ondertussen worden er rondom ons opnieuw tafels gedekt, een derde afspraak komt er niet, al was Steve Bette nog helemaal niet uitgepraat, een man met een dergelijke passie is dat natuurlijk zelden of nooit.

(JEANNINE FUHRING)