

# Sommelier te huur

ANTWERPEN

**Sommelier Steve Bette, één van de succesfactoren achter restaurant Dôme, waagt zich aan een nieuw culinair avontuur. Met zijn pas opgerichte bedrijf 'Wineconsult' richt hij zich behalve naar bedrijven ook naar particulieren. Leek een eigen wijnkelder altijd een illusie? Nu niet meer.**

SABINE VERMEIREN

Wie thuis is in de horeca, weet dat Steve Bette een begrip is. De 35-jarige sommelier stond mee aan de wieg van één van de meest prestigieuze restaurants van Antwerpen. Vijf jaar lang -tussen 2002 en 2007- fascineerde hij klanten van Dôme door zijn vaak eigenzinnige, maar altijd eerlijke keuze. Zijn inspanningen bleven niet onopgemerkt: Dôme werd -mede door zijn aanpak- bekroond met een Michelinster en in 2001 schreef Steve Bette de titel World Wine Taster of the Year op zijn naam. Ook al lag het werk bij Dôme hem wel, toch gaat Steve Bette nu resoluut een andere richting uit. «Ik merkte bij Dôme vaak dat mensen me advies vroegen voor hun eigen wijnkelder. Daaruit groeide het idee om daar professioneel iets mee te gaan doen.» Wineconsult is een bedrijf, uniek in zijn soort omdat het volledig onafhankelijk werkt: kleine wijnimporteurs krijgen dezelfde kansen als hun grote concurrenten, en bij de keuze van wijnen is het altijd de kwaliteit die primeert. Niét de prijs. «Een dure wijn hoeft niet noodzakelijk een goeie te zijn», zegt Steve Bette. «Het kàn, maar een hoge prijs is zeker geen garantie. Al vanaf

7 euro vind je prima flessen.»

Droomde u altijd van een eigen wijnkelder? Hebt u niet bepaald veel verstand van wijn, maar bent u wél een liefhebber en wil u toch een paar prima flessen in huis die aansluiten bij wat u lekker vindt? Vindt u uw weg niet in het overaanbod dat op de markt bestaat aan wijnen? Dan kan Steve Bette misschien een antwoord bieden. En het goeie nieuws: je hoeft niet eens een monsterbudget te hebben. Vanaf pakweg 250 euro gaat de sommelier graag de uitdaging aan om, afgestemd op uw smaak, een uitgebalanceerde verzameling samen te stellen. Voor elke fles krijg je het 'verhaal' mee: waar de wijn vandaan komt, wat hem bijzonder maakt, hoe je hem schenkt en hoe je hem het best bewaart. Steve Bette stelt zijn kennis ook ten dienste van de horeca. Restaurants kunnen beroep op hem doen voor het samenstellen van een wijnkaart en hun prijszetting. Verder verzorgt hij ook degustaties. Vooral het concept van de 'Taste Tuning' is interessant: een proefervaring waarna je al je vooroordelen over wijn voorgoed laat varen.

Meer info op [www.wineconsult.be](http://www.wineconsult.be)



Sommelier Steve Bete maakt u wegwijs in de wereld van de wijn. Foto Klaas De Scheerder