

# Sommelier zijn is een uitdaging

Tijdens de jongste wedstrijd 'Beste sommelier van België 2004', die door de Club Prosper Montagné werd ingericht, lag het niveau van de deelnemende finalisten ongemeen hoog. Een mooie aanleiding voor *Ambiance* om bij deze jonge top-wijnschenkers te polsen naar wat de belangrijkste uitdaging is voor een hedendaagse sommelier.

Winnaar **Stijn Van der Beken**, sommelier in restaurant *Hof Van Cleve* te Kruishoutem, verwoordt het als volgt: "Inzet en durf vind ik de belangrijkste uitdaging. Je moet je inzetten om zoveel mogelijk wijnen te proeven van alle windstreken. En er altijd van uitgaan dat er overal ter wereld wel iemand is die bezeten is van zijn vak en dus goede wijnen produceert. Dit geldt niet alleen voor wijn, maar ook voor digestieven, sigaren, thee, koffie,... En je moet durven aan vrienden en klanten je kennis door te geven. Dan kunnen ze nog kiezen om al dan niet je raad op te volgen. Een sommelier dringt zich nooit op, maar probeert via een aangename babbel, de mensen een verhaal te brengen, en kan zo alleen maar hopen dat zijn verkondiging en zijn werk

iets bijbrengen in de algemene wereldse gastronomie..."

**Joachim Boudens**, sommelier in Kook- en Wijnatelier *Hertog Jan* te Brugge, behaalde de tweede plaats. Zijn opvatting: "Ik denk dat het heel belangrijk is voor een hedendaagse sommelier om terug te keren naar de essentie. We moeten oog hebben voor wijnen die gemaakt worden met respect voor de natuur en van plaatselijke druivenrassen en de typische karaktertrekken van de regio tonen. Die wijnen moeten wij optimaal serveren. Ook de manier waarop we de informatie overbrengen speelt een rol. Het moet voor restaurantgasten leuk blijven en niet te technisch. Zo moeten we een wijnkaart opstellen die gebruiksvriendelijk is. Ten slotte misschien het belangrijkste: jezelf voortdurend evalueren. Als laatste uitdaging zou het misschien niet slecht zijn dat wij, als hedendaagse sommeliers iets trotser zijn op wat ons kleine landje te bieden heeft. Als we al onze krachten bundelen en samenwerken, kunnen we de beste sommeliers ter wereld zijn."

**Riad Hoxhaxhiku**, sommelier in *Liang's Garden* te Antwerpen, die de derde plaats behaalde, ziet het zo: "Een sommelier moet vandaag over een degelijke wijnkennis beschikken die ver buiten het moederland Frankrijk reikt. Een intensieve wijnstudie is dus onontbeerlijk en een wijnreisje zeer welkom. Daarbij mag een sommelier ook zeker niet te beleerd overkomen tegenover de klant. Maar zijn uitdaging is wel de klant te overtuigen om open te staan voor wijnen uit alle hoeken van de wereld."

Finalist **Jurgen Lijcops**, sommelier in restaurant *Bruneau* te Brussel: "De belangrijkste uitdaging voor mijzelf is, met nuchter verstand en zonder arrogantie, de mensen die met wijn omgaan, te helpen. En op zo een perfect mogelijke manier mijn gasten te bedienen en te zorgen dat ze tevreden zijn, los van de vooroordelen die ze over bepaalde wijnen hebben."

De uitdaging van finalist **Fabrice D'Hulster**, sommelier in hotel SAS, restaurant *Sea Grill*, te Brussel, is: "Iedere dag het beste

van mezelf te geven in mijn job, stapsgewijs de lat hoger te leggen om eens de beste van de België te worden, van Europa, van de wereld! Natuurlijk moet je je kennis voortdurend bijschaven, en jezelf voortdurend in vraag stellen, want het is een vakgebied dat op dit moment onafgebroken in evolutie is. Je kennis kunnen doorgeven, je naar de wensen van de klant kunnen schikken en zijn vertrouwen winnen, daar draait het om."

Finalist **Steve Bette** (sommelier in restaurant *Le Dôme* te Antwerpen) formuleert het als volgt: "De wijntrends opvolgen en er niet enkel voor zorgen dat je de klant een mooi assortiment te bieden hebt, maar ook dat je het belang van een juiste prijszetting niet uit het oog verliest. Enerzijds moeten de klanten het gevoel hebben dat ze een zaak doen aan het bestellen van een fles en anderzijds moet er toch voldoende marge zijn in functie van de rentabiliteit. Dus, op zoek naar, onbekendere kwaliteitswijnen in verscheidene prijscategorieën."

Guido Franque



Stijn Van der Beken



Joachim Boudens



Riad Hoxhaxhiku



Jurgen Lijcops



Fabrice D'Hulster



Steve Bette