



# Sommelier of the Year 2014

Ni un concours, ni un examen. Le titre de Sommelier of the Year ne témoigne pas de l'excellence technique ou de la connaissance encyclopédique. D'autres trophées couronnent, avec justesse, ces qualités. Il décerne, à la manière des Oscars, un titre de popularité, en mêlant à la fois la reconnaissance du public et celle des pairs. Au final, une distinction qui trouve, année après année, sa place dans le paysage gastronomique, et dont le succès ne fait qu'augmenter.

Le talent se bouscule au portillon pour désigner le Sommelier of the Year 2014. Sans rien dévoiler du palmarès, on pourra déjà se réjouir de voir un nombre grandissant de femmes sur les podiums régionaux. Le profil type du sommelier change. Jeunes, dans l'air du temps, passionnés et volontiers autodidactes, les candidats au titre chahutent les idées reçues. On ne va pas s'en plaindre.

Pour savoir qui, parmi la centaine de sommeliers sélectionnés, accéderait dans chaque province au trio de tête, un scrutin a été lancé à l'échelle nationale. Dix mille suffrages exprimés, recueillis auprès des visiteurs d'Horeca Expo, des clients des affiliés Meyhui, des membres de clubs Gault & Millau...

Les vainqueurs provinciaux ont été proclamés le 3 février, à Courtrai. Ils ont à leur tour voté, avec les anciens vainqueurs du trophée et les membres du jury afin d'élire les trois lauréats nationaux, dont les noms ont été rendus publics lors de présentation de Foodprint le 17 mars.

Une lente maïeutique qui a fini par accoucher non seulement d'un vainqueur incontestable, entouré de dauphins tout aussi réjouissants, mais surtout d'un constat : la Belgique a du talent à revendre. Dans des styles parfois radicalement opposés, avec des partis pris aussi divers que les paysages de Flandre et de Wallonie, les participants à l'élection du Sommelier of the Year ont tous un point commun : une passion qui ne compte pas les heures. Merci à eux.



And the winner is...

# SOMMELIER OF THE YEAR 2014 BART LAMON

The importance of being earnest

*La constance et le travail récompensés. En traçant sa voie, avec application, au service de la cuisine intelligemment classique de Jean-Baptiste Thomaes, Bart Lamon s'impose comme une valeur sûre dans le paysage culinaire belge. Yannick Dehandschutter et Barbar Hoornaert complètent un podium 2014 de belle facture.*

Entre Bart Lamon et le Château du Mylord, c'est une longue histoire d'amour. Durant sa scolarité à Ter Duinen, il y faisait déjà des stages et, tout au long de sa carrière, ses pas l'ont sans cesse ramené vers la belle région d'Ellezelles et la cuisine de Jean-Baptiste Thomaes. Sommelier, il est également entièrement responsable depuis 2007, date du départ de Vincent Thomaes, de tout le travail de salle. « Avec Mme Thomaes et mes six collègues qui, pour la plupart, sont au Château du Mylord depuis longtemps, nous formons une bonne équipe et faisons un très bon travail de salle. Je peux donc me concentrer sur mon rôle de sommelier proprement dit. De plus, j'ai carte blanche pour l'achat et l'accord des vins. Le chef Jean-Baptiste Thomaes me contrôle uniquement en calculant la consommation moyenne journalière de vins par personne et le coût que cela représente au couvert. Je gère moi-même la carte des vins entièrement informatisée (stocks,

achats, ventes, etc) ainsi que les caves. »

Trois immenses caves climatisées où sommeillent près de 2.000 crus différents. De quoi jouer sur une large palette de saveurs. L'immense majorité des clients du Château du Mylord choisissent les menus avec vins sélectionnés. « Les clients ont pris l'habitude de me faire confiance pour le choix des vins adaptés aux menus. Ils savent de plus, à l'euro près, ce que coûtera tel ou tel menu avec les vins compris. De nos jours, cela a une grande importance. »

« Toutefois, en fonction du goût personnel de certains clients, que l'on finit pas bien connaître à force de les voir chez nous, je m'autorise à servir quelques bouteilles de 'derrière les fagots' ou que je viens de découvrir lors d'un déplacement dans telle ou telle région de France ou d'Europe. Nous présentons même notre menu le plus cher (Prestige, Tradition et Qualité) avec un forfait

vins fixé à 75 € par personne, sans pour autant que les vins servis soient définis. Le client sait ce qu'il paiera, mais je peux présenter de grandes bouteilles en fonction de son goût personnel, et bien évidemment des plats. Le coût vins est défini mais je ne dois pas forcément le respecter à 100 %. D'où l'importance pour moi d'acheter ces vins au meilleur prix possible, en négociant avec mes fournisseurs. »

Bart Lamon a également reçu le titre de meilleur sommelier pour la province du Hainaut, devant Nadia Zioui de L'Eveil des Sens à Montigny-le-Tilleul et Roland Kempinaire des 3 P'tits bouchons à Mont-sur-Marchienne.

[www.mylord.be](http://www.mylord.be)

### Peyo Lissarrague

#### GAGNANTS PRÉCÉDENTS

2010 : Pieter Verheyde  
Hof van Cleve - Flandre-Orientale  
2011 : Joachim Boudens  
Hertog Jan - Flandre-Occidentale  
2012 : Fabrice d'Hulster  
Sea Grill - Bruxelles-Capitale  
Andy De Brouwer  
Les Eleveurs - Brabant Flamand  
2013 : Kris Lismont  
Ambrozijn - Limbourg  
2014 : Bart Lamon  
Le Château du Mylord - Hainaut





## **BRABANT FLAMAND**

### **VAINQUEUR ET SECOND POUR LE TITRE DE SOMMELIER OF THE YEAR 2014**

#### **YANNICK DEHANDSCHUTTER**

Sir Kwinten, Lennik

#### **Dauphins :**

Thomas Bogaerts,  
Couvert Couvert, Heverlee  
Seppe Bueren,  
Biblioteek, Vaalbeek

« Il faut apporter une  
belle histoire au client. »

- *Yannick Dehandschutter*

#### **UN SECOND DE PREMIÈRE CLASSE**

Vainqueur pour la province du Brabant Flamand, et second derrière Bart Lamon en finale, Yannick Dehandschutter est un habitué des récompenses et des trophées. À 27 ans, il peut s'enorgueillir d'un tableau de chasse impressionnant. Ses deux derniers faits d'arme : Premier sommelier de Belgique 'Prosper Montagné' 2012 et Meilleur sommelier de Belgique 2013.

Mais plus que les honneurs, ce qui passionne le sieur Yannick, dans son repère du Sir Kwinten à Lennik, c'est la rencontre avec les producteurs. Découvrir les régions viticoles pour en saisir l'essence et pouvoir restituer à ses clients tout le plaisir d'un terroir et d'un savoir-faire. Partisan des vins au verre, il en propose une très large sélection. Selon ses propres dires : « Il faut apporter une belle histoire au client, lui faire découvrir des choses, l'accompagner. »

[www.sirkwinten.be](http://www.sirkwinten.be)



## LUXEMBOURG

### VAINQUEUR ET TROISIÈME POUR LE TITRE DE SOMMELIER OF THE YEAR 2014

#### BARBARA HOORNAERT

La Grappe d'Or, Torgny

#### Dauphins :

Jurgen Scheurs,

Au Comte d'Harscamp, Rendeux

Paulette Vandeputte-Lalande, Le Château de  
Strainchamps, Fauvillers

#### UNETROISIÈME PLACE PROMETTEUSE

Nouvellement arrivée dans l'équipe de Clément Petitjean, à la Grappe d'Or, Barbara Hoornaert s'adjuge une magnifique troisième place dans cette édition 2014 du Sommelier of the Year. Formée à Namur, elle se destinait à la cuisine. Mais, après un passage en salle, c'est la sommellerie qui a allumé en elle le feu sacré. Une passion largement développée avec son prédécesseur Cédric Thomas, et dont elle creuse encore le sillon.

À tout juste 25 ans, la jeune femme ne cache pas ses ambitions. Ouvrir un jour son propre lieu dans un avenir... lointain ? En attendant, elle s'applique à proposer aux clients de la Grappe d'Or une sélection au verre dans laquelle elle glisse volontiers, entre quelques classiques, une bière de Gaume ou un vin nature. « J'aime également travailler à la bouteille. On peut alors proposer des vins plus haut de gamme. J'apprécie l'originalité, mais il ne faut pas se priver du plaisir des grandes appellations. »

[www.lagrappedor.com](http://www.lagrappedor.com)

# VAINQUEURS PROVINCIAUX



## ANVERS

### LUC DICKENS

De Schone van Boskoop, Boechout

« J'aime faire découvrir les vins du monde à mes clients. Sortir de l'Europe. Mais en choisissant plutôt les raisins autochtones, pour plus d'authenticité. »

#### Dauphins :

Lisanne Van Son, Dôme, Anvers  
Bram van der Aa, Pazzo, Anvers



## BRUXELLES

### FABIAN HENRION

Ventre Saint Gris, Uccle

« J'aime raconter une histoire avec le vin. Le remettre dans son contexte, dans son environnement. Le vin, c'est un voyage, un partage. Tout sauf du snobisme. »

#### Dauphins :

Michel De Muynck, Bon Bon, Woluwe-Saint-Pierre  
Cesar Roman, Comme Chez Soi, Bruxelles



## LIMBOURG

### AAGJE MOENS

Magis, Tongres

« Le talent du sommelier, c'est de faire en sorte que chaque client boive quelque chose qui lui corresponde et qui lui plaise. Il faut savoir s'adapter au goût de chacun. »

#### Dauphins :

Jennifer Silvius, De Kristalijn, Genk  
Rob Vandebek, Slagmolen, Opglabbeek



## NAMUR

### MICHAËL JACQUES

Le Chai Gourmand, Gembloux

« Rien n'est jamais acquis pour un sommelier. Nous apprenons tous les jours. Partager cette découverte avec les clients, c'est la clé du plaisir et la beauté de ce métier. »

#### Dauphins :

Anouck Fransolet, L'Eau Vive, Rivière Profondville  
Maxime De Muynck, L'air du Temps, Liernu

# 05

“Rien n’est jamais acquis pour un sommelier. Nous apprenons tous les jours.” - *Michaël Jacques*



## FLANDRE ORIENTALE

### GREGORY VAN ACKER

Lijsterbes, Berlare

« Un sommelier se doit d’être un peu psychologue. Les clients ne savent pas toujours exprimer ce qu’ils aiment. Il faut deviner et proposer. »

#### Dauphins :

Jan Rots, Brasserie Latem, Sint-Martens-Latem Stijn Van Der Beken, ‘t Huis van Lede, Wannegem-Lede

## FLANDRE- OCCIDENTALE

### TIJS COESSENS

Dell’Anno, Courtrai

« Au verre ou à la carte, je cherche la qualité au meilleur prix. La satisfaction du client est mon repère. S’il aime, c’est gagné. »

#### Dauphins :

Dries Corneillie, Hertog Jan, Bruges Marino Opsomer, Bartholomeus, Knokke-Heist

## LIÈGE

### MICKE MELOTTE

Le Coq aux Champs, Soheit-Tinlot

« Il faut savoir accompagner les clients dans leur découverte des vins. Leur proposer et parfois tout simplement leur expliquer. Un sommelier doit être un peu pédagogue. »

#### Dauphins :

Alexandre Bémelmans, Le Jardin des Bégards, Liège Pierre Thirifays, Arabelle Meirlaen, Marchin

## BRABANT WALLON

### GAËTAN POELS

Divino Gusto, Nivelles

« Pour moi l’accord met et vin est une vraie passion. J’aime faire découvrir, et j’aime le côté sensuel du vin. »

#### Dauphins :

Valérie Meyers, Philippe Meyers, Braine-l’Alleud Giuseppe Santoro, Un Altro Mondo, Wavre