

Lore Beuselinck is 'commis junior sommelier 2011'

„Sommelier worden geen droom”



■ **ZILLEBEKE** – Sinds vorige week mag Lore Beuselinck (18) zich 'commis junior sommelier 2011' van België noemen. Een knalprestatie, waarop niet het minst Lore's ouders Wouter en Hilde – uitbaters van De Steenen Haene – apetrots zijn.

DOOR PIETER-JAN BREYNE

W e ontmoeten Lore in Hotelschool Ter Duinen, waar ze sinds twee en een half jaar les volgt en ook op internaat zit, net als haar jongere broer Michiel.

Je ouders baten al 20 jaar De Steenen Haene uit, jij bent 18...

„Ik heb nooit anders geweten, dat klopt. Van in het zesde leerjaar hielp ik thuis mee: eerst aan de afwas – de laagste trap – en dan gaandeweg naar de zaal en de keuken. Het was trouwens niet zo dat ik als 'dochter van de baas' op privileges moest rekenen: ik begon met de rest en hield niet vroeger op. Ik deed ook ervaring op in andere zaken: de Saint-Nicolas in Elverdinge, Pegasus in Poperinge. Wat ik daar allemaal heb geleerd, komt me nu heel goed van pas.”

In september 2008 ruilde je de vertrouwde Heilige Familie in voor de Hotelschool van Koksijde. Op internaat in plaats van elke dag naar huis. Aanpassingsproblemen gehad?

„Dat viel goed mee. Thuis zijn we nogal



Lore Beuselinck: „Eigenlijk kan ik helemaal niet goed tegen alcohol.” (Foto Fernand Schreel)

streng opgevoed: mijn ouders hebben ons meegegeven dat we nooit mogen opgeven en hebben ons ook het belang van beleefdheid en etiquette bijgebracht. Ik was dan ook klaar voor het internaat. Daarbij: omdat ik thuis zo vaak meehielp en mijn ouders geen tijd hadden om me overal rond te brengen, kan ik in Koksijde eens vaker naar de film of gaan schaatsen.”

Nadat je eerder in Hasselt een kookwedstrijd won, nam je vorige week in een restaurant in Halle deel aan het (even ademhalen) 'nationaal kampioenschap voor de beste junior sommelier en de beste commis junior sommelier 2011', een organisatie van de Belgische Sommeliersgilde.

„Omdat ik de beste van m'n jaar was voor het vak Drankenennis, stelde m'n leraar voor dat ik zou meedoen. Een maand lang hebben we elke avond geoefend op Elzaswijnen – het thema van de wedstrijd. Maandag 21 maart was de grote dag. Bloednerveus was ik. Eerst kregen we een theoretische proef en een degustatie, daarna vier praktische oefeningen. We moesten wijn karaferen – decanteren zonder kaars – en serveren, vier glazen witte wijn koppelen aan de juiste druif, bij drie gerechten bijpassende wijn suggereren en een fles champagne volgens de regels van de kunst opdienen en gelijkmatig verdelen over zes glazen, zonder dat er nog over was en zonder een glas bij te vullen. Alle proeven gingen goed, zelfs die met de champagne, al vond ik de glazen wel wat te vol. Zo zou ik ze zelf nooit durven serveren. Maar de fles was op en elk glas was even vol: opdracht geslaagd. Even later bleek dat ik het er het beste van alle zesdejaars had afgebracht, vandaar 'commis junior sommelier'. De beste zevendejaars werd 'junior sommelier'.”

Staat mooi op je cv, maar is sommelier worden ook je droom?

„Geen droom, wel een passie. Sinds ik stage deed bij Oud Stadhuis in Geluwe ben ik helemaal in de ban van wijn. Ik moest er de wijnstock ordenen en ophijsen, en werd telkens weer verrast: zoveel streken, zoveel druiven, zoveel compleet verschillende smaken. Ik vind het nog altijd ongelooflijk dat het ene perceel grond de beste grand cru's oplevert en dat ernaast een nauwelijks te drinken goedje. Maar sommelier worden in een sterrenzaak is niet waar ik van

sterretjes te zien?

„Rode wijn heb ik moeten leren drinken, vroeger lustte ik die echt niet. Ik drink nog altijd liever witte: een Spaanse Verdejo, een Riesling uit de Elzas of een Chenin Blanc uit de Loire. Ik moet wel opletten, want ik kan helemaal niet goed tegen alcohol. Wijn gaat nog, bier al minder en cocktails zijn helemaal een ramp. Als ik wijn proef – die ik meestal maar niet altijd uitspuw – zorg ik altijd voor wat brood en hapjes, salami ofzo. Dat compenseert een beetje. Al is dat natuurlijk ook weer niet zo ideaal, voor de lijn dan. Aangezien proeven in de keuken er ook bijhoort, tracht ik zoveel mogelijk te sporten: bodypump en zwemmen.”

„In veel zaken is de huiswijn niet te drinken”

droom. Ik hou ook van de andere aspecten van een restaurant: de keuken, de bediening, de organisatie. Over twee jaar wil ik daarom Eventmanagement doen.”

Interesse om ooit, al dan niet samen met je broer, de zaak van je ouders over te nemen?

„Mama is 39, papa 40: die zijn nog lang niet afgeschreven.” (lacht) „Het is zeker niet zo dat zij ons pushen in een bepaalde richting, maar het is natuurlijk wel een mogelijkheid. Al zou ik dan wel iets doen aan de inrichting: nu is die nogal klassiek – ouderwets, vind ik zelf: ik hou meer van modern.”

Welke wijn drink je zelf het liefst? En hoeveel kun je daarvan verzetten zonder

Als je op stap bent met je vriendinnen – de meesten ook uit horecamiddens – kun je dan wel nog genieten van een wit wijntje op café, dat vaker wel dan niet naar een verkeerd afgelopen scheikundig experiment smaakt?

„We weten waar het lekker is. Het klopt dat de huiswijn van veel zaken niet te drinken is, die drinken we dan ook niet. En ik mag uitgaan waar ik wil, maar de dag erna is het altijd hetzelfde: het restaurant en de gasten wachten.”

Culinaire uitmijter: foie gras of stoofvlees met frieten?

„Stoofvlees! Ik hou van delicatessen als truffels maar er gaat niets boven lekker stoofvlees met frietjes en mayonaise, daar kan ik van blijven eten. Zelf kook ik natuurlijk ook heel graag en als ik gratinaardappelen maak of kaaskroketten moet ik er in Ter Duinen altijd wat meer maken, die vallen in de smaak.”

BIO

LORE BEUSELINCK

► PRIVÉ

Vrijgezel Lore is de dochter van Wouter (40) en Hilde Notebaert (39) en de zus van de tweeling Hanne en Michiel (16). Het gezin woont in de Komenseweg 21 in Zillebeke, waar hun restaurant De Steenen Haene is gevestigd.

► OPLEIDING

Lore volgde eerst drie jaar middelbaar aan de Heilige Familie en zit sinds het vierde op internaat in Ter Duinen in Koksijde, waar ook vader Wouter heeft gestudeerd. Anno 2011 zit ze in haar zesde en voorlaatste jaar: volgend jaar volgt nog een specialisatiejaar Drankenennis. Daarna wil ze in Gent Eventmanagement studeren.

► VRIJETIJD

Lekker gaan eten en uitgaan met vriendinnen.