

le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

Brussel, 13 oktober 2015

LE CHALET DE LA FORÊT VERWELKOMT EEN UITZONDERLIJKE SOMMELIER : CÉSAR ROMÁN

Een goede sommelier is van kapitaal belang voor een restaurant. Een goede sommelier zorgt voor een perfecte harmonie tussen de gerechten en de dranken en maakt zo van elk restaurantbezoek een onvergetelijke ervaring.

In Le Chalet de la Forêt staat voortaan César Roman, een Spaanse sommelier, in voor de ervaringen van elke klant en doet dat weergaloos !

Cesar Roman – oorspronkelijk uit Spanje – werd verkozen tot Beste Sommelier door Gault&Millau 2015 en Beste Sommelier van het jaar 2013. Hij komt bij Le Chalet nadat hij sinds december 2011 voor Comme chez Soi werkte. Ook daarvoor had hij al een mooi internationaal parcours afgelegd.



Zijn professionele carrière begon al toen hij zowat 18 jaar was. Hij stond toen aan de zijde van Ramon Ramirez, van het restaurant El Amparo in Madrid (twee sterren in de Michelinids en de Nationale prijs voor Gastronomie 1982). Onder leiding van Carmen Guasp begon de jonge César aan zijn toekomst te bouwen.

De leergierige César kwam twee jaar later terecht bij chef Firmin Arrambide in diens restaurant in Saint-Jean-Pied-de-Port, Les Pyrénées (Relais & Châteaux, ook 2 Michelinsterren) waar hij in de keuken aan de slag kon. Dat versterkte zijn professionele basiskennis en gaf hem het nodige zelfvertrouwen om in 2005 de volgende stap te zetten: hij



le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

ging oenologie, sommellerie en tuinbouw studeren in Barcelona terwijl hij als assistent-sommelier van José Martínez werkte in het beroemde Via Veneto. "Voor mij was het vooral een grote eer om meer dan twee jaar bij Josep Monje te mogen werken, één van de grootste zaalprofessionals in Spanje! Hij is een voorbeeld voor ons allemaal," vertelt César.

Monje zorgde er tijdens de zomersluiting 2006 voor dat hij bij Richard Bernard terecht kon, de beste sommelier van Frankrijk in 1997 in restaurant Saint-James (Relais & Châteaux Bordelais, twee Michelinsterren). De ervaren Bernard liet César zijn neus en smaakpapillen trainen in de verschillende Franse wijnregio's.

Zo begon er wijn te stromen door de aderen van de jonge sommelier.

In 2008 keerde hij terug naar Madrid voor een MBA in toeristisch management. Hij combineerde deze studies met zijn werk in vijfsterrenhotel Orfila.

César Roman bruist van de passie voor alles wat hij doet, hij streeft naar uitmuntendheid via kennis, studie, ...

De wijn voedt zijn ziel maar de studie voedt zijn dorst naar kennis !

2009 is een belangrijke fase in het leven van César Román. In dat jaar vervoegde hij immers het team van Joël Robuchon, één van de meest vermaarde chefs. Hij leert er de veeleisendheid, nauwgezetheid en discipline die eigen zijn aan het beroep. César werkte in Taipei, waar Robuchon een Atelier opende, samen met Yosuke Suga . Deze ervaring was voor hem zowel « moeilijk als heerlijk » en zorgde voor een enorme stap in zijn inzicht in de rol van een hedendaagse sommelier in het restaurant.

Toen hij in 2011 naar Europa terugkeerde koos hij restaurant Comme chez Soi uit om zijn kennis te gaan beproeven. Dit restaurant was 4 generaties lang in de handen van dezelfde familie Wynants. Pierre Wynants behaalde in 1979 drie sterren in de Michelinids en die bleven behouden tot in 2007 toen bij de wissel tussen de derde en de vierde generatie ook een ster verloren ging. César was er verantwoordelijk voor een wijnkelder met niet minder dan 26.000 flessen, het beheer van een verticale collectie van 1ers Crus Classés uit Bordeaux sinds de jaren 40 met onder meer 60 millésimes van Petrus evenals een uitgebreide selectie aan wijnen uit de Bourgogne en de Côtes du Rhône, afkomstig van nagenoeg ontoegankelijke wijnbouwers.



le Chalet de la Forêt

P A S C A L D E V A L K E N E E R

VOORTAAN IN LE CHALET

Deze jonge virtuoos (32 jaar) kan prat gaan op een buitengewone wijnkennis en een merkbare passie, toch is hij heel eenvoudig en bescheiden gebleven ook al hebben zijn talenten hem tot de top in zijn vak gebracht.

Hij slaagt er niet alleen in om originele wijntdekkingen te schenken, in een prachtig evenwicht tussen modern en klassiek, maar na de maaltijd ontpopt hij zich ook als een ware meester bij de theeceremonie (opgeleid door meester Tseng van het Maison des Trois Thés in Parijs) wat een bijzondere ervaring oplevert.

Dankzij zijn vakkennis en professionele aanpak is Cesar Roman ongetwijfeld één van de sommeliers die het meest bijdragen tot de uitstraling van een huis.

Pascal Devalkeneer blijft zijn juweeltje voortdurend bijpoetsen. Hij bewijst ons hoe elk element in Le Chalet een rol speelt. Dankzij deze samenhang heeft hij jaar na jaar zijn Chalet de la Forêt weten uitbouwen tot een vaste waarde in de Brusselse gastronomie.

Le Chalet de la Forêt – 43 Drève de Lorraine – 1180 Brussel
+32 2 374 54 16 - info@lechaletdelaforet.be
WWW.LECHALETDELAFORET.BE

