

SINT-ELOOIS-VIJVE VANDAAG

MURIEL RAVELINGIEN VAN LE P'TIT COEUR TWEEDE BESTE SOMMELIER VAN PROVINCIE

## Bistro pronkt tussen sterrenzaken



Muriel Ravelingien runt sinds drie jaar met succes haar bistro Le p'tit Coeur. - Foto Marc Vergote

**Muriel Ravelingien (38) gooit hoge ogen in de verkiezing 'Sommelier of the year'. Ze behaalt met Le p'tit Coeur in Sint-Eloois-Vijve zilver in onze provincie en moet enkel driesterrenrestaurant Hertog Jan in Zedelgem laten voorgaan. "Ik kreeg de liefde voor wijn mee van mijn ouders", zegt Muriel.**

*PETER LANSSENS*

De prestatie van Muriel Ravelingien is erg knap. Ze laat zelfs De Jonkman in Brugge achter zich. Het tweesterrenrestaurant staat op plaats drie. 'Sommelier of the year' is een prestigieuze verkiezing en wordt georganiseerd door specialist voor de gedekte tafel Meyhui uit Kortrijk, gastronomie-jaarboek Foodprint1516 en vaatwasmachine-marktleider Winterhalter.

| VERKIEZING 'SOMMELIER OF THE YEAR' |                                       |     |
|------------------------------------|---------------------------------------|-----|
| 1                                  | DRIES CORNEILLIE VAN HERTOEG JAN      | 🌸🌸🌸 |
| 2                                  | MURIEL RAVELINGIEN VAN LE P'TIT COEUR | 🌸🌸  |
| 3                                  | GREGORY VAN ACKER VAN DEJONKMAN       | 🌸🌸  |

"Het is een grote eer om tussen twee bekende sterrenzaken te staan", vertelt ze. "Ik krijg ontzettend veel felicitaties. Ik kreeg vandaag (gisteren) zelf een boeket bloemen. Het is leuk dat mensen merken dat 'dat meisje met haar bistro' iets kan. En het levert me ook nieuwe klanten op, tot uit Kortrijk zelfs."

### 't Oud Konijntje

Frank Desmedt van ex-sterrenzaak 't Oud Konijntje in Waregem, die de wijnkaart van Le p'tit Coeur maakt, motiveerde Muriel Ravelingien om mee te doen. "Er staan 125 soorten wijnreferenties op onze kaart, wat uniek is voor een bistro", vertelt ze. "Ik breng vaak zelf variatie in het aanbod door met regionale handelaars samen te werken. En ik zet me keihard in. Een goeie sommelier moet 'feeling' hebben en aanvoelen welke wijn er bij een klant past. Ik kijk in dat kader altijd welke gerechten ze nemen", vertelt Muriel Ravelingien. Ze volgde een opleiding in de hotelschool Instituut Stella Matutina in Michelbeke en werkte de voorbije jaren in tal van twee- en driesterrenrestaurants in de streek. Ze bouwde haar kennis over wijn door de jaren heen op, onder meer door degustaties bij te wonen. Ze runt sinds drie jaar Le p'tit Coeur, samen met twee koks en een medewerker in de zaal.

### Bourgondiërs

"Mijn liefde voor wijn heb ik te danken aan mijn ouders Jean-Marie Ravelingien en Irène Desmet uit Deerlijk", vertelt ze. "Het zijn Bourgondiërs, met een grote wijnkelder. Ze proeven en drinken graag wijn. Er is niets leuker dan in goed gezelschap een flesje te openen en zo nieuwe wijntjes te ontdekken."

### Oostenrijkse wijnen

Deze website maakt gebruik van cookies om uw gebruikservaring te verbeteren. [Meer info.](#)

Wij hebben onze gebruiks- en privacyvoorwaarden aangepast. [Meer info.](#)

VERDERGAAN

Sommelier Muriel Ravelingien heeft een eigen voorkeur voor Oostenrijkse wijnen.

"Ik leerde die wijnen kennen dankzij Frank Desmedt. Ze zijn heel rijkelijk en gevarieerd, zowel wat rode als witte wijn betreft. En ik hou net zoals mijn ouders ook van Franse wijnen. Zo blijft het alleen al uniek hoe de Fransen hun wijnen bottelen en in kistjes stoppen."

## HLN LIVE WAREGEM

Hoor jij in deze lijst? Klik [hier](#).

Volledig scherm

Deze website maakt gebruik van cookies om uw gebruikservaring te verbeteren. [Meer info](#).  
Wij hebben onze gebruiks- en privacyvoorwaarden aangepast. [Meer info](#).

**VERDERGAAN**