

SINT-ELOOIS-VIJVE vandaag

MURIEL VAN LE P'TIT COEUR IS BESTE SOMMELIER VAN PROVINCIE

"Onze wijnen worden niét duurder"



Muriel Ravelingien van Le P'tit Coeur is sommelier van het jaar. - Foto Henk Deleu
Muriel Ravelingien (39) wint in onze provincie de verkiezing 'Sommelier of the year'. Ze behaalt met Le p'tit Coeur in Sint-Eloois-Vijve goud en verslaat zelfs sterrenzaak Boury in Roeselare. "Een hele mooie erkenning. Onze bistro blijft voor iedereen toegankelijk. Onze wijnen worden niét duurder", zegt ze.

PETER LANSSENS

Muriel Ravelingien gooit hoge ogen als sommelier. Ze laat sommeliers Carine Hoedt van restaurant Merlijn in Beselare (zilver) en Frederik Nerinckx van sterrenzaak Boury in Roeselare (brons) achter zich. De prestigieuze verkiezing 'Sommelier of the year' is een organisatie van specialist voor de gedekte tafel Meyhui uit Kortrijk, gastronomie-jaarboek Foodprint 1617 en vaatwasmachinemarktleider Winterhalter. Muriel Ravelingien greep een jaar geleden net naast het goud. Toen ging enkel Dries Corneillie van sterrenzaak Hertog Jan uit Brugge haar voor. Maar nu is ze dus wel de beste West-Vlaamse sommelier. "En dat voor een bistro, die pas vier jaar geleden opende", vertelt ze trots. "Ik had nooit gedacht dat ik al zo ver zou staan. Vorig jaar al kreeg ik zeker acht maanden felicitaties en kwamen mensen tot uit Limburg naar onze bistro, omdat ze over mij als sommelier gelezen hadden op Facebook. Wat moet dat nu niet worden? Ik kreeg enorm veel stemmen en voel me vereerd."

Wijndegustaties

Ze volgde een opleiding in hotelschool Instituut Stella Matutina in Michelbeke, werkte vroeger in tal van twee- en driesterrenrestaurants en bouwde haar kennis op door wijndegustaties af te schuimen. Ook haar ouders Jean-Marie Ravelingien en Irène Desmet uit Deerlijk, die een grote wijnkelder hebben, inspireerden haar. En Frank Desmedt van ex-sterrenzaak 't Oud Konijntje in Waregem geeft haar tips. Er staan 120 soorten wijnreferenties op de kaart van Le p'tit Coeur, wat voor een bistro uitzonderlijk is. "Ik pas mijn wijnkaart regelmatig aan, met nieuwe suggesties ook, om up-to-date te blijven", zegt Muriel Ravelingien, die altijd kijkt welke gerechten klanten nemen om aan te voelen welke wijn ze kan voorstellen.

Oostenrijkse wijnen

Haar specialiteit zijn Oostenrijkse wijnen. "Ik vind dat ze heel lekker smaken, met hun typische druivensoorten", zegt ze. "Voorbeelden zijn witte wijn van grüner veltliner druiven en rode wijn van het Oostenrijkse blauwe druivenras Blaufränkisch."

Muriel Ravelingien zal keihard haar best blijven doen. Maar aan de ziel van Le p'tit Coeur, aan de Gentseweg in Sint-Eloois-Vijve, raakt ze niet. "Het blijft een voor de gewone mensen toegankelijke bistro, daar verandert deze erkenning niets aan", verzekert ze. "En de prijzen van de wijnen gaan zeker niet stijgen. We denken ook niet aan uitbreiden. Het moet gezellig blijven."