nieuws

Beste sommelier is voor het eerst een vrouw

nieuws

Met de West-Vlaamse Hilde Jonckheere (22) is voor het eerst in 48 jaar een vrouw tot winnaar gekroond van de Prosper Montagné-prijs, zowat de meest prestigieuze kook- en sommelierwedstrijd van het land. Jonckheere, die nu nog in brasserie Latem werkt, maar binnenkort een eigen bed&breakfast begint in haar geboortedorp Jabbeke, liet vijf andere kandidaten achter zich. Kok van het jaar is Frederik Hoorne, de 28-jarige souschef van het Brugse restaurant Aneth.

5 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Met de West-Vlaamse Hilde Jonckheere (22) is voor het eerst in 48 jaar een vrouw tot winnaar gekroond van de Prosper Montagné-prijs, zowat de meest prestigieuze kook- en sommelierwedstrijd van het land. Jonckheere, die nu nog in brasserie Latem werkt, maar binnenkort een eigen bed&breakfast begint in haar geboortedorp Jabbeke, liet vijf andere kandidaten achter zich.

"De prijzen die ik vandaag gewonnen heb, zijn niet zo belangrijk", zegt ze. "Wel het feit dat ik mezelf een jaar lang de 'eerste sommelier van België' mag noemen. Vorig jaar was ik al tweede geëindigd, maar dit jaar is het dus eindelijk gelukt". Jonckheere is een echt prijsbeest: in maart won ze al de Young Sommelier Award of Excellence, de wedstrijd die de beste jonge sommelier van België bekroont.

22 pas en al bijna alles gewonnen wat er te winnen valt. "Maar ik ben bij elke wedstrijd nog even zenuwachtig", zegt ze. "Het ergste wat je kan overkomen, is dat je te zeker bent van jezelf. Na de proeven van vandaag dacht ik dat ik niet eens bij de eerste drie zou eindigen. Je krijgt twee keer twintig minuten voor je proeven: als je een slechte dag hebt, mag je het vergeten".

En welke wijn drinkt de beste sommelier van het land zelf het liefst? "Duitse Rieslingwijn", zegt ze. "Die heeft een slecht imago, maar dat is de meest onderschatte wijn ter wereld. Jammer genoeg is 95 procent pure rommel, en het is die rommel die

mensen in de supermarkt vinden. Maar als je goed zoekt, kun je schitterende Rieslingwijn vinden en drinken".
Maar dan niet in de supermarkt. "Daar heb ik nog nooit een fles wijn gekocht", zegt ze. "De wijnen die je er vindt voor drie of vier euro zijn correct: het zijn geen topwijnen, er zit weinig ziel in, maar het is wel een afgewerkt product. Maar supermarktwijnen van boven de 15 euro raad ik ten stelligste af: daar zitten vaak gewoon foute wijnen bij. Heb je vijftien euro, ga dan een fles kopen bij een gespecialiseerde wijnhandelaar".
Zelf heeft Jonckheere zo'n 600 flessen liggen in haar persoonlijke kelder. "Ik zit dan ook in een luxepositie bij brasserie Latem: alle wijnhandelaars bellen me zelf op. Ik kan dus elke keer van de meest verrukkelijke wijnen een paar flessen voor mezelf bijbestellen. Ik ben daar zeer passioneel mee bezig, ja. Andere mensen verzamelen oldtimers, ik goeie wijn".
Om de overwinning te vieren, dronk Jonckheere eerst een glaasje champagne, en géén wijn. "Op zo'n feestelijke uitreiking past een glas champagne toch beter", vindt ze. "Maar achteraf heb ik thuis een glas Phitos-wijn uit Sicilië gedronken: die is enorm smaakvol, zuiver en sappig: ideaal als je in een overwinningsroes bent". Er werd ook een kok van het jaar verkozen, en die eer ging naar Frederik Hoorne, de 28-jarige souschef van het Brugse restaurant Aneth. Hij mag zich een jaar lang de eerste chef van het land noemen.
De kandidaten werden beoordeeld door een technische jury, met onder meer Peter Goossens van restaurant Hof van Cleve, die de deelnemers in het oog hield tijdens hun werk in de keuken. Een algemene jury met Steve Stevaert als voorzitter en onder meer topchefs Viki Geunes van 't Zilte in Mol en Geert Van Hecke van De Karmeliet beoordeelde de gerechten.(KS)

Bron: De Standaard

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada