

le Chalet de la Forêt

PASCAL DEVALKENEER

Bruxelles, 13 octobre 2015

LE CHALET DE LA FORÊT S'ENRICHIT D'UN SOMMELIER D'EXCEPTION : CÉSAR ROMÁN

Un bon sommelier est d'une importance capitale dans un restaurant. A travers la symbiose entre boissons et plats, un bon sommelier fait de chaque visite au restaurant une expérience inoubliable.

Au Chalet de la Forêt, c'est désormais à César Roman, sommelier espagnol prévenant, qu'il incombe de veiller à rendre la visite de chaque client mémorable !

Cesar Roman, élu Meilleur Sommelier par Gault&Millau 2015 et Meilleur Sommelier de l'Année à Bruxelles en 2013 rejoint ainsi le Chalet en quittant le Comme chez Soi où il était en place depuis décembre 2011, après avoir déjà accumulé avant cela un très beau parcours international.

Sa carrière professionnelle débute à seulement 18 ans, aux côtés de Ramon Ramirez, du restaurant El Amparo à Madrid (deux étoiles au guide Michelin et le Prix national Gastronomie 1982). Sous la direction de Carmen Guasp, le jeune César commence à façonner son destin.

Empli d'une soif d'apprendre, César rejoint deux ans plus tard, le chef Firmin Arrambide dans son restaurant à Saint-Jean-Pied-de-Port, Les Pyrénées (Relais & Châteaux, également 2 étoiles Michelin) où il sera même amené à mettre la main à la pâte en cuisine. Ceci renforcera sa base professionnelle et lui donnera l'assurance nécessaire pour aborder la prochaine étape



le Chalet de la Forêt

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

en 2005: des études d'œnologie et de sommellerie à Barcelone tout en travaillant dans l'emblématique Via Veneto en tant qu'assistant sommelier de José Martínez. "Pour moi c'était avant tout un véritable honneur de travailler pendant plus de deux ans aux côtés de Josep Monje, un des plus grands professionnels de la salle en Espagne!

C'est Monje qui lui permet, lors de la fermeture d'été 2006, de rester avec Richard Bernard, meilleur sommelier de France en 1997, dans le restaurant Relais & Châteaux Bordelais, le Saint-James (deux étoiles Michelin). Bernard, expert chevronné, enverra César entraîner son nez et son palais à travers les différentes régions viticoles françaises.

Le vin commence à couler dans les veines du jeune sommelier.

En 2008, il revient à Madrid pour faire un MBA en gestion du tourisme. Des études qu'il combine avec son travail à l'Hôtel Orfila, hôtel 5 étoiles.

César Roman n'a pas assez de sa passion pour ce qu'il fait, il vise l'excellence par l'étude, la connaissance ...

Le vin nourrit son âme, mais l'étude nourrit sa soif de savoir !

2009 est une étape importante dans la vie de César Román. C'est l'année où il rejoint l'équipe de Joël Robuchon, l'un des chefs les plus renommés. Il y apprendra l'exigence, la rigueur et la discipline propres au métier. César travaillera à Taipei, où Robuchon ouvre un Atelier, avec Yosuke Suga. Il y vit une expérience qu'il considère à la fois comme « difficile et fantastique » et qui marque un véritable avant-après dans sa compréhension du rôle de sommelier contemporain dans le restaurant.

A son retour en Europe en 2011, il choisit le restaurant Comme chez Soi pour exprimer son art. Après 4 générations dans les mains de la même famille, Wynants, Pierre Wynants obtint 3 étoiles au guide Michelin en 1979 qu'il conservera jusqu'en 2007, avec la perte d'une étoile au moment du changement générationnel entre la troisième et la quatrième génération. César y sera responsable d'une cave à vin de pas moins de 26.000 bouteilles, la gestion d'une collection verticale de 1ers Crus Classés de Bordeaux depuis les années 40, offrant notamment 60 millésimes de Petrus ainsi qu'une vaste sélection de vins de Bourgogne et Côtes du Rhône issus de producteurs quasi inaccessibles.



le Chalet de la Forêt

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

DESORMAIS AU CHALET

Ce jeune (32ans) virtuose bényt d'une connaissance du vin hors du commun et d'une passion perceptible au premier contact est pourtant resté très simple et d'une grande humilité malgré que ses talents l'aient hissés au rang de figure majeure de la sommellerie.

Il parvient non seulement à proposer des découvertes vineuses originales, magnifique équilibre entre modernité et classicisme, mais se révèle, après le repas, un maître es thé (formé par Maître Tseng de la Maison des Trois Thés à Paris), faisant de ce moment une expérience toute particulière.

Par sa passion du métier et son professionnalisme, Cesar Roman est incontestablement un de ces sommeliers qui contribuent à la grandeur d'une maison.

Une fois encore Pascal Devalkeneer continue de polir son petit bijou inlassablement et nous prouve que chaque élément est mis à contribution au Chalet et c'est grâce à cette cohérence qu'il a su, années après années, ériger son Chalet de la Forêt en valeur sûre de la gastronomie bruxelloise.

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

