

Vlaamse sommelier
Pieter Verheyde
maakt furore in Hollywood

Wijn kiezen is een avontuur

Restaurant Bastide is een culinaire tempel in Los Angeles. Sommelier Filip Verheyde, afkomstig uit de Westhoek, verleidt er Hollywoodsterren zoals Brad Pitt en Angelina Jolie met zijn kunsten. _ door griselda molemans

Zeven maanden geleden kreeg Pieter Verheyde (32) een telefoontje van Joe Pytko, de eigenaar van het sterrenrestaurant Bastide in West-Hollywood. Pytko is de steenrijke regisseur van reclamefilms (Pepsi en McDonald's) en van speelfilms zoals *Let it Ride* en *Space Jam*. Of Verheyde meteen het vliegtuig naar Los Angeles kon pakken om te komen praten? Een kamer in het historische Sunset Tower Hotel in Los Angeles was al geboekt. Nu is hij als sommelier aan de slag in het prestigieuze Bastide-restaurant op Melrose Place. Dat culinaire instituut heropende in juli na een sluiting van bijna twee jaar en werd prompt door de *L.A. Times* geprezen als 'a class of its own': 'Dit is een restaurant zoals geen ander, zeker in L.A., en allicht zelfs in het hele land. Dit is eten als een vorm van kunst.' Ook de sommelier deelt uitgebreid in de lof. 'Een van de beste die ik ooit ontmoet heb', schrijft de recensent van de *L.A. Times*. 'Hij doet niet belerend en slaagt erin de wijnkeuze een ongezien gevoel van spel en avontuur mee te geven.'

De West-Vlaming Pieter Verheyde groeide op met een grote liefde voor eten en drinken. Hoe kan het anders met ouders die een restaurant hebben in Watou, vlakbij de Franse grens, en een grootvader met een bescheiden wijnkelder? Toch zagen zijn ouders liever dat hij een ander, minder veeleisend vak koos. Maar het bloed ging zijn gang en na enkele jaren ASO gaf Pieter te kennen dat hij naar de Hotelschool Ter Duinen in Koksijde wilde. 'Op de hotelschool ben ik helemaal tot bloei gekomen', vertelt hij, gezeten in de voorkamer van Bastide. 'Ik heb duizenden wijnen geproefd, deed stages in Parijs en Monte Carlo. Ik heb een heel scherpe neus voor aroma's, zo scherp dat ik meteen ruik welk parfum de vrouwelijke gasten op hebben. Als ik geen sommelier was geworden, was ik waarschijnlijk parfummaker.'

Na zijn opleiding werkt Verheyde als sommelier bij Alain Ducasse in diens gelijknamige restaurant in het Plaza Athénée in Parijs en in het inmiddels gesloten Alain Ducasse at the Essex House in New York. Daarna kwam chef Jean-Pierre Bruneau in Brussel, gevolgd door een periode als consulting sommelier in L'Auberge Carmel in de kustplaats Carmel in Noord-Californië. Terug in België zet hij een eigen import-

exportbedrijf op voor gastronomische producten en wijnen, met een voorkeur voor onder meer zeezout en wijnen uit Slovenië.

Sinds het onverwachte telefoontje van Pytko leidt dat bedrijfje een slapend bestaan. 'Vroeger combineerde ik mijn werk af en toe met consulting, maar ik werk nu exclusief voor Bastide', zegt Verheyde. 'Als Bastide nu een succes is, dan is dat vooral de verdienste van Pytko. Ik heb een goede band met hem. Als ik iets zeg, dan accepteert hij dat, ook al vindt hij me soms een *pain in the neck*. Maar zelf kan hij ook heel erg veeleisend zijn.' Verheyde wijst naar zijn artistieke ringbaardje: 'Ik mag me niet scheren van Joe. Het is een zaak van imago en imago is heel belangrijk in deze stad.'

Niemandland

In Europa wordt Los Angeles nog vaak beschouwd als een culinair niemandland. Die reputatie is niet helemaal onterecht, geeft Verheyde toe: 'De meeste Angelenos zijn *cheapskates*. Ze zijn niet gewend om veel geld aan lekker eten uit te geven. Je hebt hier duizenden spotgoedkope *diners*, maar inmiddels is het tij aan het keren. Steeds meer mensen blijken voor nieuwe dingen open te staan. Dat is ook de reden waarom beroemde chefs als Wolfgang Puck, Alain Laurent en Gordon Ramsay de oversteek vanuit Europa hebben gemaakt. Je ziet dat er een kentering gaande is. Het is hip om van lekker eten en drinken te genieten.'

De Bastide serveert een maximum van 66 covers, binnen én buiten. Er is geen vaste menukaart. Gasten kunnen elke dag kiezen uit een steeds wisselend menu van vier (80 dollar) of van zeven gerechten (100 dollar). Sommelier Pieter Verheyde zorgt voor de juiste combinaties van wijn en gerechten. Als mooie voorbeelden van *wine pairings* noemt hij de Thaise soep op basis van kokosmelk en wortelsap met tapiocaparels in combinatie met een halfzoete Moesel Riesling uit 2006, de amuse van abalone met een glaasje sake en de Hawaïaanse zeebaars met een glas Movia Pinot Noir. Het zijn de resultaten van zijn nauwe samenwerking met Walter Manzke, de



Amerikaanse chef met wie hij al eerder samenwerkte in L'Auberge Carmel in Californië. 'Het klikt met Walter', zegt hij. 'Hij is een hele rustige, relaxte man die niet graag ophef maakt met zijn hedendaagse Franse kookkunst met Aziatische accenten. Hij is ook zeer geïnteresseerd in de smaakcombinaties met wijnen.'

In de korte tijd dat Verheyde werkzaam is bij Bastide heeft hij een wijnkaart met veertienhonderd referenties samengesteld. 'Toen Bastide heropende, hadden we geen wijnkaart. Het restaurant heeft altijd een goede kaart met dure Franse wijnen gehad, maar ik heb er meer variatie in gebracht. Nu kan je ook kiezen uit Californische wijnen uit de omgeving van Napa Valley, Sonoma en Los Angeles, naast Spaanse, Italiaanse, Zwitserse, Hongaarse en Sloveense wijnen. Het samenstellen van zo'n uitgebreide wijnkaart kost tijd. Het voordeel van de Bastide is dat Joe Pytko hier een verzameling van tien miljoen dollar in de kelder heeft liggen. Hij is een echte liefhebber die op veilingen koopt, maar die zelf ook graag grote bordeaux of bourgognes drinkt. Joe zegt dat hij dankzij mij in één maand tijd meer van wijn heeft geleerd dan in zijn hele leven.'

Verheyde noemt zijn werk een *onemanshow*. Een tijdlang werkte hij samen met een assistent-sommelier, maar die samenwerking bleef niet overeind. 'De mensen hier zijn nogal opportunistisch ingesteld en denken al te vaak alleen aan hun eigen agenda. Ik ben gewend aan de meer traditionele aanpak van een chef als Alain Ducasse, die niets moet hebben van dit soort *bullshit* – mag ik dat zo zeggen? Een toprestau-



Verheyde in de wijnkelder van restaurant Bastide op Melrose Place: 'Als ik geen sommelier was geworden, was ik waarschijnlijk parfummaker. Ik heb een heel scherpe neus voor aroma's.' © Danielle Berden

Ik mag mijn ringbaardje niet afscheren van mijn baas. Imago is belangrijk in deze stad

rant kan niet bestaan zonder ploeggeest. Loyaliteit is jammer genoeg een zeldzaam goed in Los Angeles, maar inmiddels werken we bij Bastide toch met een hechte groep.'

Als sommelier blijkt Verheyde niet alleen bezig met wijnen. 'Ik hou van mensen observeren en analyseren. Het is een puzzel met als onvermijdelijke slotvraag: wat drinken ze het liefst? Jonathan Gold, de recensent van de *L.A. Weekly* die de Pulitzer Prize voor *food criticism* heeft gewonnen, kwam hier op een keer eten. Ik schatte hem in als een Volvo-rijder en een liefhebber van Stanley Kubrick-films. Die gegevens associeerde ik met de Coenobium, een heel bijzondere witte wijn die door cisterciënznonnen in het noorden van Lazio wordt verbouwd. Hij viel zeer in de smaak bij de recensent.' Elk jaar exporteren de Italiaanse nonnen negenhonderd flessen naar de Verenigde Staten. Verheyde heeft een vaste distributeur in Los Angeles bij wie hij de wijn inkoop.

'Met de waardering voor wijn gaat het steeds beter in Los Angeles', vindt de Vlaming. 'Angelenos ontdekken de restaurants in hun eigen stad en dan heb ik het niet alleen over de *A-listers* zoals Brad Pitt en Angelina Jolie, Salma Hayek, Nancy Reagan en



Het recent heropende restaurant Bastide. © Danielle Berden

Wolfgang Puck, die onlangs in de Bastide zijn komen eten. Natuurlijk komen we tegemoet aan de vegetarische wensen van *celebrities*, maar we koken hier echt voor foodies. En we krijgen geregeld ook complimentjes voor onze wijnkeuze.'

Een Californische recensent verwoordde het onlangs

zo: 'Laat die mensen aan de Oostkust maar fijn hun overprijsde wijnen blijven drinken, de wijnkaart van Pieter Verheyde smaakt naar vrijheid.'

Bastide, 8475 Melrose Place, Los Angeles, tel.: +1-323-651.5950