

...timent, zonder miljoenen te investeren'



an Sea Grill: 'Dat hotels grote budgetten in hun restaurants pompen, klopt niet. Elk departement moet rendabel

FOTO: SASKIA VANDERSTICHELE

Diep verscholen in de buik van het prestigieuze Radisson SAS hotel in hartje Brussel, tussen de aan- en afgereden linnenbakken, ligt de wijnkelder van Sea Grill. Op amper een paar vierkante meter staan prozaisch opgestelde betonnen rekken met een wel erg beperkt aantal flessen wijn. Samen met de 'cave de jour' vlak naast het restaurant, liggen amper 4.000 wijnflessen in huis, schat restaurantdirecteur Marc Meremans. Toch staan er meer dan 600 referenties op de wijnkaart van Sea Grill. Is dit het huis van de wonderbaarlijke vermenigvuldiging?

Meremans doet het mysterie al snel uit de doeken. 'In de 16 jaar dat ik hier werk, heb ik een geprivilegieerde relatie kunnen uitbouwen met onze wijnleveranciers', legt hij uit. 'Met hen als partner hebben we een systeem van 'flux tendu' of 'just in time delivery' uitgewerkt. Elk jaar bestellen we bij de leverancier een bepaald aantal flessen, die we gegarandeerd afnemen. De stock blijft wel bij hen liggen. Zelf hebben we van elke referentie maar een vier- tot achtal flessen in huis: twee à vier boven in de dagkelder, de rest beneden. Elke week gaan we na welke flessen we nodig hebben. Zo hoeven we geen miljoenen in een wijnkelder te investeren en kunnen we toch een

breed assortiment aanbieden. Het systeem werkt zeer goed: we hadden nog nooit een wijn niet in voorraad. En iedereen is gelukkig: mijn financieel directeur, mijn leveranciers en de klanten.'

Terwijl hij een fles Mouton Rothschild '95 uit een van de rekken toont, legt Meremans uit hoe een uitgekend systeem met barcodes nauwkeurige opvolging mogelijk maakt. Op elk moment kan de verantwoordelijke op de computer nagaan hoeveel van welke wijn in huis is. Dankzij elektronische badges hebben slechts drie personen toegang tot de dagkelder naast het restaurant: Meremans, de sommelier Fabrice D'Hulster en diens assistent. 'We werken nu eenmaal in een hotel: daar moet je rekening mee houden. Je hebt hier geen familiegeschiedenis zoals bij Comme Chez Soi, waar de wijnkelder van generatie op generatie werd overgedragen. Vandaag kan je zo'n kelder niet meer uitbouwen: de wijnen zijn duurder geworden en het assortiment is enorm uitgebreid met de nieuwewereldwijnen. Dat hotels grote budgetten in hun restaurants pompen, klopt niet. Elk departement moet rendabel zijn. Ook het restaurant.'

'Qua filosofie leunen we wel dichter aan bij privé- dan bij hotelrestaurants. We

gaan echt op zoek naar de beste wijnen. De sommelier is nu trouwens op degustatiereis in Spanje. Als hij daar een interessante wijn ontdekt, kan het best zijn dat we dat signaleren aan onze invoerder van Spaanse wijn. Meestal voert hij die wijn dan in voor ons.'

De grote trots van Meremans is de wijnkaart: die komt in een leren doos, gestoffeerd met mooie foto's, een maandelijks wijncommentaar en wijncitaten van beroemdheden. Eerste halte: niet Frankrijk, maar 'Océanie'. Voor een tweesterrenrestaurant is het assortiment behoorlijk vooruitstrevend: slechts iets meer dan de helft van de wijnen komt uit Frankrijk. Sea Grill heeft zelfs de Belgische wijn Genuelselder op de kaart: 'Daar verkopen we jaarlijks toch zo'n 24 flessen van', en een Amerikaanse wijn uit South Dakota. 'We hebben een vrij jong publiek, rond 45 jaar. Het zijn mensen die veel reizen, in wijnclubs zitten,... Die willen eens iets anders ontdekken. Onze chef Yves Mattagne zorgt voor creativiteit in de keuken. Het is aan ons om hetzelfde te doen met de wijnkaart.' Kristien VERMOESEN

In deze nieuwe rubriek bezoeken we elke week de wijnkelder van een bekend restaurant.



Duurste fles?

Mouton Rothschild, 1995, Bordeaux, Frankrijk, 546 euro.

Goedkoopste fles?

Les Graviers Blancs, Château Lastours, Gaillac, Frankrijk, 27,95 euro.

Beste verhouding prijs-kwaliteit?

Le Grand Bussière, O. Merlin, Saint-Véran, Frankrijk, 75 euro. 'In de Côte Chalonnaise en de Mâconnais worden zeer mooie bourgognes gemaakt, zonder dat de prijzen er uit de pan rijzen.'

Persoonlijke favoriet?

Les Orris, dom. Régis Boucabeille, 2001, Côtes du Roussillon, Frankrijk, 66,25 euro.