



Acticle de presse

Nouveau bar à vins à la rue du Midi MIDI20

24 Heures - Jeudi 25 septembre 2008

Au centre-ville, un nouvel établissement propose au verre de bonnes bouteilles de Suisse et d'ailleurs.

De son Italie natale, il a gardé l'amour du garganega – le cépage favori des vignes de la Vénétie. Fabio Ferrari, 43 ans, est le gérant du bar à vins Midi20. Jeu de mots aussi percutant qu'évident: l'établissement a pour adresse le 20, rue du Midi. Près du Petit-Chêne, non loin du Bar Tabac et du Standard Café de la rue de la Grotte, le bar se veut ouvert à tous. Employés de banque à la sortie des bureaux, amateurs confirmés et jeunes voulant découvrir un art de boire. Fabio Ferrari est soutenu par douze associés. Tous amateurs éclairés de vins, ils ont participé à la rénovation des lieux.

Au Midi20, on veut démocratiser les plaisirs de la vigne, les sortir des considérations cérémonieuses et doctorales.

Le gérant a suivi les cours de l'école de Changins. Mais ce qu'il aime par-dessus tout, c'est parler du vin comme on parle de musique. Simplement et pour le plaisir. Sous le plafond phonique du nouvel établissement, la convivialité sera naturellement de mise.

Douze vins du mois

Douze vins seront proposés à la dégustation chaque mois. Pour les premières semaines, entre autres bouteilles, l'ardoise affiche un gewurztraminer d'Afrique du Sud (vendange tardive) et un cannonau (grenache) de Sardaigne. Quant à la production vaudoise, on trouvera toujours, au verre, le «Léman rouge» (gamay, garanoir, gamaret) de Philippe Bove. Il est aussi possible de manger sur le pouce des charcuteries (rillettes, saucissons, terrines) de la boucherie des Remparts à Villeneuve.

ALAIN WALTHER

Note: Midi20. Rue du Midi 20. Lausanne. 021 312 71 41. Tous les jours de 11 h à 22 h (sauf dimanches et lundis).