



Le bar à vins que Lausanne attend

Que ce soit à Venise depuis des siècles ou à New York, Shanghai, Barcelone ou Genève depuis dix ans, les bars à vins, «enoteca» ou «winebars» sont dans l'air du temps.

Voilà la raison pour laquelle une quinzaine d'associés, passionnés de vins du monde, ont décidé d'aménager un local dédié uniquement aux nectars, dans le quartier des affaires de Lausanne, à deux pas de la place Saint-François. La rue du Midi, classée en zone «30 à l'heure», a l'avantage de permettre un accès en voiture. Cette facilité n'est pas anodine, sachant qu'il est possible d'acheter les vins à l'emporter... Car Midi 20 — nom du nouveau bar-œnothèque qui est aussi son adresse à la rue homonyme, prolongement naturel de la rue Beauséjour — joue sur les deux tableaux.

Le lieu de consommation, convivial, bénéficie d'un aménagement et d'une ambiance voulue par le bureau d'architectes lausannois cBmM, où le bar en position centrale invite à la dégustation, dans un décor de tables hautes et de tableaux noirs, sur un parquet de bois naturel.

Dès la porte passée, le consommateur embrasse du regard une paroi où sont présentées, bien en vue, une centaine de bouteilles. Par le jeu du tournus entre les flacons, à des prix s'échelonnant de 5 à 16 francs le verre d'un décilitre, une sélection d'une douzaine de vins sont proposés par le gérant, Fabio Ferrari, un passionné diplômé de l'Ecole du Vin de Changins. Deux professionnels du vin, François Vuille, à la tête d'Oenocap (commerce et importation de vins), et Pierre Thomas, journaliste spécialisé (www.thomasvino.com), dénicheront des crus de toute la planète, aussi bien de l'Italie méridionale, du Sud-Ouest de la France que du Chili ou d'Afrique du Sud, que chez les excellents producteurs suisses, vaudois, valaisans ou genevois.

Dans les limites posées par la loi, draconienne, une petite restauration est proposée, pour accompagner ces vins à boire au verre ou en bouteille à partager entre amis. Pas de bière au tonneau ou de musique «à coin» : l'ambiance doit rester favorable à la dégustation, dans un local offrant trente-cinq places, et, bien sûr, non-fumeur !

Les vins de l'assortiment (150 étiquettes) sont tous disponibles à l'emporter, à un prix différent du service au bar, à l'unité ou par carton. Des animations, par des mois à thème et la venue ponctuelle de vigneron, par des dégustations de prestige, pour un cercle restreint d'amateurs, voire des cours d'initiation à la connaissance des vins, seront proposés au gré des saisons et de la demande.

Ainsi Midi 20 se veut un lieu ouvert, citoyen, convivial et néanmoins professionnel, de découverte des vins du monde, à midi comme à 20 h.

Midi 20
Bar-œnothèque
20, rue du Midi
1003 Lausanne
Tél. 021 312 71 41
www.midi20.ch
Ouvert du mardi au samedi
11 h — 22 h

Renseignements auprès de Fabio Ferrari : 021 312 71 41 ou 079 327 42 64