

# Ouverture: Le «Midi 20», à la fois vinothèque et bar à vins

**Si le «Midi 20» est en avance, ce n'est pas seulement sur la législation vaudoise, qui peine à classer les bars à vins avec vente à l'emporter dans une catégorie bien définie d'établissements. Mais aussi parce que l'endroit, en dépit de son nom, est voué aux dégustations et aux apéros, pas à l'assiette du jour.**

L'heure de l'apéro qui sonne au «Midi 20» n'est pas celle où l'on commande indifféremment «trois décis». Ici, le client choisit l'un ou l'autre des douze vins d'ici et d'ailleurs proposés au verre par la maison, en grignotant une assiette de terrine, un salametti à l'ail, une tomme vaudoise, quelques rillettes ou un filet de féra fumée du Léman.

## «On compte sur les clients pour participer à notre évolution»

Mais il peut aussi bien se borner à acheter une bouteille sans s'arrêter: sorte d'«enoteca» à l'italienne, l'endroit a cette double vocation.

Né des efforts d'une quinzaine d'associés, qui y sont allés de leur poche, le «Midi 20» occupe les lieux – après transformation complète – d'une ancienne vinothèque sise précisément au 20 de la rue du Midi, à Lausanne. Quinze compères débutant dans le métier, mais pas dans le vin. A l'instar de Pierre Thomas, journaliste spécialisé en oenologie, qui se réjouit de cette occasion de «confronter l'idéal de la dé-



**Fabio Ferrari, l'un des associés-gérants du «Midi 20», derrière le comptoir avec Irene, l'une des «extras» qui le secondent au service.**

gustation à la réalité des goûts de la clientèle.»

Une clientèle formée pour partie de celle de l'ancienne vinothèque, d'habitants du quartier, d'œnologues et d'amis venus ici par la grâce du bouche-à-oreille. «C'est l'intérêt d'être beaucoup d'associés», se marre Fabio Ferrari, l'un des compères. Diplômé de l'Ecole du vin de Changins et titulaire de la licence

de l'établissement, c'est le seul associé-gérant qui officie derrière le bar. Mais les autres lui rendent de fréquentes visites de travail: l'endroit vient d'ouvrir, et des ajustements sont encore à effectuer. Faut-il décrire les vins sur une carte? Le rythme du tournus des crus au verre est-il adéquat? «Toutes les décisions sont prises en collectif», précise Fabio Ferrari, du choix du décor

## Bars à vins vaudois: boire ou acheter, il faut choisir

«Incroyable, le nombre de règlements auxquels il faut se conformer avant d'ouvrir, s'étonne Pierre Thomas. Installer une ventilation même si on est non-fumeur, deux éviers pour les préparations de petite restauration, fermer à 22h pour éviter les nuisances sonores...»

Les gérants du «Midi 20» n'ont pas eu le choix. D'autant que les bars à vins vaudois posent une colle à la Loi sur les auberges et débits de boissons. La Ladb distingue en effet entre consommation sur place et vente à l'emporter; seule la licence de café-restaurant autorise les deux – en exigeant des infrastructures bien au-delà des besoins d'un bar à vins. N'étant pas un caveau, le bar tombe donc sous le régime de l'autorisation spéciale. «C'est un obstacle à l'ouverture de bars à vins dans le canton», estime Pierre Thomas.

réalisé par un architecte à celui des vins, qu'on achète directement en Suisse, ou via notre partenaire Cénocap.» Un fonctionnement démocratique que les responsables du «Midi 20» entendent bien poursuivre, et même étendre: «On compte sur les clients pour prendre part à notre évolution», conclut le gérant.

[www.midi20.ch](http://www.midi20.ch)

[blaise.guignard@gastronews.ch](mailto:blaise.guignard@gastronews.ch)