

Un très joli millésime

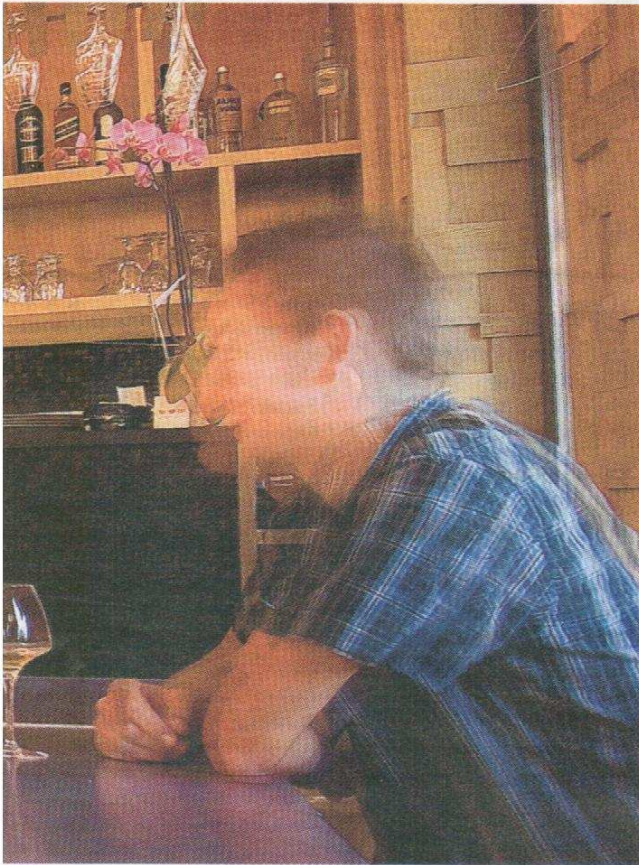
L'une des adresses les plus atypiques – mais également les plus symptomatiques – du renouveau des bars à vins est incontestablement le Vintage. Ouvert il y a peu, cette enseigne propose une équation inédite sur la scène de l'« eartertainment » belge : hôtel + bar à vins. On la doit à un duo de têtes chercheuses. A droite, Fabian Henrion, l'un des associés du restaurant le Ventre Saint-Gris, qui a officié en tant que sommelier auprès des grands de ce monde lorsqu'il travaillait à l'hôtel Claridge's de Londres. A gauche, Bernard Wilmet serial-entrepreneur qui a entre autre lancé DVD Post. L'impulsion majeure du projet vient de Fabian Henrion qui concilie là ses deux passions, le vin et l'univers hôtelier.

« Vintage », le nom s'est imposé comme une évidence. « Vintage » comme « millésime » en anglais mais également comme la décoration des lieux qui se veut un hommage aux designers des années 50, 60 et 70. Chacune des cham-

bres possède au moins une pièce originale qui fera frémir l'amateur de mobilier avec des signatures telles que celle de Jean Prouvé, Charlotte Perriand ou encore Harry Bertioia. Autre particularité, le lieu propose un bar à vins en lieu et place du traditionnel restaurant d'hôtel. Pourquoi ? Fabian Henrion explique : « *Il faut savoir que dans un hôtel, un restaurant est un mal nécessaire qui coûte de l'argent. Surtout dans des pays comme le nôtre qui n'ont pas une culture de l'hôtel comme cela existe dans le monde anglo-saxon. Nous nous sommes demandés comment en faire l'économie sans dévaloriser le lieu. Quelqu'un m'a parlé de la chaîne britannique Hôtel du Vin qui associe services hôteliers et culte du vin. Je me suis dit qu'il y avait là quelque chose à creuser.* »

Quelques creusements de cortex plus loin, le bar à vins du Vintage voit le jour. Élégant mais sobre, il joue lui aussi la carte du design

Suite en page 18



POP EARTH,
LE PREMIER
CHAMPAGNE
100% ECO
CONCEPTION



Vin issu de la culture raisonnée
Bouteille allégée
Etiquette en papier recyclé
Imprimée sans solvant



VRANKEN POMMERY BENELUX



Concept original et unique en Belgique, le Vintage allie hôtellerie et bar à vins. © D. R.

Suite de la page 17

avec en guise de clou du spectacle une magnifique banquette – provenant de l'aéroport JFK – portant la patte de Charles et Ray Eames. En phase avec une certaine idée du voyage, il propose des vins du monde, de la Californie à la Nouvelle-Zélande, en passant par l'Autriche et l'Espagne. Le tout proposé avec rigueur, comme en témoigne le cellier climatisé qui abrite les flacons. Bonne nouvelle,

pas de coefficient astronomique, les bouteilles peuvent être dégustées en s'acquittant d'un droit de bouchon de 10 euros. Une machine Oenmatic – un condensé de technologie originaire d'Italie qui conserve les nectars sous azote et à bonne température – permet de s'offrir des vins au verre, entre 4 et 12 euros. Pour être sûr de ne pas se tromper, les 3 premiers centilitres sont proposés gracieusement afin d'effectuer son choix au mieux. En guise

d'accompagnement, un grignotage simple mais imparable : la portion mixte en version haut de gamme, soit du véritable saucisson ardennais et du Comté affiné 18 mois. Cerise sur le gâteau ? Le conseil ! L'adresse étant cornaquée par Tim Vandeput, meilleur sommelier belge 2009. M. V.

The Vintage Wine Bar, 45 rue Dejoncker, 1060 Bruxelles, T. 02 533 99 80. www.vintagehotel.be Ouvert tous les jours, de 15h à 23h.

Le Bar à Gilles



Bardage en bois, vieux carrelages et tables le Bar à Gilles plante une belle atmosphère cor bien senti culmine avec une mosaïque signée par Judith Delville, une artiste – for – saint-gilloise. Le concept fait souffler un fraîcheur sur le bar à vins tel qu'on le croit tuellement. « L'idée était de faire un lieu mu concentré plein d'envies. Une adresse où alle sieurs en étant sûr que tout le monde trouve compte », explique le patron, Philippe Soch Mission accomplie pour cette enseigne qu le les mandats, du bar à tapas au bar à coc en passant par le bistro à vins, le restaurar caviste. Côté vins, l'enseigne propose une carte – dont plusieurs références au verre sillonne le vignoble européen tout en livrai commentaires bienvenus pour chaque flac de s'arrêter aux étiquettes, la sélection fai tour tant par les vinificateurs les plus inté du moment que par les pratiques les plus tueuses du terroir (biodynamie, vins natur Parvis de Saint-Gilles, 28 – 1060 Bruxelles – 57 82. www.lebaragilles.be Ouvert du lundi à che, de 11h à 0h30.

Notre sélection



CONNAISSANCES & ACTUALITÉS DU VIN

1979 – 2009

30 années d'informations indépendantes

www.oenobxl.be