

# 12 BARS À VINS À DÉCOUVRIR EN BELGIQUE

*Faites une pause dans la frénésie du travail ou des fêtes et découvrez douze bars à vins près de chez vous. Nous parlons ici de « vrais » bars à vins et non de restaurants déguisés en bars où la nourriture l'emporte sur le plaisir de la dégustation, des bars généralement ouverts ces derniers six mois, parfois un peu plus. Douze passions à découvrir et une montée en puissance des vins nature(l)s et biodynamiques!*

## **Wine Fever (Ixelles)**

Pendant de longues années, l'OenoTK, à deux pas de la place du Châtelain, a incarné l'essence même de ce que devrait être un bar à vins : large choix de vins au verre, bouteilles à consommer ou à emporter, grignotages savoureux et soirées festives. Son animatrice, Laurence Lardot, vient de revendre ses parts et se lance dans une nouvelle et passionnante aventure dans le quartier de la Bascule avec un nouveau lieu installé dans un ancien café : Wine Fever.

Et la fièvre du vin, il faut reconnaître que Laurence l'a et depuis longtemps. Compagne d'un excellent importateur bruxellois, elle nage dans le vin tous les jours et est littéralement incollable sur le sujet. Du coup, on trouve chez elle les bouteilles les plus pointues, les plus originales et surtout les meilleures. Loire, Champagne, Bourgogne, Espagne et Italie sont ses terres de prédilection.

Elle propose dans ce lieu qui peut accueillir une cinquantaine de personnes une sélection de vingt vins au verre (de 4,65 à 10€). Pour accompagner cela, elle suggère des produits provenant des commerces voisins : fromages affinés, saucissons, rillettes, tête pressée, tapenades et autres sardines, un festival de saveurs. Et, il faut le souligner, tous les vins, il y en a près de 400, sont en vente et peuvent être dégustés sur place moyennant un droit de bouchon de seulement 10 euros. De quoi se faire plaisir sans se ruiner ! Ouvert depuis le mois d'août, le lieu ne désemplit pas sans être bourré, un mélange de gens du quartier, d'anciens clients et de restaurateurs bruxellois. Que du beau monde, on vous dit !

*Wine Fever, place Charles Graux 3, 1050 Ixelles, T. 02 446 02 30, ouvert du mardi au vendredi de 14 à 22h*



## **Rubis (Saint-Gilles)**

Lorsqu'il a lancé « Rubis » à deux pas de l'Hôtel de Ville de Saint-Gilles, Pierre Val n'avait évidemment aucune idée quant à la viabilité de son bar à vins, et aujourd'hui il a recruté quelqu'un pour le seconder en soirée. Lorsque nous lui avons rendu visite, il était au milieu de dizaines de cartons de vins qui venaient de rentrer et qu'il devait ranger sur ses étagères et dans sa réserve. « Dès le départ, explique-t-il, j'ai mené deux activités de front : bar à vins et marchand afin de ne pas tout miser sur le même cheval. Au début, c'est surtout le bar à vin qui faisait tourner l'affaire, mais maintenant j'ai de plus en plus de gens qui viennent pour acheter une bouteille et qui veulent trouver quelque chose de nouveau. Rien n'est programmé ici, pas de thématique mensuelle ou autre, je propose quelques nouvelles bouteilles que je fais goûter à l'aveugle d'abord, avant d'expliquer ce que c'est. Et je continue à servir cette même bouteille au verre bien sûr (3 à 6€). Et nous organisons aussi des dégustations le samedi après-midi et le mardi soir avec les vignerons. »

Quelques préparations en provenance du traiteur d'à côté pour accompagner votre verre : des rillettes, du foie gras, des huîtres, une soupe de poisson, mais ce n'est pas la priorité de Rubis. Cette approche conviviale fonctionne bien et plaît à un large public. Surtout que l'offre n'est pas focalisée sur une région particulière ou un pays. Ici on trouve des vins du monde entier, des beaujolais, des portugais et quelques jolis classiques. Mais quand il ouvre une bouteille pour se faire plaisir, ce sera le plus souvent un bourgogne.

*Rubis, avenue Adolphe Demeur 34 – 1060 Saint-Gilles, T. 02 851 75 57, ouvert du lundi au samedi de 11h à 24h*

### Noir Wine Bar (Ixelles)

Sur la place Fernand Cocq à Ixelles s'est ouvert le 3 juin dernier «Noir Wine Bar», nouveau projet du duo Nassim Khadazi/Pierre Barbieux actif dans l'Horeca depuis une vingtaine d'années. Les deux hommes ont en effet plusieurs établissements à leur actif, dont KoKoB (restaurant éthiopien), l'Amour fou «version burger» et «De Haus», bar à gin tonic sur la place depuis trois ans. Mais avec l'expérience, le duo déclare avoir mieux pris conscience de ce que l'on boit et de ce que l'on mange et a décidé de se lancer dans l'aventure d'un bar à vins dédié aux vins naturels et biodynamiques.

A l'origine de cette envie de travailler avec des gens qui respectent le sol, deux rencontres. La première avec les gérants de Titulus, cave à vins naturels située non loin, qui ont transmis leur passion. La seconde avec Morgane, ex-sommelière du «Tournant» et Philippe, un autre sommelier, qui avaient eux aussi envie de faire découvrir des vins différents. Ici, on ne mange pas, on déguste dans une ambiance toute feutrée, presque dans le noir, une douzaine de vins au verre qui changent rapidement, car chaque référence n'est rentrée qu'en 36 bouteilles. Et quand c'est fini, on passe à autre chose. Le lieu permet d'accueillir de 50 à 70 personnes et accueille volontiers les groupes. Enfin, la carte propose aussi quelques bières artisanales et autres alcools de raisin.

*Noir Wine Bar, 181 chaussée d'Ixelles, 1050 Bruxelles, ouvert du mardi au samedi de 17h à 23h30 et un peu plus tard le week-end...*



### Tarzan (Ixelles)

Même endroit et (presque) même déco, mais pas du tout le même concept: Coralie Rutten (ex-Delecta) a transformé son restaurant YAG en bar à vins, touchant à peine au mobilier. «Tarzan» est le fruit d'une collaboration avec Matthieu Vellut, importateur et ardent défenseur des vins nature. La carte est donc constituée ici uniquement de vins naturels en provenance de 45 domaines français. Beaucoup de Beaujolais, de Loire et de Jura, mais aussi des vins du Languedoc-Roussillon, de Provence ou du Sud-Ouest. Douze vins sont mis en avant entre 3,8 et 7€ et l'offre est renouvelée tous les 15 jours.

Pour accompagner, une carte de saison avec des produits bio ou en provenance de petits producteurs, autour de 7 ou 8 euros: houmous, cecina (bœuf ibérique), coq vapeur, charcuterie fine, boudin, salade betterave-avocat à déguster debout ou assis (25 places env.). Et Tarzan ne s'ennuiera pas trop longtemps dans la jungle des villes, car il sera rejoint en mars 2017 par «Jane», une boutique qui vendra les bouteilles de son compagnon juste la porte d'à côté. Reste plus qu'à trouver de la place pour Jack, le rejeton du couple...

*Tarzan, rue Washington 59, 1050 Bruxelles, T. 02 538 65 80, ouvert 7j/7 de 17h à 23h, week-end à partir de 15h.*

### Le bar à vins (Ixelles)

Bientôt deux ans pour le «Bar à vins» situé à un jet de raisin de la place Flagey, mais, suite au départ de son associé, Dominique Nobile a revu la formule et surtout étoffé la carte des vins. Principalement française au début, la carte propose à présent de nombreux vins espagnols, italiens, portugais, argentins, etc., ainsi qu'une sélection bio et biodynamique, avec davantage de vins au verre, une quinzaine environ. Celle-ci évolue toutes les trois semaines et est issue de la centaine de références disponibles, dès l'entrée du lieu, à la vente emportée ou à la consommation sur place avec un droit de bouchon. «Nos voisins, explique Dominique, viennent régulièrement acheter une bouteille ici en soirée plutôt qu'au magasin de nuit, et ils peuvent être sûrs au moins de la qualité. Je pense que nous avons un bon rapport qualité/prix pour des vins que l'on ne trouve pas en grande surface, des vins de connaisseur, qu'on trouve souvent dans les grands restaurants étoilés.»

Si le bar n'ouvre désormais plus le midi, l'offre de nourriture s'est malgré tout étoffée, sans virer pour autant à la carte de restaurant, avec deux-trois salades, le burger du mois et une planche gourmande du terroir avec des produits directement importés. Et côté décoration, le lieu a évolué vers plus d'intimité, plus de chaleur, avec une chouette carte du monde du vin dessinée sur le mur. Une terrasse à deux étages a également été aménagée mais là, il faudra attendre le retour des beaux jours pour en profiter. Enfin, le Bar à Vins est désormais privatisable pour les événements d'entreprise ou les mariages.

*Le bar à Vins, chaussée de Vleurgat 27, 1050 Bruxelles, T. 02 852 80 64, ouvert tous les jours de 17h30 à 24h*





### **Le Verre Bouteille (Liège)**

Ouvert depuis un an et demi, en plein cœur de Liège, le «Verre bouteille» est l'unique bar à vins de la Cité ardente. Ses initiateurs, Gauthier Louwart et Bruno Cavallari, ont opté pour une activité à quatre branches : bar à vins bien sûr, mais aussi cantine (un choix de planches de fromages et de charcuteries), cave (avec une gamme de 650 vins en provenance d'une trentaine d'importateurs) et cours d'œnologie. Côté bar, une liste de vingt vins au verre change toutes les semaines, de 3,5 à 7€, dont la moitié de vins français, une gamme exclusivement composée de vins provenant de maisons sensibles au respect de l'environnement et à la santé des consommateurs. Décidément, les vins biodynamiques et naturels ont le vent en poupe !

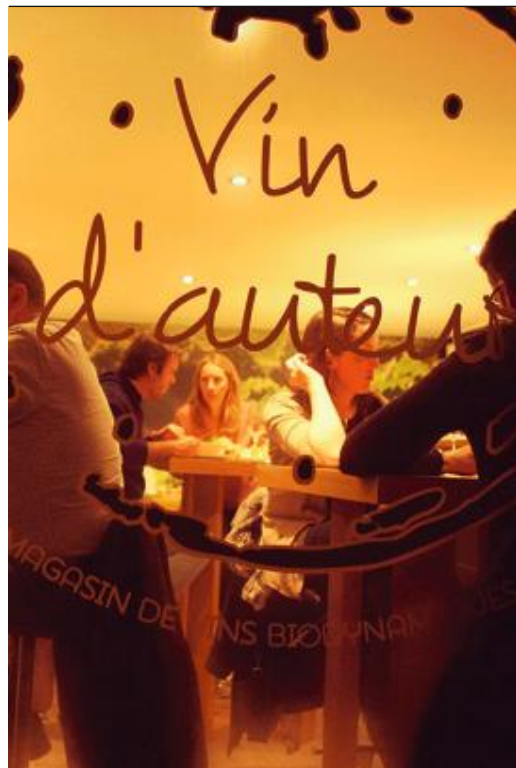
Côté déco, la couleur de ce grand bar est logiquement... vert bouteille, avec des chaises et des sièges de récup' et une terrasse en devanture pour les beaux jours. Aux murs, c'est malin, une galerie liégeoise prête régulièrement des tableaux qui peuvent bien sûr être acquis sur place. Et cela plaît à la clientèle, principalement des 25-45 ans mais pas uniquement, qui ne cesse de croître. «Nous allons maintenir ce cap, déclare Gauthier, et surtout ne pas nous laisser tenter par la restauration comme tant d'autres, nous voulons garder notre spécificité de bar à vins.» Quoi qu'il en soit, le succès est déjà acquis : «Nous sommes super contents, confie l'un des deux gérants, nous faisons le double de ce qui est prévu dans le plan financier». Un exemple à suivre.

*Le Verre bouteille, rue de la Casquette 13, 4000 Liège, T. 04 222 43 33, à partir de 2017, le bar ne sera plus ouvert que le soir, à partir de 16h, du mardi au samedi.*

### **Chez Félix (Schaerbeek)**

Situé dans un quartier plutôt résidentiel de Schaerbeek (non loin du square Plasky), «Chez Félix» a été lancé par Pierre Stuyck pour se faire plaisir, car l'homme a une activité dans un tout autre domaine, et c'est donc la jeune Karen qui tient la boutique. Ici aussi, les vins naturels, biologiques et biodynamiques sont à l'honneur avec 150 références environ provenant de divers importateurs de vins. Au quotidien, outre de petits tapas de charcuterie ou de fromages (dont une splendide buratta farcie à l'artichaut), une sélection de 15 vins figurent à l'ardoise, entre 4 et 6,5€. Et celui qui préfère une bouteille de la gamme peut la déguster sur place moyennant un supplément de 10 euros seulement. La salle arrière d'une douzaine de places peut en outre être réservée pour des soirées thématiques ou privées. «Nos clients nous disent que l'ambiance est familiale chez nous, confie la barmaid-caviste. Les gens viennent souvent boire un verre après le travail ou le vendredi, jour de marché. Il y a une chouette atmosphère, le quartier bouge, c'est bien».

*Chez Félix, rue Félix Marchal 142, 1030 Schaerbeek, T. 02 736 82 04, ouvert du mardi au samedi de 16 à 24h*



### **Vin d'auteur (Genappe)**

«Le vin est un lubrifiant social» aime à dire Vincent Corbisier, qui, la soixantaine naissante, s'est donné un nouveau défi. Après 25 ans à la tête d'agences de pub en Belgique et au Maroc et une expérience dans la commercialisation d'huile d'olive, Vincent Corbisier avait bien une idée derrière la tête, mais il attendait le déclic. Il le trouve grâce à Benoît Decoster (Vinum Authentis) qui l'initie à l'approche «vivante» des vins bio et biodynamiques, une «révélation» qui l'amène aujourd'hui à porter «la bonne parole du bon vin» en allant à la rencontre des consommateurs en ouvrant un lieu à Genappe, entre Court-St-Etienne et Nivelles dans le Brabant wallon : Vin d'auteur.

Préférant la quiétude d'une petite ville de province à la frénésie bruxelloise, il a inauguré en mai 2015 ce bel établissement d'une trentaine de places assises où tous les vins, sans exception, peuvent être dégustés au verre (grâce au Coravin) ou achetés à la bouteille. Et on y trouve les plus grands biodynamistes et les meilleurs vins sans sulfites ajoutés, la sélection est de très haut niveau. Conscient qu'il lui faudra trois à cinq ans pour stabiliser son affaire, il développe avec d'autres commerçants diverses actions pour faire revenir les habitants dans le centre de Genappe. Ce n'est pas facile, avoue-t-il, mais son positionnement attire. Et l'homme, manifestement heureux, déborde d'une passion qu'il partage volontiers et à laquelle on se rallie facilement. Enfin, le 2<sup>e</sup> jeudi du mois, «Vin d'auteur» organise une soirée spéciale avec un choix de deux menus froids, avec les vins en accord. Le reste du temps, les petites faims seront rassasiées de charcuterie italienne bio, de crèmes d'artichaut, d'asperges, de tapenades, ou plus simplement de pain. Le pain et le vin, qu'y a-t-il de plus ?

*Vin d'auteur, rue de Bruxelles 10, 1470 Genappe, T. 067 44 25 93, ouvert du mardi au samedi de 12 à 15h et de 17 à 21h.*

### **Dito Wijnbar (Hasselt)**

Pourquoi les Hasseltois préfèrent-ils aller boire un verre de vin chez Dito ? Simple : la passion déborde ici des verres. Quelle que soit l'origine du vin – France, Italie, Espagne, Portugal, Nouveau Monde, aucun d'entre eux n'est vendu sans raison. Le vin a ici une âme et les gérants se font un point d'honneur à proposer au moins vingt vins différents au verre. Et si vous trouvez cela bon, vous pouvez aussi acheter et emporter la bouteille entière sans droit de bouchon et même avec une réduction de 16 euros sur le prix du bar. Sympa.

Au total, l'amateur a le choix entre 200 références qu'il peut accompagner de tapas chauds comme un étonnant camembert et un moelleux au chocolat. Et tout cela dans un espace de même pas 35m<sup>2</sup>, un exploit que Linde et Peter réussissent chaque semaine. Chaque mois, un nouveau thème est choisi. En novembre, ce fut le Portugal, mais en décembre, c'est au tour de la Belgique d'être mise à l'honneur avec des vins d'ici mais aussi ceux des Belges de l'étranger ! Belle initiative.

*Dito Wijnbar, Schrijnwerkersstraat 8, 3500 Hasselt, ouvert du mardi au dimanche de 16 à 23h (vendredi et samedi 24h)*



### **Wijnbar ONA (Gand)**

Attention, ONA s'écrit en lettres majuscules, car c'est l'acronyme de "Ona (e)N Arne" (Ona et Arne), les deux initiateurs de ce bar à vins «avec du caractère» qui profitent de leurs heures creuses pour renforcer leur connaissance du vin en étudiant, l'un pour devenir sommelier-conseil, l'autre pour décrocher le diplôme WSET. Pour le choix de leurs vins, tous deux veillent à respecter l'empreinte carbone et ne choisissent dès lors que des vins européens élaborés en biodynamie. Ici, vous pouvez déguster une trentaine de vins au verre parmi plus de 100 références que vous emporterez pour les boire sagement à la maison. Et pour combler une petite faim, vous trouverez d'excellents fromages et charcuteries.

*Wijnbar ONA, Nederkouter 71, 9000 Gent, T. 0473 28 80 66, ouvert mercredi-jeudi de 16 à 23h, vendredi samedi de 12 à 23h et dimanche de 12 à 20h. Le bar sera en outre fermé du 1 au 12 janvier 2017.*



### **Avini**

Avini est une initiative de Virginie Saverys, connue pour être la propriétaire et présidente du domaine Avignonesi à Montepulciano depuis 2009. Admirablement bien situé dans le quartier artistique d'Anvers ('t Zuid) au pied du Musée royal des Beaux-Arts, il est ouvert tous les jours à partir de 13h, sauf le lundi. Le barman Zawata a suivi le plus haut niveau de la formation WSET, et est donc un conseiller idéal pour le choix de votre vin. Eline, la fille de Virginie, est quant à elle responsable des trois bars Avini (deux établissements également à Londres) et gère les exportations d'Avignonesi avec son partenaire. Mais la gamme va évidemment plus loin que le domaine toscan et est constituée des vins d'une centaine de producteurs biodynamiques italiens, dont une trentaine peuvent être dégustés au verre (de 4 à 25€) ou à la bouteille avec un droit de bouchon de 9,5€. La déco est assez design et chaleureuse, l'arrêt y est très agréable. Tapas et pizzas à partir de 16h.

*Avini, Karel Rogierstraat 40, 2000 Antwerpen, ouvert du mardi au dimanche de 13 à 23h (20h le dimanche)*

### **Wijnbar Cuvée**

Jus, Riesling&Pinot, les deux autres bars à vins de Bruges, ont déjà été présentés dans ces pages, mais attardons-nous un moment sur «Cuvée», un bar à vins brugeois qui plusieurs années avant les autres a choisi une direction audacieuse : celle des vins nature(l)s. Près de 95% des vins proposés le sont et ne contiennent dès lors ni sulfites ajoutés ni intrants chimiques. Depuis quatre ans, le bar à vins Cuvée grandit parallèlement au magasin du même nom qui importe tous les vins proposés et qui dès le départ remporta un grand succès. Quinze vins au verre mais surtout une sélection de 250 références à emporter ou à déguster sur place contre un droit de bouchon fixe de 12 euros par bouteille. Deux grandes armoires climatisées maintiennent tous les vins à la bonne température, que ce soit les effervescents, les blancs ou les rouges.

La forte demande du public pour des tapas a obligé Cuvée à engager une personne dédiée au service des rillettes maison, des pâtés, cornichons et autres sauces, du pain frais et bien plus encore. Fromages et charcuterie sont de fabrication artisanale. Bonus : sur le site [cuvée.be](http://cuvée.be), vous pouvez visionner des courts vidéos sur les producteurs importés.

*Wijnbar Cuvée, Philipstockstraat 41, 8000 Brugge, T. 050 33 33 28, ouvert tous les jours de 11 à 20h (22h vendredi et samedi)*

