

WAREMME

Un bar à vin-caviste va ouvrir sur la place

François Fagnoule a décidé de changer de vie en relançant un concept disparu dans la capitale de Hesbaye

Ingénieur commercial, François Fagnoule est un grand passionné de vin. À tel point qu'il est aussi diplômé en sommellerie après cinq ans de formation en cours du soir au CEFOR à Namur. À 35 ans, ce Waremmien de souche a désormais décidé de changer d'orientation et de vivre de sa passion. Il va ouvrir « Mil & Zim », un bar à vin, avec une partie caviste. Un nouveau concept dans le centre de Waremmes.

Lorsqu'on lui demande ce qui lui prend de quitter son poste de chef de projet dans la consultance informatique pour ouvrir un établissement horeca en pleine crise sanitaire, François Fagnoule nous répond avec le sourire : « Le risque, c'est le prix de la passion. J'ai vraiment envie de vivre de ma passion, de changer de quotidien. Et je vois le verre à moitié plein. On va vers des jours meilleurs. Avec ce bar à vin, je vais répondre aux besoins de beaucoup de monde... »

Attention, ce trentenaire a la tête bien vissée sur les épaules. Sa décision, il l'a mûrement réfléchi. « Après mes cinq années de formation en sommellerie en cours du soir à Namur, j'ai effectué des stages chez un caviste et dans un bar à vin à Liège. Cela m'a beaucoup plu », explique François. « L'idée d'ouvrir mon propre bar à vin a fait son chemin. Ce projet, j'y réfléchis depuis cinq ans. J'attendais la bonne opportunité. Je pensais au départ à m'installer dans une grande ville comme Liège ou Namur. Et puis finalement, je me suis dit qu'une ville plus moyenne pouvait

mieux me convenir, avec un concept innovant. J'ai concentré mes recherches sur Hannut et Waremmes. Et j'ai trouvé cette cellule libre sur la place Roi Albert à Waremmes. C'était l'idéal car c'est un retour aux sources dans la ville qui m'a vu grandir. »

SUPERFICIE DE 70M²

Ce bar à vin, concept qui a disparu à Waremmes, s'installe dans l'espace qui a été occupé par le restaurant La Giulia et qui est vide depuis janvier 2020.

« Il y a une superficie de 70m². C'est plus que ce que j'imaginai pour un établissement cosy. J'ai donc décidé d'ajouter une activité de caviste. Cela permet de rentabiliser l'espace mais aussi de gérer le risque en cas d'une nouvelle fermeture de l'horeca. Pour l'instant, nous sommes toujours

« Ce projet, j'y réfléchis depuis cinq ans. J'attendais la bonne opportunité »

dans les travaux pour rendre l'endroit accueillant et chaleureux. J'ai d'ailleurs choisi un mobilier particulier avec un coin salon. »

Baptisé « Mil & Zim », l'établissement proposera chaque semaine une sélection de 12 vins à déguster au verre (dès 4 €). « Cette sélection changera régulièrement. Je veux proposer quelque chose de dynamique. Pas question d'avoir une carte qui est figée », insiste-t-il. « Je veux faire découvrir des vins, sortir des sentiers battus. J'ai envie d'un partage d'expé-

rience. Il y aura également quelques bières belges en bouteille et des cocktails comme mojito et gin tonic pour les personnes qui n'aiment pas spécialement le vin. Au niveau caviste, j'aurai un assortiment de 150 vins. Je me focaliserai sur l'Europe (France, Italie, Allemagne, Portugal, Espagne, Hongrie et aussi Belgique) car en plus de la qualité, il y a beaucoup de diversité. Il sera bien sûr possible d'acheter une bouteille qui n'est pas dans la sélection du bar, et de la déguster sur place. Enfin, je proposerai également des bulles et quelques alcools. »

Il y aura également de quoi se sustenter dans ce nouveau bar à vin. « Il y aura des planches de charcuteries et de fromages, et je compte mettre à la carte un plat chaud, sans doute des pâtes. Mais le « Mil & Zim » ne sera pas un restaurant », souligne François qui est à la recherche d'un(e) employé(e). « Il y aura environ 35 places à l'intérieur et sans doute autant sur la terrasse du piétonnier de la place. C'est donc nécessaire car il y a aussi l'activité de caviste. Je recherche une personne motivée, dynamique et qui a le service dans la peau. Il faut évidemment qu'elle aime le vin mais elle ne doit pas spécialement avoir de grandes connaissances. Je suis prêt à la former. Je ferai aussi sans doute appel à des étudiants. »

L'ouverture du « Mil & Zim » est prévue au début du mois de juin. ●

CHRISTOPHE CAUBERGH

à noter Facebook : « Mil & Zim »



François Fagnoule bénéficiera d'un bel espace pour une terrasse dans le piétonnier de la place. © Ch.C.

Aide de la Région Wallonne

Il a obtenu la prime de 6.000€ de Créashop-Plus

La Ville de Waremmes avait été retenue par la Région Wallonne pour le projet Créashop-Plus qui permet l'octroi d'une prime de 6.000 € au nouveau commerçant souhaitant s'installer dans une cellule vide. François Fagnoule a rentré le dossier de son projet pour bénéficier de cette prime. Il fallait répondre à plusieurs cri-

tères. Le projet doit être viable, répondre à l'attente des consommateurs et être original. J'ai été retenu pour le présenter devant un jury et j'ai décroché la prime. Je bénéficie aussi du coaching de Créajob pour la création de mon établissement. » De quoi réjouir l'échevin du commerce, Raphaël Dubois (Pour Waremmes) : « Cela

fait partie de notre plan pour la dynamisation du centre-ville. Il y a une cellule vide en moins et un nouveau concept arrive à Waremmes. C'est très positif. Je rappelle par ailleurs qu'il est toujours possible d'octroyer une prime pour un autre projet. Il suffit de prendre contact avec l'ADL. » ●

CH.C.

NANDRIN - HORECA

La terrasse de la « Brasserie 51 » sera prête pour le 8 mai

En janvier l'année dernière, José Brumenil, ancien conducteur de chantier reprenait la célèbre discothèque de la région, « Le Monastère » à Nandrin pour la transformer en « Zone 51 ». Son inauguration a eu lieu le 12 mars, à peine quelques heures avant le confinement strict dans notre pays. « Pendant la soirée, on a été mis au courant que le lendemain on était confiné. C'était ma toute première soirée et de-

puis je n'ai plus eu la possibilité de rouvrir et c'est portes closes. Pourtant les charges et les loyers tombent chaque mois », commence José Brumenil.

UN VÉRITABLE DÉFI

L'indépendant n'est pas resté les bras croisés. C'est alors qu'il a eu l'idée d'aménager une brasserie attenante à la « Zone 51 », pour sauver les meubles. Depuis le mois de juin, il s'est

lancé ce véritable défi... et il semble plutôt déjà bien réussi puisque José est prêt pour la réouverture des terrasses le 8 mai prochain.

« Quand j'ai vu la tournure des choses, je me suis dit qu'il fallait absolument lancer une brasserie car l'horeca rouvrirait plus vite que les boîtes de nuit. J'allais devoir rester fermé durant deux ans sinon... Et financièrement c'était juste impossible. J'ai injecté mes écono-



José Brumenil. © D.R.

mies personnelles car je n'avais évidemment plus de rentrées », poursuit le Nandrinnois. Le 8 mai, José Brumenil pourra vous accueillir sur sa terrasse d'une capacité de 75 couverts,

« C'est un bel espace. J'ai fait tout moi-même avec de temps en temps, une aide »

en respectant les distanciations sociales. « C'est un bel espace. J'ai fait tout moi-même avec de temps en temps, un petit coup de main. Ce n'était pas possible de payer quelqu'un pour de la main-d'œuvre. Il me reste deux-trois choses à effectuer

comme les plantations mais pour la semaine prochaine, elle sera prête », ajoute José.

DES PLATS-BRASSERIE

Quant à la discothèque « Zone 51 », il n'abandonne pas l'idée de pouvoir refaire des soirées un jour. Mais uniquement, une fois qu'il aura le feu vert. « Dès qu'on pourra, je rouvrirai la discothèque avec l'intention de faire disparaître l'image du Monastère ».

José proposera des plats-brasserie, des tapas mais aussi des grillades de viande et de poisson, frais du jour. « Je pense que ce sera vraiment bien ! » ●

AMÉLIE DUBOIS

CONCOURS RADIO PRIMA

RENDEZ-VOUS SUR RADIOPRIMA.BE :

GAGNEZ 2 NUITÉES AVEC PETIT-DÉJEUNER EN MAISON D'HÔTE CHEZ « FARO SARDO » À QUARTU SANT'ELENA EN SARDAIGNE !

Liège - 107.4 FM
bientôt en sur le site et via l'Appli

RADIO
Prima

200080924802