

WAREMME

## Le nouveau caviste et bar à vin Mil & Zim ouvre ce jeudi sur la place Roi Albert 1er



En plus du divin breuvage, le caviste proposera à ses clients une petite restauration. Heymans Jimmy Beltrame

Le caviste Mil & Zim ouvre ce jeudi sur la place Albert 1er, à Waremme. L'ouverture du bar à vin est prévue pour mi-juin.

Siroter un bon vin tout en dégustant des mets de nos régions. C'est en peu de mots ce que proposera le caviste waremmien François Fagnoule dans son établissement Mil & Zim. Ce dernier ouvrira ce jeudi mais en partie seulement. *«L'établissement se déclinera en deux parties, dit-il. Le magasin où je proposerai une sélection de 150 vins européens et le bar à vins où, chaque semaine, je proposerai un assortiment différent de 12 vins au verre. Jeudi, j'ouvrirai le magasin»*, tandis que le bar et sa terrasse ouvriront dans le courant du mois de juin.

Dans ses espaces, le caviste aspire à proposer du vin, mais différemment. Sa sélection sera concentrée sur la France et l'Italie, mais on pourra aussi y acheter et y déguster des vins belges mais aussi des cuvées allemandes, portugaises, espagnoles... *«On retrouvera des vins avec un bon rapport qualité-prix, à moins de 10€ mais aussi des cuvées plus haute gamme»*, précise le Waremmien. C'est dire s'il y en aura pour les goûts, pour toutes les bourses. *«Je vais aussi proposer des vins bios même si pas exclusivement.»*

En plus du divin breuvage, le caviste proposera à ses clients une petite restauration. Planche de fromages, de charcuterie; toasts divers, fondue au parmesan mais aussi des desserts comme du moelleux au chocolat, de la tarte au citron meringuée... *«L'idée c'est clairement de proposer de petites choses à déguster qui se marient bien avec les vins proposés. Idem pour les desserts, qu'on va revisiter»*, le tout réalisé avec des produits locaux et du terroir. *«Je veux proposer un maximum de produits locaux et du terroir. La charcuterie et des fromages italiens, par exemple, tandis que les desserts seront réalisés par des artisans de chez nous.»*

De plus, le caviste proposera trois bières wallonnes en bouteille qui changeront également chaque semaine. Des softs seront aussi proposés, *«mais des softs locaux et bio, plus alternatifs que les habituels sodas. Toujours dans l'idée de faire découvrir des choses»*.

### **«L'envie de me consacrer à ma passion»**

François Fagnoule habite Hannut mais est né et a grandi dans la capitale hesbignonne. En plus d'y avoir installé son établissement, celui-ci aspire à y revenir. *«J'ai fait toutes mes études secondaires au collège Saint-Louis avant de faire ingénierie commerciale à HEC à Liège. J'ai vécu un moment à Bruxelles où je travaillais comme chef de projet informatique, avant de venir habiter à Hannut»*, se souvient-il. Et cela faisait plusieurs années qu'il réfléchissait à un changement de carrière. *«J'avais envie de changer de vie et de me consacrer à ma passion pour le vin. J'ai alors suivi une formation de sommellerie au CEFOR à Namur.»* Et à partir de ce jeudi, il partagera cette passion avec ses clients.

*Retrouvez le caviste sur Facebook en tapant «Mil & Zim». Plus d'informations au 019/77 01 52 mais aussi via [info@miletzim.be](mailto:info@miletzim.be).*