

André Bosschard et
Gaëtan Poels

DIVINO GUSTO



Nouvelles adresses bachiques dans la cité des Aclots

Deux établissements, proposant une belle offre de vins, ont ouvert leurs portes à Nivelles récemment.

Un restaurant wine-bar : Divino Gusto

GAËTAN POELS N'EST PAS UN INCONNU dans le monde de la restauration et du vin. Il s'est formé notamment, pendant trois ans, dans un excellent restaurant, "Le Vert d'eau", situé à Plancenoit. Souhaitant voler de ses propres ailes, il se lance dans la vente de vins et la restauration sur une petite place commerciale au cœur de la cité de la Maillebotte à Nivelles. A première vue, une situation assez commune, mais surtout proche du zoning industriel et aussi du nouveau palais de justice. De fait, peu de temps après l'ouverture, avec le "bouche à oreille", le "Divino Gusto" cartonne, et il est maintenant indispensable de réserver. Dès l'entrée, la vue s'oriente vers la cuisine, avant d'arriver dans une petite salle sobre et moderne qui donne sur un petit jardin. La cuisine est plutôt française et orientée fusion. La carte des vins compte une centaine de références dont 60 % d'origine française. Etant caviste, tous les vins sont affichés au prix à emporter, et le service au restaurant vous est facturé 10 €. Si vous souhaitez apporter votre propre vin, le droit de bouchon est alors fixé à 12 €.

→ Divino Gusto, 4A, square des Nations Unies, à 1400 Nivelles. Tél. : 067 555 809. Ouvert du mardi au vendredi midi et soir, ainsi que le samedi soir.

Un caviste : Un soir un vin

Francis Boone était directeur commercial dans une firme pharmaceutique quand le siège central a supprimé des centaines d'emplois. Bien éduqué par des parents qui possédaient une belle cave de vins français, il a toujours pratiqué le culte des bons vins. C'est donc tout naturellement qu'il s'est reconverti dans le monde du vin. Comme il le dit avec humour, "le bon vin est aussi un excellent médicament, je continue donc à le faire prescrire à mes nouveaux clients". Pour ce faire, il a ouvert sa boutique ce 1^{er} décembre en plein

centre de Nivelles, dans une rue qui touche la rue de Namur nouvellement piétonne. Il ouvre donc "Un soir un vin" qui remplit deux fonctions: à la fois bar à vins et caviste. Tous les vins du "caviste" sont proposés à la dégustation avec un droit de bouchon de 8 €, mais aussi au verre. Prochainement, il proposera une petite restauration froide, style tapas, ou avec des spécialités gourmandes (terrines, rillons, confiture de vins, foie gras), et d'autres produits qui sont déjà en vente. Egalement des articles cadeaux comme de nombreux accessoires "vin" (verres, carafes, etc.). Francis Boone organise aussi des ateliers de dégustation à thèmes avec repas et des visites œnotouristiques dans les vignobles. Sa préférence pour les vins français est évidente, ils représentent 90 % de sa carte à côté de quelques jolies bouteilles d'Espagne et d'Italie. Sa bouteille la moins chère est un de ses coups de cœur: "Villa des Pins", un Limoux, en blanc et en rosé à 5 euros. La plus grande partie de ses ventes se concentre sur des bouteilles dont les prix varient entre 8 et 15 euros. Un autre vin très apprécié: un Côte du Rhône "Vielles vignes" du Domaine Roche, un superbe rouge du village de Cairanne qui fleure bon la garrigue.

→ Un Soir un Vin, 14, rue de l'Evêché, à 1400 Nivelles. Tél. : 0476.553.629. Ouvert du jeudi au samedi de 11 à 18h30 (le samedi, jour du marché, dès 10h30).

Baudouin Havaux

**UN SOIR
UN VIN**

Wine Shop & Wine Trips