



MonVinic, vin(gt-et-unième siècle)

Bar, restaurant, bibliothèque, salles de conférence : ce véritable centre culturel et sensuel du vin place Barcelone à l'avant-garde de la planète œnologique.

C'est une rupture ! Le lieu polymorphe, audacieux qui vient d'ouvrir à deux pas du Passeig de Gràcia et du MACBA, juste derrière l'université, transgresse tous les codes de l'imaginaire du vin, hexagonal notamment. On est ici à des années-lumière du bistrot en noir et blanc, à la Doisneau : du verre, beaucoup de transparence, du chêne, lisse ou rugueux, du laiton soulignant souvent les angles vifs et les

formes cubiques chères au *designer* barcelonais Alfons Tost, jusqu'à cette étonnante fourrure de poulain qui recouvre banquettes et tabourets...

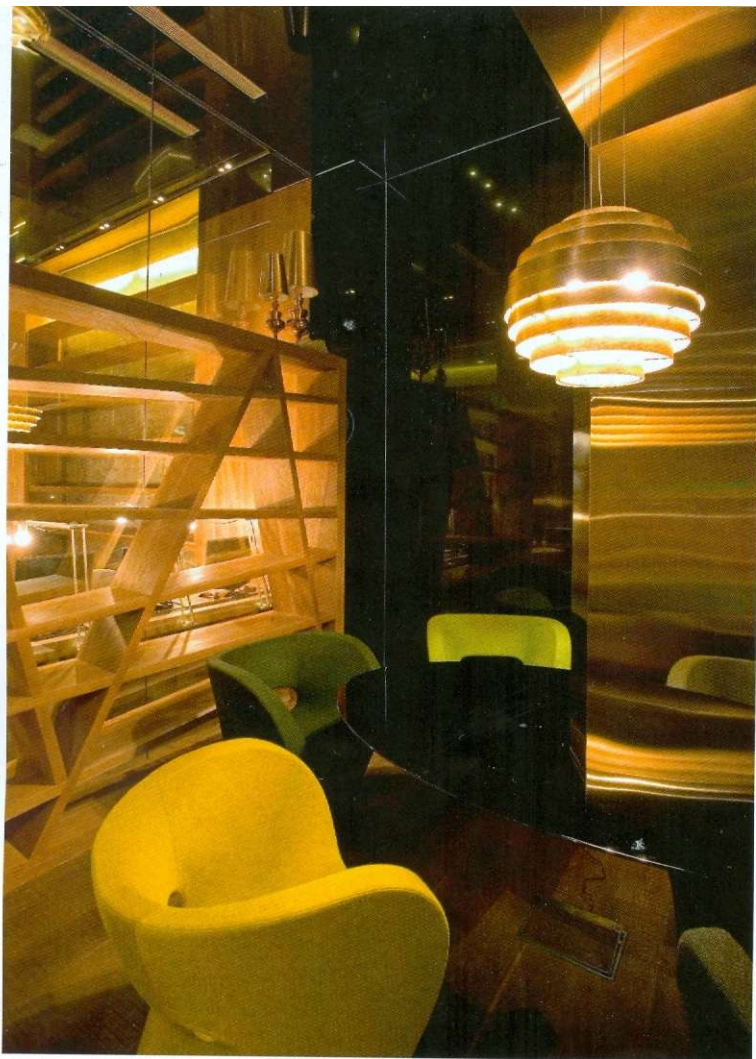
Mais MonVinic n'est pas qu'un décor, pas qu'un endroit branché de plus dans une ville où on aurait tendance à en trouver à chaque angle de rue. Ce lieu a pour vocation de compiler et de divulguer ce que l'on sait aujourd'hui sur le goût du vin. Par le

Laiton, chêne, verre, poulain... une esthétique étonnante signée du Barcelonais Alfons Tost.

Le bar (ci-dessus) où l'on vous sert aussi bien la syrah de Borie de Maurel qu'un riesling néo-zélandais de James Hardwick.

Textes :: Vincent Pousson

Photographies :: Xavi Padròs



MonVinic casse les codes de l'imaginaire traditionnel du vin, très loin du bistrot à la Doisneau, avec technologie et élégance

Une succession d'espaces reliés entre eux par la transparence du verre et des cloisons qui n'en sont pas vraiment.

La salle à manger, taverne du *xxi^e* siècle où l'on s'assied éventuellement à côté d'inconnus qui partagent la même passion : le vin (au centre).

La collection de verres (à droite) rappelle une des exigences de MonVinic, un service du vin parfait, qu'il s'agisse d'un cru bon marché ou d'une bouteille rare.

La salle de conférences (en bas, à droite).

produit, évidemment, que l'on peut déguster au bar ou dans une salle de restaurant dépouillée qui invite tous les visiteurs à s'asseoir à la même table. La cuisine est signée Sergi de Meià, ancien chef de L'Excellence à Andorre-la-Vieille, et les vins, choisis sur une carte digitale en perpétuel mouvement, montent d'une cave qui compte à ce jour plus de 2500 références venues de la terre entière. Oui, c'est vrai, c'est un peu fou, c'est une sorte d'arche de Noé du vin, concède Isabelle Brunet, l'ex-sommelière d'El Bulli et de Lavinia qui, ici, peut se payer le luxe de servir au verre du Latour 90! Sans oublier, c'est une des vocations de bar, d'être accessible à tous : sur les trente vins servis au verre chaque

jour, certains débutent à 1,50 euros les dix centilitres.

MonVinic s'appuie sur une fondation voulue par Sergi Ferrer-Salat, jeune homme d'affaires catalan, héritier de laboratoires pharmaceutiques, qui, au fil de ses voyages et de ses rencontres, s'est pris de passion pour ce qui se mange et ce qui se boit. Ainsi a-t-il voulu également faire de ce lieu une immense bibliothèque de la culture du vin, sur papier et disque dur, accessible à tout ceux, amateurs ou œnologues, qui veulent en savoir plus et un centre de conférences. Un seul regret, nombriliste certes : comment nous, Français, prétendus champions du monde du vin, avons-nous laissé d'autres inventer ça avant nous ? ■