Peur du noir ?

Auteur : Emmanuel Dosda

Date : 10 octobre 2014

Le Black&Wine, nouveau bar à vins strasbourgeois, offre une sélection de nectars frais ou charpentés dans un cadre feutré. Conversation avec Jérôme Anna, « *chef d'orchestre* » du lieu, devant un Chardonnay sec, calé dans une chaise Bouroullec**.**

Le Black&Wine n'est pas réservé qu'aux clients de l'Hôtel Hannong auquel il est adjoint. Une manière de vous ouvrir aux Strasbourgeois ?
Exactement, mon arrière-grand-père a créé l'établissement en 1920 : il est lié à l'histoire de la ville. Avec le Black&Wine, notre ambition est non seulement d'offrir un lieu de vie au sein de l'hôtel, mais aussi et surtout de nous adresser aux habitants de Strasbourg en leur offrant un bar à vins de référence.

Vous avez misé sur un cadre très contemporain : boiseries peintes en noir, suspensions signées Tom Dixon, tables en chêne brut, chaises Osso des frères Bouroullec…
Le décor, datant d'il y a plus de 30 ans, avait un côté rustique, presque "chalet suisse"… Nous l'avons transformé afin de créer une ambiance élégante. On a trop souvent peur du noir, mais associé au bois clair et avec une belle lumière, nous obtenons un heureux mariage pour une atmosphère intimiste. Nous avons également accordé une place importante au vin, notamment présent grâce au mur de bouteilles à l'entrée.

Pourquoi le vin ?
C’est un merveilleux produit : il n’y a rien de plus convivial que de se retrouver autour d’un bon verre. Ayant la chance d’avoir d’excellents vignerons dans le coin, Lucas Rieffel par exemple, nous jouons la carte de l’Alsace, tout en présentant des cépages d’autres régions, voire d’autres pays. C’est important de surprendre nos clients, de leur proposer des vins “de découverte” qui vont tourner, chaque mois.

Vous n’avez pas une, mais deux sommelières : Manon et Christine. L’une est plutôt blanc et l’autre rouge ?
Non, par contre ces deux passionnées se complètent bien. Elles sélectionnent des vins originaux, atypiques, qui expriment leur terroir et ont quelque chose à dire. Manon et Christine parviennent à harmoniser leurs choix par rapport à nos tartes fines chaudes maison et nos ardoises de fromages ou de charcuteries, comme le Cinco Jotas, jambon préféré du roi d’Espagne ! Nous organisons régulièrement des dégustations animées par nos sommelières, en compagnie de producteurs ou d’artisans afin de jouer sur l’accord mets / vins. Avec le vin, il n’y a pas de limites, on peut imaginer beaucoup de choses, c’est un univers tellement vaste !

Black&Wine
9 rue Hannong à Strasbourg
03 88 32 21 67
www.blackandwinebar.com