

«Bar à Vin» à Luxembourg-Ville

# La compétence d'un sommelier passionné

Pascal Magro fête les 15 ans de son magasin spécialisé dans le vin

PAR MARCEL BURMER

Depuis maintenant 15 ans, Pascal Magro accueille les amateurs de bonnes bouteilles dans son «Bar à Vin» au quartier des Capucins à Luxembourg-Ville.

Après des études appuyées à l'école hôtelière et l'acquisition de différents diplômes, Pascal Magro est arrivé à Luxembourg en 1993 où il a officié comme sommelier chez Léa Linster. Grâce à ses connaissances approfondies, il «eut l'honneur» de gagner le trophée Ruinart et le titre du meilleur sommelier de Luxembourg en 1993, le prix Sopexa en 1994. Le jeune sommelier a participé aux championnats d'Europe la même année, et il est toujours honoré d'avoir pu représenter le Luxembourg aux championnats du monde au Japon en 1995.

En 2001, Pascal Magro est parti au Domaine Thermal à Mondorf «où j'ai travaillé avec Dominique Rizzi qui m'a permis d'enrichir mes connaissances». Cependant, il n'hésita pas quand, en 2002, on lui a proposé de gérer un nou-

vel établissement, le «Bar à Vin», à Luxembourg. Au départ, il y avait quatre actionnaires, mais en 2004, il eut l'occasion de créer sa propre société. «Le 1<sup>er</sup> octobre de cette année est une date magique puisque j'ai repris le Bar à Vin et j'ai acheté les murs du magasin. Depuis lors, nous nous consacrons aux vins de qualité, de prestige», explique Magro, tout heureux de se retrouver toujours, 15 ans plus tard, dans le quartier des Capucins.

## Le charme du «village» des Capucins

«Nous vivons un partage assez exceptionnel avec les gens du village», assure le sommelier qui aime employer le mot village «parce qu'ici tout le monde se connaît. Nous travaillons très bien avec des fournisseurs très proches de notre magasin. J'apprécie ces gens qui sont là depuis très longtemps, ce qui reste une preuve de qualité et de valeur pour notre petit village magnifique.»

Les clients aussi apprécient cette accessibilité qui facilite les échanges: «Nos clients ont du plaisir à venir chez nous et de découvrir des vins. Nous

vendons beaucoup à emporter, donc aux clients privés, et nous travaillons aussi avec quelques restaurateurs avec lesquels j'entretiens des relations amicales», confie Magro.

## Spécialiste des vins de Bourgogne et du Rhône

Comme le magasin est assez modeste en surface, Pascal Magro limite le choix des vins: «Nous référençons quelques vins luxembourgeois de domaines avec lesquels nous avons de très bons partenariats. Mais nous nous sommes surtout spécialisés dans les vins français, particulièrement les vins de Bourgogne et de la Vallée du Rhône. Pour citer une maison de Bourgogne, nous proposons les produits du Domaine Agnès Paquet sur l'appellation Auxey-Duresses. Nous avons de bonnes relations avec Agnès qui, à Meloisey, produit des Auxey, des Saint-Aubin, des Chassagne.» Magro entretient aussi de bonnes relations avec Philippe Gimel du Domaine Saint-Jean-du-Barroux dans le Rhône, «un ami qui était médecin et qui a tout laissé tomber pour créer, en 2002 – donc l'année de création du Bar à Vin –, un vi-



Sommelier diplômé, vainqueur de nombreux concours, Pascal Magro met sa compétence et son expérience au service de ses nombreux clients.

gnoble après des études approfondies», explique Pascal Magro, qui accueille souvent des vigneron au «Bar à Vin» car «l'échange entre le vigneron et le client est important. Le sommelier peut donner les meilleurs conseils mais si on rencontre le vigneron personnellement, c'est différent.»

## Un magasin privatisable

Le «Bar à Vin» propose de nombreuses références dans ces deux régions précitées (voir aussi l'encadré), mais aussi quelques flacons de grands noms comme Anne Gros ou la Romanée Conti en Bourgogne, ou le Vieux Télégraphe dans le Rhône. «Mais notre métier de sommelier consiste notamment à dénicher des petites perles lors de nos voyages et périples, et aussi par nos contacts au niveau de la sommellerie française dont je connais un peu tout le monde», ajoute Magro qui propose au «Bar à Vin» deux voire trois nouveautés chaque année.

Ouvert de mardi à samedi de 11 heures à 19 heures, le «Bar à Vin» peut être réservé pour des soirées privées et animées: cours de vin, anniversaires, cocktails, accords mets et vins. «Comme nous avons une capacité de 16 à 18 couverts, ces événements restent dans l'intimité et privés. Tout ce qui est dit entre les quatre murs y restera», assure Pascal Magro.

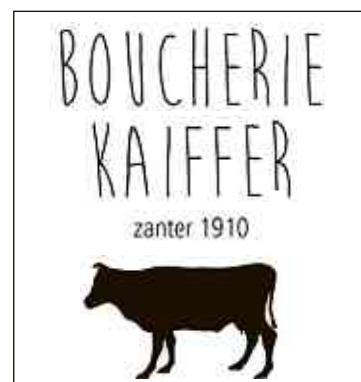
Bar à Vin – Pascal Magro  
31, rue des Capucins – L-1313 Luxembourg  
Téléphone: 26 26 21 26  
info@baravin.lu – www.baravin.lu

## Une sélection des produits proposées par le «Bar à Vin»

- Champagne Roger Coulon à Vrigny, en exclusivité
- Domaine Saint-Jean-du-Barroux sur l'appellation Ventoux, en exclusivité
- Château d'Aqueria sur l'appellation Tavel et Lirac 2016
- Château Crémade sur l'appellation Palette 2011, en exclusivité
- Bas Armagnac Laberdolive, en exclusivité
- Cognac Claude Thorin, en exclusivité
- Domaine Laurent Combier sur Crozes-Hermitage 2015
- Domaine Agnès Paquet sur l'appellation Auxey-Duresses 2015
- Domaine Burrier sur l'appellation Mâcon 2015
- Domaine Yves Cuilleron sur la Vallée du Rhône



Le Bar à Vin propose aussi une petite restauration pour les heures du déjeuner.



**PASCAL MAGRO**  
31, rue des Capucins  
L-1313 Luxembourg  
Tél.: 26 26 21 26  
Fax: 26 20 22 29  
E-mail: info@baravin.lu  
Site: www.baravin.lu

*Bar à vin*

Votre sommelier conseil depuis 25 ans  
Meilleur sommelier du Luxembourg 1993/1994  
Petite cuisine – Grands vins  
Ouvert du mardi au vendredi de 11 à 19 h non-stop  
samedi de 10 à 18 h non-stop  
Spécialités de vins luxembourgeois et français  
Possibilité de dégustation sur réservation

VENTE DE VINS FINS ET SPIRITUEUX  
GROS - DEMI GROS - DÉTAIL

**RELAIS DES CAVES**  
9, rue du Chemin de Fer – L-5341 MOUTFORT  
Tél. 719 888 / Fax: 719 888 4  
E-mail: relais@vo.lu  
www.relaisdescaves.lu

**Gates**  
Vins et crémants de Luxembourg  
100 ANS  
1916-2016

**Foyer**  
**SCHUMACHER & SCHMITZ**  
Agence Principale d'Assurances  
Remerschen - Tél.: 26 66 01 93

**ebg service**  
**Miele PREMIUM PARTNER**  
Équipement grandes cuisines et  
Buanderies, Dépannages, Electroménager

**Fabienne Blaise**

EBG Service Sàrl  
6, route d'Echternach  
L-1453 Luxembourg/Dommeldange  
Tél : +352 33 61 43  
Email : ebgserv@pt.lu