

« FAIRE DE SA PASSION SON MÉTIER »

PASCAL MAGRO

Pionnier du genre au Luxembourg, Pascal Magro fête les 10 ans de son Bar à vin. Plusieurs fois récompensé pour ses talents de sommelier, il met ses connaissances au profit de ses clients pour leur faire découvrir des trésors viticoles.

Les bars à vin, les cavistes et cœnothèques sont devenus légion au Luxembourg. Mais, il y a 10 ans quand le Lorrain Pascal Magro a ouvert à l'époque comme employé, désormais comme propriétaire, le Bar à vin de la rue des Capucins, c'était un concept inconnu et très français.

L'idée était simple et n'a pas changé : proposer tous les midis une restauration de bon niveau (en partenariat avec la Brasserie Guillaume) pour accompagner une sélection de crus choisis et commentés. Deux entrées, un plat de poisson, un autre de viande, des assiettes de charcuterie et de fromages sont au menu pour le déjeuner. Le soir, l'établissement est réservé aux événements privés à moins que Pascal Magro ne se déplace pour une estimation de cave, une recherche d'accord mets et vins ou une dégustation à domicile.

Il a commencé l'école hôtelière à 13 ans, à l'âge où il n'avait même pas le droit de boire du vin. « *Je n'aimais pas les études, je faisais souvent le pitre, mais la cuisine a été une révélation.* » Parcours classique, couronné d'une formation spécifique en œnologie et d'emplois dans des maisons de prestige, Greuze à Tournus, Georges Blanc à Vonnas, puis Léa Linster, en 1993, sa porte d'entrée au Luxembourg. Couronné Meilleur sommelier du Luxembourg 1993-1994, il sera aussi finaliste au concours d'Europe en 1994 et demi-finaliste au concours du Meilleur sommelier du monde au Japon en 1995.

Propriétaire des lieux depuis 2007, Pascal Magro s'est spécialisé dans les vins français, « *ceux que je connais le mieux, où je peux aller directement chez les producteurs* », ajoute deux ou trois nouveautés à sa carte chaque année et en enlève aussi. « *J'ai constaté que les vins d'Alsace ou du Jura ne rencontrent pas un grand succès.* » Il recherche des perles rares pour ses clients et les conseille dans leurs achats. Car la vente de vin représente désormais plus de la moitié du chiffre d'affaires du bar. Tous les mois, ses clients reçoivent une série de propositions de coups de cœurs, de raretés ou de classiques à venir découvrir et acheter. « *Les amateurs sont éclairés et avertis, on ne peut pas leur raconter n'importe quoi.* »

31, rue des Capucins à Luxembourg (Centre)
www.baravin.lu