

Dix ans passent vite



Ouvert en 2002, le bar à vin des capucins fête actuellement ses dix ans d'existence. Dix ans de passion pour le vin que le propriétaire, Pascal Magro aime partager avec ses clients.

Le concept est classique avec une décoration où

les bouteilles de vins sont omniprésentes, une petite carte de plats chauds à midi et la possibilité de faire quelques découvertes vinicoles aux autres moments de la journée.

Le local est petit est c'est cette proximité avec les clients qui a fait le succès du local. « Nous nous limitons à une quinzaine de convives par service » nous explique le maître de lieu (qui est aussi maître des murs), en indiquant qu'une fois installés, les clients ont tout le temps qu'ils désirent pour savourer leurs plats. Le but n'est pas de renouveler la table mais de tisser des liens avec les clients qui sont des habitués et qui reviennent souvent pour boire un verre ou pour acheter une bouteille.

Pascal Magro qui a été meilleur sommelier de Luxembourg et président des sommeliers de Lorraine (sa région natale) n'hésite pas non plus à aller chez les clients pour donner des cours privés d'œnologie, faire des animations de dîners ou pour donner des conseils à des privés sur leur cave à vin.

Bar à vin

31, rue des Capucins L-1313 Luxembourg Tél: 26 26 21 26

Reserva Coto Vintage 2004

Reservé au secteur Horeca

