

Pascal Magros vole de ses propres ailes

Le petit gérant est devenu grand patron.

Comble du paradoxe! C'est dans une ville thermale, en l'occurrence Amnéville, que Pascal Magro a vu le jour. C'est à croire que les fées se sont penchées sur son berceau. En 1993, il décroche le trophée Ruinart du meilleur sommelier du Grand-Duché. Un an plus tard, il récidive et obtient le titre tant convoité de meilleur maître sommelier du Grand-Duché en vins et spiritueux de France. Tout récemment, il a été consacré maître sommelier de l'Union des sommeliers de France et il est le seul au pays à avoir cette distinction qui se traduit par une grappe dorée épinglée sur son tablier.

En septembre 2002, il avait pris la gérance du bar à vins de la rue des Capucins. Depuis tout juste un mois, il en est le propriétaire.

«Je continue sur ma lancée avec la différence que j'ai maintenant les coudées franches», explique ce sommelier qui se fait un point d'orgueil à présenter à chaque début de mois tout un lot de nouveautés qu'il va chercher sur place. Le bar à vins propose environ 250 références. «Je m'obstine à développer la partie découvertes», selon le maître d'une maison où l'on n'est pas avare de bons conseils. Au-delà de sa cave, Pascal Magro n'hésite pas à se couper en quatre pour répondre à des

commandes bien précises correspondant à un cadeau que l'on souhaite offrir pour une occasion bien spéciale. Il a ainsi été mandaté récemment pour dénicher un armagnac 1964. Mission réussie!

Question de confiance

Grâce à un nez et un palais infaillibles, notre maître sommelier s'est rapidement entouré d'une cour de disciples de Bacchus ne manquant pas de discernement et d'exigences. Pascal Magro les satisfait à travers une formule toute simple. Épaulé par un cuisinier le temps de midi, il offre une petite restauration sous forme de deux entrées au choix, un poisson ou une viande qui permettent d'apprécier un vin en même temps que des accords avec un plat. Il est également possible de déguster un verre en consommant plus simplement rillettes, jambon, saucisson ou fromage. Le rituel est souvent le même. Les habitués prennent d'abord un verre d'accueil comme ce Petit Bourgeois (bourgogne blanc) frais et propice à revigorer les papilles avant de passer aux choses bien plus sérieuses.

En dépit de son nom, le bar à vins fait la part belle au champagne (comme celui de Legras, en exclusivité pour le Luxembourg) et aux



Photo: Charles Caratini

L'heure des coudées franches.

spiritueux. En tête du hit-parade arrive le cognac. Il devance les eaux-de-vie blanches (avec une nette préférence pour celle de Margot Dolizy, Ehnen) et le calvados qui se classe en troisième position.

► **Bar à vins des Capucins,**
31, rue des Capucins à Luxembourg,
tél. : 26 26 21 26, fax : 26 20 22 29,
info@baravin.lu. Fermé le
dimanche et le lundi sauf
réservations.