



BAR À VIN À LUXEMBOURG



Boutique et bar de dégustation, un incontournable pour les amateurs de vins

Le concept d'un sommelier passionné

Le «Bar à Vin», l'histoire d'amour de Pascal Magro depuis dix ans

PAR ANNE FOURNEY

Il fut le premier du genre à Luxembourg. Le charmant petit «Bar à Vin» de Pascal Magro reçoit les amateurs de belles références pour des dégustations et ventes menées avec brio par le maître des lieux. Une clientèle fidèle fréquente cette adresse rue des Capucins depuis dix ans.

Le «Bar à Vin» est une adresse charmante qui est à la fois un petit bistro où l'on peut se restaurer et déguster des vins sélectionnés, mais aussi une boutique où sont proposés ces mêmes vins et spiritueux.

Installé au Luxembourg depuis une vingtaine d'années, Pascal Magro a passé huit ans à se former à l'École hôtelière de Metz. «J'ai fini l'école le 14 juin et j'ai commencé à travailler le 15 juin 1993», se souvient-il en souriant. C'est aussi cette année-là qu'il remporte le fameux Concours du Meilleur Sommelier du Luxembourg. Après un passage dans deux des meilleurs restaurants français («Greuze» à Tournus, et «Georges Blanc» à Vonnas), il travaille comme sommelier dans le restaurant étoilé Michelin de Léa Linster, à Frisange. Puis il décide de se lancer à son compte et ouvre, avec quelques partenaires, le premier bar à vins du Luxembourg.



On y apprécie une bonne cuisine de bistro grâce à un partenariat qui existe depuis le début avec la Brasserie Guillaume. Sur l'ardoise, deux entrées au choix sont toujours proposées ainsi qu'un poisson et une viande (15 à 20 euros), une assiette de fromages de Pierre Avon, de la charcuterie. Mais naturellement, ce qui domine ici, c'est le vin! De beaux verres élégants, une sélection d'appellations, un choix bien fourni en Bourgogne, vallée du Rhône, et Languedoc-Roussillon notamment.

Des vins choisis par passion et professionnalisme. Des vins que Pascal Magro connaît parfaitement et dont il peut parler à ses hôtes. C'est ainsi qu'une clientèle fidèle et amateur fréquente le «Bar à Vin» depuis dix ans.

Un service professionnel et complet

Avec une capacité d'accueil à taille humaine, le «Bar à Vin» peut aisément être réservé pour un groupe d'amis ou de collègues qui souhaitent partager le

plaisir d'une dégustation en privé. Quinze places assises ou une vingtaine debout, c'est l'idéal pour pouvoir échanger paisiblement dans le contexte d'une dégustation. Sommelier d'expérience, Pascal Magro travaille surtout en direct avec les producteurs. Il a noué des relations de confiance avec des vignerons luxembourgeois, bien sûr, et français. Outre ses conseils sur les vins qu'ils vend rue des Capucins, Pascal Magro propose aussi un service d'expertise et conseil en ges-

En plus des vins, Pascal Magro propose aussi des spiritueux rares.

(PHOTO: MARC WILWERT)

tion de caves. «Il y a vraiment de très belles caves au Luxembourg et leurs propriétaires ne savent pas toujours que certains vins sont arrivés à maturité et qu'il faut les boire maintenant, c'est dommage!». Membre de l'Association des Sommeliers du Luxembourg, Pascal Magro participe comme juré à plusieurs concours œnologiques, chaque année.

Le site internet du «Bar à Vin» est très bien fait. On y trouve les offres du mois que l'on peut recevoir en souscrivant à la newsletter. Ouvert en continu du mardi au samedi de 11 à 19 heures, le «Bar à Vin» est ouvert le soir sur réservation uniquement.

31, rue des Capucins
L-1313 Luxembourg
Tél. 26 26 21 26
www.baràvin.lu
info@baràvin.lu

WOLTER
Caves Felix Wolter
CHAMPAGNES • VINS • SPIRITUEUX
*** winepartner ***
Fournisseur de Champagnes et de Vins
pour Restaurants, Hôtels et Covistes