

L'univers du vin et sa dégustation

Le «Bar à Vin» fête ses dix ans

«Mon savoir n'a de sens que dans la transmission et le partage de mon amour pour le vin avec d'autres passionnés», a exprimé Pascal Magro, patron du «Bar à Vin», élu Meilleur Sommelier du Luxembourg en 1993-1994. C'est également la vision du concept du «Bar à Vin» au moment de sa création, il y a dix ans.

Lorrain d'origine, Pascal Magro a suivi ses études à l'Ecole Hôtelière de Metz pendant huit ans afin d'entamer un parcours dans la haute gastronomie française. Sa vie professionnelle l'a amené à travailler avec des références comme le restaurant «Greuze» à Tournus, deux étoiles au Guide Michelin ou encore chez «Georges Blanc» à Vonnas, chef récompensé de trois macarons.

En 1993 Pascal Magro est engagé comme sommelier par Léa Linster. Après huit ans au service de l'étoilée luxembourgeoise de Frisange (et gagnante du Bocusse d'Or en 1989), il part pour un an au Domaine Thermal de Mondorf. Entretemps Pascal Magro a fait un parcours exceptionnel: couronné Meilleur Sommelier du Luxembourg 1993-1994, il a été finaliste au concours du Meilleur Sommelier d'Europe en 1994. Un an plus tard, au Japon, il est demi-finaliste au concours du Meilleur Sommelier du Monde. Examineur de différents concours sur les vins, le sympathique Lorrain figure comme membre organisateur de différents concours pour la formation de jeunes sommeliers.

En plein cœur de la capitale, Pascal Magro reçoit dans une ambiance conviviale et fait découvrir sa cave exclusive et haut de gamme.

(PHOTO: GASTON FREYMANN)



Il y a dix ans, Pascal Magro a créé le «Bar à Vin» avec trois associés, dont il a racheté les parts sociales en 2004, pour devenir patron de l'établissement. Trois ans plus tard il acquiert le rez-de-chaussée commercial de l'immeuble au 31, rue des Capucins, hébergeant le «Bar à Vin». A cette adresse il fait découvrir depuis une décennie sa cave dotée d'excellentes bouteilles de l'Hexagone mais aussi de crus superfins issus de la Moselle luxembourgeoise. Naturellement les conseils de Pascal Magro s'adaptent toujours au budget du client.

Au «Bar à Vin» la pause déjeuner est une véritable pause «saveurs», avec une carte composée de deux entrées au choix, suivi d'un poisson, d'une viande ou d'une assiette traditionnelle, et un dessert. Le

tout accompagné d'un vin sélectionné servi au verre.

Le soir le «Bar à Vin» ferme ses portes à la vente et le local, qui peut accueillir 14 personnes à table, se privatise pour devenir un lieu exclusif et festif, pour des soirées entre amis et collègues. Uniquement sur rendez-vous, le patron du «Bar à Vin» se déplace chez des particuliers ou dans des entreprises, pour donner des cours privés en œnologie. Parallèlement il se fait un grand plaisir de constituer ou d'évaluer une cave à vin.

Le «Bar à Vin»
31, rue des Capucins
L-1313 Luxembourg
Tél: 26 26 21 26
www.baravin.lu