

Luxembourg

ts



Photos: Whisky Club

, notamment aux femmes qui sont, chaque année, plus
e son président Herman van de Keer

s, les fûts, l'âge... Tout cela a de
fluence et délivrera des saveurs
férentes», explique l'expert qui,
ce qui le concerne, apprécie
et particulièrement les whiskies
glais, irlandais et écossais.

Les bonnes adresses
au Luxembourg

«Les Américains font également

font aussi des choses intéressantes»,
concède, du bout des lèvres, Her-
man van de Keer. Pour aider les
amateurs à déguster ces bonnes
bouteilles au Luxembourg, le
Whisky Club mène l'enquête.

«Nous nous rendons dans les hô-
tels, les restaurants, les bars et chez
les revendeurs pour nous rendre
compte de ce qu'ils proposent et sa-
voir si les professionnels que nous

EN BREF

Bargello

C'est le nom d'un nouveau gla-
cier qui vient d'ouvrir ses portes,
13-15 rue Fort Elisabeth à Luxem-
bourg-ville. On y trouve une belle
palette de spécialités glacées (crê-
mes, sorbets, bâtonnets, parfaits,
granités siciliennes...) réalisées de
façon artisanale, sans ajout de colo-
rant ou d'arômes artificiels. Parmi
les 18 parfums disponibles, à dé-
couvrir, la crema Bargello (mascar-
pone et café). A noter qu'il est pos-
sible de consommer sur place.
L'établissement assure également
les livraisons. Plus d'information:
www.bargello.lu

Pierre Richard et le vin

Pierre Richard était au Casino
2000, le 31 mai. Pas pour se don-
ner en spectacle mais à l'occasion
d'un dîner au cours duquel les vins
de l'acteur étaient présentés. Pour
ceux qui l'ignoraient encore,
Pierre Richard est le propriétaire,
depuis 1986 – «j'ai acheté ma vi-
gne avant Gérard Depardieu»,
précise l'artiste –, du Domaine de
l'Evêque, 50 hectares de garrigue et
de vignes blotties entre les rochers
et les étangs, au bord de la Médi-
terranée, du côté de Gruissan, dans
l'Aude. Les vignes couvrent 20
hectares dont 17,5 hectares en
AOC Corbières et 2,5 hectares en
vin de pays. Quant aux cépages, on
y trouve Carignan, Syrah, Grenache,
Mourvèdre et Cinsault. La
production est de 80.000 bouteil-
les par an. Voilà pour les données.

Et le résultat alors? Force est de