

Luxembourg

ts

EN BREF

Bargello

C'est le nom d'un nouveau glacier qui vient d'ouvrir ses portes, 13-15 rue Fort Elisabeth à Luxembourg-ville. On y trouve une belle palette de spécialités glacées (crèmes, sorbets, bâtonnets, parfaits, granités siciliennes...) réalisées de façon artisanale, sans ajout de colorant ou d'arômes artificiels. Parmi les 18 parfums disponibles, à découvrir, la crema Bargello (mascarpone et café). A noter qu'il est possible 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 donner 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 vigne 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 Méditerranée, 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 bouteilles par an. Voilà pour les données.

Et le résultat alors? Force est de



Photos: Whisky Club

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

, les fûts, l'âge... Tout cela a de influence 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, Herman 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 hôtels, les restaurants, les bars et chez les revendeurs pour nous rendre compte de ce qu'ils proposent et savoir si les professionnels que nous