

MARCHÉ DE NOËL 2007

Cocktails agités, mais pas secoués

Dominique et son épouse, Alex, viennent du Luxembourg. Dominique est mixologue : il mélange les alcools pour créer de nouveaux produits, bons et beaux à la fois. Installé dans un wagon chalet devant la gare, il propose une gamme de sept cocktails contemporains « prêts à boire », comme dans les bars. Lesquels font appels à ses services. Ces mélanges sont servis dans des bouteilles de vodka premium, pour conjuguer au bon le beau, ou encore dans des flacons cubiques originaux empilables. L'un des cocktails de Dominique, le « Shot 2007 » a fait mouche auprès des professionnels et récompensé. A côté de cette gamme, le mixologue propose des produits artisanaux, comme une vodka luxembourgeoise avec des paillettes alimentaires, fabriqué à base d'épeautre, une céréale médiévale. Aussi original, ce crémant qui contient un extrait de rose, fabriqué pour célébrer le retour dans sa terre d'une variété de cette fleur propre au Luxembourg. Mixologue, aussi alchimiste ?



Photo Karim SIARI