

Une adresse pour des cocktails originaux

Le «Golden Bar» à Luxembourg-Grund

C'est un bar d'un nouveau genre qui a ouvert ses portes fin juin à Luxembourg, au 8, rue Saint-Ulrich, dans le quartier du Grund. Alexa Miny et Dominique Seurin y ont développé un concept original en proposant sous un même toit cocktail bar, shot bar, snack et boutique.

Le «Golden Bar» est un lieu de rendez-vous à l'ambiance cosy où l'on se rencontre pour redécouvrir le plaisir du cocktail. La direction veille particulièrement à une foule de détails qui contribuent à favoriser la détente, la musique lounge, par exemple, diffusée à un volume raisonnable, n'entrave pas les discussions, et le nombre de places assises est volontairement réduit à seize pour préserver une certaine intimité, alors que pour les soirées privées, anniversaires notamment, la capacité d'accueil peut-être doublée.

A l'instar d'un chef cuisinier, Dominique Seurin crée de nouvelles recettes de cocktails en recherchant des assemblages harmonieux et inédits d'alcools, de liqueurs, de jus et de sirops, en jouant sur la complémentarité des saveurs et la palette des contrastes. Grâce à un assortiment unique à Luxembourg de 300 liqueurs et 50 sirops de fruits différents, il réalise une quantité inouïe de «shots», tous réalisés à partir de produits traditionnels de qualité. Très en vogue, le «shot» est le fait de servir un ou, le plus souvent, plusieurs alcools (tequila, vodka, rhum...) coupés avec d'autres ingrédients et versés, successivement de façon à former des strates colorées, dans un petit verre qui permet de boire la quantité d'une seule gorgée. Le client a la possibilité de composer lui-même



Alexa Miny et Dominique Seurin proposent des cocktails prêts à boire, ou à réaliser sur place parmi un choix de 2.700 recettes. (PHOTO: FRANCINE WOHL)

sa boisson à partir des différents éléments disponibles. Sur réservation, des accords mets et cocktails spécialement conçus pour accompagner telle ou telle boisson peuvent être préparés.

A la boutique, on retrouve essentiellement les produits de «CocktailEDIT», l'entreprise artisanale créée par le patron en 2006. Ce sont, entre autres, de surprenants cocktails chics et chocs, prêts à boire, tels le «Rose de Luxembourg» à base de crémant et de cognac, rehaussé d'une infime quantité de sirop de rose ou la «Vodka Kiss» 100% luxembourgeoise, élaborée à partir d'épeautre issu des cultures de la Haute-Sûre. De nombreuses créations de verrerie présentées en coffrets

constituent des cadeaux originaux: bouteilles représentant l'emblème du yin et du yang, flacons en forme de rose ou de cœur.

On y propose également les grandes marques d'eau-de-vie, de liqueur, de vins fins, de jus ou de sirops et des spécialités du monde entier, allant du whisky du Japon aux fameux rhums arrangés réunionnais.

Le «Golden Bar» est ouvert du mardi au dimanche, de 8 à 14 heures et de 18 heures à 1 heure du matin. (FW)

Golden Bar
8, rue Saint-Ulrich
L-2651 Luxembourg
Tél.: 621 64 10 09