

Créer un vignoble dans son jardin

Un are de terrain suffit pour démarrer

Alexandre Cremona est créateur de microvignobles pour particuliers.

«Un jour, un copain m'a demandé de lui créer un microvignoble dans son jardin, ce que j'ai fait. Puis je me suis aperçu que l'idée intéressait d'autres personnes.

Alors j'ai imaginé tout un concept autour de la création de petits vignobles pour les particuliers qu'aujourd'hui je commercialise», explique Alexandre Cremona, le fondateur de la société Les Vignes d'Alexandre.

Il est vrai qu'Alexandre Cremona n'est pas novice en la matière; maître de chai dans la propriété familiale en Bourgogne, il a également exercé ses talents au sein du château d'Arley, dans le Jura, durant de longues années.

Concrètement, Les Vignes d'Alexandre prend en charge l'ensemble des étapes: de l'analyse du sol à la mise en bouteilles du «vin de jardin» en passant par la plantation des pieds de vigne.

Il travaille d'ailleurs en collaboration avec un paysagiste afin que le vignoble soit en plus élégant.

En partenariat

Une parcelle d'environ 1 are suffit pour assurer la production de fruits et une cuvée d'une cinquantaine de bouteilles.

«Généralement, les vignes donnent leurs premiers fruits au bout de deux ans. Avec mes clients, je m'inscris donc dans une collaboration à long terme, sur deux ou trois ans. Je ne peux pas tout faire, il leur faut également personnellement s'investir pour que le vignoble se développe. Ce qui n'est pas difficile car ce sont généralement des gens passionnés. J'ai également développé différents coffrets afin de leur fournir les outils nécessaires pour cultiver la vigne et la soigner. Lors de la vendange, je viens avec le matériel nécessaire pour transformer le fruit en vin», précise le maître de chai.

Un vin «maison» dont la qualité dépendra de multiples facteurs.

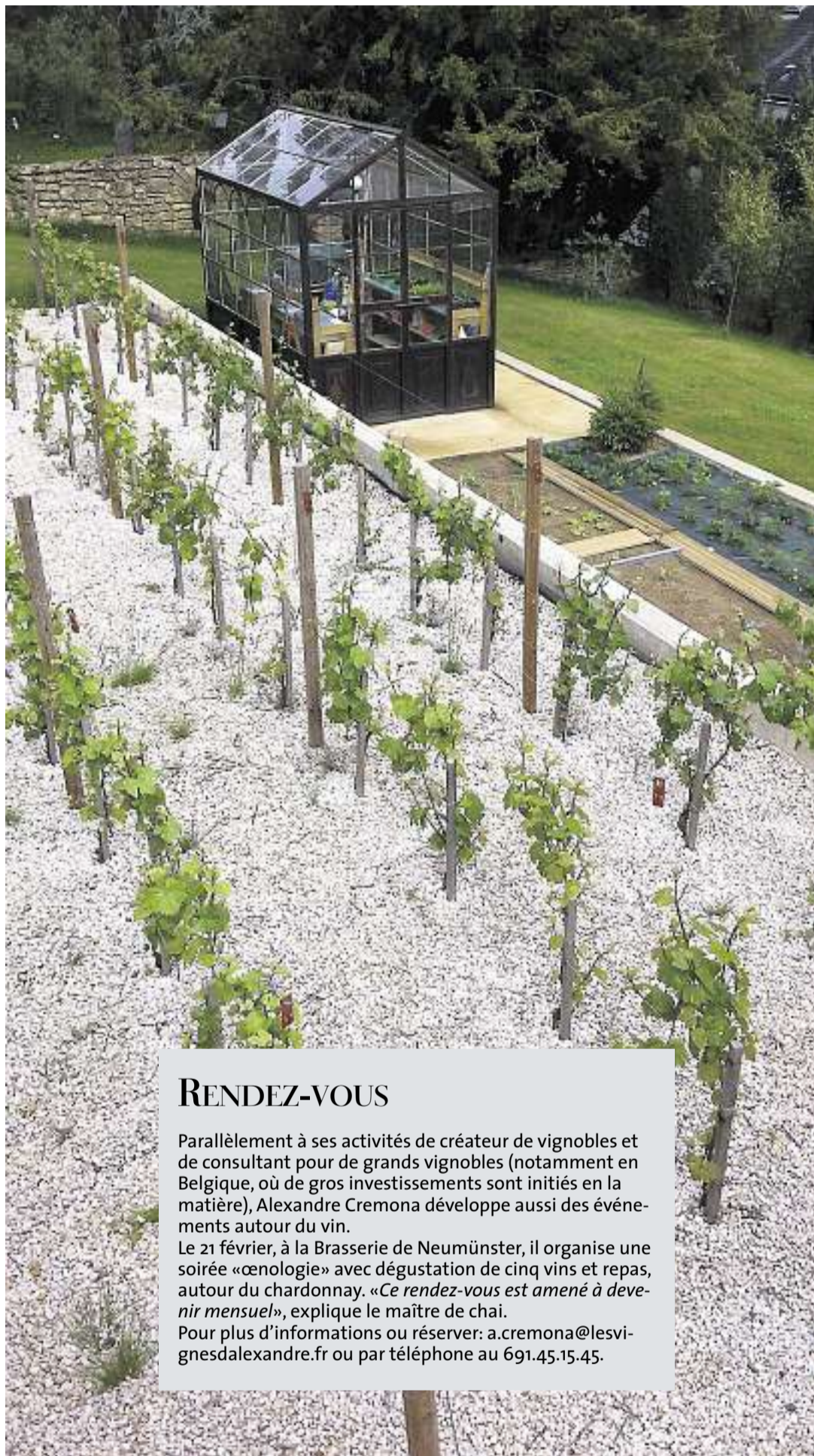
«On peut obtenir de très bons produits. Sur une petite parcelle, il est plus facile d'être très précis et de parfaitement soigner la vigne. Dès lors que l'on obtient de très bons fruits, tout est ensuite possible», ajoute Alexandre Cremona.

Pour l'heure, la formule a d'ores et déjà séduit une dizaine de particuliers en Lorraine et en Belgique.

Des négociations sont en cours au Luxembourg.

En ce qui concerne l'investissement, il est au minimum de 10.000 euros (tout dépend bien entendu du terrain, des cépages, des services...) pour une parcelle de 1 are, pour un accompagnement de trois ans.

FABRICE BARBIAN



RENDEZ-VOUS

Parallèlement à ses activités de créateur de vignobles et de consultant pour de grands vignobles (notamment en Belgique), Alexandre Cremona développe aussi des événements autour du vin.

Le 21 février, à la Brasserie de Neumünster, il organise une soirée «œnologie» avec dégustation de cinq vins et repas, autour du chardonnay. «Ce rendez-vous est amené à devenir mensuel», explique le maître de chai.

Pour plus d'informations ou réserver: a.cremona@lesvignesdalexandre.fr ou par téléphone au 691.45.15.45.

Avec 26 pieds de vigne, il est possible de produire une cinquantaine de bouteilles

EN BREF

Rendez-vous

Du 8 au 10 mars se tient le 14^e salon du vin «Vin amicale» au centre de loisirs Norbert Melcher à Steinsel. Pour l'occasion, une trentaine d'exposants venant de toutes les régions viticoles de France feront le déplacement. A noter également, il est possible de participer à des dîners les vendredi et samedi soir, tandis qu'un déjeuner est proposé le dimanche.

Les réservations se font par e-mail à l'adresse suivante: herosha@pt.lu.

Sur le podium

«Nous n'étions pas représentés, malheureusement, au Bocuse d'or, mais nous étions présents à l'International Catering récemment organisé au Sirha. Pour moi, c'est un peu le Bocuse d'or des traiteurs», fait savoir Daniel Rameau, le président d'Euro-Toques Luxembourg. Une participation qui s'est avérée judicieuse pour le Luxembourg, puisque le pays se classe 3^e à cette compétition, derrière la France et l'Espagne. L'équipe était composée de Jean-Michel Bardet, qui est second au restaurant Ma Langue Sourit, et de Damien Grandclaude, pâtissier au sein du même établissement.

Saint-Valentin

Avec le programme intitulé «Declare your love», le champagne Moët rosé impérial de Moët & Chandon entend aider les amoureux, amateurs de petites bulles, à déclarer leur flamme avec brio, délicatesse et romantisme, bien entendu. Il permet de personnaliser une bouteille, propose des coffrets cadeaux ainsi que des recettes pour accompagner le Moët rosé impérial et des conseils pour ouvrir le champagne avec classe.

Tout cela se fait via internet: www.moet.com/rose. Sur Apple Store, une application pour iPad et iPhone est également disponible pour personnaliser ses clichés.

De son côté, Suite Novotel Luxembourg pimente également la Saint-Valentin de ses clients avec une offre composée d'une nuit dans une suite, de deux petits déjeuners et d'une «Love Box», un coffret «coquin» créé par son partenaire YesforLov. Le tout pour 143 euros. Plus d'informations sur: www.suitenovotel.com.

Guide des Logis 2013

Disponible gratuitement, le Guide international des Logis 2013, édité en six langues, recense 2.600 établissements (dont une dizaine au Luxembourg et 25 en Belgique) qui s'attachent tout au long de l'année à assouvir le besoin de bien-être, de calme et de confort de leurs clients.

«Dans un souci permanent d'innovation, les Logis lancent cette année la thématique moto, qui invite les hôteliers, à travers une charte orientée client, à accueillir les adeptes des deux-roues dans les meilleures conditions. Ces derniers bénéficieront, entre autres, d'un garage fermé, d'un point d'eau pour l'entretien de leur véhicule ou encore de cartes routières à consulter sur place», révèle Thierry Amirault, président de la Fédération internationale des Logis.

Pour télécharger le guide, voir: www.logishotels.com.

F.B.

Ouverture de la Brasserie Etoile

Cuisine française et luxembourgeoise

Jos Moris remet le couvert.

Bien connu des professionnels et des fines gueules, Jos Moris a dirigé durant vingt ans l'hôtel Moris situé à Walferdange.

Un établissement dont il est encore le propriétaire et dont le res-

taurant Seasons by Moris est entre les mains de son fils, Marc Moris.

Depuis quelques années, Jos Moris avait levé le pied.

Mais voilà qu'il reprend du service. «Je commençais à m'ennuyer. Alors je me suis lancé dans une nouvelle aventure professionnelle en ouvrant la Brasserie Etoile, à Luxembourg», explique-t-il.

Une nouvelle affaire qu'il a ouverte avec un associé, Mohammed Fouttough, qui reprendra l'établissement quand Jos Moris se sera décidé à raccrocher pour de bon, si tant est que cela arrive un jour.

Tête de veau

La Brasserie Etoile est situé 2, rue Rollingergrund, à Luxembourg. Une adresse bien connue de tous les Luxembourgeois.

En ce qui concerne la décoration, l'accent a été mis sur la lumière et la clarté, ce qui lui confère une ambiance à la fois chic et décontractée.

En matière de cuisine, Jos Moris a décidé d'en confier les rênes au chef allemand Gerd Kirchner.

L'assiette est généreuse. Sur la carte aux accents français et luxembourgeois, du cordon bleu, de la tête de veau, de la bouchée à la reine.

A l'heure du déjeuner, le plat du jour est facturé 11,50 euros, et le menu (entrée et plat ou plat et dessert), 13,50 euros.

«Une formule entrée, plat et dessert est également disponible pour 16 euros. Le restaurant peut accueillir 70 clients en même temps, et dès cet été une terrasse de 35 places sera disponible. Atout de taille à Luxembourg, nous avons la chance, pour l'instant, d'avoir un grand parking à proximité», précise le patron des lieux.

Café-Restaurant
Brideler Stuff
 A partir du 4 Janvier Zantzen 1095
 Raclette Suisse // Fondue au Fromage
 Uniquement le Soir du Côté «Stuff»
 Jour de repos le lundi Telefon 338734-1 www.bridelerstuff.lu