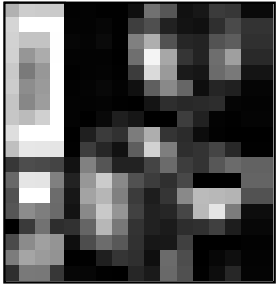


**Risée noire**  
(rg) - En attendant la marche triomphale du "brave new world" transgénique, il faut encore profiter d'une multitude de variétés végétales comestibles. Il y a par exemple une panoplie de sortes de riz, blanc ou intégral, venant surtout d'Asie. Une sorte que nous pouvons instamment recommander, bien qu'elle soit aussi exotique que difficilement trouvable, c'est le ***riso nero venere*** de la vallée du Pô. D'emblée il peut effrayer par sa couleur noire naturelle, qui peut laisser moultes traces dans votre cuisine. Le riz noir était obtenu par croisement d'une ancienne variété chinoise avec des riz de Padanie. S'il surprend par sa couleur, il épate par son goût génial, extrêmement aromatique, qui fait qu'il ne faut rien ajouter d'autre que du sel et de l'huile d'olive ou du beurre.

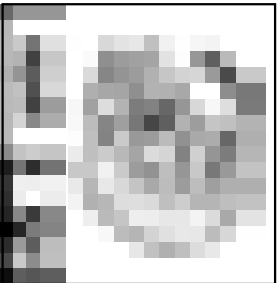
Nous l'avons trouvé auprès de deux producteurs piémontais, dont l'un pratique la vente par Internet. A vous de chercher, l'enjeu en vaut la risée.

*Riso Nero Venere: Principato di Lucedio* (*www.principatodilucedio.com*) ou *Riseria di Lenta* (*www.riseriadilenta.com*).



**Q Bar**  
(rw) - Après maints essais plutôt ratés d'ouvrir le bar "qui marche", on tente de nouveau sa chance: au 42, rue de Hollerich, partageant l'entrée cochère avec le restaurant-snack Congo, le **"Q"** vient de faire peau neuve et semble lentement se faire une clientèle. Le décor, un mélange de bois, de fer et de murs peints dans des couleurs chaudes, contraste quelque peu avec les chaises style "design" des années 90, et les petites nappes carrées rouge et blanc sur les tables. Une petite mosaïque sur le sol ainsi que de nombreuses chandelles ajoutent encore à l'atmosphère insolite. Pendant la semaine, c'est plutôt calme, et on peut agréablement s'y retirer pour une causette ou pour goûter aux cocktails servis en quantités généreuses. Les week-end par contre, c'est la fête: tenez, ce samedi il y a une nuclear party avec le DJ Loïc, et on vous garantit que l'âge moyen de la population du "Q" ne dépassera pas les 25 ans.

*Q Bar, 42-44, rue de Hollerich.*



**Vegetarisch Kochen**  
(rg) - In Erwartung der wiederzugewinnenden Bearbeitbarkeit des Gartenbodens kann man sich jetzt noch auf die spätere Verwertung der Gartenprodukte vorbereiten.

Seit September und noch bis April laufen noch die "Kochkurse Cereale" zur ***Vegetarischen Vollwerternährung*** unter der Leitung von Elisabeth Demmer. Die Kurse reichen von mehrteiligen Einführungen bis zu spezifischen Kursen. Die Preise liegen entsprechend zwischen 1.000 und 8.000 LUF. Die Zahl der Teilnehmenden ist auf 10 begrenzt, deshalb ist es ratsam, sich vorab zu informieren. Die nächsten Termine sind "Vollkornbäckerei zu Hause" (19.3.), dem "Süßen in der Vollwertküche" (14.3./21.3.) und "Vitalem und Nahrhaftem aus der Salatschüssel" (25.4.) gewidmet. Außerdem "Ernährung im Leberrhythmus" (5.3.) und "Das Milchsäure - nicht nur Sauerkraut - widerentdecken" (12.3.). Für HeimbäckerInnen empfiehlt sich "Selber Brot backen", ein zweiteiliger Kurs am 31.3. und 1. April.

*Vegetarische Vollwerternährung: Elisabeth Demmer, 5 rue de Bertrange, L-8216 Mamer, Tel. 31 12 01.*

CASTELLO DI FONTERUTOLI

# Nobiltà toscana



Filippo Mazzei de Fonterutoli de la commune Castellini dans le Chianti est descendant direct de Ser Lapo Mazzei (1350 - 1412) qui a nommé pour la première fois un vin "Chianti".

(photo: Die Toskana und ihre Weine)

**Rencontre au sommet gastronomique: Léa Linster cuisine sur fond des "super-toscans" de Fonterutoli. Dénouement heureux.**

Sans doute n'est-ce pas uniquement à cause des activités du "Club des Amateurs de Vins des Communautés Européennes" que beaucoup de fonctionnaires européen-ne-s s'engagent pour qu'un maximum de services puissent rester à Luxembourg. Toujours est-il que l'association oeuvrant sous l'égide de Nico Waldbillig, éminent oenologue et gérant du sélecte magasin du parlement européen, joue un rôle appréciable dans la convivialité dans ce milieu eurocratique par ailleurs quelque peu isolé.

## Arrivée en gare

Les grands événements jouent un rôle important dans cette vie associative européenne. Ainsi, lorsque le club invite ses membres - communautaires et luxos - à une rencontre au sommet entre la lauréate Bocuse d'Or Léa Linster et le responsable du domaine toscan de Castello de Fonterutoli, Francesco Mazzei, il n'est pas surprenant que le restaurant "Au Quai de la Gare" se remplisse de plus de 100 hôtes, une cinquantaine ayant dû être refusées faute de place.

Auparavant, les soirées du club se déroulaient à "La Lorraine", mais le changement imposé a donné lieu à cette première qui d'ailleurs faisait frissonner quelque peu la célèbre cuisinière de Frisange. Rien que d'avoir à préparer et à servir un repas de 7 mets pour 113 personnes nécessitait une mobilisation générale du personnel. Mais le défi majeur consistait à concevoir un dîner italien sur base de quelques-uns des plus prestigieux crus toscans. Citons donc d'emblée le fabuleux menu qui accompagnait quelque cinq crus différents de ce domaine phare du Chianti Classico, ceci d'autant plus qu'il sera encore servi durant un mois au restaurant ferroviaire de Léa Linster. D'abord, sur un Badiola 99 et un Morellino di Scansano 99, des Crostini et une Zuppa di fagioli bianchi ser-

vie "come cappuccino". Puis, sur le Chianti 99, un superbe risotto cremoto con erba fresca e parmiggiano, dont la couleur verte provenait d'une laitue. Ensuite une pomme de terre Ratte au foie de canard à la truffe et jus balsamique, accompagnant une mini-verticale de Riserva 98, 97, 96. Enfin du porcelet sur le grand vin de table Siepi, millésimes 98 et 97.

## La Toscane ressuscitée

Afin de vous consoler de n'avoir pas pu être de cette fête, chères lectrices et chers lecteurs, voici quelques informations sur ce fleuron des vins de Chianti.

Parler du Chianti en notre patrie francophile risque d'aboutir à des malentendus. Il y a certes une partie de nos compatriotes qui ont pigé, les dégustations des importateurs aidant, que le Chianti fin et début du siècle n'était plus assimilable aux effroyables piquettes bradées dans les pittoresques bouteilles bombées entourées de paille. Depuis les années 80, et surtout après les grands millésimes 90, 95 et 97, le Chianti des "Castello" a sa place dans le peloton de tête de la viticulture mondiale. Ceci est le résultat d'une renaissance radicale suite à des décennies de médiocrité et d'abandon. Le tourisme en Toscane a largement contribué à provoquer une mobilisation générale dans la génération nouvelle des vignerons toscans. Cet esprit de reconquête ne touche pas seulement les jeunes loups, dont beaucoup sont venus d'Allemagne ou de Suisse, mais également l'aristocratie des "Castello". Le dernier domaine à ressusciter a d'ailleurs été le berceau du Chianti, celui des barons de Ricasoli, qui vient d'entamer un remontée spectaculaire - grâce à l'aide de la famille Mazzei, propriétaire depuis 1435 du Castello de Fonterutoli.

La famille Mazzei compte parmi l'aristocratie de souche du

Chianti, puisque Ser Lapo Mazzei (1350-1412) était déjà notoire comme viticulteur à Carmignano. Son homonyme Lapo Mazzei, né en 1925, a largement contribué à sortir le Chianti Classico de l'abîme de la médiocrité. En 1974, il devenait président du consortium du Chianti Classico. Depuis lors, il peut se prévaloir d'avoir pu assister à la remontée de l'appellation et à l'ascension au sommet de son propre domaine. Mais ce n'est pas uniquement la continuité familiale qui est le garant de qualité au Castello de Fonterutoli, mais également l'engagement du célèbre oenologue Carlo Ferrari.

## Finesse et structure

Encore quelques mots qui peuvent aider à déchiffrer le Chianti. Originellement le Chianti était limité à l'actuelle appellation "Classico". Des appellations satellites de Chianti se sont étendues autour de Florence et de Sienne, de sorte qu'il est parfois difficile de faire le tri, ceci d'autant plus que ces appellations commencent également à produire certains "vini da tavola" haut de gamme. En fait, le "vino da tavola" est bien éloigné d'un vin de table français, puisqu'il s'agit d'une astuce pour contourner les normes relatives au Chianti, notamment l'utilisation primordiale de Sangiovese. Les grands domaines ont ainsi introduit la notion de "vino da tavola" pour leurs grands crus, e.a. ceux élaborés à base de cépages "nouveaux".

Tous les vins de Fonterutoli dégustés à notre soirée se situaient entre la note "excellent" et "fantastique". Elegance et finesse pour le "petit" vin "Badiola", élaboré surtout à base de Sangiovese et qui passe six mois en fût de chêne américain. Le "Belguardo" est d'un tout autre type. Originnaire d'une extension du domaine dans la région côtière de la Maremma, il est nettement plus corsé et volumineux. C'est un Sangiovese pur élevé en barriques de chêne américain et français. Il fait contraste avec le "Fonterutoli" tout court, qui est élaboré à partir de raisins cueillis à une altitude de 450 mètres.

"Finesse pour les vins élevés à 450 mètres d'altitude, structure pour ceux de Siepi à 250 mètres", explique Francesco Mazzei. Les Chianti classico "Castello de Fonterutoli" à base de 90 pour cent de Sangiovese et de 10 pour cent Cabernet Sauvignon représentent ce mariage heureux entre structure et finesse. Evidemment l'apogée est atteint par le vino da Tavola di Toscana "Siepi". Il est élaboré à partir de 50 pour cent de Sangiovese et 50 pour cent de Merlot d'un vignoble spécifique et est élevé 18 mois en barrique et 6 mois en bouteille. Il remplace en quelque sorte les grands crus précédents "Ser Lapo" et "Concerto".

S'il s'en fallait encore d'une preuve percutante pour les performances impressionnantes de la nouvelle génération des Chianti Classico, et bien voilà: Viva il Chianti Classico!

Robert Garcia

BANKENARCHITEKTUR

# Friede den Palästen



Zum ersten Mal seit der Römerzeit hat Luxemburg wieder Repräsentativ- Architektur aufzuweisen. Und sie spiegelt Ökonomie und ideologischen Überbau des Landes wider.

(roga) - Die "Palazzi prozzi" der über 200 Bankhäuser in Luxemburg mögen ZeitgenossInnen zu uneingeschränkter Götzenverehrung oder hemdsärmlicher Kapitalismusschelte verleiten. Eins ist sicher: sie haben in den letzten dreißig Jahren das Stadtbild der kleinsten Kapitale der europäischen Union grundlegend verändert. Und sie stehen nicht nur für die ökonomische Basis, sondern auch für den neuen kosmopolitischen Lifestyle der ehemals verschlafenen Provinzhauptstadt.

Die Autorin des soeben erschienenen Bildbands **Banks and Architecture** leistet sich in ihrem originell konzipierten und wie erwartet kompetent dokumentierten Werk einen einzigen Denkfehler. Wenn Ina Nottrot die Frage, ob es verwegen wäre, "die heutigen Bankenbauten mit den Kathedralen des Mittelalters zu vergleichen", entschieden verneint, so verwechselt sie eindeutig den ideologischen Überbau mit der materiellen Realität. Zwar waren die Kathedralen Ausdruck der

ideologischen Herrschaft der Kirche, doch es waren die Burgen und Schlösser der Feudalherren, die die ökonomischen Besitzverhältnisse widerspiegeln. So betrachtet müsste von den Bankenpalästen als Trutzburgen der Moderne gesprochen werden, auch wenn nicht in allen waschechten Raubritter hausen - die Medienhäuser würden den Kathedralen entsprechen.

Doch in den Essays von Ina Nottrot geht es weder um spätmарxistische Analysen noch um psychoanalytische Porträts von Tresorhütern, sondern um die Architektur der Paläste, welche die Burgherren der Finanzwelt dem Stadtpanorama hinterlassen haben.

### Trutzburgen der Moderne

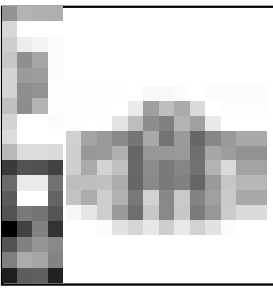
Wie gesagt, originell und gewinnbringend ist die Herangehensweise der Autorin. Statt dumpf einen geographisch oder chronologisch geordneten Katalog der architektonischen Wunderwerke und Scheußlichkeiten hinzublättern, ordnet Ina Nottrot die einzelnen Kapitel nach den bautechnischen und städtebaulichen Funktionen. Diese Hierarchie erlaubt es, einen nüancierteren Blick auf die Bollwerke des Finanzkapitals zu werfen.

Das entsprechende Bildmaterial von Marc Theis wird der essayistischen Choreographie gerecht. Hier sind halt Profis am Werk, und der Wahlhannoveraner versteht es überaus geschickt, die Illustrationen so nah wie möglich am Essay zu halten.

Hand aufs Herz: kommerziell gesehen wird dieses Buch in dem Maße ein Erfolg, wie sich Banker interessiert zeigen, es als Geschenk für KundInnen aufzukaufen. Deshalb schreibt Lucien Thiel im Vorwort recht beschönigend vom "kulturellen Verantwortungsbewusstsein der Banken, die einen nicht unwesentlichen Teil ihrer Einkünfte in die Verschönerung der Stadt gesteckt haben". Nun ja, "de gustibus non est disputandum"; zumindest die Anfangszeit des Bankenbooms hat uns einige zünftige Beton- und Glasklötze beschert. Der Trend hat sich im letzten Jahrzehnt gewendet, und seit das Raumschiff der "Banque de Luxembourg" aus Miami gelandet ist, sehen sich neue Bauhaie doch etwas mehr gefordert als früher.

Einheimischen, und seien sie auch nur am Rande an Architektur interessiert, eröffnet das Buch nicht nur Türen zu den Innenräumen der Finanzwelt, sondern auch eine vielleicht unkritische, aber auf jeden Fall kompetent und spannend dokumentierte Basis für einen individuellen Umgang mit der für unser Land essentiellen (Bau)-Materie.

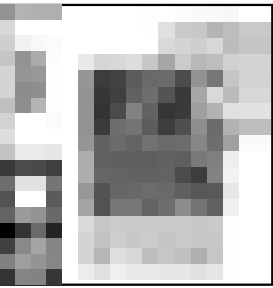
Ina Nottrot/Marc Theis: *Banken und Architektur, Bildband mit dreisprachigem Text (D, F, E), Editions Guy Binsfeld 2001, 128 S., 155 Farbbilder, 2.450 LUF.*



**Cantines sécurisées**  
(wx) - Les crises d'insécurité alimentaire, notamment celle de l'ESB, aidant, la problématique de la sécurité alimentaire gagne aussi le terrain scolaire. La CE mène actuellement une campagne

**sécurité alimentaire.** L'ULC et les lycées de la "Nordstad" ont relevé le défi en portant le message dans les écoles. Une journée de l'hygiène est consacrée à cet épineux défi qu'est la qualité de la restauration scolaire. Elle se clôturera par un workshop. Il y sera question de la nouvelle orientation de la restauration scolaire - par le responsable du ministère - et d'un échange de vues sur les contraintes qui peuvent apparaître par des réglementations européennes en défaveur p.ex. d'un approvisionnement des cantines avec des produits de qualité, comme des produits du terroir, biologiques, sans OGM etc. Un thème donc crucial dans la voie d'une décentralisation et d'une amélioration de la restauration scolaire.

*Journée de l'hygiène: Lycée Technique hôtelier, rue Joseph Merten, Diekirch. Lundi 19 février 19-21 heures.*



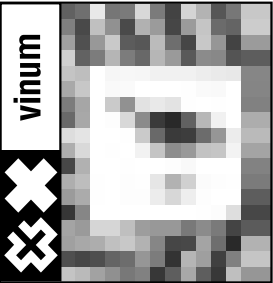
**Poissons de mars**  
(rg) - De plus en plus de poissons destinés à la consommation sont produits dans des entreprises de pisciculture. Le **Domaine de Lindre**, situé près de Dieuze en Moselle, à une

heure de voiture de Metz, nous promet une pisciculture extensive dans une site consacré à la préservation de l'environnement. Il peut donc être intéressant de vérifier ces promesses in situ, ceci d'autant plus que ce domaine public propose une série d'animations - scolaires sur demande et grand public les weekends.

Ainsi, le dimanche 25 février aura lieu, dès 9 heures, le traditionnel "Duck Day" où l'on pourra observer une trentaine d'espèces de canards. Le dimanche suivant, 14.30 heures, c'est le tour d'une journée d'information sur la domestication des poissons, notamment du brochet. Un équipement de bottes et de vêtements chauds est conseillé.

Suite logique les samedi 10 et 17 mars de 10 -12 et 13.30-17 heures: les deux premiers marchés aux poissons de l'année.

*Domaine de Lindre: tél. (0033)-3-87869004, rens. du lu au ve 8 -12 et 13-16 heures.*



**Organic Down under**  
(rg) - Le bilan écologique des vins importés d'Australie n'est pas génial, mais un test est permis dans les vins bio. On vous conseille, à côté de la gamme Penfolds et Botobolar, ce domaine

**Glenara** qui est situé dans les "Adelaide Hills" dans le sud du "Down under". Depuis 1993 Leigh et Jan Verral et leurs fils cultivent les 12 ha de leur vignoble - d'ailleurs classé monument naturel - en biologie. Leur spécialité est le Pinot noir, qu'on laisse mijoter encore un peu. Dans une vaste gamme de cépages - Riesling, Chardonnay, Sémillon, .... - nous proposons ce "Cabernet-Merlot 1997". Il y a du Cabernet Sauvignon plus du Merlot et du Cabernet Franc. Il y a de quoi invalider les préjugés sur les vins australiens: malgré son élégance, il est complexe, riche, et du fait du climat plus frais, d'une personnalité contrastée. L'élevage en barriques de chêne français et américain lui apporte toutefois une rondeur parfaite. *Glenara: Cabernet Merlot 1997, Pelisande Weine, D-88299 Leutkirch (Fax 0049-7561-70894). [www.glenara.com.au](http://www.glenara.com.au).*

in: "Banken und Architektur"