

"Chiggeri" en prestige

(disga) - La série des dégustations de vins continue au restaurant Chiggeri. L'invitation pour la dégustation des Bourgogne de "Bouchard Père & Fils" nous étant parvenue un peu tard, nous ne l'avons pu annoncer. Le patron Tabourin semble être déterminé soit à vider ses caves soit à susciter l'appétit pour des crus de prestige. En tout cas, le lundi 28 février aura lieu une **Soirée vins prestige** autour de quelques-uns des vins les plus intéressants du monde. Pas moins de 16 crus sont en dégustation, et comme il s'agit de bouteilles vendues à partir de 1.000 balles, il n'est pas surprenant que le prix soit de 4800 LUF, petites agapes comprises. Voici quelques-uns des crus: Puligny-Montrachet Chanson 81, Almaviva 97 (Rothschild chilien), Penfolds Bin 707 93, Château Musar 93 (Liban), Tignanello 94, Barolo Sperss Gaja 94, Eiswein Kracher 97 (Autriche), Sauternes Rieussec 78. Cela fait une série un peu tous azimuts entre vins très âgés et des nouveaux venus encore plutôt vivaces. Mais pour connaître toute une galerie de vedettes, il s'agit sans doute d'une occasion de choix.

Chiggeri: 15, rue du Nord L-2229 Luxembourg. Tel.: 22 99 36 (prix de la dégustation 4800 LUF).

Gaart & Leed Cocou Kokopelli

(rogaart) - Dans notre édition 519, nous avons rapporté les déboires faramineuses de "Terre de Semences", initiative pour la conservation des variétés de graines de légumes et de fleurs anciennes. Dominique Guillet doit transformer son entreprise en association d'échange sans but lucratif suite aux chicanes bureaucratiques de l'administration française. De notre côté on était surpris par l'écho important de la part de nos lecteur-trice-s. Le livre de cette association **Kokopelli** était en rupture de stock suite au succès de l'appel. Il nous est parvenu entre-temps. Comme l'année dernière il s'agit d'une véritable encyclopédie d'espèces menacées. A côté d'une section photographique impressionnante tout un chapitre de ce livre-catalogue parle d'agriculture durable et du tiers monde. Jusqu'à fin avril, on peut commander des sachets de semences (14 FRF plus port 20 FRF pour la commande). Après, "si la législation française n'est pas modifiée (et les diverses réactions officielles ne nous laissent que peu d'espoir), Terre de Semences cessera ses activités commerciales sur la France."

Pour les lecteur-trice-s qui auraient oublié de solliciter la revue-catalogue, il suffit d'envoyer un chèque de 60 FRF à l'adresse de Kokopelli.

Kokopelli: Quartier Saint Martin F-07200 Aubenas. Tél. (0033) 4 75 93 53 34, fax 475 93 37 75.



photo: Romain Girtgen (Gentillesse du Cabaret Splendid)

QUARTIER DE LA GARE- QUE RESTE-T-IL DE NOS AMOURS? (5)

On sort ce soir?

La nuit, tout commence et tout finit pour beaucoup aux alentours de la gare. Une nuit qui n'en est pas une. On chante, on se promène, on fait des affaires, on travaille, on trafique, on danse, les uns s'habillent, d'autres se déshabillent. Une sortie dans le quartier de la gare.



C'est l'histoire d'une sortie à quatre, deux hommes luxembourgeois, Claude et Romain, et deux femmes espagnoles, Geli et Paca. Moi, motivée par ma recherche pour cet article, les autres, curieux et heureux de pouvoir "enfin" explorer ce côté mystérieux de la vie nocturne que sont les cabarets.

On commence la soirée dans un resto de cuisine portugaise. Bacalhao, vinho verde, uma bica, amêndoa amarga et, comme dessert, guitares et fado. Cette tournée est pour moi ..., connais-tu cette chanson?, desejam mais alguma coisa? Bilan de l'opération, la discipline se relâche et nous sortons vers minuit.

Premier cabaret, assez récent, nom anglais et royal, des clients luxembourgeois, portugais et des "filles" provenant des pays de l'Est. Musique techno. C'est tout? Pas très intéressant. Allons voir ailleurs.

Nous arrivons à la rue du Fort Neipperg et rentrons dans un classique de la nuit. Accueil très chaleureux. L'ami Mubi toujours souriant. Voulez-vous parler avec la patronne? Un chien mascotte se promène au milieu des gens. J'explique le but de cette visite et demande si le photographe peut prendre quelques photos. Pas d'entraves, "cela nous fera un peu de publicité". Nous attendons le spectacle en buvant un verre et en regardant l'ambiance. Des hommes que nous avons rencon-

trés dans le cabaret précédant arrivent et s'entretiennent avec des employées. Un chanteur commence à chanter: "Volver, volver", "Granada", "New York, New York". Bref, pour tous les goûts. Au rythme de "Amor, amor, amor, nació de ti, nació de mí, de la esperanza ...", des artistes très blondes descendent sur le plateau et commencent à danser. Spectacle plutôt lesbo. Nous regardons, l'atmosphère est détendue. Romain prend des photos. Une des filles montre sa gêne. Il arrête.

Le patron nous offre un verre. Nous finissons par danser. "Vous êtes fatigués? On n'est pas fatigués...". A cinq heures (à nouveau le temps est passé très vite) nous quittons le cabaret, après avoir promis d'apporter les photos et de fixer un rendez-vous avec les patrons pour une interview.

Nous continuons, toujours rue du Fort Neipperg, Cuba, Saint Petersburg, des noms mythiques qui deviennent des points de rencontre. Nous ne pouvons pas rentrer, trop tard. Et pourtant, on le sait, à l'intérieur la vie continue. On cherche le patron d'un autre cabaret, mais il est parti; nous essayons encore dans un autre, même chose. Des gens nous conseillent d'aller dans un café qui ne ferme jamais. Nous voilà à la rue de Bonnevoie. Nous allons vers la rue de Strasbourg. Rien. Rue Joseph Junck. Sex shops. Rien. Que faire? Allons à la gare. Nous n'avons pas été les seuls à avoir cette idée.

Là, il fait jour. Des croissants, des journaux, des gens qui se retiennent, d'autres qui arrivent, personne n'a l'air très frais, mais

c'est le seul endroit où l'on ne caille pas. Toujours les mêmes visages qu'on a rencontrés auparavant, ainsi que d'autres que l'on retrouvera plus tard. Après un café nous décidons de rentrer chez nous vers six heures. On s'est bien amusés, mais la nuit n'a pas été aussi excitante que supposée et souhaité. Tout ce qui brille n'est pas de l'or ...

Ce jour-là, j'avais déjeuné avec deux personnes qui connaissent bien la vie nocturne. Elle, artiste russe qui a travaillé dans plusieurs locaux de la gare; lui, client qui, à la question pourquoi il fréquentait les cabarets, a répondu "j'aime bien observer les gens". Elle, à son tour, insistait sur les attitudes psychologiques et plutôt psychothérapeutiques des femmes qui y travaillent. Très souvent les clients, majoritairement mais non seulement des hommes, de tous les âges et pas toujours très riches (il y a d'autres endroits pour ceux-ci), cherchent de l'écoute, ce qu'ils ne trouvent pas à la maison. Ils ont besoin de compliments, de chaleur humaine. Dans les pays où les manifestations d'affection sont rares, il ne faut pas s'étonner si quelqu'un est prêt à payer pour qu'une belle femme lui chuchote à l'oreille "tu es intelligent, tu es beau". Plus elle a de sentiments ou de scrupules, moins professionnelle elle est et plus réduits seront les bénéfices produits et perçus. Les filles doivent bien comprendre qu'il ne s'agit que d'un jeu, que la situation est irréaliste et passagère pour les deux parties. Ne jamais se laisser éblouir, ni oublier que quelque part il y a un enfant, ou une famille.

Comment arrivent-elles à Luxembourg? Pas si facile ... D'abord, elles répondent à une annonce publiée dans la presse locale. Ensuite elles sont contactées par l'imprésario de là-bas, qui, suite à la réception des pièces nécessaires (photocopie du passeport, photos, C.V.) et des réponses à des questions comme celle des langues parlées, les "envoie" ici, non sans avoir perçu sa rémunération (mon interlocutrice a payé 900 \$).

Une fois au Grand-Duché elles ont la première surprise: sur leur passeport on met un visa avec le cachet "travaille au cabaret ...". Nulle part ailleurs elle a vu cela, et pourtant elle connaît pas mal de pays. Pourquoi faut-il avoir le nom de son lieu de travail sur le passeport? D'autant plus qu'elles sont obligées de quitter le pays avant que six mois ne se soient écoulés. "On nous met une étiquette qui ne nous convient pas du tout", dit-elle.

Heureusement, les conditions se sont améliorées par rapport aux années précédentes: on ne déduit plus de leur salaire la commission pour l'imprésario du Luxembourg. Elles doivent être logées par le patron, mais gare à celles qui tomberaient malade ou qui voudraient rester plus longtemps au Luxembourg, ou qui refuseraient de faire des heures supplémentaires qui, en outre, ne sont pas payées.

Que disent les patrons, les imprésarios, les voisins? A lire dans le prochain et dernier chapitre de notre série.

Paca Rimbau-Hernández

Mon amie La Rosa

(rovin) - D'emblée: le Port c'est pas mon truc. Trop de peu de personnalité, maux tête inclus. Evidemment, Vintages des grandes années 1995 était une telle année, même Parker distribuait 100/100. Nous sommes restés dans les plus petits domaines. **Quinta de la Rosa** n'est pas une firme transnationale, mais un domaine portugais appartenant à la famille immigrée Bergqvist. Outre un excellent Douro rouge, la quinta procède du Porto à partir de vignes de ans de Touriga Nacional, Ti Barroca et Tinta Roriz. **Vintage Port 1995** se distingue des Portos ordinaires par l'élevage à partir de raisins d'une seule grande année. Ces raisins seraient encore tripotés avec les pieds.

Toujours est-il que le résultat n'est en aucune mesure comparable à un Porto de masse: c'est l'aspect rouge foncé tendant vers le noir sans être par trop caillé. Une attaque en bouche suave, sans douceur exagérée. Ample et riche, et surtout une finale somptueuse qui dure éternellement et vous laisse des sensations fortes, mais nuancées pour de longues heures. Pour cette raison, évitez de le boire apéritif, mais plutôt comme de dessert.

Vintage Port 1995: Quinta de la Rosa, Sophia Bergqvist, Gouveias do Douro P-505 Pinhao.

Gaart & Leed Flowerpower p.c.

(rogaart) - Schnittblumen nicht nur zu den Alibifesten Sankt-Valentin oder Muttertag beliebt. Leider stammt der große Teil der in unseren Gefilden angebotenen Blumen für eine Vase aus einer bedenkenlos Glashauszucht mit hohem Einsatz chemischer Kampfstoffe. Auch werden viele Blumen der Dritten Welt, z.B. aus Kolumbien, eingeflogen und holländische Produkte verkauft. Nicht nur GärtnerInnen und FloristInnen, sondern auch KonsumentInnen wäre mit Blumenware aus ökologischem Anbau gedient. Um ein attraktives Marktsegment aus ökologischer Erzeugung im Bio- und Fairtrade-Handel zu etablieren, werden gemeinsame Initiativen von Erzeugern, Handel, FloristInnen und VerbraucherInnen notwendig. Einen ersten Versuch einer Studientagung, die nächste Woche in Altenkirchen (Hessen/Land-Pfalz) stattfindet. Spektakelreferieren u.a. über das Marktpotential von Bio- und Fairtrade-Erzeugung und Vermarktung von Schnittblumen in verschiedenen Handelssegmenten und die notwendige Öffentlichkeitsarbeit. Für eine Anmeldung ist es noch nicht zu spät, aber wen's interessiert: **Blumen in den Handlungskreislauf** Tagung Evangelische Jugendakademie Altenkirchen 29.2. - 1.3.2000. Tel.: (0049) 2681-9510 Fax: 70206.