

## ET LE WHISKY « FÛT »...

Dans le vieux Mulhouse, à quelques pas de la Place de la Réunion, une boutique 100% whisky abrite 300 références et pratique une tradition rare. A chaque Noël, Patrick Bertrand acquiert un fût qu'il fait embouteiller pour ses clients. Ainsi en décembre dernier, il a choisi un Ben Nevis 14 ans de Signatory Vintage. Ce whisky non filtré vieilli en fût de sherry est rond avec une saveur légèrement salée, excellent à l'apéritif comme en digestif. Patrick Bertrand met l'Ecosse en vedette aussi bien dans la décoration tout en tartan que dans sa sélection. C'est pourtant l'Irlande qui sera mise à l'honneur lors de la dégustation du samedi 15 mars, Saint-Patrick oblige. Convivialité garantie. Les fidèles conseillent souvent les nouveaux venus lors de ces après-midis, autour des fûts.

### LE COMPTOIR DU WHISKY

- 10 RUE DU COUVENT • 68100 MULHOUSE
- TÉL. 03 89 46 55 63
- WWW.COMPTOIR-DU-WHISKY.COM

## WHISKY ET CHOCOLAT



Plus vieille cave (en activité) de Strasbourg, *Au Millésime*, créée en 1975, ne prend pas une ride. Une centaine de whiskeys, un espace dégustation et un site de vente en

ligne, la maison ne manque pas d'initiatives... Michel Falck a le « cœur gourmand », le nom de son association de commerçants indépendants, qui perpétuent le goût des bons produits. Il est diplômé de l'Ecole hôtelière de Strasbourg et s'est entouré de collaborateurs, un sommelier et un caviste. Leur plaisir ? Expérimenter. Ils aiment assortir whisky et chocolats et travaillent en étroite collaboration avec Thierry Mulhaupt, chocolatier strasbourgeois. Michel suggère un chocolat à la fève tonka accompagné d'un Bruichladdich : le caractère marin renforce la saveur brute de la fève. Quand on cherche le plaisir, on le trouve !

### AU MILLÉSIME

- 7 RUE DU TEMPLE NEUF • 67000 STRASBOURG
- TÉL. 03 88 22 30 20 • WWW.AUMILLÉSIME.COM