



L'histoire du carpaccio

Le Harry's bar, véritable institution vénitienne, fut fondé par Giuseppe Cipriani vers 1930. En 1950, Cipriani inventa un plat de bœuf cru pour sa cliente, la comtesse Mocenigo, qui disait ne pouvoir manger de viande cuite. A cette époque, à Venise une grande exposition d'un peintre de la Renaissance dont les tableaux présentent beaucoup d'à-plats rouges. Cipriani baptisa son plat du nom du peintre : carpaccio.

Bien que le plat fut déjà répandu en Italie, il était inconnu au Luxembourg lorsqu'en 1982 il fut découvert au Harry's bar par Charles Munchen. Aussi le mit-il sur sa carte dès 1983 à l'ouverture de son bar-restaurant à Luxembourg-ville, le CLUB 5 rue-chimay.

Le succès fut immédiat ! Dans des articles sur le Luxembourg (« Les capitales européennes »), le quotidien « LIBERATION » le signala à ses lecteurs.

En 2002 et 2008, le CLUB-5 transporte ses pénates (...et son carpaccio) au CLUB 5 Am Park (piscine Esch) et CLUB 5 Am Kino (UTOPOLIS, anciennement Remake)