

STOCKAGE DORMANT

Les Chais de France veillent au vin

Le lieu est très ancien, mais les prestations sont récentes. Lieu de stockage dormant pour les vins – par exemple achetés en primeurs –, site d'accueil privatisable pour les professionnels des vins et des spiritueux, communauté d'amateurs de la dive bouteille, lieu de dégustation... c'est un peu tout cela que proposent Les Chais de France. Affaire familiale, cette nouvelle solution dédiée à l'univers du vin est située dans une véritable cathédrale souterraine creusée à même la craie. Ses galeries, de 6 m sous plafond, circulent sur plusieurs kilomètres dans les crayères sous la colline d'Issy-les-Moulineaux et du Bas-Meudon (92)*, tout près de Paris.

Les Chais de France proposent des caves sur mesure idéales (12 °C, 75 % d'humidité, obscurité, absence de vibrations, renouvellement de l'air, outils de traçabilité...) propres à séduire tout passionné exigeant. La cave standard privative permet de stocker environ 500 bouteilles pour un tarif de 90 € TTC par mois. Avec

tous les à-côtés : parking, mise à disposition de matériels, accès à la cave et au bar de 9 h 00 à 19 h 00 (sauf le dimanche) et même la possibilité de réceptionner le vin en l'absence de son propriétaire. Le stockage sur palette (600 bouteilles) est également possible (45 € TTC par mois). Le tout, bien sûr, sécurisé.

Initialement destinés aux particuliers, les services proposés s'ouvrent désormais aux professionnels des CHR. « Mais attention :

nous ne sommes pas une plateforme logistique, ni un entrepôt de stockage. Il est hors de question de voir circuler des transpalettes dans tous les sens à longueur de journée. Il s'agira donc plutôt d'une cave de vieillissement », précise Guillaume de la Porte, directeur d'exploitation. D'autres projets sont en cours, telle une cave de démonstration. ●

*6, chemin des Montquartiers, 92130 Issy-les-Moulineaux
www.leschaisdefrance.com



Pour l'instant, Les Chais de France accueillent 70 membres, dont quelques restaurateurs, lesquels stockent environ 35 000 bouteilles, mais la capacité du lieu s'élève à 1,5 million de cols.

EAU MICROFILTRÉE

Bon développement pour Aquachiara

Belle année 2016 pour Aquachiara qui affiche une progression de son CA de 28 % et enregistre « un beau développement », selon son directeur général Nicolas Weyl.

La société, qui fête ses 10 ans, compte désormais 13 commerciaux intégrés et continue d'innover. Elle propose ainsi une nouvelle colonne au design ergonomique, la Fusion F-2, dotée notamment d'une sécurité supplémentaire au niveau des buses de soutirage.

Également, un nouveau bouchon pour le flacon Original. Aquachiara lance aussi une seconde innovation avec le pro-

cédu d'ultrafiltration (filtres UF à 0,04 micron apportant une sécurité supplémentaire et optimale). Enfin, la personnalisation des flacons devient quasi sys-

tématique (80 % des nouvelles installations). Nicolas Weyl en est persuadé : « Dans dix ans, un restaurant sur deux sera équipé en eau microfiltrée ! » ●



La Fusion F-2 se fond dans tous les styles de décors et s'adapte à tous types de configurations.



Performant, Robuste et Productif



Batteur Mélangeur





Fouet



Spirale



Palette



Démonstration gratuite :
marketing@robot-coupe.fr
www.robot-coupe.fr

Vite! VÊTEMENTS

Lafont entre au lycée hôtelier du Touquet

Les 350 élèves du lycée hôtelier du Touquet (62) sont désormais habillés par Lafont, spécialiste du vêtement en CHR. Misant sur le confort, la fonctionnalité, les matières légères et la facilité d'entretien, sans renier l'élégance, la marque française propose une gamme CHR complète adaptée aux besoins des professionnels tant en cuisine qu'en salle.