

l'avenir

UNE PUBLICATION DES ÉDITIONS DE L'AVENIR S.A.

5004 NAMUR-BOUGE, route de Hannut 38 5600 PHILIPPEVILLE, boulevard du Centenaire 1

PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION : POI HEYSE

ADMINISTRATEUR DÉLÉGUÉ : JOS DONVIL

RÉDACTEUR EN CHEF ET ÉDITEUR RESPONSABLE : THIERRY DUPIREUX

Route de Hannut 38 - 5004 Namur-Bouge

Tél. : 081/24 88 11

CHEF D'ÉDITION : BRUNO MALTER

CHEFS D'ÉDITION ADJOINTS : ALEXANDRE DEBATTY et SAMUEL SIMTE

infosam@lavenir.net - www.lavenir.net

REDACTION DE NAMUR : Tél. : 081/24 88 11

REDACTION DE PHILIPPEVILLE : Tél. : 071/53 29 30

REDACTION DE CHARLEROI : Tél. : 071/53 29 30

SERVICE CLIENTÈLE : Contacts, librairies : librairies@lavenir.net

Tél. 0800/14 145 - fax 0800/14 152

Abonnements : abonnes@lavenir.net

Tél. 081/23 62 00 - fax 081/23 62 01

Commandes photos : tél. 081/24 88 11

CBC 193-1234942-56

PROMOTION ET DIFFUSION : Tél. : 081/24 88 11 - fax : 081/23 62 01

Publicité NATIONALE : L'Avenir Advertising : 081/23 62 74

sales.national@lavenir.net

www.lavenir.net

PUBLICITÉ RÉGIONALE : Pierre CUNIN : 010/84 98 07

www.lavenir.net

PUBLICITÉ EN LIGNE : Pierre CUNIN : 010/84 98 07

pierre.cunin@lavenir.net

www.lavenir.net

PETITES ANNONCES : petitesannonces@lavenir.net

www.lavenir.net

NECROLOGIE : Tél. 070/23 36 93 - Fax 070/23 36 97

Il est interdit de photocopier ou de reproduire tout ou partie de ce document sans l'autorisation écrite de l'éditeur. Toute réimpression est formellement interdite. Toute réimpression sans autorisation écrite de l'éditeur est formellement interdite. Toute réimpression sans autorisation écrite de l'éditeur est formellement interdite.

Je m'abonne à l'avenir

Je choisis l'édition suivante : Namur, Basse-Sambre, Entre-Sambre-et-Meuse, Autre édition

Le journal me sera fourni : chez mon libraire, à mon domicile par la Poste

Pour une durée de : 1 an pour 329 €, 6 mois pour 182 €, 27,42 €/mois par domiciliation

Et je profite de mes avantages et services abonnés à découvrir en permanence sur www.lavenir.net/espaceabonnes

Nom, Prénom, Rue, N° Boîte, Code postal, Localité, Téléphone, GSM, Date de naissance, E-Mail, N° de compte, Signature

*Mentions obligatoires pour l'abonnement en librairie. Infos indispensables et disponibles sur www.lavenir.net/librairie

Nom de la librairie, Rue, N° Boîte, Code postal, Localité

Je renvoie ce coupon : par courrier, sans frais de timbre, j'indique sur l'enveloppe Code-réponse-Éditions de l'Avenir

Abonnez-vous - DA 852-897-4 5004 Bouge - par fax : 081/23 62 01

ou je me rends sur le site www.lavenir.net/abo

Pour toute information complémentaire, je contacte le service clientèle : 081/23 62 00

Les informations recueillies sur ce document sont reprises dans le traitement automatisé des Éditions de l'Avenir SA et peuvent être transmises à des tiers. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification en vertu de la loi du 08/12/92 relative à la protection des données. Si vous ne souhaitez pas que vos coordonnées soient transmises à des tiers, cochez cette case

Date limite de souscription : 31 octobre 2018

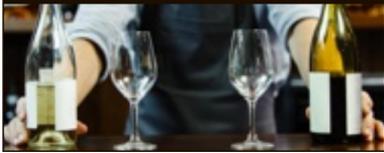
Intéressé par L'Avenir en version numérique uniquement ?

À partir de 5,75€ / mois seulement

Infos sur : www.lavenir.net/abo

NAMUR

Un wine bar révolutionnaire, au degré près



« L'Invineo permet de vivre autrement la dégustation d'un verre de vin, grâce à un distributeur gérant tout : la quantité et la température. » Thierry TACHENY



50 tenanciers d'hôtel, restaurant, bar, café, et traiteurs, sont appelés à tester l'Invineo de mai à septembre 2018. Aller et s'inscrire sur... www.invineo.com



Il vient du monde de la télé et adore le vin. Par un soir d'été, Bacchus l'a appelé et une idée a fusé : inventer un distributeur réfrigéré pour sublimer les arômes.

• Pierre WIAME

À New York, l'Invineo aura sa place car le vin y est servi trop chaud en été et trop frais en hiver.

Àu commencement de l'humanité, il y avait les jarres et les carafes en terre cuite. Depuis, les contenants ont à peine évolué pour préserver cette boisson noble, issue des fruits de la vigne, qui a traversé les âges et grisé jusqu'aux dieux. Depuis des décennies, le vin est mis en bouteille, à tous les mets et les sauces. Plus récemment, de gros conteneurs à 5 litres, le bag in box, ont envahi les supermarchés. Et voilà que lundi, le Namurois Thierry Tacheny, un des trois fils du champion à moto Jules Tacheny, a franchi une nouvelle étape. Il a exposé à la presse le pourquoi et le comment de ces deux élégants prototypes à bécques verseurs puisant le vin dans des tubes et le distribuant au verre à une température optimale.

maximum deux, sans plus redouter la peur du contrôle (tout bénéfice pour la sécurité routière). Peut cibler ses préférences. Goûter à un blanc plein de fraîcheur puis à un rouge remonté de quelques degrés. Chaque vin servi par l'Invineo est ajusté à sa température et à ses arômes. « Souvent, le blanc est servi trop chaud. Le rouge trop chaud. Le rouge trop froid. Autrement dit, le vin est servi à 15 ou 16 degrés », précise l'inventeur. Les consommateurs ne se rendent plus compte qu'ils se désaltèrent de vins aux arômes écrasés.

L'Invineo, c'est son nom, se distingue des autres dispositifs. « Il est le seul distributeur qui ajuste la température de chaque vin à son niveau précis de dégustation idéal explique l'inventeur namurois, ce qui offre aux consommateurs un plaisir inégalable : celui de goûter pleinement aux arômes les plus recelés en bouche et spécifiques à chaque cuvée. » Ce début de printemps adrant le compagnonnage des grillades et des cubis débités en terrasse, a coïncidé avec une importante levée de fonds culminant à 1 700 000 €, un montant qui va permettre d'ici peu l'assemblage d'une série de machines afin de réaliser un marché test.

Brevetée et déjà présentée lors de salons professionnels, la machine Invineo, destinée au secteur HoReCa (Hôtel-Restaurant-Café), a reçu plusieurs prix d'innovation dont un à l'Horeca ExpoGand. Si la machine séduit les distributeurs de ce plaisir raffiné de la dégustation, - et les premiers retours sont favorables - elle aura un boulevard mondial devant elle. Rien qu'en Europe, 500 000 restaurants, bars et cafés ont été recensés. Et autant aux États-Unis. « Tiens, à New-York par exemple, la ville est tellement froide en hiver et chaude en été, que le vin est servi soit trop chaud soit trop frais. » L'Invineo ne s'adresse évidemment pas aux vins de châteaux prestigieux, pour lesquels l'œnologie et la sommellerie sont irremplaçables. Il faudra toujours un rituel de cérémonie et de l'humain aux cépages d'exception.

Les arguments de Thierry Tacheny plaident en faveur de sa machine sont gouléants. D'abord, la consommation de vin n'augmente plus depuis 10 ans, le marché stagne. La dive bouteille séduit moins les jeunes qui lui préfèrent des breuvages euphorisants en canettes, fruités et moins nobles, tels que le Bacardi Breezer et le gin-tonic.

Il y a autant d'avantages à se convertir à l'Invineo que d'arômes dans le vin : les tubes élégants, de la capacité d'un magnum, préservent le vin de l'oxydation jusqu'à trente jours alors que, quand le bag in box est ouvert, le vin ne résiste pas au-delà de quelques jours d'ouverture. Le personnel, effaré par les pertes à la fin d'un service, ne se sent plus obligé, par respect pour cette boisson des dieux, - et pour ne pas les fâcher -, de vider les fonds de bouteille. ■



Sur le principe du bag in box, l'Invineo sert le vin par le haut et avec élégance en sublimant tous ses arômes. En anglais, on dirait que la machine est smart.



Thierry Tacheny : « J'ai eu l'idée et un génial inventeur, l'ami d'un ami, a réussi à la faire passer au stade du projet. »



La phase test de l'Invineo va pouvoir démarrer grâce à l'arrivée de deux partenaires financiers, dont un Namurois : le groupe Namur Invest qui a vocation à soutenir des projets d'entreprise, et le groupe Ginoco, une référence dans la distribution des vins et spiritueux depuis 1691.

VITE DIT

Un château Petrus ? Jamais Les œnologues, les sommeliers, qu'en pensent-ils ? D'abord, la machine automatique n'a pas vocation à servir les vins de stars. Un Château Petrus dans l'Invineo. « Jamais, ça n'a pas de sens », s'exclame Thierry Tacheny. On vise le milieu de gamme. Les sommeliers savent que, en France, 40 % du vin - le low cost - est vendu en bag in box. On perd le glouglou au passage mais le bag n'altère pas le vin, pour autant que le laps de temps fixé pour le déguster ne soit pas périmé. Que le vin soit servi en bouteille ou bag in box, les clients ne voient pas de différence.

Une bouteille pour un verre Pour Thierry Tacheny, ce sont les sommeliers qui ont amené le vin au verre : que faire quand un consommateur ne veut qu'un verre à tirer d'une bouteille ? On lui fait plaisir et on ouvre une bouteille pour un seul verre. C'est dommage. Les sommeliers sont malades de voir dépérir des bouteilles ouvertes.

Éviter les vins fiévreux L'équipe d'Invineo choisira une sélection de vins à glisser dans ses tubes étuis. Ce sera son métier. « Si nos sélections sont bien faites, le client bénéficiera d'un vin protégé de l'oxygène, dont il connaîtra l'origine et qui lui sera servi à la bonne température. » La température de dégustation, c'est phénoménal ce que cela apporte dans le verre.

Quand le rouge chasse le blanc C'est une expérience à faire, lors d'un repas familial, de ce qu'il advient du vin blanc bousculé par un rouge : il reste à table, plus personne n'y touche alors qu'il a été encensé 40 minutes plus tôt. « 4 degrés plus chaud, les gens ne l'aiment plus. C'est comme les rouges. Trop chauds, ils deviennent piquants, ça ne va pas. » Un tube interactif Invineo sera tout bénéfice pour les restaurateurs : « On minimise son temps de travail - (le service du vin prend plus de temps que le service aux repas), on limite sa prise de risque et on optimise sa rentabilité. Le vin au verre, c'est le 1/4 de la recette d'une soirée car les gens sont moins regardants sur le prix des vins. Et, en plus, on l'invite à proposer à ses clients non pas 1 verre d'un vin particulier mais 6 différents. Pensez-vous pouvoir encore ouvrir 6 bouteilles de vin différent en même temps ? » La fraîcheur en bouche Idéalement, un vin blanc doit être servi à partir de 8° et jusqu'à 14°. Un Chardonnay un peu vieilli, c'est 12°. Un vin frappé à 6°, servi dans un verre perlé par effet de la condensation, fait basculer une dégustation. « La meilleure façon de cacher la mauvaise qualité d'un vin, c'est de le servir glacé. La glace est l'ennemi des vins et des champagnes. Un champagne s'apprécie entre 8 et 15°. Quand on boit du vin, il faut toujours cette sensation de fraîcheur et l'Invineo la garantit tout au long d'un walking dinner, du début à la fin. Fraîcheur et arômes : tout est là.

« D'une idée saugrenue, on a fait un théâtre »

Peut-on parler d'une révolution dans l'univers du vin ?

Je ne sais pas. C'est prétentieux. En tout cas, le vin souffre d'un problème : l'alcool, ou le trop d'alcool. Comme la bière. Ce qui n'empêche pas de le consommer et de les apprécier mais parfois avec excès. Le vin souffre d'un problème de dimensionnement de son contenant : la bouteille est devenue trop grande.

L'unité de consommation, c'est le verre. On ne s'achète plus une bouteille quand on n'est pas assez nombreux. On ne peut plus boire tout ce volume et on veut goûter à des vins différents. Amener dans le monde de l'Ho-

Re-Ca une solution de vin au verre, full services, où l'on s'occupe de la fraîcheur, de la mise en place et de la préservation, de surcroît facile et pas trop onéreuse, en ne sacrifiant rien à la qualité et en évitant les pertes, c'est un vrai pas en avant.

Comment cette idée a-t-elle fusé dans votre esprit ?

C'est une idée saugrenue au départ, qui m'est venue en vacances et entre amis. Où je me suis dit, soudain : c'est quand même malheureux, si l'on est en groupe et que l'on veut gérer des vins à bonne température, il y en aura toujours un qui ne sera pas assez frais.

Comment remédier à ce problème de façon élégante ?

J'ai eu la chance de parler de mon idée un peu plus tard, lors d'un dîner, et j'ai rencontré là quelque chose d'ingénieur, l'ami d'un ami, capable de transformer des idées en projet. C'est un génial inventeur qui m'a dit : « C'est pas simple mais je vais réfléchir à ton problème. »

Ce que je voulais était très précis : une technologie de remplissage sous vide, dans du bag in box, et un service permettant que le vin soit versé par le haut et pas par le bas. Et qu'il soit mis à bonne température. Si on a la température et la préservation, on a un petit miracle.

Aujourd'hui, les seules machines capables de préserver le vin nécessitent du gaz en bouteille. Mais, malgré le gaz et la machine, la température sera de toute façon aléatoire.

Une température de frigo ne donne jamais la température de l'aliment. Ces machines coûtent très cher en plus : 18 000 €. Grâce à l'Invineo, on évite la perte tous les fonds de bouteille et, avec eux, celle de revenus potentiels affectant la marge bénéficiaire.

L'ingénieur est rapidement revenu vers vous ?

Sans y réfléchir tous les jours, forcément, y pensant quand il

en pense, il a mis un an pour tester, dans un sens puis dans l'autre. Un beau jour, il m'a appelé, et c'était justement le jour où je quittais la direction de deux chaînes de télé flamande. Il n'y a pas de hasard. Il avait fabriqué un machin, le premier prototype en fait, et il m'a dit : « Regarde, elle est là, sur mon établi. »

Je me suis tout de suite dit : avec ça, on peut aller plus loin et on y est allé, chaque fois un peu plus. Ici, avoir deux machines l'une à côté de l'autre, c'est un théâtre de vin offrant en permanence, pendant 30 jours, six vins différents. ■ P.W.