



guide pratique **matériel**

# La cave se rebiffie!

La tendance est actuellement à la valorisation de la cave à vin, grâce à une large gamme d'équipements permettant de mettre en scène les précieux flacons. Armoires de service ou de vieillissement, standard ou sur mesure, la cave ne se cache plus mais devient au contraire un des éléments clés de l'offre du restaurant.

**F**ort d'une offre couvrant tous les types de demandes – vieillissement, conservation, service, etc. – le marché des caves à vin est aujourd'hui en plein développement. Si ces équipements permettent de stocker et de servir dans les meilleures conditions la plupart des crus transalpins, ils répondent avant tout à une tendance de fond très présente actuellement en restauration visant à mettre en scène l'univers du vin en général. Pour proposer une approche simplifiée de l'offre actuelle, on peut distinguer trois catégories de caves à vin, chacune correspondant à une fonction spécifique : conserver, servir ou simplement stocker. La première, dédiée au vieillissement du vin, est la plus

**AVINTAGE**  
Permettant d'échelonner les températures de haut en bas de l'équipement, la cave de vieillissement multi-températures Diva Evolution signée Avintage offre une amplitude de fonctionnement de 8 à 18 °C et peut accueillir jusqu'à 264 bouteilles.  
[www.climadiff.com/fr/caves-vins-avintage](http://www.climadiff.com/fr/caves-vins-avintage)



répandue dans les restaurants souhaitant bénéficier d'un équipement d'appoint pour la conservation des vins de garde.

## Prendre de la bouteille

L'armoire de vieillissement recrée en effet les conditions de conservation d'une cave naturelle. Dotée d'un équipement frigorifique ad hoc, le réglage de température proposé est d'ailleurs des plus précis. À noter qu'il existe deux types de caves de conservation : la cave à vin mono-température et la cave multi-températures permettant d'échelonner les températures de bas en haut. L'offre actuelle se concentre aujourd'hui sur la seconde catégorie d'équipements offrant davantage de souplesse et de performance. La cave de vieillissement Diva Evolution signée Avintage offre ainsi une amplitude de fonctionnement de 8 à 18 °C et peut accueillir jusqu'à 264 bouteilles. Idem chez Majestic Innovation qui propose une gamme ultra complète, du petit modèle à une zone, au grand modèle offrant deux à trois zones de températures différentes. Avec à la clé, la possibilité de faire vieillir avec un seul et même équipement plusieurs sortes de vins (classico, superiore, frizzante, spumante, etc.), quel que soit leur terroir : Piémont, Calabre, Toscane, Vénétie, etc.

Les caves de vieillissement ou de conservation se suffisent toutefois rarement à elles mêmes et doivent être utilisées en complément d'une cave naturelle ou d'une cave à vin de service. Comme son nom l'indique, cette dernière est destinée au service des vins, chacun devant être proposé à une température spécifique. On sait par exemple que les rouges se servent entre 14 et 18 °C et que les blancs s'apprécient entre 7 et 12 °C. Les frizzante et les



**CASALINGHI DISTRIBUTION**  
Parete Vino (Mur à Vin) est un système modulaire innovateur destiné à l'exposition, la conservation et le service du vin. Les nombreuses typologies de cadres et finitions permettent l'intégration de « Parete Vino » dans un ameublement classique ou moderne. Il est équipé d'un système de réfrigération, caractérisé par la position du serpent de refroidissement au centre de la vitrine. Le rangement horizontal des bouteilles offre un design élégant et une visibilité parfaite de toutes les étiquettes.  
[www.casalinghi-distribution.com](http://www.casalinghi-distribution.com)

spumante quant à eux, se servent encore plus frais, mais jamais à moins de 6 °C. À l'image des armoires de vieillissement, les caves de service sont mono-température ou multi-températures mais là encore, l'essentiel des gammes actuellement proposées offre plusieurs zones de températures donnant ainsi la possibilité de chamber différentes sortes de vins en même temps. C'est entre autres le cas de la gamme Vinothek disponible chez Liebherr qui permet de servir les meilleurs millésimes de la Botte dans des conditions optimales, notamment grâce à un étagement des températures de 5 à 18 °C.

## Vin sur vin pour le prêt à poser!

Liebherr n'est pas le seul à se positionner sur ce type d'équipements. Les grands équipementiers généralistes proposent également une offre courte. C'est entre autres



**ELECTROLUX**  
Avec la gamme d'armoires de services Avin 400 L1, Electrolux se place sur le haut de gamme avec un équipement offrant - de bas en haut de la cave - trois plages de température différentes : partie inférieure 16/19 °C, au milieu 10/12 °C et partie supérieure à 4/7 °C.  
[www.electrolux.fr](http://www.electrolux.fr)

**CLIMADIF**

La cave polyvalente CLP204ZN de Climadif propose des températures de 8, 12 et 18 °C, soit la possibilité de conserver mais également de chambrer les bouteilles. D'une capacité de 203 bouteilles, elle bénéficie de technologies avancées telles que le filtre à charbon actif ou encore de clayettes coulissantes ou fixes pour placer les flacons à la verticale.

[www.climadiff.com](http://www.climadiff.com)**EUROCAVE**

Solution professionnelle idéale pour le service du vin au verre et à la bouteille, le Wine Bar combine mise sous vide automatisée et mise à température de service adaptée. Le design de ce bar à vin 8 bouteilles mise sur des formes épurées et une façade toute en transparence pour une théâtralisation des flacons.

[www.eurocave.com](http://www.eurocave.com)

le cas d'Electrolux qui avec la gamme d'armoires de services Avin 400 L1, se place plutôt sur le haut de gamme avec un équipement offrant - de bas en haut de la cave - trois plages de température différentes : partie inférieure 16/19 °C, au milieu 10/12 °C et partie supérieure à 4/7 °C. Si, armoires de conservation et caves de service s'utilisent rarement l'une sans l'autre, certains équipements peuvent toutefois convenir pour un usage mixte. « À partir du moment où l'utilisateur peut régler lui-même au degré près chaque zone de température, tout ou presque est possible », explique ainsi Marie Lecourt, responsable Marketing & Produits de La Sommelière. Résultat, une cave à vin de service peut très bien être scindée en deux. Une partie sera alors dédiée au vieillissement (10 à 14 °C), l'autre au service (7 à 19 °C). Si un certain nombre d'équipements autorise cette souplesse d'utilisation, La Sommelière n'en propose pas moins une gamme spécifiquement dédiée aux usages mixtes. Baptisée VIP315V, celle-ci permet simultanément de faire vieillir et de mettre à température de service jusqu'à 315 bouteilles, « le tout avec un design épuré et une performance énergétique de classe A\* », complète Marie Lecourt.

Si la cave à vin d'aujourd'hui est davantage durable, elle tend également à se fondre

parfaitement dans son environnement : celui de la salle de restaurant. Au final, le défi consiste donc désormais à allier les économies d'énergie - vers lesquelles la réglementation pousse les industriels - au design des équipements.

**Tendance 100 % déco**

C'est d'ailleurs déjà chose faite pour la plupart des acteurs du marché et notamment pour EuroCave qui signe l'un des concepts phares du moment : le Wine Bar. Unique

\* La technologie de froid des caves à vin est fortement consommatrice d'énergie. On trouve actuellement sur le marché des caves à vin de classes A+++ à G. Si la classe A+++ est celle proposant la plus grande performance énergétique, la classe A est celle se plaçant juste derrière, avec des caves à vin affichant une consommation moyenne annuelle de 117 kWh.



*guide pratique* **matériel**



**LIEBHERR**  
Les caves mixtes multi-zones Vinidor sont polyvalentes, elles combinent chambrage, conservation et mise en température. Avec des capacités de 38 à 211 bouteilles, la gamme est disponible en versions posable et encastrable et propose un modèle adapté pour le service du vin au verre. [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)

**TRUDEAU**  
• Après un bref passage au congélateur, l'aérateur refroidissant de Trudeau rafraîchit et aère le vin pendant le service tout en rehaussant son goût. La fraîcheur est conservée pendant près d'une heure.  
• Le refroidisseur à vin Trudeau conserve le vin à la bonne température, sans eau ni glace. Peu encombrant, il est cependant assez grand pour accueillir les bouteilles de vin de 1 litre et les bouteilles de champagne. [www.trudeaucorp.com](http://www.trudeaucorp.com)

solution professionnelle pour le service du vin au verre et à la bouteille, le bar à vin 8 bouteilles de l'industriel combine la mise sous vide automatisée et la mise à température de service adaptée. L'éclairage intérieur multicolore et réglable propose par ailleurs une cinquantaine de nuances faisant du Wine Bar un équipement participant à 100 % de la décoration et agencement du restaurant. À noter enfin que grâce à son éclairage LED et son dispositif de régulation électronique de la température, l'appareil permet de réaliser de substantielles économies d'énergie.

Mais si les équipements prêts à poser – caves de vieillissement, de service et équipements mixtes – participent indéniablement de la valorisation globale de la carte des vins d'un restaurant, les caves sur mesure ne sont pas en reste. L'offre sur mesure – bien que minoritaire sur le marché – offre en effet un plus indéniable en termes d'esthétisme. « Par rapport aux caves standards prêtes à poser, nous apportons une solution qui va coller à 100 % à la demande du responsable de l'établissement ; nous travaillons par ailleurs systématiquement avec des décorateurs, cette collaboration nous permettant au final d'inscrire parfaitement les formes et les lignes de l'équipement dans le

**MAJESTIC**

Gamme ultra complète d'armoires de vieillissement, du petit modèle à une zone, au grand modèle offrant deux à trois zones de températures différentes. Avec à la clé, la possibilité de faire vieillir avec un seul et même équipement plusieurs sortes de vins. [www.majestic-innovation.com](http://www.majestic-innovation.com)

style du restaurant ou du café », confirme Jean-Marc Guinaudeau, gérant de Cofravin. Parmi les récentes réalisations de la société, la cave à vin du restaurant Les Climats (Paris 7<sup>e</sup>) est sans nul doute la plus remarquable. D'une capacité de quelque 3 500 bouteilles, vitrée des deux côtés et offrant une façade en laiton vieilli dans le plus pur style 1900, celle-ci est devenue un élément de décor incontournable de l'établissement.

**À l'heure des climatiseurs...**

Mais si le sur mesure présente nombre d'avantages, il peut aussi s'avérer inaccessible en termes de tarifs pour certains établissements... C'est pourquoi la société implantée en région parisienne vient de créer une gamme de caves à vin prêtes à poser, inspirée du travail de Cofravin sur le sur mesure, mais beaucoup plus abordable. « Cette nouvelle gamme utilise les mêmes éléments, les mêmes matériaux qualitatifs, mais sous la forme de modules dont le positionnement prix est parfaitement adapté aux petits établissements et notamment aux jeunes restaurateurs », poursuit Jean-Marc Guinaudeau.

Enfin, pour les plus courageux souhaitant concevoir eux même leur cave, il est également possible de s'équiper de climatiseurs ad hoc et de transformer n'importe quel local suffisamment isolé en véritable cave à vins. Winecool conçoit ainsi des climatiseurs à vins depuis 1992, soient deux modèles pour caves d'un volume maximum de 25 mètres cubes, faciles à installer et permettant de réguler la température pour la conservation et le vieillissement des flacons. Une solution retenue par Théo Pourriat, directeur de salle du désormais célèbre Septime (Paris 11<sup>e</sup>). « Nous ne voulions pas d'un équipement standard, mais au contraire une cave collant réellement à l'esthétique et à l'ambiance de notre restaurant », justifie ce dernier.

On l'aura compris, les armoires à vin sont l'occasion de valoriser blancs, rouges et autres frizzante et spumante. Il est toutefois important de limiter l'utilisation des équipements à ce seul usage... En effet, s'il est courant d'utiliser les caves de vieillissement pour conserver fromage et charcuterie, leur polyvalence n'est pas pour autant un fait établi si l'on en croit les équipementiers. « Ces caves ne sont pas normées pour le contact alimentaire », explique ainsi Marie Lecourt (La Sommelière), d'autant qu'il existe des caves spécifiquement dédiées à la conservation et à la maturation des fromages... À bon entendeur...

**LA SOMMELIÈRE**

Les caves multi températures VIP315V permettent simultanément de faire vieillir et de mettre à température de service jusqu'à 315 bouteilles. Les nouvelles références se démarquent par une modularité optimisée proche du sur mesure, grâce à une gamme élargie d'accessoires et de tiroirs de rangement. [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)

Laurent Feneau

