



Chef&Sommelier™ lance Villeneuve : une nouvelle collection de verres de dégustation, dediée aux bistrotts comme aux grandes maisons.

Co-crée avec Daniel Boulud, restaurateur français doublement étoilé installé à New York depuis plus de 20 ans, la collection Villeneuve fait écho aux tables des grandes maisons comme à celles des « Bibs Gourmands ». Elle ouvre ainsi un nouvel opus dans les histoires de dégustations imaginées par Chef&Sommelier™ au fil de ses collections avec une gamme de verres à pied haut de gamme et accessible.

Depuis longtemps déjà, restaurateurs et sommeliers connaissent l'importance de valoriser une carte des vins avec des contenants à même d'en révéler la meilleure expression. Ils s'attachent à faire du repas une expérience émotionnelle singulière à laquelle participent le décor, les assiettes, les couverts et les verres. Quand l'assiette compose une toile de fond pour le dressage du plat, le verre se marie au vin selon l'intensité de son propos gustatif et la richesse de sa palette aromatique. Quant au consommateur, il prête toujours plus d'attention à l'expérience vécue le temps de la dégustation ; chacun s'accordant ainsi à reconnaître la place du verre pour apprécier la dégustation dans toute sa plénitude.

Avec Villeneuve, Chef&Sommelier™ propose une nouvelle gamme de verres qui se prêtent à tous les moments de dégustations pourvu qu'il s'agisse de sublimer l'expérience.

“ Chef&Sommelier™ innove sans cesse, autant dans la technique que dans l'esthétique, et élabore des produits novateurs au design toujours plus performant.

Les collections Chef&Sommelier™ allient simplicité et exigence, tradition et modernité, technicité et plaisir des sens.

Chaque produit va être élaboré pour offrir une expérience multi-sensorielle singulière et intensifiée aux clients mais pour cela, Chef&Sommelier™ travaille en étroite collaboration avec des experts, des professionnels passionnés qui vont apporter à la marque toute leur expertise.

Connaissant l'évolution des attentes des consommateurs, experts dans leurs domaines, reconnus pour leurs sens exacerbés, ils vont imaginer, dessiner, affiner et aider les experts verriers de Chef&Sommelier™ à fabriquer des produits créateurs d'une expérience unique.”

Laurent Chignon, Directeur des marques Chef&Sommelier™ et Arcoroc™



Entre le chef et la marque, une rencontre authentique autour de valeurs partagées.

Depuis 2008, Chef&Sommelier™ imagine, dessine et fabrique des collections inédites au service de la dégustation. La marque s'appuie sur le savoir-faire verrier séculaire du Groupe Arc et développe avec des partenaires, chefs, restaurateurs, sommeliers, œnologues, des produits inédits au service de la dégustation.

Ayant en commun une quête d'excellence, une passion du vin et un amour de la gastronomie qu'ils aiment partager avec le plus grand nombre, Chef&Sommelier™ et Daniel Boulud ont créé ensemble une ligne de verres à pied haut de gamme.

“ Il était important pour moi de pouvoir doter tous nos établissements, qu'il s'agissent d'une maison de haute gastronomie ou d'un bistrot gourmet, d'une collection de verres haut de gamme et accessibles, qui puisse offrir à la clientèle la meilleure expression des vins.

Daniel Boulud





Portrait de Daniel Boulud, ou la success story d'un chef français à New York.

Après une enfance passée dans la ferme familiale des faubourgs lyonnais, Daniel Boulud sait, dès l'âge de 14 ans, qu'il veut devenir chef. Il fait ses armes comme apprenti chez Nandron puis chez la Mère Blanc pour

gravir ensuite les échelons des meilleurs restaurants français, auprès des grands chefs qui l'inspireront durant toute sa vie : Georges Blanc, Paul Bocuse et Roger Vergé. Il passe par le Plaza Hotel à Copenhague avant de partir pour New York en 1982. Engagé comme chef au célèbre restaurant Le Cirque, cet insatiable entrepreneur lance son propre restaurant, Daniel, dans le très chic Upper East Side à New York, en 1993, donnant ainsi naissance à un empire culinaire aujourd'hui constitué d'une quinzaine d'établissements. Doublement étoilé, Daniel Boulud est l'un des chefs les plus respectés à New-York, dévoué depuis toujours à l'excellence de la gastronomie française.



« J'ai aimé travailler dans un restaurant dès que j'ai enfilé un tablier bleu impeccable. (seuls les chefs portaient du blanc). Il ne m'a pas fallu longtemps pour décider de trois choses : je savais que j'aimais cuisiner, je savais que je voulais apprendre des maîtres et je savais qu'être chef était la seule chose que je voulais faire ».

Daniel Boulud



Villeneuve, le pari d'une collection polyvalente et performante.

Chaque détail des verres Villeneuve a été soigneusement pensé pour offrir une expérience sensorielle totale :

- L'extrême finesse de son buvant.
- L'amplitude de sa chambre aromatique : une dimension oversize de la paraison qui offre au vin une surface d'oxygénation optimale pour développer toute sa richesse aromatique.
- La finesse de sa jambe sans couture, promesse d'un vrai confort tactile.
- Son pied large et stable, garant d'équilibre et d'harmonie.
- La parfaite transparence et la limpidité du matériau.
- Sa résistance aux passages intensifs au lave-vaisselle.

Prix professionnels unitaires HT :
Villeneuve Universel 73 cl : 5, 50 €
Villeneuve Bourgogne 63,5 cl : 5, 50 €
Villeneuve Universel 53,5 cl : 5, 40 €
Villeneuve Universel 47,5 cl : 5, 30 €
Villeneuve Coupe 26,5 cl : 5, 10 €

Prix publics unitaires TTC :
Villeneuve Universel 73 cl : 9, 90 €
Villeneuve Bourgogne 63,5 cl : 9, 90 €
Villeneuve Universel 53,5 cl : 8, 90 €
Villeneuve Universel 47,5 cl : 8, 90 €
Villeneuve Coupe 26,5 cl : 7, 90 €



La gamme Villeneuve peut également être complétée avec le gobelet Macaron 40 cl et la flûte Exaltation 30 cl.



chefsommelier.com arcroc.com