

Communiqué

La WineTech présente « The Future of Wine Experience » à EquipHotel 2026

Remettre le vin au centre de la table.

Paris, le 05/10/2026 - Réunir hospitality, wine expertise et technology pour imaginer l'expérience du vin de demain, et ainsi remettre le vin au centre de la table. À l'occasion d'EquipHotel, du 2 au 5 novembre à Paris, Porte de Versailles, La WineTech sera présente avec Yobe Light, Ma Petite Carafe, Bubbl., Somm'it et d'autres startups On_trade réunies sous une bannière collective pour mettre en lumière les solutions qui transforment l'expérience du vin et des boissons dans l'hospitality.

Dans un secteur CHR confronté à la pression sur les marges, à l'évolution des attentes clients et à la nécessité de mieux piloter son activité, **le vin et les boissons deviennent des leviers stratégiques d'expérience, de différenciation et de performance**. Du choix de l'offre à sa présentation, du conseil au service, de la vente au verre à la personnalisation de l'expérience, de nouveaux usages et outils transforment la manière de **valoriser, vendre et faire vivre le vin au restaurant**. Digitalisation, data, IA et nouveaux outils de gestion ouvrent de nouvelles possibilités pour mieux connaître les clients, optimiser les cartes, limiter les pertes et développer les ventes. Mais l'innovation ne se résume pas au digital : **elle concerne aussi la manière de présenter le vin, de le raconter, de le servir et de le mettre en scène**. Face à des consommateurs en quête d'expérience et de sens, le vin peut redevenir un véritable élément de la proposition de valeur du restaurant - et pas seulement une ligne sur une carte.

“Notre enjeu est de remettre le vin au centre de la table, en conjuguant innovation, expérience client et performance commerciale”, déclare Laurent David, Président de La WineTech

Quatre startups, quatre solutions pour réinventer l'expérience du vin

Les exposants suivant seront là de manière permanente:

Yobe Light est une solution lumineuse multi-usage sans fil dédiée aux hôtels, bars et restaurants. Avec une autonomie allant jusqu'à 95h elle permet de créer, d'un simple geste, des ambiances immersives et différenciantes en illuminant bouteilles, flacons et contenants.

Ma Petite Carafe - Trois vins de plaisir, servis en un clic

Ma Petite Carafe est un équipement de service du vin au verre ou en carafe pensé pour permettre aux établissements de servir parfaitement et efficacement trois vins, chacun à sa bonne température et au bon dosage, d'un simple clic. Elle fonctionne avec tous les vins conditionnés en Bag-in-Box, dans un souci de réduction des déchets liés aux bouteilles en verre à usage unique. L'établissement conserve le libre choix de ses vins et de ses fournisseurs, et peut personnaliser l'équipement à ses couleurs. Utilisable derrière le bar comme en libre-service, Ma Petite Carafe simplifie le service et contribue à la maîtrise des coûts : selon les conditions d'exploitation, deux à trois services par jour peuvent suffire à rentabiliser la solution.

Bubbl. - système portable pour vins effervescents et Champagnes. Préserve arômes et effervescence plus de 7 jours. permet de booster vos ventes au verre sans craintes de pertes.

Somm'it est une plateforme SaaS destinée aux établissements CHR qui permet de gérer les boissons et surtout le vin comme des actifs financiers, et ce grâce à une technologie éprouvée. La plateforme centralise les données, synchronise stocks, menus et ventes via les

caisses, et suit la rentabilité de chaque référence en temps réel. Grâce à une base de plus de 500 000 boissons et à l'automatisation des cartes et inventaires, elle optimise la gestion des caves. Elle dispose déjà de + de 500 clients utilisateurs parmi les grands noms de la gastronomie.

Aussi présentes sur une journée en rotation : la dizaine d' autres startups du Pool On Trade (voir annexe)

« Conversations with La WineTech » : les professionnels prennent la parole

Sur son stand **n°P 7.3 T-006**, La WineTech accueillera également, dans son corner **«Conversations with La WineTech »**, des figures de l'hospitality pour échanger et témoigner sur les grandes problématiques du marché :

- **Le vin au restaurant est-il trop cher ?**
- **La carte des vins de 2030**
- **IA et sommellerie : menace ou nouvel outil ?**
- **Comment vendre davantage de vin au verre sans augmenter les pertes ?**
- **Comment la technologie améliore-t-elle l'expérience vin dans un hôtel ?**

Ces conversations croiseront **expertise métier, retours de terrain et innovation technologique**, avec une ambition : mieux comprendre comment le vin peut contribuer demain à l'expérience client et à la performance des établissements.

Programme à venir

Cette présence s'inscrit dans la dynamique du tout nouveau **pool On-Trade de La WineTech**, représenté par Laurent Prigent, CEO de Bubbl., qui rapproche startups et professionnels de l'hospitality pour accélérer l'innovation dans le vin et les boissons.