



- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

LE CERCLE DES ARÔMES,
CONCEPT DE BARS À VIN SPÉCIALISÉ DANS LES VINS AU VERRE,
ANNONCE SON DÉVELOPPEMENT AU NIVEAU NATIONAL

La réputation de la France en termes de culture viticole n'est plus à faire. Grands amateurs de vins, les Français nourrissent une passion assumée pour cette boisson alcoolisée qui participe grandement au rayonnement de la culture française.

Premier pays consommateur de vin, derrière le Vatican et l'Andorre, la France ce n'est pas moins de 44 litres de vin consommés par an et par personne.

Avec 65 % des Français qui consomment du vin au moins une fois par semaine ([source](#)) il n'est pas étonnant de constater le succès grandissant des bars à vin, qui fleurissent sur le territoire national depuis plusieurs années (plus de 2 000 en 2021 – [source](#)).

Que ce soit pour apprécier un moment chaleureux et convivial pendant la période hivernale ou pour savourer le retour des beaux jours en terrasse, les bars à vin ont la cote tout au long de l'année.

Ambassadeur de ces sorties qui allient gastronomie et convivialité, [Le Cercle des Arômes](#) propose une expérience unique, celle de découvrir le vin autrement.

Porté par un concept novateur plébiscité, **Le Cercle des Arômes propose entre 100 à 200 vins au verre par établissement**, tous provenant de la crème de la crème des viticulteurs indépendants français. En accompagnement, des mets du terroirs aux miles et unes saveurs, la promesse d'un délicieux moment.

Portée par une très forte demande, la marque s'est déployée en franchise en 2022. Après s'être bien implantée dans le Grand Est, elle enclenche son déploiement au niveau national. Prochaine étape ? Besançon et Paris.



LE CERCLE DES ARÔMES : LE ROYAUME DES VINS AU VERRE

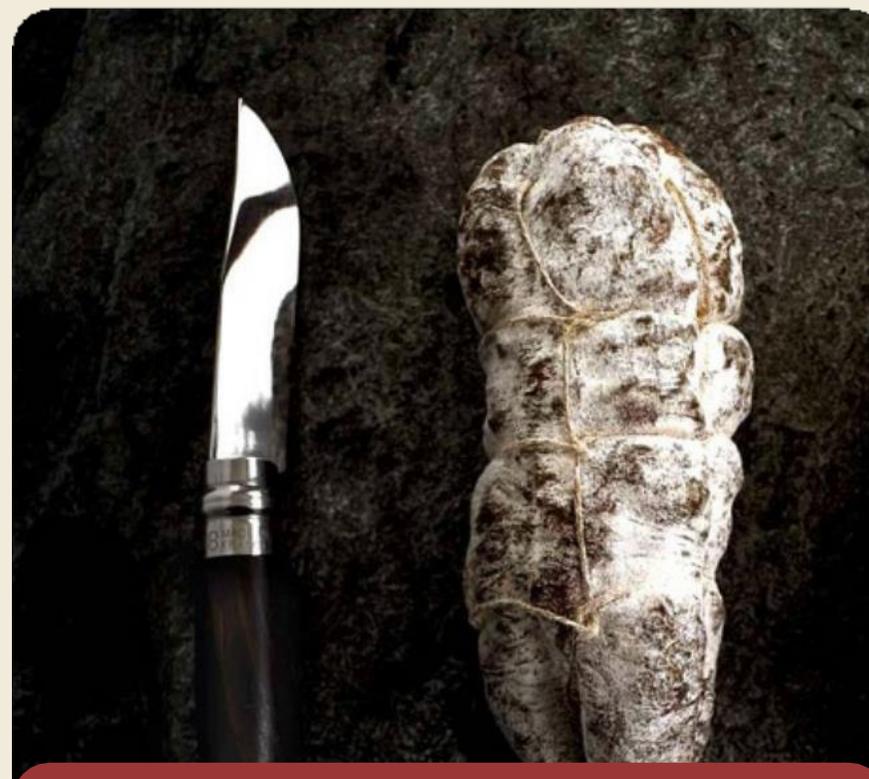
Concept unique, le Cercle des Arômes est un bar à vin dédié aux vins au verre et invite à explorer les multiples facettes du vin : des nuances fruitées aux plus boisées, des plus grandes maisons jusqu'aux petits producteurs confidentiels.

La promesse ? Une vraie garantie de qualité. Tous les vins proviennent de viticulteurs français indépendants, reconnus pour leur savoir-faire et mis en avant dans les meilleurs guides (RVF – Wine Enthusiast, etc).

Ce sont ainsi près de 200 vins au verre qui sont proposés par établissement :

- En 12 cl ou en 6 cl pour les références les plus prestigieuses ainsi qu'à la bouteille 75cl ;
- À tous les prix ;
- Et avec des saveurs préservées : les vins sont conservés via un système innovant à base de gaz d'argon nommé Coravin. Les vins peuvent ainsi être servis en plusieurs fois, sans perte. Il est donc possible de proposer une multitude de vins.

Sa valeur ajoutée ? Une sélection des vins qui est adaptée selon la région d'implantation.



UNE SÉLECTION DE METS À DÉGUSTER

Pour accompagner sa large sélection de vins au verre et apprécier au mieux la dégustation, Le Cercle des Arômes a pensé à tout.

Jambons, charcuteries, fromages, tartines, foie gras, une carte de mets du terroir, tous issus d'artisans français et locaux, est proposée et adaptée, à l'instar de la carte des vins, selon les spécialités de la région d'implantation.

100 % frais, ceux-ci sont systématiquement coupés devant le client.

UN DÉPLOIEMENT SUR LE TERRITOIRE NATIONAL SOUS LICENCE DE MARQUE

Fort d'un succès grandissant, Le Cercle des Arômes est devenu un franchise en 2022 et a vu naître le tout premier licencié de marque.

En pleine expansion depuis, Le Cercle des Arômes a enclenché son développement au niveau national dans le Grand Est (avec notamment l'ouverture d'un point de vente à Dole, dans le Jura) et projette de s'implanter dans les villes de plus de 20 000 habitants.

Prochaine étape ? Une implantation à Besançon et à Paris, prévue pour bientôt.

4 RAISONS DE DEVENIR LICENCIÉ LE CERCLE DES ARÔMES

« Le Cercle des Arômes n'est pas un réseau comme les autres ! Ici, ce n'est pas un directeur du développement qui s'occupe des licenciés, mais moi, personnellement. »

ANTOINE CASTILLON, LE FONDATEUR

Réseau à taille humaine, Le Cercle des Arômes est ouvert à tous les profils.

La seule condition ? Avoir l'âme commerçante et une grande envie d'entreprendre !



1 - UN CONCEPT UNIQUE EN SON GENRE

Le concept du Cercle des Arômes est original puisque toute la carte des établissements est proposée en vins au verre. Variée, elle permet de déguster des crus de grandes et petites maisons, des vins de copains et les références les plus prestigieuses.

De plus, la carte est régionalisée selon l'implantation du licencié : chaque bar à vins a donc une identité qui lui est propre.



2 - UN ACCOMPAGNEMENT DE A À Z

Le Cercle des Arômes accompagne pas à pas ses nouveaux licenciés avant, pendant et après l'ouverture :

- Aide au choix du local ;
- Aide dans le démarchage des banques (business plan, prévisionnel, devis) ;
- Aménagement du local grâce à ses équipes partenaires (architecte, réalisation des travaux, suivi et livraison du chantier) ;
- Mise en place des outils de communication de la marque ;
- Formation de 4 semaines à Colmar en présence du fondateur, Antoine Castillon ;
- Aide au recrutement des collaborateurs ;
- Mise en relation avec les fournisseurs attirés ;
- Création de la carte des vins et mets.

3 - DES COÛTS MAÎTRISÉS

Les licenciés profitent d'un approvisionnement en flux tendus, grâce à de nombreux partenariats. Il est ainsi permis de panacher les commandes de vins et spiritueux à la bouteille afin d'avoir le moins de stock possible. Cette souplesse permet d'avoir en permanence une trésorerie confortable.

Le réseau propose aussi des tarifs préférentiels sur tous les éléments attenants à l'exploitation d'un Cercle des Arômes (boissons, mets, assurances, travaux...).

4 - LA RENTABILITÉ

En plus d'être un concept de plaisir avec une clientèle sympathique, Le Cercle des Arômes, c'est aussi un concept rentable avec 65 à 70 % de marge brute.



À PROPOS DU FONDATEUR ANTOINE CASTILLON

Le Cercle des Arômes a été fondé par Antoine Castillon, Alsacien.

Fraîchement diplômé en 2017 d'un Master en Management des Vins, Antoine investit l'intégralité de ses économies et se lance dans son grand projet de bar à vin : c'est la naissance du Cercle des Arômes, à 23 ans seulement, en plein cœur de Colmar.

Le concept ? Une formule unique et novatrice, basée sur les vins au verre.

A ses débuts, 100 références étaient proposées, puis 150, pour enfin atteindre les 200 références.

Fort du succès de son concept, auprès d'une clientèle locale mais également touristique, Antoine décide d'ouvrir un deuxième établissement à Colmar, à quelques pas seulement du premier lieu. Celui-ci devient Le Second du Cercle.



L'AVENTURE DU CERCLE DES ARÔMES EN QUELQUES DATES CLÉS

2017

Ouverture du premier établissement Le Cercle des Arômes, dans le centre de Colmar.

2021

Antoine ouvre un deuxième point de vente à Colmar, à 500 mètres du premier.

2022

Après avoir testé le concept à Mulhouse, il vend son 1er établissement : le Cercle des Arômes devient ainsi une franchise, avec l'ouverture du 1er licencié de marque.

2023

Le réseau Le Cercle des Arômes a vocation à se développer partout en France, dans les villes de plus de 70 000 habitants ou les zones touristiques.

Ouverture à DOLE (Jura).

Ainsi, dans un premier temps, il va recruter des licenciés dans le Grand Est.

D'ici à 5 ans, le réseau devrait compter au moins 8 licenciés, dont un à Paris



POUR EN SAVOIR PLUS

[DÉCOUVRIR LA FRANCHISE](#)

[SITE WEB](#)



✉ [@.com](mailto:)

