



Victor, sommelier IA : une innovation qui bouleverse la restauration

Premier sommelier numérique au monde fonctionnant grâce à l'intelligence artificielle, Victor permet à chaque restaurant d'offrir une expérience de dégustation sur-mesure. Inspiré des grandes maisons, Victor rend l'art de la sommellerie accessible à tous. En associant tradition et innovation, il transforme le moment du choix du vin en une véritable expérience.

L'intelligence artificielle s'invite à table

Victor recommande le vin idéal pour chaque client grâce à l'intelligence artificielle. Loin de remplacer les sommeliers, Victor s'inscrit en complément d'un savoir-faire. Son objectif est de rendre accessible à tous une expérience œnologique sur mesure dans les restaurants et brasseries de France. Cette technologie permet de démocratiser et sublimer l'art de la sommellerie. En quelques secondes, il propose des suggestions personnalisées selon la carte du restaurant rendant ainsi hommage à une tradition française.



Plus qu'un outil, une véritable expérience sommelière

Pour accéder à Victor une carte connectée est posée sur la table. En approchant simplement un téléphone, Victor s'active. Il pose alors quatre questions pour comprendre l'environnement, l'ambiance du repas, les préférences en matière de vin et les plats envisagés. Victor analyse les réponses grâce à une base de données riche et propose deux suggestions de vins disponibles dans le restaurant : la recommandation « prestige » et une alternative plus accessible. Victor ne s'arrête pas là et va plus loin en répondant également aux questions. Il offre des explications sur les vins, leur origine, leurs arômes et guide le client à la manière d'un sommelier traditionnel.

Une première expérimentation réussie à Paris

La technologie est en ce moment déployée dans une brasserie du 16^e arrondissement de Paris. Cette phase d'expérimentation confirme l'intérêt de l'innovation : l'outil est concret, déjà opérationnel, et les retours des équipes de la brasserie comme des clients sont très positifs. Conçu comme un outil évolutif, Victor s'enrichit en continu grâce aux retours d'expérience. Il ajuste et affine ses recommandations pour offrir une expérience toujours plus unique et personnalisée aux clients.



La tradition française rencontre l'innovation avec l'arrivée de Victor. Notre ambition est de démocratiser l'art de la sommellerie et mettre la technologie au service d'une expérience client plus riche, plus accessible, sans jamais trahir les traditions sommelières.

Mickaël Glaunez, fondateur de Victor



À propos de Victor :

Lancé en 2025, *Victor* est une innovation française où l'intelligence artificielle est au service de la sommellerie. Premier sommelier numérique au monde, *Victor* vise à s'implanter rapidement dans les brasseries et restaurants à travers la France. Grâce à une base de données riche et évolutive, il rend l'art de la sommellerie accessible à tous en offrant une expérience fluide, personnalisée et intuitive.

À propos du fondateur :

Mickaël Glaunez est un entrepreneur originaire des Yvelines, passionné par l'innovation utile. Après plusieurs projets à succès dans le digital, il lance *Victor* avec une idée simple : « *L'intelligence artificielle ne doit pas remplacer l'humain, elle doit sublimer une expérience.* » Basé entre Paris et Dubaï, il développe des technologies concrètes et accessibles à tous.