

COMMUNIQUE DE PRESSE

Frio met l'intelligence artificielle au service du vin et présente ses nouveautés au salon Esprit Cuisine 2025

Du 15 au 18 novembre, Paris Expo Porte de Versailles – Stand F50, Pavillon 1

Arnage, le 5 novembre 2025 - Le groupe Frio, leader européen de la cave à vin et pionnier du froid de précision, présentera à Esprit Cuisine 2025 ses dernières innovations.

Au programme : l'intégration de l'intelligence artificielle à l'application Vinotag®, des caves dédiées à de nouveaux usages (bière, fromage, légumes) et des évolutions techniques majeures sur la gamme Avintage Platinum.

L'intelligence connectée au cœur de l'expérience Frio

Frio annonce une avancée majeure pour Vinotag®, son application de gestion de cave à vin (88 000 utilisateurs actifs sur iOS et Android). Grâce à l'intelligence artificielle, l'application devient une véritable assistante œnologique personnelle :

- **Proposition d'accords mets & vins sur mesure** : l'IA indique le vin de ma cave qui s'accorde le mieux avec le plat que je vais cuisiner. Je peux ensuite facilement retrouver la bouteille dans la cave.
- **Proposition vins & mets sur mesure** : l'IA indique quelle entrée, plat ou dessert déguster en fonction du vin que je souhaite boire. Lien direct avec les recettes des plats proposés.
- **Fiches complètes et enrichies pour chaque vin** : informations sur le domaine, méthodes de vinification, date d'apogée, conseils de dégustation ou encore philosophie du vigneron.
- **Chat interactif permettant de poser des questions à l'IA**, d'obtenir des statistiques, d'identifier les bouteilles à consommer en priorité ou d'estimer la valeur globale de la cave.



“Ces nouvelles fonctionnalités, plébiscitées par notre communauté d'utilisateurs, incarnent notre ambition : allier technologie, plaisir et culture du vin”, déclare Didier Grychta, Président du Groupe Frio.

Le froid de précision s'ouvre à de nouveaux usages

Référence du vin depuis 30 ans, Frio met désormais son expertise au service d'autres produits sensibles. Après la cave à bière **BEER150** (La Sommelière), présentée en début d'année, le groupe dévoile deux nouveautés signées **Avintage**, disponibles sur le marché dans les prochains mois.

AVU60VEGETAL — La cave à légumes : fraîcheur et vitalité

La consommation des Français a profondément évolué ces dernières années : cuisine maison, recherche d'une alimentation saine et mise à l'honneur des produits frais. Aujourd'hui, plus de 80 % des Français intègrent systématiquement fruits et légumes dans leurs repas (universcience baromètre 2025 sur nos habitudes alimentaires). Pourtant, leur

COMMUNIQUE DE PRESSE

conservation reste un défi : les réfrigérateurs modernes, souvent trop froids, secs ou dotés de technologies No-Frost, ne sont pas adaptés à une conservation de ces aliments fragiles.

Face à ce constat, Avintage innove avec une cave à légumes unique conçue pour préserver le goût et les nutriments.

Ses avantages :

- Température et hygrométrie idéales.
- Durée de conservation prolongée.
- Protection contre les contaminations croisées.
- Capacité généreuse pour les produits fragiles.

Une solution haut de gamme (classe énergétique E) au service d'une alimentation saine et savoureuse.



Prix public conseillé : **1 990 € TTC**

Plus d'informations : www.avintage.com

AVI45CHEESE — La première cave à fromage intégrée en colonne

Symbole du savoir-faire gastronomique français, le fromage mérite une conservation à la hauteur de ses arômes et de sa richesse. Pourtant, dans la majorité des foyers, le réfrigérateur reste la seule option, alors qu'il n'offre pas des conditions adaptées : températures trop basses, hygrométrie insuffisante, saveurs altérées.

Pour répondre à cette problématique, Avintage innove avec la première cave à fromage intégrée en colonne du marché. Conçue spécialement pour optimiser la conservation et la dégustation de vos fromages favoris, elle permet :

- Une température stable entre 8 et 12 °C.
- Une hygrométrie optimale.
- Une conservation des arômes et textures intacts pour sublimer chaque dégustation.

Une innovation unique qui transforme l'expérience de dégustation à domicile.

Prix public conseillé : **1 990 € TTC**

Plus d'informations : www.avintage.com

COMMUNIQUE DE PRESSE

Avintage poursuit ses innovations pour sa gamme PLATINUM

Toujours plus intégrée et connectée, la gamme PLATINUM poursuit sa révolution du design encastrable. Après les modèles AVI105, AVI72 et AVI98, Avintage présente deux nouveaux formats inédits :

- **AVI78PLATINUM**, adaptée aux meubles de 78 cm de hauteur de porte
- **AVI6075PLATINUM**, au format avant-gardiste (60 cm de haut pour 75 cm de large), idéal pour les nouvelles colonnes de cuisine.

Toutes les caves Avintage Platinum sont pilotables à distance (température, éclairage, alarmes) via Vinotag®, pour une expérience complète et connectée.

Prix public conseillé des deux références : **2 799 € TTC**

Plus d'informations : www.avintage.com

**propos du groupe FRIO :**

Leader européen et acteur mondial incontournable dans le domaine des caves à vin, le Groupe Frio propose aux professionnels comme aux particuliers des caves et accessoires autour du vin, nés de la compétence de ses marques phares : La Sommelière, Climadiff, Avintage, Avintage Sur Mesure et TempTech. Partenaire des plus grands distributeurs et cuisinistes nationaux et internationaux, le groupe exporte vers plus de 80 pays. Basé à Arnage en France (près du Mans), le Groupe Frio emploie fin 2023 avec l'intégration de TempTech, une centaine de salariés dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.