

Ducasse Baccarat choisit les caves à vin La Sommelière pour sublimer son expérience de dégustation

Alliant l'art du cristal et l'excellence gastronomique, le nouveau restaurant Ducasse Baccarat, né de la rencontre entre la Maison Baccarat et le chef Alain Ducasse, offre une expérience sensorielle unique. Pour parfaire cette immersion d'exception, l'établissement a sélectionné les caves à vin La Sommelière, gages de conservation optimale et de design raffiné. Une collaboration qui incarne l'alliance parfaite entre esthétique, savoir-faire et passion.



Une collaboration au service de l'émotion et de la convivialité

Le nouveau restaurant **Ducasse Baccarat** est le fruit d'une collaboration unique entre Baccarat et le chef renommé Alain Ducasse. Situé dans l'historique hôtel particulier de la Maison Baccarat, ce lieu propose une expérience gastronomique immersive où l'art et la cuisine se rencontrent, véritable Maison des Artistes.

Le concept du restaurant repose sur l'idée de créer un lieu dédié à la joie où l'expérience culinaire devient un véritable spectacle. Chaque détail, de la présentation des plats à l'ambiance générale, est pensé pour susciter l'émotion et l'émerveillement des convives. Les clients sont invités à participer activement à leur repas, créant ainsi un lien entre la cuisine, l'art et la convivialité. Cette approche s'exprime à travers des préparations servies de manière décontractée et spontanée, où les chefs présentent certains plats directement en salle.

Les caves à vins sont installées dans la magnifique salle Garouste de la maison Ducasse Baccarat : un salon de dégustation adjacent au bar Midi Minuit. La pièce, cocon octogonal, est ornée de l'œuvre de Gérard Garouste *Alchimie* (2003), qui représente la terre, le feu, l'air et l'eau nécessaires à la fabrication du cristal.

La Sommelière : le choix de l'élégance et de la performance

Au cœur de cette expérience, la sélection des vins joue un rôle primordial. Pour sublimer cette offre, le restaurant a choisi de s'équiper de caves à vin de la marque **La Sommelière**, pionnière sur le marché des solutions de conservation depuis plus de 30 ans. **La Sommelière** est reconnue pour sa capacité à répondre aux standards exigeants des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Ces caves à vin assurent un stockage optimal des grands crus grâce à une technologie avancée et un design raffiné. Son savoir-faire unique et son engagement envers l'excellence font de **La Sommelière** un choix incontournable pour les établissements qui cherchent à offrir une expérience œnologique irréprochable.

L'éclairage intérieur latéral des caves à vin, une spécialité de la gamme professionnelle **La Sommelière**, s'harmonise parfaitement avec l'éclat de l'établissement. Cet éclairage subtil non seulement préserve la qualité des vins, mais contribue également à la mise en valeur visuelle de l'ensemble, renforçant l'atmosphère luxueuse et chaleureuse du restaurant.

Cette attention aux détails, liant fonctionnalité et esthétisme, traduit l'engagement de Baccarat et d'Alain Ducasse à créer un lieu où chaque aspect invite à la découverte et à la délectation.

Nous vous invitons à découvrir **Ducasse Baccarat**, un lieu où la magie de l'art, de la gastronomie et de l'émotion s'unissent pour créer des instants inoubliables. Laissez-vous séduire par l'élégance et l'âme unique de cet établissement emblématique.

Découvrez la maison Ducasse-Baccarat :
<https://www.ducasse-baccarat-paris.com/>

Crédit photo : Photo par Ducasse-Baccarat, 2024.



À 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 et Avintage Sur Mesure (Provintech) et TempTech. Partenaire des plus grands distributeurs et cuisinistes nationaux et internationaux, le groupe exporte vers plus de 80 pays. Basé à Arnage (près du Mans), le groupe Frio emploie une centaine de salariés dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.