



## Distributeur de vin au verre à l'école hôtelière

**Le Lycée professionnel hôtelier, La Vidaude près de Lyon s'équipe de distributeur de vin au verre pour son restaurant d'application. Les professionnels de demain seront maintenant formés aux atouts du service au verre avec le DUO, nouveau distributeur du fabricant français Digby.**

Les restaurants d'application, comme la Vidaude à Saint Genis Laval (69), sont des lieux de formation pratique pour les étudiants en école de gastronomie ou hôtelière. Ils permettent de plonger les jeunes dans des situations professionnelles. Le marché service du vin au verre est en pleine expansion, une source de marge et de développement pour le restaurateur classique et une demande du consommateur qui aime découvrir de nouveaux vignobles et s'offrir un voyage sensoriel lors des repas. La volonté du lycée professionnel est de suivre la tendance en s'équipant d'un distributeur compact et simple. *« C'est une façon d'aborder la consommation de vin d'une autre manière que celle qui était traditionnellement utilisée dans la restauration »* précise Philippe BUCHE, Directeur de la Vidaude.

### Innovation et simplicité

Le restaurant La Vidaude a investi dans 2 distributeurs de vin au verre le DUO, chacun maintient deux bouteilles à une température idéale de dégustation (réglage de 6 à 18°). Pratique pour les élèves, il suffit d'appuyer sur le bouton, le vin coule pour une dose paramétrable, la bouteille est alors inerte grâce à l'injection d'un gaz neutre, l'Argon alimentaire. La conservation peut aller jusqu'à 5 semaines. Le changement de la bouteille est ultra facile grâce au mouvement de levier naturel ainsi que par le système ingénieux de fixation des bouteilles. Sobre et élégant, les 2 distributeurs avec le cylindre de gaz intégré sous la machine, se sont insérés facilement dans le restaurant, dans un espace dédié au service au verre. *« L'outil est esthétiquement très beau et s'intègre bien dans la salle comme un élément indispensable à une restauration de qualité permettant de donner accès à des vins de grand cru à des prix raisonnables et abordables »* indique le directeur Philippe Buche.

### Le vin au verre

La démarche de vin au verre encourage la consommation raisonnable et saine. Elle privilégie la qualité et le plaisir d'un bon vin par rapport à la quantité. La vente au verre permet de limiter les gaspillages. Le vin est important pour sa valeur commerciale et le service du vin au verre, s'il est exécuté avec qualité, peut devenir une source majeure de revenus et un moyen de fidéliser la clientèle.

Le distributeur Le Duo répond à une demande du secteur de l'hôtellerie-restauration d'un produit plus compact alliant simplicité d'utilisation et performance technique pour un tarif accessible.

L'expérience de la distribution du vin au verre high-tech de Digby permet de proposer une machine innovante, fabriquée en France, sur un marché intermédiaire. La gamme actuelle des machines de vin au verre libre-service de Digby se développe particulièrement en hôtellerie, comme par exemple à l'hôtel YOU à Deauville ou Les 7 fontaines à Tournus (71), également dans les secteurs viticoles comme, le Château Montlabert à Saint-Emilion ou encore la Maison des vins de Bourgueil, Chambord... et très fier de rejoindre ce nouveau secteur de l'école hôtelière à Lyon !

Des photos disponibles ici <http://www.sophiemanuel.com/?Distributeur-de-vin-au-verre-a-l> (en bas du lien)

### Infos pratiques

#### **La Vidaude**

Lycée professionnel hôtelier, chemin de la Vidaude 69230 Saint Genis Laval  
Restaurant d'application ouvert tous les jours du lundi au vendredi (hors vacances scolaires) ` Équipement de 2 distributeurs de vin au verre DUO Tel restaurant : 04 78 56 25 75

<http://lavidaude.com/>

---

**DIGBY**

Startup située à la ZI de Martigny 37210 Parçay-Meslay

Caractéristique du DUO, distributeur 2 bouteilles : 30 cm L x 35 cm P X 71 cm H,  
27 kg, Prix : 2 500 € HT ou location sur 48 mois option d'achat comprise pour 66  
€ HT mensuel [www.digby.fr](http://www.digby.fr)