



**Le vin au verre,
un atout pour les restaurateurs en Touraine**

La tendance du vin au verre au restaurant est en plein essor et concerne tous les types de CHR (Café hôtel restaurant). En Centre Val de Loire, le restaurant L'Alchimie à Saint-Cyr-sur-Loire surfe sur cette option grâce au DUO, le distributeur de vin au verre français de Digby. Le restaurant a pu tester pendant un mois le distributeur avant d'investir ce matériel.

68 %* est la part que représente aujourd'hui la consommation de vin au verre dans les hôtels et restaurants. Le marché du vin en CHR a muté ces dernières années. Un phénomène qui s'accroît avec les jeunes générations et les femmes qui plébiscitent le vin au verre. Cette tendance représente une vraie opportunité pour les restaurants comme L'Alchimie à Saint-Cyr-sur-Loire. Il peut ainsi proposer des dégustations de magnum en s'équipant du matériel professionnel compact alliant simplicité d'utilisation et performance technique avec une offre inédite de tester le distributeur DUO, sans engagement.

« L'essayer, c'est l'adopter » est l'adage de l'entreprise Digby. Elle propose au restaurateur un mois d'essai gratuit pour découvrir le dernier né de ces distributeurs de vin au verre. Le restaurateur peut ainsi découvrir l'aspect intuitif et pratique du Duo qui maintient deux bouteilles à une température idéale de dégustation (réglage de 6 à 18°). En appuyant sur le bouton, le vin coule pour une dose paramétrable, la bouteille est alors inertée 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. Toutes les conditions sont réunies pour proposer au client un service de qualité et générer des ventes additionnelles. « Cette offre est venue aussi dans l'idée de soutenir les restaurateurs dans la reprise après la période sanitaire difficile que nous avons tous vécu. » précise M. Sepchat, Président Digby.

Située en Centre Val de Loire, Digby a l'expérience de la distribution du vin au verre high-tech qui lui permet de proposer une machine innovante made in France sur un marché intermédiaire. Sobre et élégant, ce distributeur avec son cylindre de gaz intégré sous la machine, s'insère facilement sur le comptoir du bar ou directement dans le restaurant. Les équipes assurent l'installation et le SAV. Elles viennent installer le Duo chez le restaurateur désireux de l'essayer pendant 1 mois et s'il est séduit le distributeur est proposé en location ou en achat. Tous ceux qui ont sauté le pas ne le regrettent pas !

www.digby.com

*source étude C10/IRI

Infos pratiques

Duo, distributeur 2 bouteilles :

Caractéristique : 30 cm L x 35 cm P x 71 cm H, 27 kg,

Prix : 2 250 € HT ou location sur 48 mois option d'achat comprise pour 67,50 € HT mensuel

L'Alchimie

Restaurant & Cave

2 rue Mireille Brochier, ZAC du bois Ribert

37540 Saint Cyr sur Loire

<https://l'alchimie-restaurant.eatbu.com/>

Start-up Digby

Création : 15 mars 2010 au nom de Vinomatic puis devient Digby en 2015

Statut : SAS de 1 290 000 €, équipe de 7 personnes

Siège : ZI de Martigny 37210 Parçay-Meslay

