

Une sommelière lance une originale dégustation de vin... en ligne

TERROIR

Céline Dalbin s'est alliée à son cousin.

Première femme sommelière de la Tour d'argent à Paris, Céline Dalbin exerce, depuis quinze ans, au sein de plusieurs établissements gastronomiques aux cartes des vins « exceptionnelles tant par leurs tailles que leurs qualités ». Dernièrement, elle exerçait sa passion à la Réserve Rimbaud, à Montpellier. Avant le confinement, la jeune femme a envie de lancer sa propre activité autour du vin et fait appel aux idées de son cousin, Pierre Berlioz, qui travaille dans l'événementiel à Paris.

Vins finement sélectionnés

Au fil du premier confinement, l'idée naît : proposer une initiation à la dégustation en ligne. Le principe d'À vos caves, le nom de la société ? Une box est envoyée chez les intéressés. Elle est composée d'une ou deux bouteilles, d'un limonadier, d'un

verre, de tapenade bio et d'un livret de dégustation. Un rendez-vous est fixé sur Zoom, un outil pour les visioconférences. Céline anime ensuite, pendant deux heures, un atelier, pendant que Pierre gère la technique. « Je commence par une base théorique. J'explique que tout n'est pas figé mais que le meilleur moyen de communiquer est d'avoir un langage commun. On passe ensuite à la dégustation pure, par la vue, l'odorat, le goût. J'explique tous les processus », détaille Céline. Les participants doivent enfin deviner ce qu'ils sont en train de boire et formaliser leur ressenti. Les vins sont finement sélectionnés, « ce sont des vins qui surprennent, que l'on ne trouve pas partout, issus la région Occitanie pour la plupart ».

Lancée il y a peu, À vos caves a déjà eu ses premiers clients. L'atelier fini, Céline et Pierre les laissent d'ailleurs finir entre eux. Et même ceux qui ne se connaissent pas traînent souvent jusqu'à minuit...



Céline Dalbin, sommelière et Pierre Berlioz, son cousin.

Des boxes gourmandes pour les fêtes

NOUVEAUTÉ À partir du 16 novembre, les cousins proposent de nouvelles boxes gourmandes, à offrir, sans atelier. Elles sont composées de liqueurs, rhums, whisky, gin, au choix et accompagnées de macarons de Chef Jean, des plaisirs sur-mesure en accord avec l'alcool proposé. « Ce sont des liqueurs produites en France et pas faciles à trouver », glisse Pierre Berlioz pour attiser la curiosité. Une fiche pour apprendre à déguster est aussi glissée dans les boxes. Comptez entre 70 et 100 € la box cadeau, selon la liqueur choisie. Pour commander, la boutique en ligne sera ouverte dès le 16 novembre.

ATELIERS Box deux bouteilles et deux heures d'atelier, 90 €. 70 € l'atelier avec une bouteille. Commandes sur le site www.avoscaves.com ; par mail : contact@avoscaves.com ou directement au 06 46 38 11 53.