SOMMELLERIE

CONSEIL

FORMATION

ANIMATION D'ATELIERS

CONTACT

+33 (0) 6 74 33 85 48
contact@avoscaves.com
www.avoscaves.com

À VOS CAVES

CÉLINE DALBIN

CÉLINE DALBIN

Quinze ans de sommellerie au sein de plusieurs établissements gastronomiques aux cartes des vins exceptionnelles tant par leurs tailles que leurs qualités. Autant d'années de passion, de partage, de rencontres, de découvertes et de plaisir.

Mon goût de l'aventure depuis mon plus jeune âge m'a fait quitter la France après validation de mes études des arts de la table et de sommellerie pour assouvir ma soif de découverte.

De retour, bilingue et plus passionnée que jamais, je suis promue première femme sommelière de *La Tour d'Argent* * (Paris) en 2011.

Au contact de grands sommeliers comme David Ridgway et Laurent Jotteur, j'ai acquis une formation poussée sur de nombreux millésimes - notamment 1928, 1945, 1959, 1989, 1990 - et sur des vins aujourd'hui rares et recherchés par les passionnés et les professionnels.

C'est ainsi qu'est née en 2015 **À VOS CAVES**.

« Vous offrir le plaisir de déguster, de découvrir mais surtout de partager 'la bouteille' au moment idéal est l'essence de mon métier »

PARCOURS

LA RÉSERVE RIMBAUD*

450 références
Montpellier

LA TOUR D'ARGENT *

14000 références
Paris

LE GAVROCHE **

3000 références
Londres

LE CLOS MAGGIORE

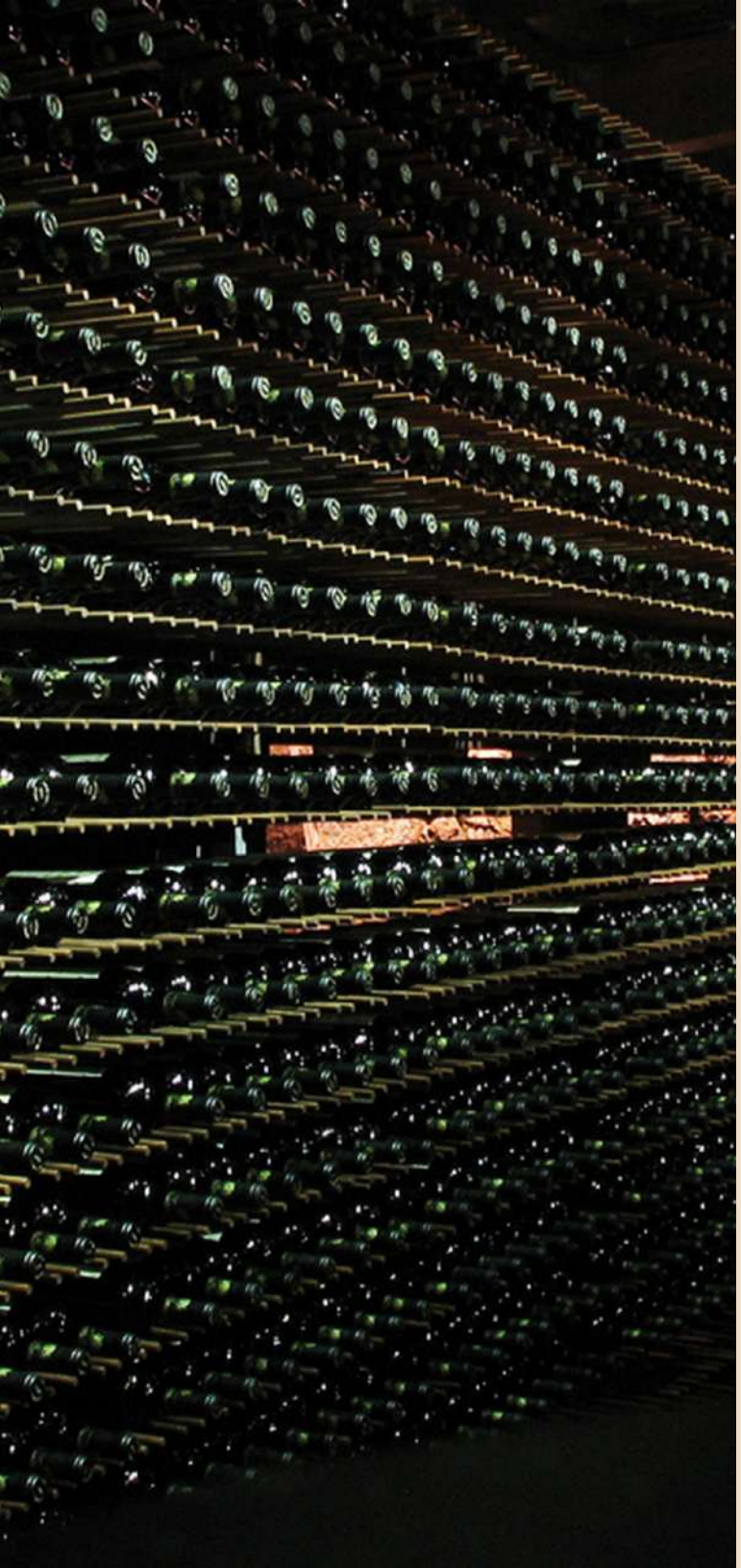
2500 références
Londres

LE GAÏAC - HÔTEL LE TOINY*****

500 références
Saint-Barthélémy

LES TRÉSOMS

350 références
Annecy



NOS ACTIVITÉS

Ateliers d'initiation à la dégustation, pour les particuliers (groupes ou une personne) et les comités d'entreprise, dans des lieux insolites ou en ligne grâce à notre nouvelle offre box interactive.

Vente de box dégustation gourmande.

Formation non certifiante de 8 heures pour les professionnels (restaurateurs, cavistes, sommeliers) sur place ou en ligne (datadockée, prise en charge OPCO)

Expertise en conditionnement de vos bouteilles, organisation de votre cave et gestion de votre vin.

Estimation financière de votre cave.

Création et reprise de cave existante.

PROFESSIONNEL(LE)S DE LA RESTAURATION

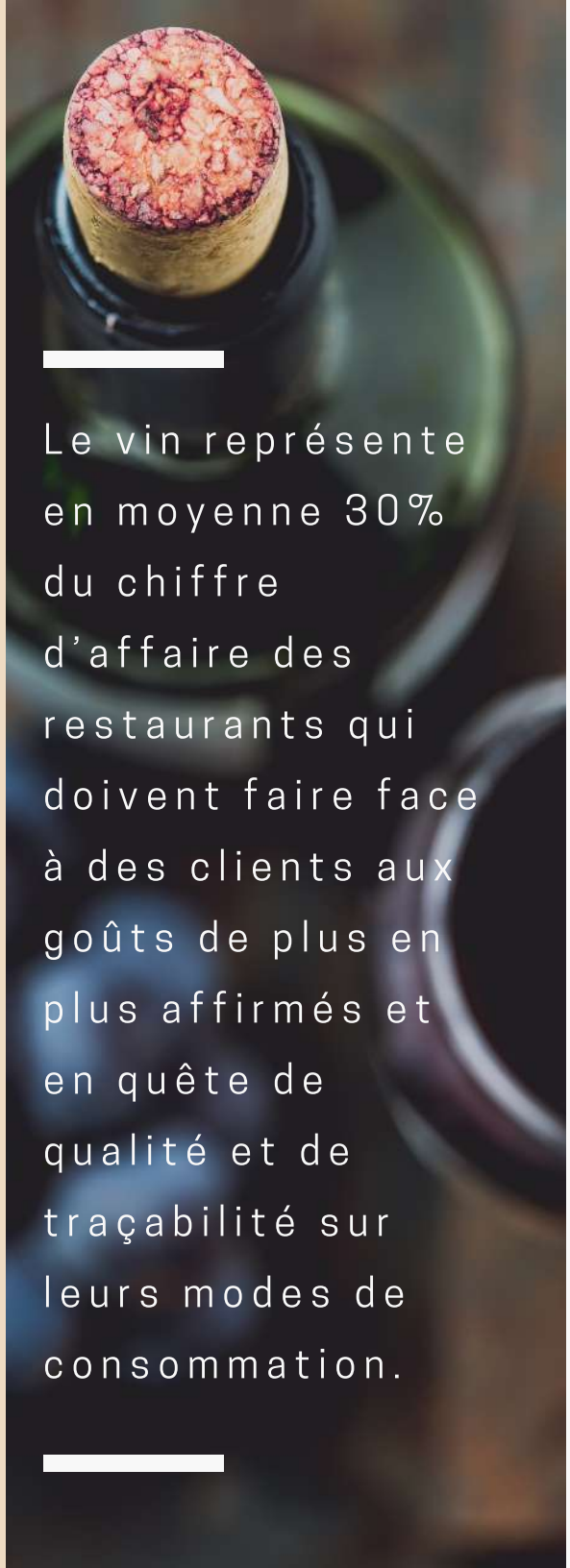
NOS FORMATIONS

Notre engagement est de vous transmettre ainsi qu'à vos collaborateurs des notions générales de sommellerie et d'oenologie en nous adaptant à votre cadre de travail et à vos disponibilités.

Nous proposons ainsi 8h de formation pour réapprendre les bases du vin, de sa sélection à sa vente. Nous nous déplaçons dans votre établissement en nous adaptant à vos plannings.

Accessible à tous, l'objectif de cette formation non certifiante est :

- de comprendre au mieux ce produit complexe qu'est le vin et d'en saisir les enjeux économiques, commerciaux et humains
- d'approfondir et de maîtriser vos connaissances afin de créer de la valeur ajoutée dans votre relation client en créant un story-telling autour des produits
- d'apprendre à structurer et à maintenir une cave et une carte cohérentes, rentables, pérennes et adaptées à votre cuisine et à votre modèle économique.



Le vin représente en moyenne 30% du chiffre d'affaire des restaurants qui doivent faire face à des clients aux goûts de plus en plus affirmés et en quête de qualité et de traçabilité sur leurs modes de consommation.

Vous pourrez ainsi :

- **dynamiser votre équipe avec une formation motivante proposant de nouveaux enjeux**
- **développer votre relation client en offrant des conseils avisés et en vendant des vins adaptés**
- **compléter votre offre commerciale**
- **optimiser la gestion de vos stocks et de vos commandes**
- **accroitre votre rentabilité**

OFFREZ À VOTRE ÉTABLISSEMENT CETTE OPPORTUNITÉ

Formation de 8 heures - dans vos locaux ou à distance - réparties en module de 2 heures adaptables.

1 personne 400€ HT
Groupe de 3 personnes 900€ HT
Groupe de 5 personnes 1300€ HT

NOTRE CONSEIL

VOTRE CAVE

REPRISE DE VOTRE CAVE EXISTANTE

- Inventaire et examen des bouteilles
- Contrôle des conditions de stockage et hygrométrie
- Conditionnement et classement chronologique, catégoriel : réorganisation et étiquetage des casiers
- Expertise des bouteilles et millésimes
- Préconisations de dates de consommation et conseils de garde
- Création d'un livre de cave
- Calcul de rentabilité

CAVE À CRÉER *in situ ou en armoire*

- Expertise environnement-faisabilité
- Analyse de vos besoins
- Proposition d'une solution sur-mesure
- Achat des premières bouteilles, sélection des meilleurs rapports qualité-prix
- Étiquetage et classement
- Préconisations de dates de consommation et conseil de garde
- Création d'un livre de cave
- Calcul de rentabilité

VOTRE CARTE DES VINS

- À créer ou à restaurer
- Structuration d'une carte cohérente, rentable, pérenne et adaptée à votre cuisine et à votre modèle économique

RECRUTEMENT

- Étude de CV et entretiens
- Mise en place d'un(e) sommelier(e) ou personnel de salle
- Garantie de remplacement pendant les 2 mois d'essai

SERVICES SUR DEVIS

PARTICULIERS

COURS EN LIGNE

Vous souhaitez enrichir vos connaissances sur le vin ?

Nous proposons des cours en ligne à la carte (particuliers ou en groupe) via visioconférence afin d'aborder ensemble les thèmes suivants :

- Apprendre à déguster et mettre des mots sur vos ressentis : deux vins finement sélectionnés par nos soins et à découvrir ensemble seront à récupérer chez votre caviste le plus proche. Envoi en direct possible, coût d'expédition à définir (2h*)
- Comprendre les différentes aromatiques apportées par les cépages et l'influence du terroir (2h*)
- Dans quelles conditions stocker vos vins ? (1h*)
- Quel type de vin laisser vieillir ? (1h*)
- Apprendre à choisir sa bouteille selon l'occasion : restaurant, fête de famille, barbecue, repas d'affaire, entre amoureux ou entre amis. (2h*)

À partir de 30€ / heure prix TTC
***durée d'intervention conseillée**

VOTRE CAVE

Sur devis

REPRISE DE VOTRE CAVE EXISTANTE

- Inventaire et examen des bouteilles
- Contrôle des conditions de stockage et hygrométrie
- Conditionnement et classement chronologique, catégoriel : réorganisation et étiquetage des casiers
- Expertise des bouteilles et millésimes
- Préconisations de dates de consommation et conseil de garde
- Création d'un livre de cave

CAVE À CRÉER *in situ ou en armoire*

- Expertise environnement-faisabilité
- Analyse de vos besoins
- Proposition d'une solution sur-mesure
- Achat des premières bouteilles, sélection des meilleurs rapports qualité-prix
- Étiquetage et classement
- Préconisations de dates de consommation et conseils de garde
- Création d'un livre de cave

CONSEIL EN LIGNE

- Accords Mets & Vins
- Sélectionner vos vins pour un événement
- Une bouteille à offrir

En visioconférence
À partir de 30€ / heure prix TTC

NOS BOXES

NOS ATELIERS D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DE VIN

- en ligne via l'envoi d'une box
- ou dans des lieux insolites

Initiez-vous à l'art subtil et au plaisir de la dégustation grâce à nos ateliers en ligne, ludiques et sur-mesure pour les comités d'entreprise et les groupes de particuliers.

Car nous nous sommes tous déjà demandés « Je connais cette saveur mais je n'arrive pas à l'identifier».

Grâce à cette e-dégustation, enrichissez vos connaissances, apprenez à définir vos sensations et partagez un moment convivial autour de l'univers du vin.

Pour animer votre team-building ou vos soirées entre proches , cette expérience sensorielle et interactive éveillera la curiosité et les papilles de vos équipes ou invités.

Formule à la carte et sur devis
À partir de 57€* / personne prix HT

***hors frais d'expédition**

LA BOX (pour les ateliers en ligne)
J-5 avant l'atelier

Les participants reçoivent :

- une ou deux bouteilles de vin finement sélectionnées auprès des vignerons et cavistes
- un verre de dégustation
- un limonadier
- un produit régional à déguster
- un guide de dégustation

L'ATELIER
LE JOUR-J

L'atelier se déroule en 4 temps :

- Initiation à l'art de la dégustation (20mn)
- Présentation d'une sélection de cépages, exercices de dégustation mêlant la vue, l'odorat et le goût pour comprendre les différentes palettes aromatiques et mettre des mots sur ses sensations (40mn)
- Dégustation à l'aveugle, mise en pratique et échange libre en équipe, concours des meilleurs dégustateurs, révélation des étiquettes et présentation formelle des bouteilles par Céline Dalbin (40mn)
- Un moment d'échange et de questions-réponses, est organisé en fonction des envies des participants et de leur nombre (40mn)

Un voyage pour vos sens aux quatre coins de la France et au cœur de ses prestigieuses régions viticoles.

À VOS CAVES
CÉLINE DALBIN
SOMMELIÈRE CONSEIL & FORMATION
Pour rester un plaisir, la consommation d'alcool doit être modérée.