

NULLE PART AILLEURS

La Roue de la fortune ?

La cave de Nulle Part Ailleurs située à Paris (XVII^e) présente un concept original de la vente de vins. La classification des crus, dont

une soixantaine en exclusivité, est organisée dans le magasin en fonction de leur force et de leur typicité. Le système d'appellation est « cassé »,

ce qui a donné naissance à la Roue, un outil déposé, à la fois pédagogique, ludique et précis. Les vins sont décrits au moyen de deux mots. L'un caractérise la force du vin, son côté vif, léger, rond ou puissant, l'autre décrit sa saveur – floral, fruité, boisé ou épicé. Pour le restaurateur, la carte permet de développer des volumes importants sur les références phares avec des tarifs compris entre 4 et 15 € HT pour le client professionnel, comme les cuvées du Domaine Yves Dupont, un bugey référencé à la Pergolèse étoilé Michelin du XVI^e arrondissement de Paris. Et un très bon rapport qualité/prix sur des entrées de gamme de haute volée.

www.vins-npa.com



La Roue de Nulle Part Ailleurs propose les vins en fonction de leurs forces et de leurs typicités, selon les mets et leurs accompagnements.

ris, Le Guersant développe son offre boissons en salle ou au comptoir, autour d'une planche de charcuterie, d'un plateau de fromages et de quatre formules à 16,50 €. Avec des vins de propriétés débusqués par Dominique et Gigi, les patrons. Chaque mois, ceux-ci mettent en avant des rouges ronds et fruités et des blancs minéraux.

BACARDI FLAIR

Des barmen qui ont du Flair

La Bacardi World Flair Championship 2011 s'est disputée lors du Monaco International Clubbing Show le 11 novembre. 13 des meilleurs flair bartenders du monde étaient réunis. Marek Posluszny qui triomphe devant Danilo Uribe et Tomek Malek, a remporté la somme de 10 000 €.



CAFÉ CONCEPT

Bulles festives

Du 1^{er} décembre au 31 janvier, Café Concept initie **Bulles gourmandes**, dernière opération de l'année destinée à sa centaine d'adhérents, pour augmenter le ticket moyen du repas. À travers cette animation, la filiale du distributeur C10 valorise les vins effervescents comme le champagne ou le crémant servis en coupe, accompagnés d'une assiette de petits fours sucrés ou salés. À l'apéritif ou au dessert, les consommateurs pour-

ront ainsi apprécier une offre originale et savoureuse, en période de fêtes. Un kit d'animation comprenant des affiches, des chevalets de tables et des assiettes de présentation originales, est inclus dans l'opération mais les adhérents sont libres de choisir leurs propres accords mets/vin effervescent. En partenariat avec Relais d'or Miko, et Pomona Passion Froid, plusieurs recettes sucrées ou salées sont suggérées.