



Bibovino, une nouvelle boutique de caviste-bar à vins s'installe à Amiens

Créée en 2013 par Bruno Quenioux, Bibovino poursuit son développement en ouvrant à Amiens (80) sa 27ème boutique, toujours sur le même concept hybride, à la fois caviste et bar à vins .

Après avoir ouvert sa cave **Philovino**, **Bruno Quenioux** a décidé d'offrir aux amateurs de vins authentiques un format atypique, proposant ainsi les meilleures cuvées en BIB.

En alliant les concept de caviste et bar à vin, la marque **Bibovino** réinvente le plaisir du vin en permettant de déguster les vins avant de les acheter dans un format différent.

Les BIB de Bibovino, qu'il s'agisse de pépites méconnues ou d'appellations prestigieuses, sont tous issus de vins sélectionnés directement chez les vignerons, aux quatre coins de l'hexagone. Ils sont disponibles dans les trois couleurs, en 3 litres majoritairement mais également en 1,5 litres (correspondant au format

magnum).

Les vins sont proposés au verre ou en carafe, où une cinquantaine de références sont disponibles, la plupart en Bio ou biodynamie.

Cette 27ème boutique répond aux mêmes critères que les précédentes : deux espaces distincts dont un bar pour le service et la dégustation pour la vente à emporter puis un espace avec terrasse pour la restauration sur place.

Pour la petite restauration, chaque boutique opère sa propre sélection de produits, afin de demeurer au plus près du patrimoine régional. Toutes s'approvisionne auprès des producteurs locaux en privilégiant les circuits courts.



Bibovino

3 rue de Metz
80000 Amiens



La RVF crée la « Revue du Vin de France Academy » et des formations certifiantes

La Revue des vins de France (RVF) proposent des formations d'excellence en œnologie basées sur les différentes techniques de dégustation : intuitives et géo-sensorielles, en partenariat avec Les « Ateliers de Franck Thomas », qui décroche en 2000 les titres de Meilleur sommelier d'Europe Meilleur sommelier de France, et Meilleur Ouvrier de France Sommelier. En 2004, il est demi-finaliste pour le titre de Meilleur sommelier du monde



Franck Thomas est Meilleur Sommelier d'Europe et Meilleur Ouvrier de France sommelier en 2000

Plusieurs formations certifiantes pour les amateurs et les professionnels sont modulées, avec l'obtention du **titre professionnel de niveau 4**, reconnu par l'Etat.

3 niveaux de certifications sont créés pour les amateurs + une Masterclass, + une formation sur les accords mets et vins + un titre professionnel de **sommelier caviste, ambassadeur en gastronomie**, structuré de 30 à 70 jours (de 210 à 490 heures), avec 200 vins dégustés.

Construit en 5 blocs ce titre professionnel comprend un enseignement sur la

maitrise des achats des vins, la vente du vin , la connaissance du vin, l'organisation d'événements et de dégustations oenotouristiques et la gestion et la stratégie de développement d'une entreprise liée au monde de la gastronomie. Plus d'infos www.larvf.com

L'année 2019 marque le début d'une nouvelle ère pour l'entreprise avec son rachat par le groupe Marie Claire. Franck Thomas Formation rejoint ainsi la Revue du Vin de France et Cuisine et Vins de France au sein de la « Revue du Vin de France Academy ».



Ouverture d'un bar à vin en libre-service à Blois

Le Relais des Caves est un caviste indépendant

installé à proximité de Blois depuis plus de 25 ans. L'équipe propose une nouvelle adresse en centre ville de Blois, qui innove dans le concept de bar à vin/caviste. L'inauguration des lieux se tiendra le jeudi 14 décembre 2017 en présence du chef Denny Imbroisi, qui proposera des dégustations gratuites de ses recettes italiennes



©Le 12 par le Relais des Caves

Le 12 par Le Relais Des Caves souhaite devenir un espace convivial, ludique et innovant en centre ville de Blois, dans lequel trois concepts sont proposés: un bar à vins en libre-service, un bar à spiritueux et un caviste.

Lors d'une première visite, les 2 barmen remettent une carte à puce (consigne de 2€) à créditer d'un montant au choix. Une fois en possession du pass, le client est libre d'organiser sa dégustation et de choisir parmi la sélection des 12 références maintenues dans un distributeur de vin sous azote. Des petits vins coups de cœur côtoient les plus grands crus classés. Le client est libre de choisir la quantité à déguster: 3cl, 6cl ou 12cl.

Le bar à spiritueux offre quant à lui plus de 150 références au verre, et deux bières pressions locales de Carole Honigmann. Sous forme de cocktails mais principalement purs, la maison propose une vaste sélection de rhums, gins, vodkas, whiskys sélectionnés dans le monde entier.

Cette large sélection de vins et spiritueux est aussi proposée à emporter, avec les conseils des cavistes **Michel Bordeaux et Antoine Gonnet**.



©Le 12 par le Relais des Caves

Des planches garnies de produits locaux et jambon ibérique sont disponibles à la vente.

Des soirées de dégustation à thèmes réalisées par des spécialistes et producteurs se dérouleront régulièrement le 12 du mois.

Le 12 par Le Relais Des Caves

12 rue du Poids du Roi

41 000 Blois