



Pratiquez l'assemblage

7 Novembre 2019

Imaginez un peu vous faire servir du vin... à la tireuse (comme une bière, oui oui). Sacrilège ? Pas pour deux jeunes entrepreneurs lyonnais, Antoine Oran et Grégoire Gayt, qui viennent d'ouvrir Les Assembleurs, un bar à vin et restaurant d'un genre nouveau. Leur concept : permettre au client de réaliser son propre assemblage. Ils ont pour cela recours à la technologie de fût recyclable KeyKeg - principalement utilisée dans le monde de la bière - qui permet un service du vin à la tireuse. Il garantit une conservation longue durée même après ouverture, une température de service idéale au degré près tout en préservant les qualités oenologiques du vin. Surtout, l'amateur a le choix entre 16 cépages qu'il peut assembler selon ses goûts. Il peut ensuite déguster sa création sur place ou à emporter. Les prix vont de 4 € le verre à 24 € pour une bouteille.