



## CHEMINS DE TABLE

# Grands crus sur la Toile

Si certains confessent être catholiques, juifs, musulmans, bouddhistes (et on en oublie, qu'ils nous pardonnent), d'autres se revendiquent (parfois en parallèle) d'une religion beaucoup plus terre à terre : le marché aux vins d'Ampuis. La 84<sup>e</sup> édition se tient du 20 au 23 janvier, en pleine Côte Rôtie, à une petite demi-heure de Lyon. Pour les amateurs, le voyage s'impose. Au menu : côte-rôtie, évidemment, saint-joseph, condrieu, cornas, hermitage, crozes-hermitage et saint-péray. Soit 200 vins, présentés par une soixantaine de viticulteurs.

Surgit alors un problème : le stockage. À moins d'avoir une cave ou la place d'installer une grande armoire à vin chez soi, on a vite affaire à un casse-tête. La solution ? Le Lyonnais Thierry Goddet (prédéstiné...) se propose de louer des caves et de gérer vos bouteilles. Il a obtenu la médaille d'argent des Trophées de l'e-commerce pour l'"excellence de la gestion de cave en ligne". Nous l'avons interrogé.

**Lyon Capitale : Le concept Cavissima consiste en quoi, au juste ?**

**Cavissima :** C'est la première société au monde à avoir interfacé une vente de vins et une gestion de cave en ligne.

**Une cave en ligne, comment ça marche ?**

John Euvrard, notre sommelier [*Meilleur Sommelier de France, ex-Bocuse*], propose une gamme de 600 références de vin. Selon la formule que vous choisissez, de 50 à 500 euros mensuels, soit vous optez pour une cave clé en main, c'est-à-dire que chaque mois une nouvelle caisse de vin s'ajoute à votre cave, soit vous vous constituez vous-même votre propre cave.

**Concrètement...**

Les vins sont stockés dans un chai sécurisé en

Bourgogne. Soit 10 centimes par bouteille et par mois, assurance comprise. À ce prix, c'est donné. Comme services, nous proposons une visualisation de votre cave, un prévisionnel de consommation, un livre de cave, un relevé de compte, un suivi des maturités et une évaluation financière de votre cave.

**Peut-on venir avec sa cave ?**

Vous pouvez venir avec votre cave, mais nous restons un site de vente en ligne. Ainsi, pour vous constituer votre cave, les vins devront être choisis via cavissima.fr. On débute à 7 euros, jusqu'à une caisse de Petrus.

**Quand on veut sortir un vin de la cave, comment est-on livré ?**

Vos sorties de cave sont gérées via un simple clic. Le vin est livré en transport spécialisé en quelques jours, à partir de 30 euros. Plus le vin monte en gamme, plus le coût de la livraison augmente en fait.

**Cavissima s'adresse à qui ?**

Parmi nos clients [*Cavissima en vise 500 en 2012*], il y a des Français qui vivent à l'étranger et qui se constituent une cave en prévision de leur retour, pas mal de Parisiens, des Lyonnais qui habitent la Croix-Rousse ou Villeurbanne, des gens qui n'ont pas de cave, d'autres qui en ont marre de se la faire cambrioler, des grands-parents qui achètent des vins à leurs petits-enfants, et une petite fraction de clients qui investissent dans le vin à titre de placement financier.

PROPOS RECUEILLIS PAR GUILLAUME LAMY

## REPÈRES

**Le marché du vin en ligne en France**  
**180 millions** d'euros de chiffre d'affaires  
**25 à 30 %** de progression par an  
**400 sites.**

## LECTURES

■ **Ce que nous devons savoir sur les fromages** (Plon) : un peu d'histoire, un peu de technique, 50 fromages présentés avec des recettes et, en prime, une préface du ministre de l'Agriculture, si si.

■ **Il était une fois... l'histoire de nos plats** (éd. Stéphane Bachès) : difficile de ne pas résister à la collection gourmande de l'éditeur lyonnais. Car chaque plat a sa propre identité, ses petits secrets, ses coutumes, sa manière d'être préparé. 62 recettes toutes plus appétissantes les unes que les autres. Au fait, d'où vient la bûche de Noël ? L'agneau de Pâques ? Les caillettes ?

■ **L'Almanach gourmand 2012** (éd. C. Lacombe, Yves Roueche (lire *À table avec...* de 2011)) publie la 3<sup>e</sup> édition du guide régional culinaire le plus complet de la région. Plus jeunes, plus colorées, ces miscellées gourmandes sont une vraie mine d'or pour les formations. Le saucisson fumé de la moutarde de Pineau à Magland, ça ne s'invente pas.

■ **Lameloise, une maison en Bourgogne** (Glénat) : Rares sont les livres de cuisine qui donnent faim. Lameloise fait partie de ceux-ci, immanquablement. La volaille, le turbot de nos côtes en croûte de tomates noires, des perles d'escargots grossiers "prés de Fontaines", le soufflé à la vanille soulève des passions. 1h30 de (belle) lecture pour découvrir la cuisine de Christophe Pras, MOF et trois-étoiles. Comptez 100 et 160 euros (au menu).