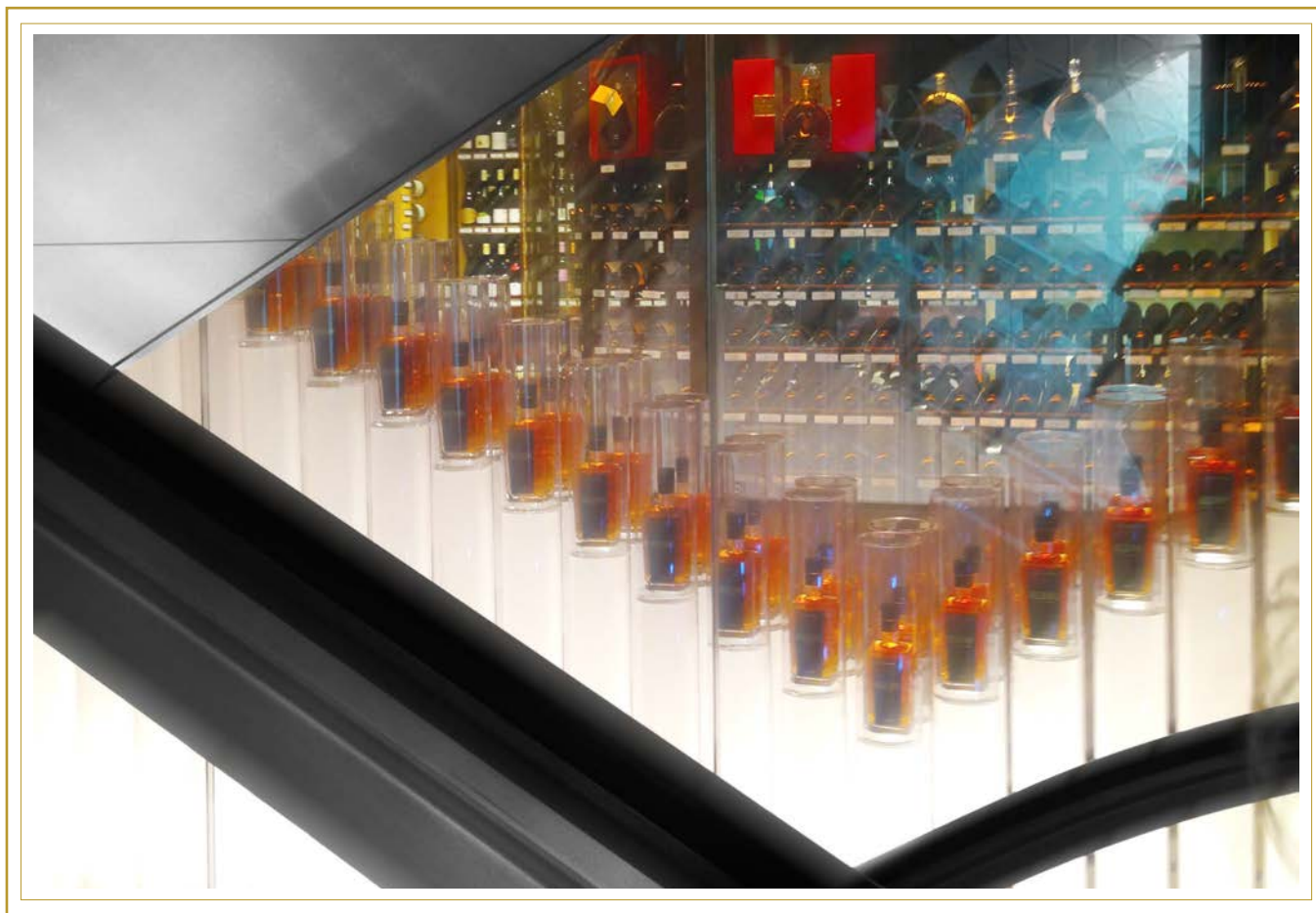




Le Repaire de Bacchus

INNOVATEUR DEPUIS 1983



LE SACRE DU PRINTEMPS

L'ENSEIGNE A ÉTÉ CHOISIE
POUR REPRÉSENTER L'EXCELLENCE ARTISANALE FRANÇAISE
AU SEIN DU NOUVEL ESPACE DE 1700 M²
CONSACRÉ À LA GASTRONOMIE,
AU PRINTEMPS HAUSSMANN.

UNE 40^{ÈME} BOUTIQUE D'EXCEPTION
QUI COURONNE 35 ANS D'EXISTENCE.



Depuis le 10 janvier, **Le Repaire de Bacchus** a pris ses quartiers sur les toits de Paris, au sein d'un univers dédié au meilleur de la gastronomie et de l'artisanat français. Un défi passionnant pour l'enseigne qui intègre là une formidable vitrine internationale sans rien perdre des valeurs qui la caractérisent depuis sa création.

Sur 200 mètres carrés, soit un espace quatre fois plus vaste que celui de ses boutiques habituelles, cette 40^{ème} adresse propose la plus alléchante et prolifique route des vins hexagonale qui soit. **1 500 références de vins, 350 références de spiritueux et 100 bières françaises.**

Dans un décor accueillant, sobre et chic, aux couleurs de l'enseigne, elles y sont savamment mises en scène. Dès l'entrée, un magnifique bar d'époque Napoléon III, ancien bar de l'Académie du Vin fondée par Steven Spurrier et Michel Dovaz, dédié aux champagnes donne le ton. On peut y savourer des références renouvelées régulièrement à partir de 10 € la coupe.

Puis l'on parcourt toutes les régions de France : si l'on retrouve des références historiques de l'enseigne, cette nouvelle adresse a aussi adapté son offre à une demande qui ne sera pas celle d'une clientèle de quartier.

Plus de Bordeaux, c'est notamment le cas des grands crus classés, dont les **1^{ers} Grands Crus Classés** que l'on peut dénicher dans 7/8 millésimes incontournables.

Une superbe sélection de Bourgogne, les climats les plus prestigieux de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuit ou du Chablisien sont présents à travers des vigneron ou des maisons emblématiques. **Les Comtes Lafon, Domaine Leroy, Raveneau, Roumier, Dugat-Py, Dauvissat, Chevalier, la Romanée-Conti** font rêver bien sûr, mais l'amoureux de bourgognes trouvera aussi largement son bonheur avec des pépites moins célèbres donc plus accessibles et judicieusement choisies.



Les autres régions telles que la **Loire, la Vallée du Rhône, l'Alsace, la Champagne ou la Provence** équilibrent leur offre entre quelques références emblématiques, découvertes et vigneron historiques de l'enseigne.

Ainsi des cuvées **Silex de Dagueneau, Château Rayas et Château Beaucastel** dans plusieurs millésimes, la maison Trimbach côtoie une sélection de vins accessibles conçus pour un pur plaisir hédoniste bien dans l'ADN de l'enseigne.

Une gamme de prix très large pour tous les budgets. L'on dénicher les bouteilles les plus accessibles à 5 euros et une grande partie de l'offre se situe entre 8 et 20 euros.

Même si cette 40^{ème} boutique intègre l'univers du luxe, elle n'en a pas perdu pour autant ce qui constitue l'âme de la chaîne, celui d'un caviste artisanal de rue proche de ses clients.

Une offre en magnum conséquent. Chaque région s'assortit en moyenne d'une vingtaine de références proposées en magnum, un format très attractif et prestigieux. Et sans oublier les demi-bouteilles.



D E LA RUE DES ACACIAS AU PRINTEMPS DU GOÛT LE REPAIRE DE BACCHUS, C'EST 35 ANS D'AVENTURE HUMAINE SAUPOUDRÉE D'UN GRAIN DE FOLIE.



Lorsque Dominique Fenouil crée son premier Repaire de Bacchus en 1983, c'est un peu grâce à la coupe du monde de football 1982 ! Directeur de la Promotion chez Radiola, il imagine de récompenser les meilleurs clients avec des caves à vin et part sillonner le vignoble, une passion chez lui. Budget : l'équivalent de **2 M d'euros**.

Il prend goût à cet univers et crée l'année suivante avec l'aide de 2 copains, une boutique, en réalité plutôt un club d'amis épicuriens à la recherche de bons vins, pas forcément les moins chers du marché, puis s'installe rue des Acacias dans le 17^{ème} arrondissement de Paris. Rappelons qu'à cette époque, on prédisait la mort du caviste, laminé par l'émergence de la grande distribution. « Je me disais qu'il y avait un marché pour les amateurs. De fait, ça ne désemplissait pas. Notre premier bénéfice,

l'équivalent de 80 K€, représentait l'équivalent de 2 Porsche à l'époque ! » se souvient Dominique Fenouil. L'année suivante, une seconde boutique ouvre rue d'Auteuil avec un succès exponentiel et des références qui deviendront emblématiques, comme le champagne Haton.

Une implantation au cœur des commerces de bouche

La politique d'implantation dans les rues piétonnes et/ou commerçantes se poursuit, toujours à proximité d'autres artisans de bouche, de la plus petite boutique (rue de Grenelle, dans le 7^{ème} arrondissement) à la plus grande (rue de Bretagne, dans le Marais) hormis dorénavant celle du Printemps : « *Nous sommes une enseigne de rue, avec une vision artisanale de notre métier* » poursuit Dominique Fenouil.

L'humour en plus

C'est l'une des valeurs de l'enseigne créée par des bons vivants hédonistes. Ajoutons-y une dose de folie comme le fait de se livrer à son instinct, à ses coups de cœur : entre flair et bonne connaissance du marché, le Repaire de Bacchus s'impose avec des opérations parfois osées – comme d'avoir fait figurer une gamme de bières artisanales il y a plus de 4 ans – et toujours teintées d'humour légèrement provocateur. « **Il faut se marrer. Le vin, ça n'est pas triste !** » conclut Dominique Fenouil. « *On ne peut pas plaire à tout le monde* » aime à répéter Dominique Fenouil et « *Le plus important est de plaire au public* ».

Depuis 2009, le Repaire de Bacchus a trouvé un nouvel élan pour déployer ses projets grâce à un actionnaire majoritaire, la famille Cayard, le groupe français La Martiniquaise, qui lui assure une remarquable stabilité et lui a, entre autres, permis d'injecter aujourd'hui dans le projet du Printemps plusieurs millions d'euros d'investissement. Un mariage grandement réussi dans la bonne humeur.

Le Repaire est aussi connu pour avoir fait déguster gratuitement les plus grands vins, comme en 1987 avec, le même jour, la Romanée Conti, Pétrus et Yquem.

Profitez-en, parce que je ne ferai pas ça tous les jours !



© Campagne de Pub Repaire de Bacchus 1987

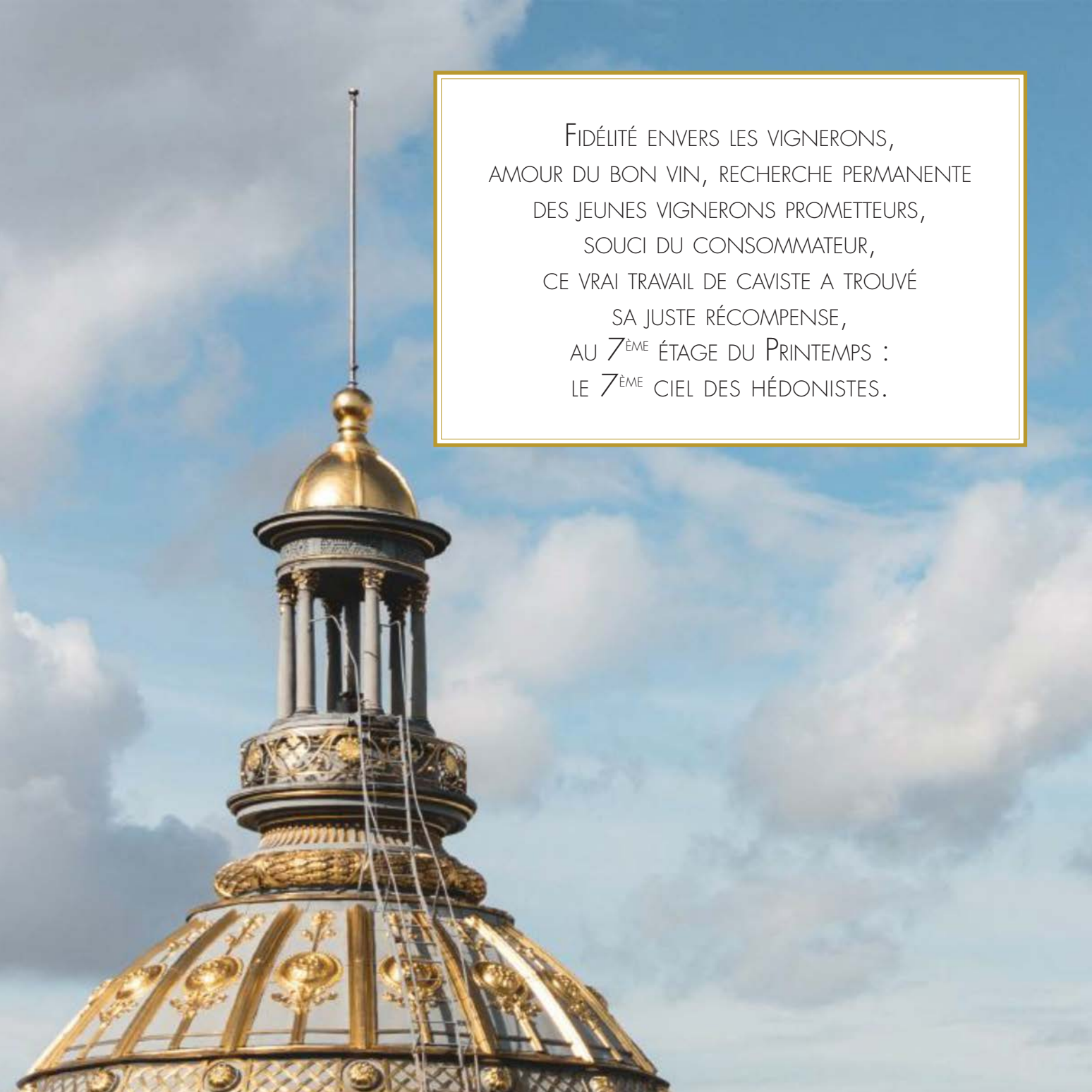
Un réseau bien vivant et apprécié des vignerons

Avec **40 boutiques** et quelques 60 cavistes, le Repaire de Bacchus est plus dynamique que jamais.

Entrer au Repaire de Bacchus, pour un vigneron, c'est avoir l'assurance d'une mise en avant enthousiaste et éclairée. Professionnels, possédant l'art et la manière de parler des vins et de s'adapter aux goûts de chacun, les cavistes s'appuient sur des gammes totalisant **1 500** références.



C'est **Paolo Bouca Nova**, son complice, qui depuis 10 ans, s'occupe des achats. Un parcours atypique avec la passion comme fil rouge. Ce capétien, natif de la Corse du Sud, ex-prof d'espagnol est passé ensuite par la restauration avant d'intégrer le Repaire de Bacchus en 2007 en tant que caviste, il prendra la direction des achats un an plus tard. Toujours par monts et par vaux, c'est lui qui dégote des vignerons considérés comme de véritables partenaires. « *On se construit dans le temps et certains de nos fournisseurs sont avec nous depuis la création du Repaire de Bacchus.* », témoigne-t-il.



FIDÉLITÉ ENVERS LES VIGNERONS,
AMOUR DU BON VIN, RECHERCHE PERMANENTE
DES JEUNES VIGNERONS PROMETTEURS,
SOUCI DU CONSOMMATEUR,
CE VRAI TRAVAIL DE CAVISTE A TROUVÉ
SA JUSTE RÉCOMPENSE,
AU 7^{ÈME} ÉTAGE DU PRINTEMPS :
LE 7^{ÈME} CIEL DES HÉDONISTES.



Le Repaire de Bacchus

INNOVATEUR DEPUIS 1983

LE REPAIRE DE BACCHUS | PRINTEMPS DU GOÛT

Printemps de l'Homme | Étage 7
64 Boulevard Haussmann | 75009 Paris

Du lundi au samedi : 9h35 - 20 h (20h45 le jeudi) - Dimanche : 11h - 19h

CONTACT PRESSE | CATHERINE SICK COMMUNICATION

114 Avenue Charles de Gaulle | 92200 Neuilly-sur-Seine

Tél : 01 46 67 63 59 | contact@sick-rp.com

www.lerepairedebacchus.com

