



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - ouvert tous les jours, de 12h à 2h - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Dossier de presse / 2012



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Ode aux vins / Ode al vino

En proposant plus de 250 références dès son ouverture, et près de 300 dans les prochains mois, Vino e Cucina entend montrer l'exceptionnelle diversité des appellations, des cépages, des terrains et des producteurs en Italie.

Souvent plébiscitée pour sa cuisine et ses produits, l'Italie n'en cache pas moins de nombreux trésors liquides, dont certains n'ont toujours pas franchi la barrière alpine. Vino e Cucina va ainsi bousculer cette approche trop limitative. Attention, de sacrées découvertes sont à attendre du côté de la rue Saint-Sauveur.

**Découvertes, sensations, plaisirs et nouvelles expériences gustatives : Vino e Cucina se veut une adresse où l'on partage avant tout la passion du bon vin**

un champ d'exploration  
aussi large que  
surprenant /

250 références /

exceptionnelle diversité  
des appellations /

# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Esprit / Spirito

Vino e Cucina est un lieu dédié aux produits italiens. « Bar à vin, cave à manger », tout l'esprit de Vino & Cucina est présent dans cette signature. De midi jusque tard dans la soirée, cette adresse est en effervescence, à l'image de cette Italie généreuse et volubile.

La qualité est une exigence permanente et un fil conducteur dans le choix des produits proposés à la carte de Vino e Cucina. Du Haut de gamme côté produits, mais aucun élitisme revendiqué : le vin est l'affaire de tous. La diversité du terroir italien est aussi remarquable que les goûts et préférences de chaque client. A chacun son verre, à chacun ses vins.

De nombreux événements ponctueront le quotidien de Vino e Cucina. Ils contribueront à la découverte de toute la complexité et la richesse des terroirs et des produits de la Botte. Des dégustations thématiques et pointues (par exemple, autour de l'amertume) seront organisées. Des vignerons viendront régulièrement partager leurs vins.

un lieu de vie /

Italie généreuse et volubile /

haut de gamme côté produits /

nombreux événements /



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Cadre / Cornice

Trois grands espaces, trois ambiances différentes. Chez Vino e Cucina, vous pourriez être à Paris ou à New-York, dans un loft contemporain, avec cette belle Italie qui sait si bien s'exprimer hors de ses frontières.

Au rez-de-chaussée (105 m<sup>2</sup>), il y a le bar entièrement recouvert d'un magnifique carrelage noir, les tables mange-debout et, dans un second espace, le Chesterfield et la méridienne. Le boudoir à la douce ambiance new-yorkaise, c'est ici...

Ces deux lieux accueilleront une clientèle qui a envie de prendre son temps et de profiter d'un cadre chaleureux : murs en pierre apparente, colombages, lustre à pampilles.

Tables espacées, éclairage tamisé pour une ambiance intime et gouttes de lumières qui viennent lécher l'immense bar sombre et imposant. Le charme opère.

Au sous-sol (80m<sup>2</sup>), deux belles caves voûtées du XVIII<sup>e</sup> siècle accueillent deux grandes tables d'hôtes (privatisables) et un fumoir pour les amateurs de cigare.

Vous pourriez être à Paris ou à New-York /

Bar entièrement recouvert d'un carrelage noir /

gouttes de lumières qui viennent lécher  
l'immense bar sombre /

Tables mange-debout,  
méridiennes, caves voûtées... /



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Sommelier / Sommelier

Riccardo, 27 ans. Né à Turin. A son actif : Guy Savoy, Palme d'Or (Cannes), le Château de la Chèvre d'Or (Eze) et quelques autres adresses où le vin est une exigence quotidienne pour séduire des clients rompus aux plus belles tables.

Diplômé de l'école de sommellerie de Turin, Riccardo a pour passion cet univers si riche de la vigne et de toutes ses spécificités. De par ses origines, sa formation et ses expériences, Riccardo voue une passion sans faille pour tous les vins italiens.

Il est en grande partie à l'origine de cette incroyable sélection de 250 références présentes chez Vino e Cucina. Inutile de dire qu'il en parle bien, beaucoup, avec une envie de partager toute italienne...

Guy Savoy, Palme d'Or (Cannes),  
Château de la Chèvre d'Or/

école de sommellerie de Turin /

il en parle beaucoup, avec une envie  
de partager tout italienne.../



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Verre / Bicchiere

Avec près de 250 références italiennes d'entrée de jeu, plus de 300 dans les tous prochains mois, Vino e Cucina est un bar à vin absolument unique en France.

La carte met en valeur les références incontournables du vin transalpin, mais elle veille à valoriser de très nombreuses appellations méconnues, voire inconnues, de ce côté-ci des Alpes.

Mieux, Vino e Cucina va proposer des vins de producteurs en exclusivité et certaines références de « vins extrêmes » comme l'Isola Salina, produit sur les pentes arides des îles éoliennes.

Vino e Cucina développe également une offre très large en vin au verre. L'établissement propose des formules de dégustation de plusieurs vins pour découvrir la diversité des cépages et des terroirs italiens.

un bar à vin unique à Paris /

valoriser des appellations méconnues /

certaines références en exclusivité /

large offre de vins au verre /

# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur – 75002 Paris – 01.42.33.08.42 – www.vino-cucina.com

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Carte des vins (extraits parmi les 250 références)/ carta dei vini

Millésime	Domaine	Vin	Région	Couleur
2010	Pomodolce	Timorasso "Diletto"	Piemont	Blanc
2008	Podversic	Ribolla gialla	Frioul	Blanc
2011	Girolamo Russo	Etna rosso "A rina"	Sicile	Blanc
2010	Rivetto	Nascetta "Matiré"	Piemont	Blanc
2007	La crotta di vegneron	Valle d'Aosta "Nus Malvoisie"	Vallée d'Aoste	Blanc
2009	Gini	Soave classico	Venetie	Blanc
2010	Zeta Project	Vernaccia di San Gimignano "L'impronta"	Toscane	Blanc
2009	Carpinetti	Lazio bianco "Ludum"	Latium	Moelleux
2010	Borgo Maragliano	Francesco Galliano Blanc de blancs	Piemont	Petillant
2010	Nanni Copè	Sabbie di sopra il bosco	Campanie	Rouge
2006	Pepe Emidio	Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	Rouge
2008	Strobhlof	Pinot nero "Pigeno"	Trentin-Haut Adige	Rouge
2010	Cantine del notaio	Rosato "Il rogito"	Basilicate	Rouge
1998	Cappellano	Barolo "Pié franco"	Piemont	Rouge
2009	Guttarolo	Primitivo "Amphora"	Pouilles	Rouge
2007	Enzo Boglietti	Barbera d'Alba "Roscaletto"	Piemont	Rouge
2006	Le chiuse di sotto	Brunello di Montalcino riserva	Toscane	Rouge
2001	Bulichella	Val di Cornia "Coldipietrerosse"	Toscane	Rouge
2001	Tenute Dettori	Romangia rosso "Dettori"	Sardaigne	Rouge
2009	Silvano Strologo	Rosso Conero "Julius"	Marches	Rouge
2007	Villa Sant'Anna	Vino Nobile di Montepulciano	Toscane	Rouge
2008	Odino Vaona	Amarone della Valpolicella "Paverno"	Venetie	Rouge
2007	Tabarrini	Sagrantino di Montefalco "Colle Grimaldesco"	Ombrie	Rouge
2006	Luigi Baudana	Barolo "Baudana"	Piemont	Rouge
2007	Aldo Rainoldi	Sfursat di Valtellina	Lombardie	Rouge
2010	Vajra	Langhe Nebbiolo	Piemont	Rouge
1971	Produttori del Barbaresco	Barbaresco riserva "Pora"	Piemont	Rouge
2006	Pietracupa	Taurasi	Campanie	Rouge
2007	Santa Venere	Cirò rosso riserva "Federico Scala"	Calabre	Rouge
2008	COS	Cerasuolo di Vittoria	Sicile	Rouge



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

Ouvert tous les jours, de 12h à 2h

## Assiette / Piatto

Si le vin joue les premiers rôles chez Vino e Cucina, l'assiette ne joue que faussement les seconds. L'un ne va pas sans l'autre. D'autant qu'en cuisine le chef sicilien Giuseppe traduit dans ses plats tout l'amour qu'il a pour son terroir et ses racines italiennes.

Dans une volonté forte de faire découvrir les produits italiens, la carte propose des plats dans une version « tapas » pour passer d'une surprise à l'autre.

Pour preuve de la qualité de la cuisine, les produits, dans la plus pure tradition italienne, ont été sélectionnés avec soin. Certes, tout le monde se vante d'avoir les meilleurs produits, chez Vino e Cucina, c'est une réalité :

- . Burrata au lait façonné à la main,
- . Jambon blanc à la truffe,
- . Tomates séchées de Sicile,
- . Huile d'olive de Sicile

D'autres produits viennent de fournisseurs sélectionnés : viande de chez Hugo Desnoyer, café de l'Arbre à Café, pain de chez Poujauran, les huiles d'olive de Cédric Casanova, etc.

faire découvrir les produits italiens /

plats version « tapas » pour passer  
d'une surprise à l'autre /

les meilleurs produits sont  
chez Vino e Cucina /



# VINO & CUCINA

BAR À VIN - CAVE À MANGER

22/24 rue Saint-Sauveur - 75002 Paris - 01.42.33.08.42 - ouvert tous les jours, de 12h à 2h - [www.vino-cucina.com](http://www.vino-cucina.com)

C o n t a c t   p r e s s e

Charles Teboul - 06.50.60.71.46 - [charles.t@vino-cucina.com](mailto:charles.t@vino-cucina.com)