

## LA WINE TECH AU SERVICE DES PROFESSIONNELLS

Née en France en 2016, la Wine Tech rassemble aujourd'hui près de 70 entreprises innovant dans le secteur du vin. Plusieurs de ces solutions, principalement numériques, s'adressent en particulier à l'hôtellerie-restauration, à l'image d'Oé, créée en 2015 sous le nom de PinotBleu par deux entrepreneurs engagés.



©Oé

### LA START-UP DU MOIS AVEC



### Oé, cette start-up qui pénètre le marché du Food Service

**Présentation** : La start-up PinotBleu, fraîchement rebaptisée Oé, propose aux particuliers et professionnels, via sa plateforme en ligne, une sélection rigoureuse de vins bio élaborés par des vignerons passionnés et engagés. « La création de notre solution découle de 3 constats : d'une part, l'offre en vins est immense et il est parfois difficile de s'y retrouver ; d'autre part, la vigne représente 30 % de l'agriculture et le raisin est le fruit le plus chargé en pesticides, devant la pomme ; enfin, il existe de très bons vignerons qui méritent d'être connus », précise Thomas Lemasle, 33 ans, l'un des cofondateurs.

**Fonctionnement** : Certifiée Bcorp et élue start-up Wine Tech de l'année en 2017, Oé compte dans ses rangs 10 membres, dont 2 œnologues. « Au contact direct des restaurateurs, nous sommes capables de créer pour chacun une offre sur mesure correspondant à sa carte et à son univers. Certains vins, que nous ne proposons pas via le site, sont d'ailleurs uniquement destinés aux professionnels afin de répondre à leurs besoins spécifiques », assure Thomas Lemasle. Oé garantit en outre une livraison rapide, puisque 90 % des commandes arrivent à destination en 24 h.

**Coût** : À partir de 5,75€ HT par bouteille, livraison gratuite en France dès 72 bouteilles.

**Création** : En 2015 par Thomas Lemasle et François-Xavier Henry. En septembre 2019, la start-up se pare d'un nouveau nom et d'un nouveau logo pour « renforcer encore davantage nos engagements », indique Thomas Lemasle.

**Site internet** : [pro.oeforgood.com](http://pro.oeforgood.com)



©Oé

### AVANTAGES

Quels sont les avantages à se doter d'une solution de type Oé ?

- Plateforme BtoB de commande
- Livraison dans toute la France
- Promesse de vins engagés

### LE DIGITAL EN BREF



©rawell

Un thermomètre connecté signé Rawell

Spécialisée dans la distribution d'accessoires innovants pour les vins et les alcools, la société Rawell annonçait récemment la mise sur le marché de son thermomètre connecté baptisé Kelvin. Cet accessoire se clipse autour de n'importe quelle bouteille et indique de manière simple et précise sa température. Associé à une application gratuite dédiée, il permet une surveillance à distance. Pour ce faire, il suffit à l'utilisateur de connecter le thermomètre à sa bouteille, de télécharger l'application et d'indiquer le type de vin contenu. Il reçoit ensuite une notification lorsque celui-ci a atteint sa température de service idéale. Lorsque l'écran de l'application est vert, le vin peut être dégusté. À noter que les accessoires pensés et créés par Rawell s'adressent aux particuliers comme aux professionnels. Plus d'informations sur [www.rawell.fr](http://www.rawell.fr)

Une appli de gestion de cave à vin

La start-up française Twil et le fabricant Liebherr dévoileront fin septembre à Paris le fruit de leur collaboration : une application de gestion de cave à vin embarquée. Cet outil entend permettre à son utilisateur de savoir à tout moment quelles bouteilles sont stockées dans sa cave et sur quelles clayettes, et d'accéder à des propositions d'accords mets et vins.



Pour en savoir plus

Pour découvrir l'ensemble des entreprises membres de la Wine Tech, rendez-vous sur le site [www.lawinotech.com](http://www.lawinotech.com)