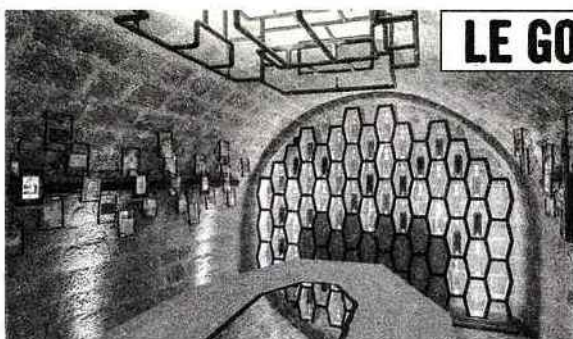




LES 5 SENS EN ACTION

CETTE SEMAINE, PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE LIEUX NOUVEAUX, INSOLITES, INNOVANTS, VOIRE CONFIDENTIELS POUR VOUS INITIER À DIFFÉRENTS ATELIERS QUI METTENT EN ÉMOI VOS SENS.



LE GOÛT CRÉER SON VIN

Aux Caves du Louvre, l'atelier Winemaking permet de réaliser son propre assemblage en deux heures et de repartir avec sa bouteille unique, jusqu'à l'étiquette. A la tête du bar à vins Ô château, Nicolas Paradis a lancé un concept moderne dédié au vin sous la forme d'un circuit sensoriel et didactique, du terroir à la dégustation. ●

Comment est née l'idée des Caves du Louvre ?

Je suis allé de surprise en surprise, en découvrant ces incroyables sous-sols voûtés de 800 m². L'édifice classé a appartenu à Trudon, le sommelier de Louis XV. Depuis le XVIII^e siècle, ces caves sont restées très saines. Il y a eu dix-huit mois de travaux pour les rénover et une année de réflexion sur l'aménagement avec Elodie Tornare, architecte d'intérieur. Elle a joué sur les volumes, la lumière et les matières (pierre, bois, liège et acier). Tout a été conçu sur mesure et mis en scène.

Quelle expérience proposez-vous dans ce musée ?

Je n'utilise pas le mot musée car il a une connotation statique, tout le contraire de ce lieu. C'est un parcours interactif et ludique avec des manipulations, de la réalité augmentée... qui s'adresse à tous, Parisiens ou touristes. La visite peut durer 45 minutes comme 3 heures ! Elle s'appuie sur l'application Wineinparis à télécharger, disponible en dix langues. Chaque salle a son identité propre qui aborde un aspect du vin par chacun de nos cinq sens. Et on termine par l'espace dégustation auprès d'un sommelier.

Propos recueillis par Florence Sage

