

Date : 24/10/2014

## Voyage au pays du vin

Par : Aurélien Martinez

Le bar Le Verre à Soi Près de la Caserne de Bonne, le très cosy Verre à Soi propose depuis 2012 un concept original de dégustation de vin au verre. On s'est installés le temps d'une soirée pour faire un tour de table des cuvées. Reportage. Adeline Gailly



Lumière tamisée, fauteuils moelleux et musique douce : rien n'est laissé au hasard au Verre à Soi. On ne vient pas seulement déguster du vin, mais aussi s'imprégner de l'ambiance, bien différente des autres bars grenoblois. Ici, pas de foule qui cherche à s'enivrer. Comme une impression d'être dans son salon à la déco tendance, de trinquer entre vieilles connaissances. Tellement chez soi qu'on se sert tout seul. La quantité est libre grâce à une carte créditée du montant voulu.

On choisit parmi quatre catégories – plaisirs, incontournables, exceptions et découvertes. Et les possibilités sont multiples. Du verre à 1, 10 € pour un vin « *découverte* » à 65 € (oui, oui 65 € le verre !) pour du Mouton-Rothschild 1978, il y en a pour tous les goûts et tous les porte-monnaie. « *Les classiques, comme le **Tariquet**, sont ceux qui partent le plus vite mais certains clients viennent avec 60 € en poche pour s'offrir uniquement le grand vin du moment* » explique Léa Mathey, la sommelière, qui n'hésite pas à donner des conseils aux indécis. Avis aux amateurs, le grand cru part vite (environ trois semaines et demie) et change à chaque fois.

« **On aime le vin mais on ne vient pas que pour ça** »

Le Verre à Soi, ce n'est pas que des bonnes cuvées. C'est aussi un lieu de retrouvailles, de discussion entre amis, collègues ou famille. « *On apprécie avant tout l'atmosphère chaleureuse* »

## Évaluation du site

Le Petit Bulletin est un magazine portant sur les spectacles des villes de Lyon et de Grenoble. Son site Internet présente l'ensemble des programmes culturels et propose des articles et des critiques sur les différents événements passés et à venir.

Cible  
Spécialisée

Dynamisme\* : 30

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



dixit deux clientes. « *On aime le vin mais on ne vient pas que pour ça* ». De la petite restauration est proposée en accompagnement. L'incontournable est bien sûr l'assiette de charcuterie et de fromages. Endroit idéal donc pour faire découvrir le patrimoine culinaire et vinicole français à un collègue étranger comme certains sont venus le faire.

L'établissement peut aussi être réservé à titre privatif pour organiser des événements : soirée de groupes, réunion d'association, anniversaire... Le bar à vin en profite généralement pour faire une dégustation à l'ensemble des invités. Le lieu est donc multiple et séduit un public « *melting pot* » selon Léa Mathey. Un concept qui s'étend puisqu'un nouveau Verre à Soi devrait ouvrir ses portes d'ici peu à Montpellier.

**Le Verre à Soi**, 11 rue Marceau, Grenoble

04 57 39 42 87

Ouvert tous les jours dimanche compris, de 17h à minuit

Crédit Photo : Adeline Gailly