https://ww2.ac-poitiers.fr/ecogest/spip.php?article748 - Auteur : Marie-Anne Dupuis

Filière Restauration : un objet connecté pour consommer les vins

publié le 27/07/2015 - mis à jour le 06/08/2015

Descriptif :

Le Vatel est un objet connecté pour consommer les vins dans les conditions optimales

Le Vatel pensé par l'agence de design global Cltg, est actuellement au stade du prototype. **C'est un nouvel objet connecté qui permet de consommer les vins dans les conditions optimales.**

Un objet connecté qui optimise la consommation des vins

En effet, il suffit de choisir les bouteilles et Vatel s'occupe du reste. Ce dernier scan la bouteille pour identification (région, cépage, millésime…), recherche la température de dégustation idéale grâce à sa connexion à une banque de données mondiale ou encore prend en compte de la température extérieure de la pièce (et donc du verre de dégustation)… Le Vatel prend soin du vin jusqu'au moment de sa consommation. Lorsque les bouteilles sont arrivées à la température idéale, il informe par SMS et par signal visuel que la bouteille est prête à être dégustée. Le consommateur peut choisir lui-même une fonction manuelle (ou via son smartphone) lui permettant de sélectionner la température de dégustation. Construit avec un mélange de verre et d'acier, il peut recevoir jusqu'à trois bouteilles différentes.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.