

## AUJOURD'HUI

**Piscine des Weppes** ▶ Située sur la RN41 Lille-La Bassée, elle dispose de trois bassins : un bassin d'apprentissage, un bassin éducatif et un bassin petite enfance. Profitez-en de 10 h à 20 h. ■

## BONJOUR ▶ Pause(s) café

Devinette du jour : quel est l'élément indispensable de tout après-midi passé au bureau? Qu'est-ce qui nous fait tenir des heures devant l'ordinateur, à écrire ces articles que vous savourez quotidiennement ? La réponse tient dans

une tasse, ou plus exactement dans un gobelet en plastique à la rédaction, les pénuries de vaisselle propre étant fréquentes... Le café de 11 h 55, pas vraiment indispensable mais qu'on imagine nous aider à tenir la journée... Le

café « d'après manger », pour allonger la pause déjeuner. Le café du goûter, le dernier grâce auquel on ne va pas s'écrouler après 20 h en rentrant... Percolateur, finalement notre plus fidèle collègue ! ■ P. P.

## PENSEZ-Y !

**Vente exceptionnelle à Herlies** ▶ Samedi 8 septembre à l'Épicerie solidaire des Weppes, 30, rue de la Croix (dans la cour). Ouverte à tous (cartables, vêtements, électroménagers, chaussures...). ■

## LE VISAGE DE L'ACTUALITÉ

# InVinôme, à Haubourdin, gardien désigné de nos trésors tanniques

Implanté à Haubourdin au beau milieu des locaux de Cuvelier et Fauvarque, négociant et distributeur de vins à la réputation bien faite, InVinôme se pose en sauveur de ceux qui ne peuvent stocker leurs précieux breuvages dans des conditions optimales. Une idée qui ne manque pas de bouquet, signée Nicolas Mathieu, désireux de mettre sur pied un véritable lieu de rencontre de passionnés.

PAR A.TOP  
lambertart@lavoixdunord.fr

« Proposer au public une solution de stockage n'a rien de révolutionnaire ! », lance le jeune chef d'entreprise. Certes il existe, à Paris notamment, des endroits similaires, mais c'est tout de même une alternative unique dans la région qu'offre Nicolas Mathieu, 30 ans, tête bien faite, diplômé d'HEI, lancé dans l'aventure de l'entrepreneuriat au commencement de l'année 2012 après six années passées en tant que salarié.

« Je me suis aperçu qu'il manquait un lien entre le client final et le réseau de distribution », confie-t-il dans le bureau qu'il vient d'investir rue Vanderhagen à Haubourdin.

Beaucoup d'amateurs de vins en effet, se sont posés et se posent encore la question du stockage de



Nicolas Mathieu souhaite qu'InVinôme devienne un lieu d'échange et de dégustation.

leurs bouteilles de Saint-Émilion, Saint-Estèphe et consorts. Certains investissent dans une armoire à vin, tandis que d'autres confient à un proche la lourde responsabilité, celle dont Nicolas a fait son métier.

Fort d'une expérience de management en entreprise, Nicolas Mathieu se lance dans un processus de création début 2011. Il intègre l'association de formation Audace qui lui conseille un rapproche-

**« Je me suis aperçu qu'il manquait un lien entre le client final et le réseau de distribution. »**

ment avec Cuvelier et Fauvarque, négociant en vin depuis 1787. « Ceux qui sont aujourd'hui mes associés avaient pour ambition de lancer des cours de dégustation », ra-

conte Nicolas, « je leur ai proposé de se concentrer sur leur cœur de métier et de créer une entité à côté ».

Nicolas parle de coup de foudre entre les deux parties qui vont se targuer d'un triptyque aussi clinquant qu'évocateur : stocker, déguster, partager. InVinôme proposera en effet à la rentrée des cours de dégustation et des séminaires, mais pour le moment, l'accent a été mis sur le stockage... et ça mar-

che ! Dans les 250 m<sup>2</sup> de caves dépoussiérées par ses soins, Nicolas entretient soigneusement les quelque 6000 bouteilles de la quarantaine de clients qui lui font d'ores et déjà confiance (à raison de 8 à 20 centimes d'euro par bouteille et par mois). Toutes répertoriées sur le site internet de la firme de façon anonyme et toutes estimées au prix du marché, avec en sus, une date de consommation à privilégier. « Nos clients bénéficient également d'une Market place, sur la-

**« InVinôme proposera à la rentrée des cours de dégustation et des séminaires. »**

quelle il est possible d'acheter et de vendre en ligne des bouteilles », poursuit Nicolas. Des cépages de grande valeur parfois, comme ce Château Lafite Rothschild, coté à 960 €, du vin français uniquement, bien que les clients aient tous un profil différent. « Il y a aussi bien des épicuriens que des investisseurs... le vin, comme l'art, est une valeur constante ! ». Que les esprits malveillants se ravissent, et que les amateurs se rassurent, InVinôme est une forteresse imprenable : une seule porte d'entrée, doublée d'une grille cadenassée, gardien, vidéosurveillance... les petits trésors tanniques sont particulièrement bien gardés. ■



Nicolas Mathieu, fondateur d'InVinôme et ses deux associés, Ludovic Bigo et Benoît Lepoutre.

## EN CHIFFRES

De 12 à 16 degrés, l'intervalle de température idéale pour la conservation du vin dans des conditions optimales.

De 75 à 80 %, le taux d'hygrométrie idéal d'une cave, l'hygrométrie étant le taux d'humidité de l'air.

60 000 bouteilles, la capacité d'accueil maximale de la cave d'InVinôme. Un chiffre bien en deçà d'une certaine cave parisienne qui peut stocker jusqu'à 300 000 unités.

600 bouteilles peuvent être entreposées dans les plus grands caveaux.

**MEUBLES 100 % MASSIF - SALONS - LITIERES TOUJOURS MOINS CHER...**

**1400 m<sup>2</sup> de BRADERIE EN ENTREPÔT**  
ENTRÉE et PARKING : ROUTE DE LILLE  
Nouvelle adresse : 2, rue de Luyot - 59113 SECLIN



COLLECTION MODERNE  
100 % CHÊNE MASSIF

DU MARDI AU SAMEDI  
10h à 12h et 14h à 19h

**1<sup>re</sup> BRADERIE SUR SECLIN**  
« au gai logis »

**3 JOURS FOUS !**  
le 31/8 + les 1<sup>er</sup> et 2/9

**PRIX BRADERIE**  
jusqu'à **-50%**

**CE DIMANCHE 2**  
10h à 12h et 15h à 18h

**FERMÉ LE LUNDI**