

Jéroboam : un lieu pour déguster, découvrir et partager autour du vin

Pris dans le tourbillon de leur quotidien, les Français ont besoin de lieux propices à la détente, à la rencontre et à la découverte.

Ils aspirent ainsi à se retrouver dans des endroits branchés, tout à la fois haut de gamme et cosy, des endroits simples et pourtant uniques qui leur font oublier travail, maison et soucis.

La nouvelle Cave à Manger [Jéroboam](#) se fixe pour objectif de répondre simultanément à toutes ces attentes... pour le plus grand plaisir des français !



Entre simplicité, convivialité et prestige

Comment se retrouver entre amis pour boire un coup dans un lieu calme et chic, propice à la discussion ? Où donner rendez-vous à ses collègues pour passer un moment sympa... sans en faire trop ? Comment être sûr de trouver le juste équilibre et de déguster des bons vins dans un joli cadre respectant toutes les singularités de cette boisson ? Où acheter des vins de qualité à des prix justes et abordables ?

Les souhaits des Français sont nombreux quand il s'agit de sortir pour boire un verre. Il leur faut souvent faire un choix entre le type d'ambiance, de boisson, le décor, l'accessibilité ou la localisation. Très peu de lieux rassemblent tous ces critères et les remplissent de manière optimale et constante.

Jéroboam est un nouveau lieu vivant parisien entièrement dédié au vin, fruit d'un passionné de gastronomie : à la fois cave, restaurant et "école de dégustation". Le fondateur, Vincent Fiorani, annonce :

Nous proposons une des offres les plus importantes de vins au verre de Paris, avec près de 25 vins au verre et une carte des vins comptant plus de 350 références, dont beaucoup de vieux millésimes, à des tarifs très raisonnables.



Jéroboam : Deux lieux pour une même ambition

Jéroboam, c'est deux lieux mitoyens qui ne partagent pas simplement des murs mais bien un même amour du vin. La Table et La Cave Jéroboam sont deux propositions pour ceux qui souhaitent acheter ou déguster des vins d'artisans, pour la plupart en bio ou biodynamie, de la bouteille à 10 euros à celle à plus de 400 euros, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets chez Jéroboam.



Après avoir initié des milliers de personnes à la dégustation (presque 10 000 déjà) et leur avoir fait découvrir tous les pouvoirs et saveurs du vin dans son école de dégustation "Degust'Emoi", Vincent Fiorani crée un lieu qui lui permet d'approfondir toujours un peu plus échanges, partages et rencontres. Passionné de gastronomie, il veut que Jéroboam, à l'image du nom de cette bouteille spéciale, devienne un lieu vivant autour du vin.

La Table Jéroboam

La table Jéroboam propose une carte de plus de vingt-cinq vins proposés au verre, accompagnés d'assiettes de dégustation de choix : l'un mettant parfaitement en valeur l'autre.



La carte est renouvelée chaque mois, comme une nouvelle invitation à venir découvrir une région, un pays, un terroir, des sortes de vins et toute la richesse des subtilités qui font leur unicité.

Pour accompagner la dégustation, la chef Jessica décline une offre de restauration inspirée par la thématique du moment: « Sous-bois », « Fruits rouges », « Bourgogne », « Italie », autant de sources d'inspiration pour composer des tapas bistro/gastronomiques à partir d'ingrédients d'excellence.

D'origine polonaise, Jessica cultive avec affection l'esprit de la cuisine de l'Est et du Nord de l'Europe où elle a notamment travaillé, à Varsovie (Warszawa Wschodnia) et dans le sud de la Suède (Talldungen, Hörte Brygga). Après des expériences à Paris Chez Aline, au Dauphin et Miznon, Jessica dirige la cuisine où elle manie avec précision et passion les bons produits proposés par ses fournisseurs au fil des saisons, parmi lesquels Annie Bertin, Terroirs d'Avenir, Cédric Casanova, les maisons Ospital et Beaufils.



Les clients peuvent aussi, en s'acquittant simplement du droit de bouchon correspondant, déguster sur place l'un des 200 vins présent dans la cave Jéroboam. Une manière d'être certain de toujours pouvoir se raccrocher à des valeurs sûres en cas de doute, une façon de retrouver des saveurs connues et appréciées pour les passionnés.

Les plus avides de découverte pourront puiser dans une carte exceptionnelle de millésimes de 200 références.

La Cave Jéroboam

Située juste à côté de La Table Jéroboam, c'est donc La cave Jéroboam qui abrite plus de 350 références de grands vins, élaborés en France de façon artisanale. La Cave Jéroboam met à l'honneur petits et moyens viticulteurs en proposant quotidiennement leurs produits, dans le respect des terroirs et du travail des hommes. Des vins vivants, vibrants, façonnés par des artisans vigneron travaillant dans le respect du sol et de la nature.



Toute l'équipe de Jéroboam est formée, prête à répondre aux questions des clients, même les plus pointues, et à les aider à trouver le vin qui ravira leurs papilles ou celles de leurs convives, des vins du Jura en passant par des champagnes et des côtes de Nuits.

Les "plus" de l'association des deux lieux

Des ateliers de dégustation et des cours d'initiation à l'œnologie sont régulièrement proposés par ces deux lieux, l'occasion de découvrir, de redécouvrir et également de faire découvrir à d'autres, toutes les merveilles du monde du vin.

Jéroboam propose aussi la réservation de tout ou partie du lieu pour des événements privés ou professionnels, toujours autour du monde du vin et de ses valeurs particulières.

Vincent Fiorani : Un gérant passionné et généreux

Vincent Fiorani, à l'initiative du projet Jéroboam, a suivi un cursus de formation à l'Organisme International de la Vigne et du vin et est diplômé de l'école londonienne WSET (Wine and Spirit Education Trust). Après une première expérience en temps qu'entrepreneur qui ne le satisfait pas pleinement, le désir de vivre de sa passion, le vin, prend le dessus. Arpentant les vignobles et les salons en temps qu'amateur, il est lui-même sans cesse à la recherche d'une découverte, du ou des vins qui vont lui procurer une émotion différente, une sensation d'exception.

Après de nombreux voyages dans les vignobles en Italie, Espagne, Grèce, Argentine, Suisse, mais aussi aux quatre coins de l'hexagone, Vincent Fiorani comprend que c'est en partageant son amour du vin qu'il réussira à la fois à ravir ses clients et son ambition.

En 2012, le jeune homme crée la société Degust'Emoi, une école de dégustation qui propose des cours d'œnologie dans 10 grandes villes de France. Lui-même animateur de ces cours, et formateur en œnologie, il ouvre ensuite son propre établissement qu'il nomme "Jéroboam". Véritable chasseur de vins, il souhaite partager de manière quotidienne sa passion et ses dernières trouvailles viticoles.

Vincent Fiorani ambitionne d'être reconnu comme l'un des endroits de Paris dans lequel on peut trouver la plus grande variété de belles et bonnes bouteilles de vin. A plus long terme, il souhaite ouvrir un second lieu similaire qu'il nommerait Jéroboam 2.

Informations pratiques

Jéroboam - La Table :

Du mardi au samedi : 19h-23h00

Assiettes de dégustation 6-10€, carte renouvelée mensuellement

Jéroboam - La Cave :

Du mardi au vendredi : 14h-23h

Samedi : 10h30-13h30 et 14h30-23h00

350 bouteilles, de 30€ à 500€

Pour les plus curieux, une carte est à votre disposition avec 200 références, de grandes bouteilles avec de très nombreux vieux millésimes : [Consulter la carte](#) et pour les plus gourmands, voici le menu du moment : [Consulter le menu](#).

En savoir plus

Site internet : <http://www.jeroboam-baravin.com>

Page Facebook : <http://www.facebook.com/jeroboam11/?fref=ts>

Dossier de presse : [DP Jeroboam 2016](#)

Contact presse

Vincent Fiorani

E-mail : degustationsdevins@gmail.com

Tél. : 0615158682