

Une dégustation historique LES PREMIERS CRUS DE BORDEAUX FACE À LEURS CHALLENGERS

NOUVELLE FORMULE

- + D'ACTUS
- + DE RUBRIQUES
- + GRAND FORMAT

QUE VALENT LES MÉDAILLES SUR VOS BOUTEILLES ?



Vacqueyras et Gigondas Itinéraires gourmands

Saint-Aubin Des pinots noirs bourguignons à partir de 10 euros



Tendance La mode des box du vin

Vodkas françaises Pourquoi les jeunes en raffolent

CÔTE RÔTIE

La syrah préférée des Français 70 cuvées à découvrir en priorité



L'IMPROBABLE DE
FABRIZIO BUCELLA

Vincent, 21 ans, sommelier en chef au milieu des Mercedes

Vincent Collard, c'est l'histoire d'un démarrage fulgurant. Trois jours après son vingtième anniversaire, le voilà engagé comme sommelier dans le restaurant belge WY (1 étoile Michelin) propriété du chef et patron Bart de Pooter. Le concept du restaurant WY est original à plus d'un titre : on y dîne à Bruxelles sur l'historique place du Grand Sablon, dans la salle d'exposition de la Mercedes House, au milieu des derniers bolides de la firme de Stuttgart.

Ici, en moins d'un an, Vincent a obtenu une double promotion : le poste de chef-sommelier et celui de manager. « *Après le service, je m'attaque aux tâches administratives, mes nuits sont courtes* », reconnaît ce jeune diplômé de l'école hôtelière de Namur qui voulait être cuisinier, comme son grand-père et son oncle. La vie en a décidé autrement. « *Appelé en stage en cuisine au château de Namur (le restaurant d'application de l'école hôtelière, ndlr), je suis arrivé en retard. Il ne restait qu'une place de sommelier, mon destin s'en est trouvé changé* ».

Au moment de terminer notre entretien, Vincent Collard se dirige tout comme moi vers l'arrêt de bus. « *Vous n'avez pas de voiture de fonction ?* », me permets-je de l'interroger. « *Si, une Mercedes bien entendu. Mais je n'ai pas encore le permis de conduire* ». Bon vent Vincent !

« J'AI UNE MERCEDES
DE FONCTION,
PAS LE PERMIS. »

L'anti-vol absolu en cave

Grâce à une onde à très longue portée utilisée en centrale nucléaire, un capteur intelligent se propose de surveiller vos chères cuvées.



François Hedé le garantit : le capteur Idosens sur la porte de votre cave alertera votre smartphone en cas d'intrusion.

Les capteurs capables de surveiller la température d'une cave ou d'alerter en cas d'intrusion dans celle-ci sont nombreux sur le marché. Comme ils fonctionnent souvent avec la borne Wifi de l'installation internet du propriétaire, leur mode de transmission se révèle toutefois d'une portée limitée. Il est par exemple impossible d'installer un capteur dans la cave située au sous-sol de son appartement si l'on vit au cinquième étage ou bien dans sa résidence secondaire alors que le téléphone n'est pas branché.

C'est à cette angoisse existentielle de l'ama- teur que l'entrepreneur François Hedé, patron d'Idosens, s'est attaqué. L'homme est connu pour avoir inventé la technologie LoRa (Low Range), qui transmet des données en bas débit sur une distance cent fois supérieure au Wifi. Une technologie très performante adoptée par les centrales nucléaires !

Un contrôle toutes les heures

François Hedé vient donc de mettre sur le marché Idosens, un petit capteur blanc que l'on installe sur la porte de sa cave. Toutes les heures, l'engin relève la température, la

luminosité (si la lumière est restée allumée) et détecte instantanément le mouvement de la porte si d'aventure elle s'ouvre. « *Initialement, l'appareil était prévu pour surveiller le chauffage et les cas d'intrusion dans une maison, mais il s'adapte parfaitement à la surveillance d'une cave*, souligne Florent Vernet, l'un des ingénieurs de la start-up grenobloise. *En cas d'intrusion, le propriétaire est immédiatement informé par téléphone et la borne sonne*. »

Carte SIM intégrée

Le capteur de la cave transmet les informations à la base installée dans l'habitation, via la technologie LoRa. Et une borne relais renvoie à son tour les données sur votre smartphone grâce à une carte SIM intégrée. « *Le capteur et la borne peuvent être situés dans des lieux où aucun téléphone fixe n'est branché, car ils utilisent le réseau de téléphonie mobile* », poursuit Florent Vernet.

Le coût des données transmises via le réseau mobile est inclus, à vie, dans le prix du kit qui comprend le capteur et la borne. Comptez 220 euros pour ce cerbère en cave. Le prix d'un gevey-chambertin pour dormir tranquille. ●

J. B.

Site : www.idosens.com