

LACARAF

France



Quand l'électronique s'invite dans les arts de la table : Lacaraf réinvente la dégustation du vin

LACARAF a remporté le Trophée de l'Innovation décerné par CAP'TRONIC lors de l'événement « Industrie du Futur », pour sa carafe connectée capable d'amener et maintenir la température de tout vin au degré près.

Paris, le 4 novembre 2019 – Fondée en 2019, au terme de six ans de R&D, [Lacaraf](#) a développé un dispositif innovant et inédit sur le marché, permettant d'amener un vin à sa température de dégustation idéale en quelques minutes, et de la maintenir à température pendant 2 à 3 heures. Basée sur une technologie brevetée, Lacaraf se compose d'un décanteur d'une contenance de 75 cl, d'une capsule thermique, et d'un socle électronique intelligent permettant de sélectionner la température souhaitée à l'aide d'une commande numérique.

Fabriquée en France, selon des techniques alliant à la fois artisanat et haute technologie, Lacaraf a pour vocation de transformer la dégustation de vins en une expérience exceptionnelle, en en révélant tous les arômes grâce à une parfaite température d'expression. Une innovation qui a valu à Lacaraf de recevoir le Trophée CAP'TRONIC 2019 de l'Innovation, décerné par le public, lors de la journée « Industrie du Futur », organisée le 25 septembre dernier par [CAP'TRONIC](#) et le Forum de l'Électronique.

Lacaraf : une technologie embarquée de pointe, pour exalter les arômes du vin

La qualité gustative d'un vin tient à de nombreux paramètres : cépage, teneur en tanins, corps, douceur, acidité... Souvent sous-estimée, la température du vin en constitue également un aspect fondamental : une variation d'un demi degré peut complètement transformer l'expérience de dégustation en révélant des arômes insoupçonnés.

Initié en 2013, le projet Lacaraf est d'abord né de la passion de son fondateur, Anthony Boule, pour l'œnologie et les grands vins, et de sa volonté de trouver une solution pour mieux maîtriser la température d'un vin servi à table. Des premières hypothèses technologiques aux premiers maquetages et prototypes, en passant par les problématiques de design et les dépôts de brevets, six ans de recherche et développement ont été nécessaires pour faire aboutir le projet. L'intégration à l'incubateur toulousain Nubbo, en juin 2018, a donné un coup d'accélérateur à Lacaraf, dont les premiers produits ont été commercialisés en juin 2019.

La carafe intelligente de Lacaraf permet de redécouvrir toutes les saveurs d'un vin en le mettant et en le maintenant à son exacte température d'expression. Elle se compose d'un décanteur d'une contenance de 75 cl, qui se pose sur un socle intelligent permettant de sélectionner la température souhaitée à l'aide d'une commande numérique. La régulation et le maintien de la température, au demi degré près, sont rendus possibles par une capsule thermique, insérée dans le socle. La carafe peut être utilisée tant pour les vins rouges que blancs et rosés, ainsi que les champagnes, et fonctionne sur une plage de température allant de 6° à 22°.

Alimentée par batterie, Lacaraf dispose d'une autonomie de deux à trois heures selon le mode d'utilisation. Le dispositif est capable de rafraîchir ou réchauffer un vin en moins de quinze minutes. Par exemple, un vin rouge sorti d'une cave à 13° peut être porté à 18° en cinq minutes seulement.

« Tout l'enjeu du projet résidait dans notre capacité à embarquer et cacher des composants électroniques dans un objet design, s'intégrant aux arts de la table », explique Anthony Boule.

Le résultat d'une synergie de compétences

Le développement de Lacaraf a mobilisé, au fil des ans, de nombreuses compétences et expertises, notamment techniques et technologiques. *« Dès 2013, CAP'TRONIC nous a accompagnés pour identifier les expertises dont nous avons besoin pour faire avancer le projet, explique Anthony Boule. C'est grâce à CAP'TRONIC que nous avons pu rencontrer, très tôt dans le développement de Lacaraf, un spécialiste des problématiques d'énergie thermique embarquée, qui a été une partie prenante fondamentale dans le projet, en apportant une méthode et une solution qui répondaient tant à nos contraintes et qu'à nos ambitions. »*

Sur recommandation de CAP'TRONIC, Lacaraf collabore également étroitement avec la société Occion, spécialisée dans la conception et la fabrication de systèmes électroniques, énergétiques et robotiques, pour la production en série de son produit. Occion prend ainsi en charge l'intégration et l'assemblage complet des produits : hardware, tests de performance, intégration des capteurs, des composants électroniques et thermiques, analyses... *« CAP'TRONIC a sans aucun doute amené les meilleures compétences au projet, souligne Anthony Boule. Sa contribution à Lacaraf, à ce titre, est considérable. »*

Au-delà de sa dimension technologique, Lacaraf se distingue également par l'élégance de son design : conçu comme véritable objet des arts de la table, le décanteur de Lacaraf est fabriqué à la main, selon les techniques artisanales de verre soufflé, par le CERFAV (Centre européen de Recherches et de Formation aux Arts verriers) situé à Vannes-le-Châtel, en Meurthe-et-Moselle. Grâce à leur précision et leur savoir-faire, les professionnels du CERFAV ont su trouver des solutions adaptées à la fois aux contraintes techniques du produit (adaptation au socle intelligent, respect des propriétés spécifiques liées à l'aération du vin, etc.) et aux impératifs esthétiques voulus pour le produit.

« La qualité et le niveau de performance offerts aujourd’hui par notre produit répond aux attentes de tous les passionnés et amateurs de bons vins. Lacaraf trouve sa place sur toutes les tables, que ce soit de sommeliers, de restaurateurs ou de particuliers, pour proposer facilement et quasi-instantanément des vins à leur température de dégustation optimale. » ajoute Anthony Boule.

Lacaraf est actuellement en train de produire une série numérotée de 50 carafes, disponibles en précommande sur son [site internet](#), pour une livraison garantie avant les fêtes de fin d’année. La société propose également une formule de leasing, à hauteur de 60€ par mois.

« C’est la première fois que de l’électronique embarqué s’invite à table ! Notre objectif est de proposer non seulement un dispositif technologique de pointe, mais aussi un objet d’art, élégant et original, qui se justifie par sa fonction tout en étant capable de transformer visuellement une table » conclut Anthony Boule.

A propos de CAP’TRONIC

Fondée par le CEA et Bpifrance, et financée par le ministère de l’Économie et des Finances, l’association JESSICA France est chargée de la mise en œuvre du **programme CAP’TRONIC**. Celui-ci a pour objectif **d’aider les PME françaises, quel que soit leur secteur d’activité, à améliorer leur compétitivité** grâce à l’intégration de solutions électroniques et de logiciel embarqué dans leurs produits et leur process de production.

Spécialistes en électronique et en logiciel embarqué, les 23 ingénieurs CAP’TRONIC sont présents sur l’ensemble de la France, **au plus proche des entreprises** et des défis qu’elles doivent relever au quotidien. Ils mettent en place, en toute neutralité, les expertises adaptées au projet, à l’entreprise et au marché, afin de parvenir rapidement à une **solution réaliste en termes de solution technologique, de délai et de coût**.

Les interventions prennent la forme de séminaires techniques et marché, de formations et de conseils. L’aide de CAP’TRONIC peut prendre ensuite la forme d’expertises cofinancées par le programme (choix technologiques, mise au point du cahier des charges...) et d’accompagnement du projet.

CAP’TRONIC mobilise de nombreux experts venant de centres de compétences publics et privés en électronique et en logiciel embarqué. Ces centres sont des laboratoires universitaires, des écoles d’ingénieurs, des sociétés d’études électroniques du secteur privé.

En 2018, CAP’TRONIC a aidé 3 300 PME, tous secteurs confondus, à conquérir de nouvelles parts de marché en faisant de l’électronique et du logiciel embarqué **le levier concurrentiel indispensable à leur croissance**.

www.captronic.fr

Contact Presse

Sophie Terrien – Agence PortisEd.

+33(0)6 09 17 24 79

sophie.terrien@portis-ed.fr