



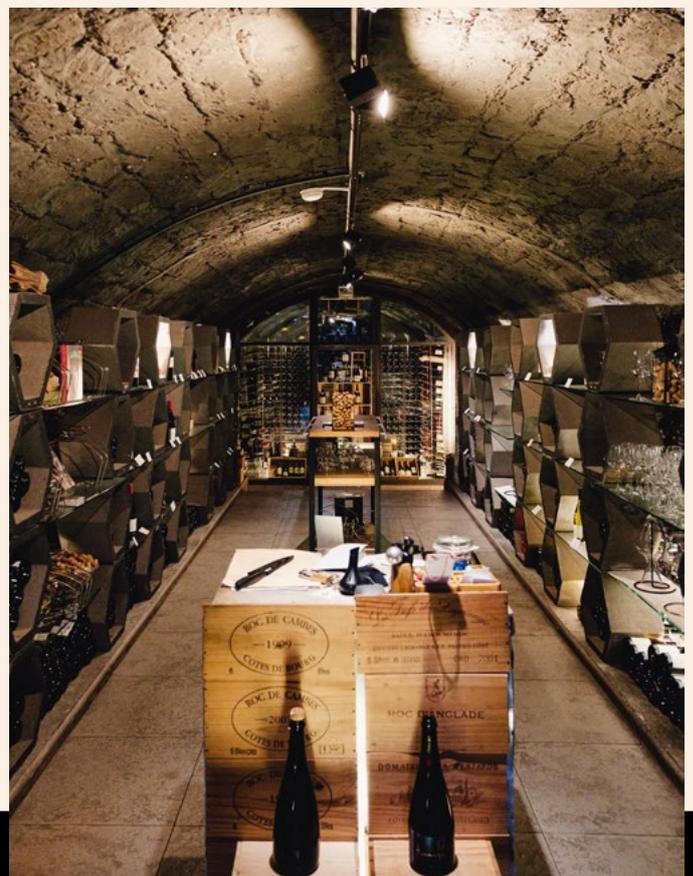
Chai 33 : l'une des plus belles caves à vin de Paris à prix caviste, à déguster sur place ou à emporter

Du bon vin oui, mais à prix caviste au restaurant c'est encore mieux ! Direction **Chai 33, restaurant mythique dans le 12<sup>ème</sup> arrondissement de Paris**, au cœur de Bercy Village. Les Chais de Bercy sont un lieu historique de la capitale, **abritant autrefois le plus grand marché viticole du monde**. Chai 33 a choisi de **réhabiliter en restaurant** trois de ces chais. **Ouvert depuis 21 ans**, cette institution abrite une impressionnante cave voûtée de **300 références de vins, désormais à prix caviste**.

## De la cave à l'assiette

Les **clients du Chai 33** ayant envie de déguster une bouteille autour d'une cuisine inspirée par la tradition française et les cuisines du monde, imaginée par le chef Franck Fontaine, sont **invités à se rendre dans la cave pour choisir le vin de leurs rêves, en compagnie d'un.e sommelier.e**. Une fois la perle rare trouvée, **retour à table pour savourer la bouteille moyennant un droit de bouchon de 10€, quel que soit le flacon**.

Une occasion en or pour découvrir un bon vin à petit prix ou une bouteille d'exception à un prix imbattable.





## Le vin pour tous au prix juste

Chai 33 a toujours eu à cœur de **rendre le vin accessible à tous**, tant sur le prix que sur la manière de le découvrir.

**“J’aime partager ma passion pour le vin sans faire de discours grandiloquent ! Au Chai 33, la sommellerie se veut accessible. L’idée est d’encourager les épicuriens à découvrir le vin de manière ludique.”** déclare Delphine, Sommelière en chef au Chai 33.

**Dans la cave du Chai 33, pas de “robes”, de “notes” ou “d’arômes”,** ici le sommelier démocratise la dégustation du vin en le présentant avec des mots compris de tous. En témoigne **le classement des vins dans la cave, rangés sous des thématiques inspirantes et non par région** : la **“cave des goûts et des couleurs”** aux codes ludiques, ou bien la **“cave des paradis”,** sélection spéciale des sommeliers et ode aux grands crus.

On trouvera dans la cave des goûts et des couleurs un Calcinaires, **Domaine Gauby**, 2019 à 31 €, un Morgon de **Marcel Lapiere** à 42 € ou encore un Pécharmant, **Château du Rooy**, 2019 à 21 €.

La cave des coups de cœur regorge de pépites comme le Saint-Amour, **Domaine François 1<sup>er</sup>** à 22 € ou un Mas d’Espagnet, **Camille**, 2018 à 38 €.

Côté cave des paradis, attention les yeux avec un Pernand-Vergelesses 1er Cru AOC, **Domaine Chanson**, 2017 à 68 €, un Rouge Laurent, **Domaine de la Grange des Pères**, 2018 à 260 € ou encore le très prestigieux Sauternes AOC, **Château d’Yquem**, 1996 à 380 €.

Sur toutes ces bouteilles proposées à prix caviste, **le Chai 33 applique un droit de bouchon de 10 €**, permettant ainsi aux plus petites bourses de découvrir un Pécharmant, **Château du Rooy, 2019 à 31€** (21 €+10 €) ou encore à un fin connaisseur, le Sauternes AOC, **Château d’Yquem, 1996 à (seulement) 390 €** (380 €+10 €).



**“Les gens boivent de moins en moins de vin. C’est un fait. Mon rôle de sommelier n’a jamais été aussi important qu’aujourd’hui et c’est pour cette raison que j’ai envie à travers mon expertise (et ma bonne humeur !) de remettre au goût du jour le vin. Avec la cave du Chai 33, j’arrive à faire découvrir le vin à des personnes qui n’y connaissent rien. Le décor, l’agencement des bouteilles, les prix cavistes, on a tout étudié pour que le client se sente en confiance avec le vin.”** déclare Benjamin, sommelier au Chai 33.

## L’histoire continue chez soi

Pourquoi ne pas prolonger l’expérience du Chai 33 à la maison ? **La cave propose également tous ses vins à emporter, à prix caviste**, pour faire durer le plaisir d’une bonne bouteille, au-delà des portes du restaurant. Une initiative en adéquation totale avec la philosophie du restaurant : celle de démocratiser la dégustation du vin auprès du plus grand nombre.

## Déguster ses meilleures bouteilles au Chai 33

Parce que le vin est affaire de partage, le **Chai 33 offre la possibilité à ses clients d’apporter leurs propres bouteilles contre un droit de bouchon de 10€**. Une belle opportunité pour les amateurs éclairés, de faire carafier son vin par un sommelier, puis de se faire conseiller sur l’accord mets et vin idéal et d’échanger sur ce nectar avec des professionnels. Une occasion de déguster ses meilleures bouteilles dans le décor mythique des chais de Bercy.



**Rendez-vous au restaurant Chai 33 pour découvrir une des caves les plus mythiques de Paris, proposant uniquement des vins à prix caviste, pour le plus grand bonheur des connaisseurs ou néophytes.**

### **Chai 33**

33 Cour Saint-Emilion, 75012 Paris  
Ouvert 7/7 en continu  
Lundi, mardi, mercredi : 9h30 - 00h30  
Jeudi et vendredi : 9h30 - 1h  
Samedi : 10h - 1h  
Dimanche : 10h - 00h30

Entrées entre 7 € et 24 €  
Plats entre 16 € et 38 €  
Desserts entre 7 € et 13 €  
Menu midi et soir à partir de 23€

Instagram, TikTok : @chai33bercy  
[www.chai33.com](http://www.chai33.com)

### **Contacts presse : Pétilantes de Com**

Camille Delian - [camille@petillantesdecom.com](mailto:camille@petillantesdecom.com) - 06 35 19 82 36  
Aglaé Plunian - [aglae@petillantesdecom.com](mailto:aglae@petillantesdecom.com) - 06 42 11 29 04