

# Helicium®

Dossier de presse



ARNAUD BARATTE®

[www.arnaudbaratte.fr](http://www.arnaudbaratte.fr)

Contact presse : Virginie Fleurichampt - Agence Anouk Déqué Communication  
05 34 32 62 25 / 06 15 37 34 97 / [v.fleurichampt@adeque.com](mailto:v.fleurichampt@adeque.com)

# *Sommaire*

- 3 Édito
- 4 Le créateur
- 5 Genèse
- 6 L'innovation majeure
- 8 Helicium : un verre éco-design
- 9 Une collection pour déguster autrement...
- 11 Fiche produits
- 12 Témoignages

## *Édito*

C'est sous l'impulsion des maîtres d'hôtel, au 17<sup>ème</sup> siècle, que tout commença et que l'art de vivre, l'art du service et l'art de la table acquirent leurs premières lettres de noblesse.

Au 21<sup>ème</sup> siècle, les arts de la table n'auraient pas de sens, si le verre à vin, fier et droit sur son pied, n'y figurait pas. À la fois simple et raffiné, cet objet au design flatteur est aujourd'hui considéré comme un véritable révélateur d'arômes, devenu accessible pour tous.

En créant la marque Arnaud Baratte, j'ai accompli un rêve, celui d'apporter ma touche personnelle aux arts de la table avec mon premier projet de design verrier. Ma gamme de verres Helicium\* s'inscrit dans la continuité de l'art de vivre à la française. Un premier produit écologique et 100% français, alliant élégance, authenticité et technicité.

Mes 12 années d'expérience dans les arts de la table m'ont permis de concevoir et d'affiner au moindre détail la conception de cette collection qui se veut innovante et fonctionnelle.

La création que je vous propose de découvrir est l'aboutissement de trois années de recherche, d'observation et d'écoute.

Je vous confie mon savoir-faire avec une émotion toute particulière, à l'image de la confiance que je porte en cet art si précieux !

Bonne dégustation...!

Arnaud Baratte



## *Le créateur*



Arnaud Baratte est un créateur singulier dont le parcours s'appuie sur une formation scientifique et technique. À l'école d'œnologie de Bordeaux, il affine sa passion pour le vin en y associant le design verrier comme source de développement aromatique. C'est alors qu'il décide de créer sa propre collection de verres, Helicium, de la marque Arnaud Baratte, procédé révolutionnaire au service du vin et de la table.

### *12 ans d'expérience*

- Consultant et concepteur/designer au sein de grandes marques, leaders mondiaux des verres à dégustation et des arts de la table, notamment pour Arc International, pour qui il reçoit un prix et met en place de nouvelles lignes œnologiques, comme, par exemple, le verre « Open Up ».
- Un entrepreneur innovant
  - ◇ Entrepreneur, il fonde, en 2008, une première société dédiée au conseil et au négoce des arts de la table : AB Négoce & Conseil.
  - ◇ Passionné par le design verrier comme source de développement aromatique, il décide de créer une nouvelle ligne de verres au sein d'une deuxième société, qu'il fonde en juillet 2010 : SAS Arnaud Baratte Corporate International.
  - ◇ Dépôt d'un brevet en janvier 2008 avec une extension à l'international en janvier 2010, pour Helicium.
  - ◇ Création de la marque Arnaud Baratte, en 2010.
- Un inventeur reconnu
  - ◇ « Janus de l'Industrie 2006 » par l'Institut Français du Design pour le verre Open Up d'Arc International.
  - ◇ « Prix de l'innovation technique et technologique au concours Talents, en Midi-Pyrénées » en juin 2009, pour le verre Helicium.
  - ◇ « Prix de l'innovation OSEO 2010 ».
  - ◇ « Janus de l'Industrie 2010 » par l'Institut Français du Design, avec félicitations du jury, pour la ligne de verres Helicium.
  - ◇ « Mention Eco-Design » décerné par EVEA, en 2011, dans le cadre des Janus de l'Industrie.

# Genèse

Le concept Helicium est né, lors d'une balade pédestre sur les hauteurs de la Montagne Noire, dans une nature où parfums de bois résineux, de châtaignes, de jacinthes et de pins, s'entremêlent avec subtilité.

Dressées dignement dans le paysage tarnais, des éoliennes agitant avec force leurs hélices géantes et bousculant violemment le vent, attirent l'attention du créateur.

Ces éoliennes s'élançant dans le ciel avec une élégance inédite. Elles incarnent à la fois l'énergie propre et la poésie, l'innovation et la force de la nature...

... naissent alors les premières idées et les premières esquisses d'un verre, qui deviendra...  
Helicium.

De l'énergie du vent à la mécanique des fluides... le pas est vite franchi pour Arnaud Baratte : les pales et le dôme des éoliennes seront parties intégrantes de sa création. Leur mouvement l'inspire pour récréer le brassage du vin dans le verre, révélateur de toute l'ampleur de ses arômes.

# L'innovation majeure

Helicium est un accélérateur d'arômes doté de pales d'hélice, représentées par des arêtes vives en relief sur la périphérie intérieure du verre et d'un dôme, au fond de la paraison du verre.

Lorsque l'on imprime un mouvement circulaire au verre, avec la main, pales et dôme assurent une fluidité et une oxygénation optimales du vin.

Ces éléments intégrés au verre permettent un développement aromatique optimal.

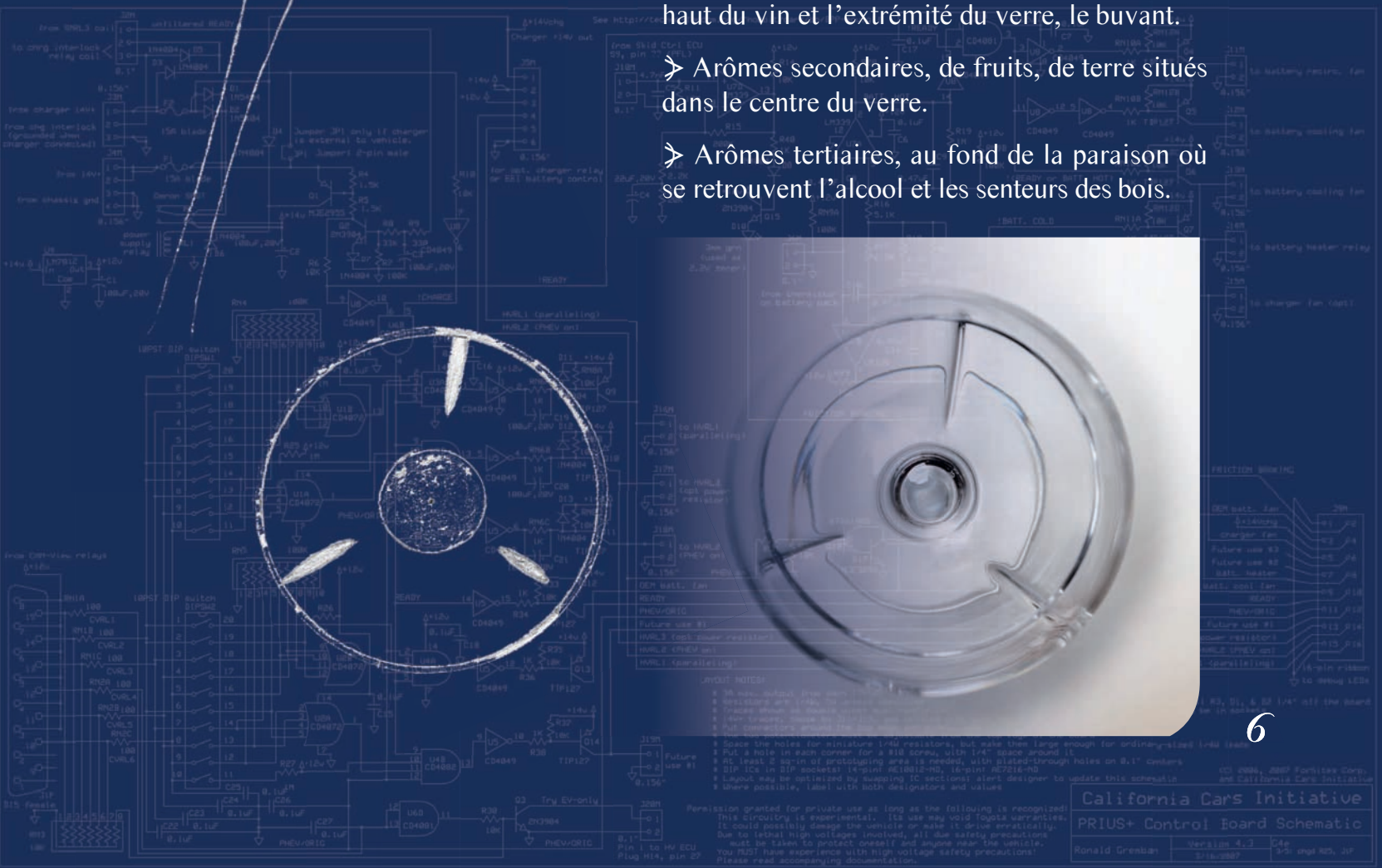
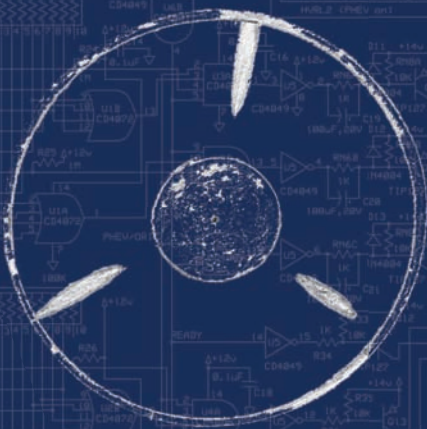
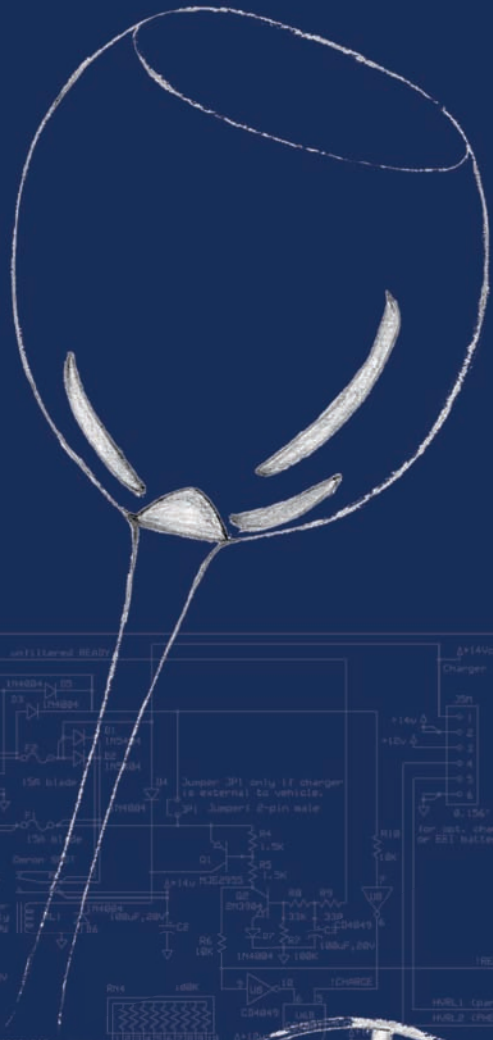
Le dôme permettra de plaquer le vin sur la paraison intérieure du verre.

Les mouvements de brassage et de turbulences que créent les trois pales distinctes et asymétriques, accentuent le phénomène d'échange et d'homogénéité, des trois couches aromatiques du vin :

➤ Arômes primaires, volatils, légers, fruités et floraux que nous retrouvons dans la partie supérieure de la paraison, entre le niveau le plus haut du vin et l'extrémité du verre, le buvant.

➤ Arômes secondaires, de fruits, de terre situés dans le centre du verre.

➤ Arômes tertiaires, au fond de la paraison où se retrouvent l'alcool et les senteurs des bois.



# L'innovation majeure



Grâce à cette innovation majeure, la mise en carafe n'est plus une nécessité et l'expression des trois couches aromatiques du vin se fait plus intense et plus rapide.

Helicium est le résultat de trois ans de recherche et d'un brevet mis au point grâce à une étude sur le comportement et les attentes des consommateurs et des professionnels :

- les professionnels apprécieront la précision olfactive et gustative ainsi que la praticité de ce verre avec lequel l'étape de mise en carafe devient superflue.
- les consommateurs découvriront un révélateur d'émotions gustatives et olfactives.

Helicium facilite l'initiation, du néophyte à l'œnologie.

“Ce verre, je l'ai mis au point en m'entourant de l'avis de professionnels. Je souhaite, maintenant, qu'il prenne toute sa place dans leur quotidien et dans celui du grand public.”

— Arnaud Baratte



# Helicium : un verre éco-design

➤ En 2010, Arnaud Baratte s'est vu remettre le « Janus de l'Industrie 2010 » avec les félicitations du jury, pour l'invention d'Helicium, verre de dégustation innovant, révélateur d'arômes.

Le Janus de l'Industrie, label officiel du design est un prix reconnu qui récompense chaque année des produits conçus pour apporter une valeur d'usage, donc un bénéfice réel pour l'utilisateur, alliant au mieux à ses qualités de fonctionnalité, les 5 critères définis par le Janus, à savoir les 5 E :

**E**sthétisme  
éthique  
ergonomie  
économie  
émotion

Les verres Helicium conservent les qualités visuelles d'un verre à vin classique, haut de gamme, tout en alliant sensualité, praticité et design intemporel.

➤ Respectueux de l'environnement, Arnaud Baratte s'engage également dans le développement durable avec Helicium. Une démarche réfléchie et volontariste, gratifiée par l'obtention de la mention « éco-design », décernée en 2011 par EVEA, organisme qui évalue et accompagne les démarches d'éco-conception. Cette distinction créée en 2009 par l'Institut du Design et soutenue par l'ADEME, récompense les lauréats du label Janus les plus engagés dans l'éco-conception, et vise à mettre un coup de projecteur sur les réalisations alliant esthétique et éco-réflexion.

*Helicium, tel qu'il a été pensé, s'inscrit dans un processus d'intégration de la dimension environnementale dans la création, le développement et l'usage d'un produit. Le cycle de vie de ce verre prend en compte la réduction des impacts environnementaux : de la conception (composé de matériaux sans impacts sur l'environnement), à la production (le site de fabrication d'Arc International est certifié ISO 14001, norme relative à la responsabilité environnementale) ; de la logistique au packaging, sans oublier la fin de vie du produit (verres 100% recyclables).*

## Une composition écologique

Conçus à partir d'un matériau résistant, le Kwarx®, écologique et quasi inaltérable, les verres se composent de minéraux sans impact sur l'environnement à la différence du plomb habituellement utilisé pour le cristal. Cette matière permet une brillance absolue du verre et favorise la mise en valeur de tous ses contenus.

# *Une collection pour déguster autrement...*

La gamme Helicium se décline en quatre verres polyvalents : deux verres à vin sage, un verre à effervescence et un verre Gobelet. Chaque verre a été pensé et conçu pour révéler les vertus de son contenu. Helicium exalte davantage ses arômes, que tout autre verre à dégustation.

## *Duo de verres à vin sage*



- Le verre à vin Helicium offre un design tout en rondeur et sensualité.
- Les pales sont asymétriques et l'écart entre elles est le même, favorisant un mélange et un échange homogène entre la matière verrière et le vin.
- Le dôme permet de plaquer le vin sur la paraison intérieure du verre. Ainsi positionné, il favorise une ouverture et un développement aromatique optimal.
- La finesse du verre procure une sensation agréable aux lèvres et dirige correctement le vin en bouche.
- Muni d'une jambe fine, allongée, sans couture et sans bourrelet, il favorise une excellente prise en main.

La gamme Helicium se compose de deux verres à pied pour vin sage de 53cl ~ et 33cl ~.

# *Une collection pour déguster autrement...*

## *Le verre à effervescence*

- De forme tulipe, le verre à effervescence (28cl ~) possède également trois pales d'hélice de hauteurs différentes. L'action de ces pales, lors d'un léger mouvement circulaire de la main, permet de développer davantage les trois couches aromatiques que nous avons dans le verre à effervescence.
- La hauteur des pâles donne une indication sur le calibrage du verre. Lorsque le vin est servi à la pale la plus haute, le verre contient, environ, une capacité de 12,5cl.
- Le dôme, au fond de la paraison, n'est pas en relief mais inversé, contrairement aux verres à vin sage. Il est constitué de trente points laser (ou accroches bulles) qui accélèrent l'oxygénation des vins à effervescence, pour davantage de développement aromatique et donc, une meilleure dégustation. Celles-ci remontent de façon homogène, au centre du verre, sous la forme d'une cheminée, pour terminer en couronne de mousse à la périphérie du vin.



## *Le verre Gobelet*

Le verre Gobelet Helicium (36cl ~) a été pensé pour contenir du vin mais également des alcools forts (cognac, armagnac...), des softs (jus de fruits...) et autres boissons...

Conçu dans l'esprit du verre à vin 33cl ~, il ne possède pas de dôme, de pied, de jambe, mais il est doté de trois pales d'hélice qui caractérisent la collection. Lors de l'agitation, celles-ci permettent d'atténuer l'alcool au nez et la paraison du verre Gobelet, refermée au buvant, permet de concentrer tous les arômes.



# Fiche produits



Helicium 53cl ~  
Verre à vin sage

Conseils de dégustation :  
vins jeunes ou matures,  
légers ou puissants  
Matière Kwarx®

234mm x 98mm ~



Helicium 33cl ~  
Verre à vin sage

Conseils de dégustation :  
tous types de vins  
Matière Kwarx®

200mm x 84mm ~



Helicium 28cl ~  
Verre à effervescence

Conseils de dégustation :  
Champagne, Différentes  
Méthodes, Crémant...  
Matière Kwarx®

200mm x 77mm ~



Helicium 36cl ~  
Verre Gobelet

Conseils de dégustation :  
alcool, malt, vin, eau,  
jus de fruit, etc.  
Matière Kwarx®

93,5mm x 84mm ~

# Témoignages

Pascal Verhaeghe :  
Viticulteur propriétaire du Château  
du Cèdre à Vire-Sur-Lot

“ C'est un verre intéressant pour les vins jeunes, riches, concentrés et puissants. Il a été très bien pensé pour les viticulteurs : ce concept original permet d'éviter l'étape de mise en carafe pour déguster cette typologie de vin. ”

Isabelle Forêt :  
Journaliste spécialisée en œnologie  
et auteure

“ Helicium, je le présenterais comme un concept innovant qui révolutionne la dégustation immédiate et surtout le plaisir immédiat. Grâce à sa technicité, ce verre permet une expression rapide et plus intense des arômes tout en gardant une lignée élégante et un design tout en rondeur qui séduira particulièrement la gent féminine. ”

Sergio Calderon :

Chef sommelier du restaurant Bras à Laguiole,  
Sommelier de l'année 2010

“ Helicium est un concept novateur, intéressant et pertinent qui me plaît beaucoup. C'est un outil à ne surtout pas négliger pour la dégustation : il accélère l'oxygénation du vin que l'on vient de déboucher et surtout, il offre une vision concrète de ce qu'un jeune vin deviendra... C'est une idée farfelue, une démarche osée qui a le mérite d'exister et qui ne demande qu'à être testée ! ”

Yves Chapier :  
Président des Sommeliers de Champagne-Ardenne

“ C'est un verre bluffant ! Lors de la dégustation, les arômes se révèlent en bouche avec une extrême finesse. Le verre est élégant et fonctionnel. Les différentes hauteurs de pales sont calibrées de manière à ce que le professionnel ait des repères précis lors du dosage des verres... un concept ingénieux et très pratique ! Lors d'une dégustation, j'ai utilisé une flûte à champagne classique et le verre à effervescence Helicium : le résultat est surprenant ! Helicium apporte une vraie valeur ajoutée à son contenu... ”

# Témoignages

Philippe Subira :  
Maître-Sommelier, Caviste et Restaurateur dans le Tarn

“ C'est un verre révolutionnaire, en un seul geste, on a tout le potentiel du vin qui est révélé immédiatement. On peut tout déguster avec ce verre, du vin, des jus de fruits, de la bière et les alcools qui s'expriment davantage dans le gobelet. J'ai été séduit par la polyvalence de ce verre, par sa technicité et son design... J'attends avec impatience de le présenter à mes clients ! ”

Robert Desbureaux :  
Sommelier Formateur

“ Le verre est le dernier élément matériel qui doit permettre de porter le vin en bouche dans les meilleures conditions. Respectueux du produit, il apporte la touche finale au travail du vigneron et du sommelier. Hélicium répond parfaitement à ces exigences, ses formes arrondies, élégantes, sensuelles, enveloppent le vin pour mieux le préparer. Les pales ouvrent le vin sans le brusquer et la finesse de son buvant laisse sur les lèvres une sensation fine et agréable. Les formes et les volumes proposés font de cette gamme de verres, portée par un projet écologique, une nouveauté que professionnels et amateurs sauront apprécier et valoriser au service des vins et autres boissons. ”

Guy Bourgeois :  
Président de la Confédération  
des Arts de la Table

“ Hélicium apporte des éléments nouveaux à la dégustation. Ce verre permet de faire ressortir les arômes plus rapidement, il évite la mise en carafe tout en décuplant les plaisirs de la dégustation. C'est la qualité essentielle d'Hélicium. ”