

La Cave aux arômes

Conditions et consignes d'installation 2019-2020

1. Descriptif :

Cave aux arômes	Mini Cave aux arômes
12 fûts (de 228 litres) vernis et recouvert d'un fond supérieur en verre	2 plateaux en bois montés sur demi-fût tenu par un support pieds
12 dispositifs d'éclairage individuels (un par fût)	2 dispositifs d'éclairage (un par plateau)
12 grosses boules en verre avec ouverture en col	
12 petits panoneaux informatifs sur les familles d'arômes	
12 caisses en bois pour permettre aux enfants de mettre leur nez sur l'ouverture	
Les supports pour recevoir les produits en exposition sous les boules	
Les produits choisis pour illustrer les familles d'arômes	
Un dépliant : guide des arômes pour diffusion au public	

Les 12 familles d'arômes représentées sont les suivantes :

Pour les vins blancs

- Fleurs blanches
- Agrumes
- Alimentaires
- Miel
- Fruits secs

Pour les vins rouges

- Petits fruits rouges frais
- Fruits confits
- Sous-bois, champignons
- Cuir
- Epices

Pour les 2 couleurs :

- Torréfaction, pain grillé
- Vanille

2. Configurations :

Pour la Cave aux arômes :

Selon la configuration de l'espace dédié, les 12 fûts et leur dispositif peuvent être disposés de la façon suivante :

- En ovale (dispositif recommandé) ou en rond
- Sur une ligne
- Sur deux lignes
- Répartis Individuellement sur l'ensemble de l'espace et regroupés si possible par famille correspondant aux couleurs des vins

Dans la configuration en ovale, les dimensions de l'espace qui reçoit l'exposition «La cave aux arômes» doit être au minimum de : 5 à 6 mètres de large sur 10 à 12 mètres de long

Un espace minimum de 1,50m devra être dégagé sur le pourtour des fûts afin de permettre la circulation des visiteurs.

Dans la grande majorité des cas, les kakémonos sont disposés sur le pourtour de l'exposition après l'allée circulation. Il faut prévoir un espace d'environ 50 à 60 cm de profondeur pour recevoir le piétement des kakémonos.

Pour la Mini Cave aux arômes :

- L'espace peut être plus restreint que pour la cave aux arômes.
- Chaque plateau mesure 1m sur 1,20m
- Un espace minimum de 1,50m devra être dégagé sur le pourtour des plateaux afin de permettre la circulation des visiteurs.
- Les deux plateaux peuvent être disposés l'un à côté de l'autre dans le sens de la longueur ou de la largeur.
- Prévoir environ, selon l'affluence attendue et la configuration des lieux, un espace minimum de 15 à 20m² par plateau.

Important : le sol doit être parfaitement plan et stable (en particulier dans le cas d'une configuration sous chapiteau). Le plancher doit être parfaitement calé.

3. Environnement :

Les conditions d'environnement optimales sont :

- Une salle dans la pénombre (choisir de préférence une salle où les fenêtres peuvent être occultées). Le dispositif d'éclairage permet en effet de créer une ambiance intimiste proche de celle d'une cave et de mettre en valeur l'exposition
- Un espace exempt d'odeurs (moisi, fuel, odeur d'égout ...). Il est par ailleurs interdit de manger dans l'espace d'exposition
- Une température comprise entre 16 à 20 °C (éviter les températures inférieures à 10°C qui provoquent une condensation dans les boules de verre ou supérieures à 25°C qui engendrent une dégradation rapide des produits frais (lait, beurre ...)
- Un espace parfaitement protégé du vent (dans le cas d'une exposition sous chapiteau)
- Un espace où il est Interdit de fumer (un ou plusieurs panneaux d'avertissement devront être posés sur le lieu d'exposition)

L'espace choisi devra être aux normes en matière de sécurité publique.

4. Installation et main d'œuvre :

- Montage :

Le temps de déchargement du camion et de montage complet de l'exposition est de 8 à 9h selon la configuration du lieu pour la cave aux arômes, environ 6h pour la mini cave aux arômes.

L'organisateur devra prévoir une ou deux personnes pendant environ 1h00 pour aider au déchargement des éléments lors de l'exposition et à la mise en place des fûts.

- **Démontage :**

Le temps de démontage et de chargement du matériel dans le camion est de l'ordre de 2h30

L'organisateur devra prévoir une personne pendant 1h00 pour aider au chargement dans le camion des éléments lourds de l'exposition.

5. Accompagnement pédagogique et animation :

L'exposition inclut :

- Un petit panneau descriptif sur la famille d'arôme posée sur chaque fût
- Un « Guide des arômes » à remettre aux visiteurs

Animation de la cave aux arômes :

2 options sont possibles :

- La prestation de surveillance et d'animation sont assurées par le représentant de l'Ecole des vins aux conditions indiquées dans la note « Conditions de location et d'installation »
- L'organisateur prévoit une ou deux personnes qualifiées qui assureront la surveillance, l'information des visiteurs et si nécessaire le changement des produits frais.

Dans ce cas cette ou ces personnes seront formées pendant une heure environ par le représentant de l'Ecole des vins qui est responsable de la mise en place. Cette petite formation se déroule au cours de la seconde partie du montage de l'exposition à une heure à définir avec l'organisateur.

6. Maintenance de la Cave :

En l'absence d'un représentant de l'Ecole des vins sur place pendant l'exposition et dans le cas d'une durée d'exposition supérieure à 2 jours, l'organisateur de la manifestation s'engage à maintenir l'exposition dans un parfait état de propreté.

Cela concerne en particulier les produits frais qui sont présentés sous les boules en verre. Quelques-uns de ces produits, par exemple : le lait, les jus de fruits, les fruits frais, les fleurs blanches sont à changer environ tous les deux jours.

C'est pour cette raison que la formation décrite ci-dessus est importante.