

## Décollage immédiat !

Beaudevin, nouveau concept de bar à vin et tapas, décroche le Prix du Concept 2008. Initiative d'Autogrill, conçu en collaboration avec Creneau International, Beaudevin allie finesse, originalité et qualité. Testé en première mondiale à Brussels Airport, le concept est désormais prêt au voyage.



### Une cave à vin contemporaine

Souligné par son logo à la feuille de vigne, Beaudevin (« Toute la beauté du vin ») propose un équilibre subtil entre style classique, inspiré de la thématique du cellier, et contemporanéité. Les matériaux (carrelages, bois), les couleurs chaudes, le style architectural : par petites touches, le visiteur est guidé au cœur du concept. La courbe du plafond rappelle la voûte des caves à vins tout comme le carrelage le long du bar fait référence à la tradition. Les lignes épurées, le mobilier moderne rappellent, eux, que Beaudevin est bien ancré dans son époque. A la base, Beaudevin cible la clientèle féminine pour qui l'offre à Brussels Airport méritait d'être dynamisée. Un objectif qui se lit dans la douceur des couleurs, les propositions culinaires. Un concept sophistiqué mais cosy, fin et qualitatif qui n'exclut en rien la gent masculine.

### Un spectacle grandiose

Le verre, décliné aussi dans la couleur « vert » de la bouteille, constitue un des éléments fort du concept. Avec en point de mire deux éléments décoratifs extrêmement originaux et efficaces : les lustres, sortes de grand chandeliers montés à partir de verres à vins, et les colonnes à l'entrée où sont ancrées de nombreuses bouteilles subtilement éclairées. Deux murs composés de bouteilles assurent le spectacle. Le mur du fond, où s'écrit Beaudevin « tout en bouteilles », vaut à lui seul le déplacement !

L'espace se décompose en trois zones qui s'articulent en parfaite harmonie : la zone centrale avec le bar est dynamique, à l'entrée l'espace « social » joue davantage le rôle de « meeting point » alors qu'à l'arrière, l'espace donne davantage d'intimité.



### Saveurs du sud

Les commandes se passent au bar, dès l'entrée. Les tapas sont exposés à la vue des clients, dans un comptoir jouant sur un mélange de couleurs attractif et chaleureux. A la pièce ou en plateau composé : le client fait son choix. Le personnel, spécialement formé, prodigue services et conseils pointus.

L'histoire remonte à 2007. Lors d'une visite dans un bar à vin à Chicago, Jean-Paul Van Avermaet, CEO Autogrill Belux, et Steven Deman, marketing & development director Autogrill Belux, refont le monde... Comment apportez une plus-value à Brussels Airport ? Au fil de la discussion, le bar à vin s'impose comme une évidence. L'idée germe petit à petit. Les deux comparses visitent des concepts à travers le monde, analysent, comparent. Autogrill, dont une des missions est d'offrir des concepts forts et innovants à ses clients, apprécie. Un groupe de travail international rassemblant diverses personnes de l'entreprise est mis sur pied. Creneau international, bureau d'architectes designers, décroche la mission. A peine un an plus tard, en septembre 2008, Brussels Airport inaugure dans le cadre de la redynamisation commerciale du Pier A une toute nouvelle formule de bar à vin et tapas. Beaudevin est né. Aujourd'hui, le concept prend son envol pour d'autres aéroports à travers le monde, dont Montréal.

### Portrait

Autogrill Belux est la filiale belge du groupe italien Autogrill, leader mondial en services food & beverage et restaurants pour voyageurs. En Belgique et Luxembourg, Autogrill a réalisé, en 2008, un chiffre d'affaires de 122,5 millions. L'entreprise, qui compte plus de 1.500 collaborateurs, sert 30 millions de clients par an sur les aires autoroutières, dans les gares, les métros, les centres commerciaux et les aéroports. A Brussels Airport, outre Beaudevin, elle se trouve également à l'initiative de Black Pearls.



### Havre de paix

Loin du stress de l'aéroport, Beaudevin propose un moment de détente, agréable et gustatif ! On goûte, on découvre, on prend le temps d'une douceur avant l'embarquement. Au menu, des tapas et des vins sélectionnés par Fiona Morrison, une des seules femmes Master of Wine au monde. En provenance du monde entier, même de Belgique, les vins sont accordés avec des recettes culinaires conseillées afin de faire ressortir tout leur arôme. Sardines séchées, légumes finement préparés, fromages espagnols, etc. : la cuisine respire la Méditerranée. Quant à l'éventail des champagnes et des vins, il offre un choix diversifié, éclectique à la fois traditionnel et original. Ici, aussi, découverte et qualité restent les maîtres-atouts.



### A la carte

Originalité supplémentaire, Beaudevin offre la possibilité de tester d'autres vins via l'énomatic ou « machine à vins ». Grâce à une carte prépayée, le visiteur peut tester au verre (3 tailles de dégustation) le vin de son choix. La sélection est revue plusieurs fois pendant l'année. Un élément ludique.