

Verres en fête

Dégustation & Partage

CONSEILS

FAQ

Ambiance&Styles
Ensemble pour de bons moments



EDITO

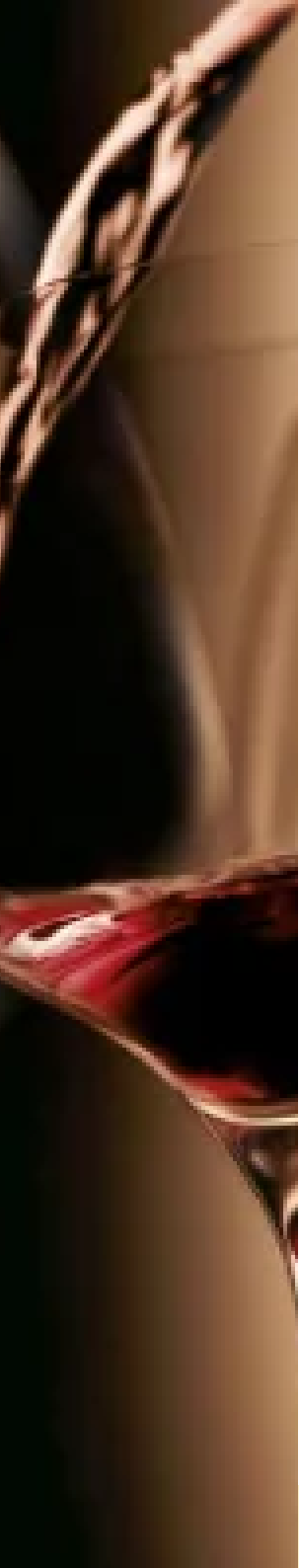
Prêt(e) à découvrir l'art du vin ? Suivez le guide...

Chez Ambiance & Styles, nous croyons que chaque moment autour de la table mérite d'être célébré, un verre levé, un sourire échangé, une saveur révélée... Ce sont ces instants de partage qui donnent tout leur sens à l'art de recevoir.

À l'occasion de notre **Foire aux Verres**, nous avons imaginé un e-book pensé comme une véritable source d'inspiration, une invitation à explorer **l'art de la dégustation** sous toutes ses formes. Ici, le vin occupe une place de choix : qu'il soit rouge, blanc ou effervescent, il révèle toute sa richesse lorsqu'il rencontre le verre qui lui est destiné et s'accorde avec un fromage savamment choisi.

Nous avons le plaisir de mettre à l'honneur Chef & Sommelier, véritable référence du savoir-faire verrier français. Grâce à ses collections de verres et d'accessoires audacieux, la marque sublime l'instant dégustation et transforme chaque gorgée en expérience sensorielle.

Laissez-vous inspirer, tournez les pages, et découvrez comment un simple verre peut révéler la beauté d'un vin et l'émotion d'un moment. ✨



SOMMAIRE

01

P4

L'UNIVERS CHEF & SOMMELIER

Découvrez l'histoire et le savoir-faire d'une marque française d'exception, reconnue pour la qualité de ses verres et son expertise œnologique.

02

P5

OPÉRATION FOIRE AUX VERRES

Profitez de notre offre exceptionnelle sur la collection Reveal'Up et laissez-vous séduire par des verres qui subliment chaque dégustation.

03

P6

FOCUS CARAFES

Alliez esthétique et fonctionnalité avec nos carafes élégantes, idéales pour aérer vos vins ou sublimer le service à table.

04

P7

TIRE-BOUCHONS

Parce que l'ouverture d'une bouteille fait partie de la dégustation, explorez notre sélection de tire-bouchons pratiques et design.

05

P8

LE SAVIEZ-VOUS ?

Découvrez des astuces autour du vin et du fromage pour briller lors de vos dégustations.

06

P9

ENTRETIEN DES VERRES

Quelques gestes simples suffisent pour préserver l'éclat de vos verres. Retrouvez nos conseils pratiques pour un entretien efficace au quotidien.

07

P10 & 11

FOCUS FROMAGES

Un moment gourmand et convivial : découvrez nos astuces de conservations pour chaque type de fromage.

08

P12

LE MOMENT PARFAIT

Nous vous invitons à explorer différentes ambiances qui feront de chaque dégustation un véritable événement.

09

P13

NOUS CONTACTER

Chef & Sommelier, l'art français de la dégustation

Là où chaque verre devient émotion ✨

Née du savoir-faire verrier français d'**Arc International**, fondé en 1825, Chef & Sommelier s'impose comme une référence incontournable de l'art de la dégustation. Plus qu'une marque, elle incarne l'alliance subtile entre innovation et tradition, en créant des **collections de verres** et d'**accessoires** aussi élégants qu'audacieux. Chaque pièce est pensée pour révéler la richesse des arômes, magnifier les accords mets et vins, et transformer chaque table en une véritable expérience sensorielle. Dans un monde où la gastronomie évolue sans cesse, **Chef & Sommelier** invite les épicuriens à redécouvrir les plaisirs du partage autour de la table: un vin sublimé par le verre qui l'accueille, une conversation qui s'anime, une atmosphère qui se dessine. Véritable partenaire des passionnés de goût et de convivialité, la marque réinvente l'art de recevoir à la française.

Chef & Sommelier





1 Boîte de 6 verres
ACHETÉE*
=
1 Boîte de 6 verres
OFFERTE*
sur la gamme Reveal'up

Offre valable du 28 Août au 13 Septembre 2025

Collection Reveal'Up – Chef & Sommelier

Révéler les sens, sublimer le service.

La collection **Reveal'Up**, signée **Chef&Sommelier**, a été imaginée pour offrir une expérience de dégustation unique. Chez Ambiance & Styles, nous avons choisi de la mettre à l'honneur car elle allie raffinement et convivialité, en sublimant aussi bien un dîner festif qu'un simple verre partagé entre amis. Grâce à leur pureté et à leur équilibre parfait, ces verres révèlent toutes les nuances du vin et transforment chaque moment en un instant d'exception.



Flûte

21 cl

Diamètre : 7 cm

Hauteur : 23,4 cm,

Usage : Vins effervescents



Modèles phares

Verre à pied Intense

45 cl

Diamètre : 10,4 cm

Hauteur : 22,2 cm,

Usage : Vins rouges puissants



Verre à pied Soft

40 cl

Diamètre : 9,1 cm

Hauteur : 23,2 cm

Usage : Vins rouges fruités



Verre à pied Soft

30 cl

Diamètre : 7 cm

Hauteur : 23,4 cm,

Usage : Vins blancs aromatiques

Cliquez et découvrez
les produits

Les carafes à décanter

Sublimez vos vins en révélant toutes leurs saveurs



Carafe à décanter Calafate

1,2L

Usage : vins rouges structurés.

Pourquoi : son aérateur intégré révèle rapidement les arômes.

Astuce : servez immédiatement après le service pour profiter de l'intensité.



Carafe à décanter Capitaine

1,45L

Usage : idéale pour les vins jeunes et puissants.

Pourquoi : sa base large favorise une oxygénation rapide.

Astuce : laissez le vin reposer 1h avant dégustation pour un résultat optimal.



Carafe à décanter avec anse Bacchus

1,6L

Usage : pensée pour un service pratique et convivial.

Pourquoi : son anse facilite la prise en main et le service répété.

Astuce : idéale pour les repas de fête ou les grandes tablées.



Carafe à décanter Cheers

0,75L

Usage : parfaite pour les vins blancs et rouges délicats.

Pourquoi : son format élancé limite l'oxydation et préserve la fraîcheur.

Astuce : servez les vins blancs directement après ouverture pour conserver leur vivacité.



Astuce

Versez toujours le vin délicatement le long des parois de la carafe pour libérer les arômes sans les brusquer.

Cliquez et découvrez
les produits

Tire-bouchons

Des outils pratiques pour ouvrir vos bouteilles en toute simplicité



Tire-bouchon Salma basalt Peugeot

Usage : débouchage manuel rapide et simple.

Pourquoi : mécanisme ergonomique, bonne prise en main.

Astuce : à associer avec un coupe-capsule.



Tire-bouchon électrique Peugeot

Usage : débouchage moderne et automatique.

Pourquoi : puissant et silencieux, jusqu'à 40 bouteilles par charge.

Astuce : gardez-le toujours prêt sur son socle.



Tire-bouchon Sommelier L.Tellier

Usage : idéal en service, compact et pratique.

Pourquoi : format limonadier 2 en 1 avec coupe-capsule intégré.

Astuce : le compagnon parfait pour les repas nomades.



Tire-bouchon Soft Touch Brabantia

Usage : ouverture manuelle fluide au quotidien.

Pourquoi : poignée rotative + spirale anti-adhérente.

Astuce : coupe-capsule intégré pour un service impeccable.



Cliquez et découvrez les produits



Pourquoi pas ?

Faites de l'ouverture de la bouteille un rituel convivial : laissez vos invités choisir qui débouchera la prochaine, pour ajouter de l'ambiance à table.

Le saviez-vous ?

Conseils pratiques pour savourer vos vins et fromages au mieux

Faut-il polir les verres à vin avant de servir ?



Oui, un verre poli révèle mieux les arômes et évite les traces. Utilisez un chiffon microfibre propre et tenez le verre par le pied.

Comment bien conserver les fromages ?



Enveloppez-les dans du papier à fromage ou sulfurisé, puis place-les au bas du frigo dans le bac à légumes (zone moins froide et plus humide).

Peut-on conserver une bouteille de vin entamée ?



Oui, mais il faut la reboucher immédiatement, de préférence avec un bouchon sous vide, et la garder au frais. Les rouges se conservent 2 à 3 jours, les blancs 3 à 5 jours.

Comment présenter un plateau de fromages ?



Disposez-les du plus doux au plus corsé, en laissant de l'espace entre chaque, et prévoyez un couteau différent par type pour éviter le mélange des saveurs.

Faut-il sortir les fromages à l'avance ?



Oui, 30 à 60 min avant service pour que les saveurs et textures s'expriment pleinement.

Faut-il stocker les verres à l'envers ?

Mieux vaut les stocker à l'endroit pour éviter l'humidité stagnante dans la paraison.



Comment prolonger la durée de vie de vos verres ?

1. Lavage



- Privilégiez un cycle **délicat** (45–60 °C) au lave-vaisselle.
- Utilisez des tablettes, gel ou poudre classiques (évitez le tout-en-un).
- Assurez-vous que le calice et le buvant soient à température ambiante avant lavage.

2. Manipulation



- Tenez vos verres par la paraison ou la jambe pour éviter les traces.
- Écartez-les des couverts ou ustensiles métalliques afin d'éviter les chocs.

3. Rangement

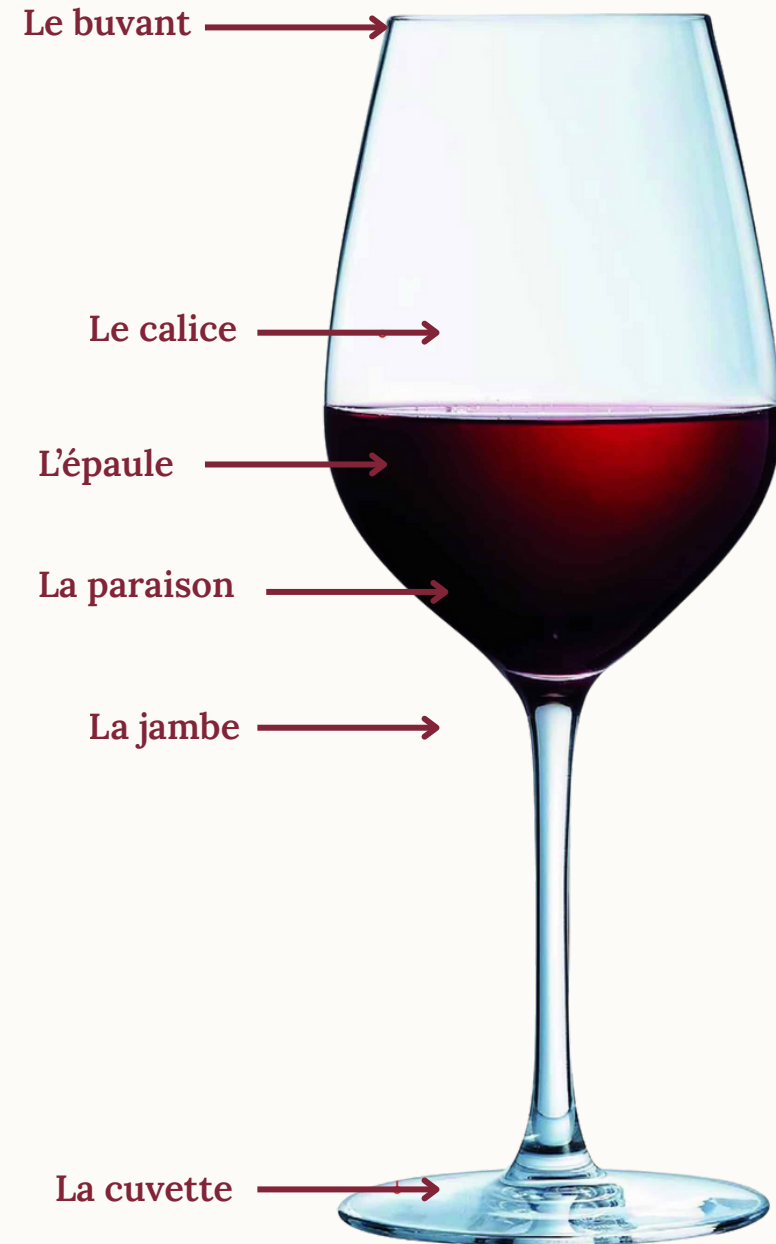


- Ne les empilez jamais.
- Suspendez-les sans qu'ils ne se touchent.
- Couvrez-les d'un torchon propre pour préserver leur transparence.

4. Préparation avant usage



- Rincez-les avant une première dégustation afin d'éliminer toute odeur d'emballage.
- Essuyez-les ensuite avec un torchon doux pour éviter les traces d'eau et profiter pleinement de la clarté du verre.



Comment bien conserver son fromage ?



Pâtes persillées (roquefort, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert)

Conservation : papier aluminium ou dans leur emballage d'origine, puis dans une boîte hermétique afin de limiter les odeurs.

Durée : environ 1 semaine.

Astuce : garder une légère humidité pour préserver la texture.



Fromages frais (chèvre frais, faisselle, ricotta)

Conservation : au réfrigérateur, dans leur emballage d'origine ou un récipient hermétique.

Durée : 2 à 3 jours après ouverture.

Astuce : consommer rapidement, car ils s'altèrent vite.



Pâtes pressées cuites (comté, emmental) & non cuites (tomme, cantal)

- **Conservation** : papier sulfurisé ou linge humide dans une boîte hermétique
- **Durée** : 2-3 semaines (cuites) ; 1-2 semaines (non cuites)
- **Astuce** : les cuites vieillissent mieux ; surveiller les non cuites pour éviter le dessèchement.



Pâtes molles à croûte fleurie (brie, camembert, coulommiers)

Conservation : emballés dans leur papier d'origine ou du papier alimentaire.

Durée : 1 semaine environ.

Astuce : les sortir 30 min avant dégustation pour libérer les arômes.



Astuce

- Ne pas mélanger les familles dans une même boîte pour éviter le transfert des goûts et odeurs.
- Utiliser une cloche à fromage pour la présentation temporaire à température ambiante.



Conserver, couper & partager...

Des ustensiles malins pour déguster le fromage comme il se doit

Conserver vos fromages

Cloches



Elle **protège** vos fromages du **dessèchement et des odeurs** au réfrigérateur. Elle accompagne aussi bien la conservation que la dégustation conviviale.



Pratique au quotidien, elle garde vos fromages bien au **frais** et **préserve leurs saveurs**.



Astuce

- Saviez-vous que le fromage peut se congeler ? Eh oui ! Pour éviter le gaspillage, vous pouvez placer vos fromages à pâte dure ou mi-dure au congélateur !

Couper vos fromages

Couteau & Racloir



L'**allié des tranches fines** et régulières, parfaites pour une raclette entre amis ou un plateau joliment dressé.



Avec **sa lame ajourée**, il tranche les pâtes molles sans coller, idéal pour déguster un brie ou un chèvre partagé.

Partager vos fromages

Planches de service



Bien plus qu'un support, **c'est le centre de la convivialité** : on y dépose fromages, fruits secs, pain et charcuterie, pour transformer chaque dégustation en moment de partage chaleureux.

Cliquez et découvrez les produits

Les moments parfaits

Dîner Romantique à la maison



Créez une ambiance tamisée avec des bougies et une musique douce.

Vin : Un Pinot Noir ou un Bordeaux léger.

Fromages : Comté affiné, Brie ou Camembert, accompagnés de noix et fruits secs.

Verre : Le verre à pied Pro Tasting de Chef & Sommelier.

Astuce : Créez un menu surprise avec des petits plats à partager.



Cliquez et découvrez
les produits

Pique-nique estival



Avec des amis ou en famille, ce moment réclame des accords frais et légers.

Vin : Un Sauvignon Blanc ou un Chardonnay léger.

Fromages : Chèvre frais ou ricotta, accompagnés de raisins et figues, avec du pain grillé.

Verre : Le verre à pied Universal Tasting de Chef & Sommelier.

Astuce : Servez des portions individuelles de fromage dans de jolis bocaux pour plus de praticité.



Fête festive entre amis



Rires, musique et partage autour de la table.

Vin : Un rosé pétillant un vin rouge fruité ou champagne.

Fromages : Parmesan ou Gruyère, avec charcuterie et fruits frais.

Verre : La flûte à champagne Symétrie de Chef & Sommelier.

Astuce : Organisez un jeu à l'aveugle pour deviner quel fromage accompagne quel vin.





Retrouvez nos 88 magasins
partout en France !



Suivez-nous  
<https://ambianceetstyles.com/>

Ensemble pour
de bons moments