



Nottwil (LU), Suisse, août 2026 · Pour diffusion immédiate · Sans embargo

« Quel vin avec mon plat ? » Henri répond en quelques secondes – et explique avec des mots simples pourquoi l'accord fonctionne

Vendredi soir, un émincé de veau à la zurichoise mijote sur la cuisinière – et devant l'étagère à vins, le grand jeu des devinettes commence. Henri, le sommelier numérique de wine-pairing.online, y met fin : saisissez votre plat ou photographiez-le, et la recommandation arrive en quelques secondes – expliquée avec des mots simples : « La sauce crémeuse adore la fraîcheur d'un vin blanc aromatique. »

CE QUI REND HENRI UNIQUE

Du plat au vin – et non l'inverse : le point de départ est votre plat, saisi ou photographié – inutile de connaître le moindre vin.

Il explique au lieu de noter : chaque recommandation vient avec son « pourquoi » – ni étoiles ni points ; votre goût a le dernier mot.

Indépendant et honnête : Henri ne vend aucun vin et n'affiche aucun comparateur de prix – des suggestions pour chaque budget, sans alcool sur demande.

Cave numérique avec alerte d'apogée : scannez l'étiquette, rangez la bouteille – Henri vous prévient lorsqu'un vin atteint son moment idéal. Sur demande, il recommande le vin qui convient directement depuis votre propre cave.

Gratuit, sans inscription, en trois langues : utilisable dès la première seconde – application web et iPhone, Android imminent.

Au restaurant, la carte des vins devient elle-même le sommelier : téléchargez la carte – en PDF ou par synchronisation automatique avec le site web –, posez un code QR sur la table, c'est prêt. Les hôtes demandent directement à Henri : « Quel vin de cette carte accompagne mon filet ? » La réponse arrive aussitôt, joliment argumentée et dans la langue de l'hôte – **en ne recommandant que ce que la maison a réellement dans sa propre cave**, sans comparateur de prix ni vins tiers. Les hôtes hésitants commandent avec plus d'assurance, et le chiffre d'affaires vin progresse. Henri ne remplace pas le sommelier – il le complète : la curation des vins et la carte restent entre les mains de la maison, l'IA en coulisses ne faisant que porter cette sélection à chaque table.

« Le vin doit procurer du plaisir, pas le trac d'un examen. En matière de vin, il n'y a ni juste ni faux – Henri donne une recommandation fondée, et c'est votre propre goût qui a le dernier mot. »

Isidoro Celentano, fondateur de wine-pairing.online / MYSYMP AG

L'application iPhone est disponible gratuitement sur l'App Store – avec Face ID, mode hors ligne et scanner d'étiquettes. **La version Android est sur le point d'être publiée sur le Google Play Store.**

TESTEZ VOUS-MÊME DÈS MAINTENANT



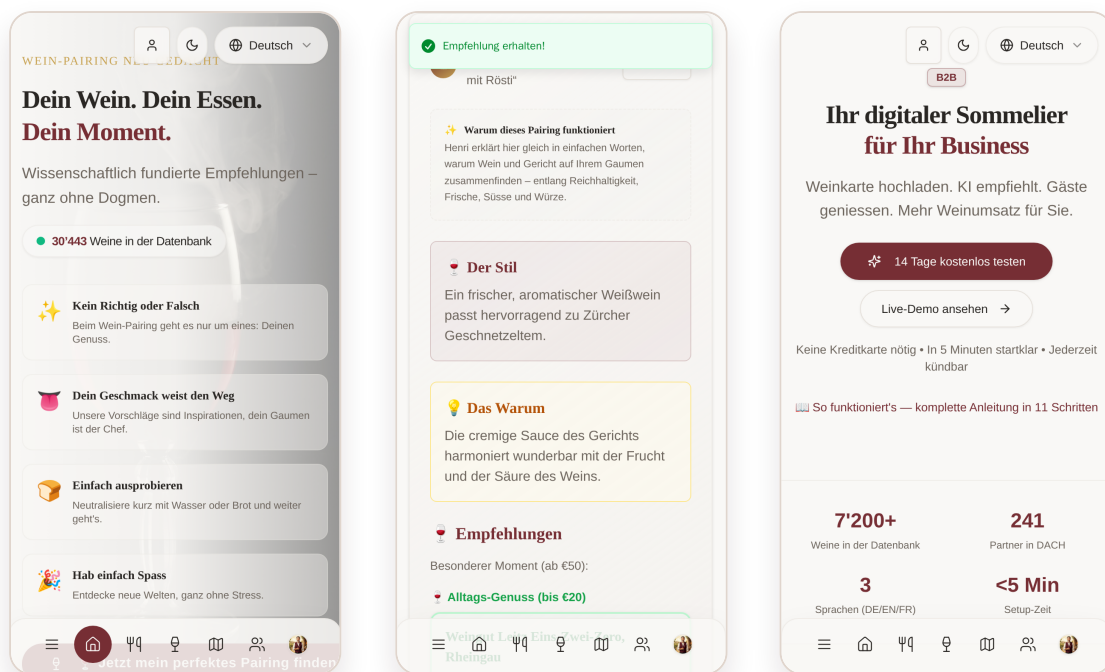
À la table du restaurant
Exemple en direct :
Neumühle, Baar
(CH).



Application web
wine-pairing.online
– gratuit, sans
inscription.



Application iPhone
Directement vers
l'App Store.



« Ton vin. Ton plat. Ton moment. » –
l'écran d'accueil de l'application.

La recommandation d'Henri pour un
émincé à la zurichoise – avec « Le style »
et « Le pourquoi ».

Pour la restauration & le commerce du vin
: votre carte devient un sommelier.

Captures d'écran et images en qualité d'impression : wine-pairing.online/presse · Utilisation libre de droits dans le cadre d'une couverture rédactionnelle. © MYSYMP AG

En un coup d'œil

Pour les amateurs : saisir ou photographier un plat → recommandation argumentée · scanner d'étiquettes · cave numérique · vins sans alcool inclus · gratuit, sans inscription

Pour la restauration & le commerce du vin : télécharger la carte → code QR sur la table → recommandations multilingues, uniquement depuis votre carte · Henri complète le sommelier, il ne le remplace pas · déjà utilisé par des restaurants, cavistes et domaines

Base de données : plus de 30 000 vins · 313 cépages · sélection sans alcool

Disponible : application web · iPhone (App Store) · Android imminent

Langues : français · allemand · anglais

Liens : wine-pairing.online · apps.apple.com/app/id6757708657

À propos de wine-pairing.online

wine-pairing.online est la plateforme vin de la société suisse MYSYMP AG. Son cœur : Henri, un sommelier numérique alliant charme et connaissance du vin, qui recommande en quelques secondes le vin adapté à chaque plat – avec des explications claires et sans aucun snobisme. Henri aide à la maison devant les fourneaux comme à la table du restaurant, où il recommande via code QR directement depuis la carte des vins de l'établissement.

Contact presse

Isidoro Celentano · Fondateur

MYSYMP AG · Studenstrasse 14 B · 6207 Nottwil · Suisse

E-mail : isicel@bluewin.ch · Téléphone : +41 79 471 06 25

Interviews, accès test et démonstrations possibles à court terme.