

Isola, un éclair de génie qui illumine les carafes

La start-up cognaise réinvente la carafe avec Solentra, une lampe d'ambiance remplissable qui séduit les professionnels des arts de la table et de l'hôtellerie

GILLES BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

Un espace solide au cœur d'un espace liquide, le propre d'une île... La start-up cognaise Isola, « île » en italien, a transformé ce concept en inventant un bouchon astucieux. Ce dernier intègre un tube étanche en verre borosilicate (1) que l'on peut garnir à volonté avant de le plonger dans une bouteille de spiritueux, de vin, ou d'autres liquides. Un billet, des épices, des billes lumineuses, un message, un autre liquide... Les champs des possibles sont ouverts grâce à cette technologie mise au point par Alban Petiteaux, cofondateur d'Oenowood, et Larry Skoller, cofondateur d'Artonic, plusieurs fois récompensée depuis sa présentation officielle en salon en 2021. « Joli, innovant, allez-y et développez-le plus encore, c'était le message des professionnels alors », indique Alban Petiteaux. Chose faite l'an dernier avec un système agréé pour sa mise sur le marché, et la naissance dans l'élan de Solentra, « la première lampe d'am-



Larry Skoller (à gauche) et Alban Petiteaux, cofondateurs d'Isola, présentent leur nouveau bébé, Solentra. Repro CL.

bianche remplissable, à la fois carafe de service lumineuse », décrit-il. Le tout à l'aide d'un tube transformé en module LED (25 lumens) en mesure de diffuser plusieurs couleurs, clignotantes selon les envies, doté d'une batterie rechargeable USB-C, avec câble,

« d'une autonomie de plus de 10h », indique Alban Petiteaux.

Le développement freiné par les taxes Trump

Ce module est piloté par un piston qui traverse le bouchon et permet de le mettre en contact de l'extérieur par pression.

Deux modèles ont été développés avec le concours de la Maison Li-néa de Cognac, spécialisée en stratégie de marque. Présentés en début d'année au Salon Maison & Objet de Villepinte (93), « ils ont suscité un fort intérêt des professionnels des arts de la table, de l'hôtellerie, de la restauration et

Repères

2021. Création de la start-up.
2022. Le concept reçoit le Trophée de l'innovation Inov'pro.
2023. Lauréate de la prestation tremplin innovation de la Région Nouvelle-Aquitaine, et coup de cœur du jury au salon VS Pack de Cognac.
Fin 2024. Naissance de la lampe et carafe Solentra.

de concept stores également », se réjouit Alban Petiteaux. De quoi nourrir de belles ambitions... douchées par la menace brandie par Trump d'appliquer des droits de douane sur les produits importés aux USA en provenance de l'Union européenne. « Un marché sur lequel on a beaucoup investi, mais aujourd'hui gelé », déplore-t-il, confiant malgré tout pour l'avenir. « On a eu des commandes d'Inde, de Chine, des touches au Moyen-Orient, c'est plus que positif. On a d'autres idées d'application, avec d'autres contenants comme le parfum par exemple, ou encore des lampes signalétiques. Les USA ça nous freine, c'est rageant, mais ça ne nous arrêtera pas. » (1) verre médical à haute résistance mécanique et thermique.