

Une agence de notation pour les vins

MARCHÉ Baptisé Wine Lister, cet outil d'évaluation ciblant les grands crus se veut aussi impartial que complet. Et sans rival

BRUNA BASINI @BrunaBasini

Oubliez le classement 1855 des grands crus de Bordeaux et les fameuses listes du critique américain Robert Parker. Un nouveau standard de notation vient de naître de l'imagination d'Ella Lister. Après quatre années de cogitation et une levée de fonds auprès d'une poignée d'investisseurs, cette ex-banquière de Lazard Londres devenue journaliste du vin a mis en ligne mercredi Wine Lister (www.wine-lister.com). Véritable agence de notation, ce logiciel attribue des notes sur une échelle de 1.000 points à quelque 2.000 grands vins (5.000 seront bientôt répertoriés). Son moteur de recherche donne aussi accès à des sous-catégories ciblant les meilleurs rapports qualité-prix, les essentiels dans un portefeuille ou les marques qui font le buzz. « Ce qui nous distingue des autres classements, c'est le caractère objectif et pertinent de toutes les données que nous agrégeons », réagit Ella Lister. Une référence à peine voilée au soupçon de copinage qui plane sur les listes traditionnelles.

Triple A au bourgogne La Tâche grand cru

La grille d'évaluation de Wine Lister croise trois paramètres : la qualité et durée de vie d'un vin, sa notoriété (popularité d'une marque, réseau de distribution) et ses données de marché (prix, cote sur la durée et valorisation aux enchères). Pour estimer la qualité d'un cru, Ella



Ella Lister, fondatrice du Wine Lister. DR

Lister travaille avec trois critiques mondialement reconnus, la Britannique Jancis Robinson, l'Américain Antonio Galloni et les Français Michel Bettane et Thierry Desseauve. Pour évaluer la notoriété d'un château, elle recourt aux analyses du site Wine-Searcher, et pour définir son « prix de marché », elle s'appuie sur les données du *Wine Market Journal* et de la plateforme *Wine Owners*. « Cette approche rationalise les informations. La notation sur 100 de Parker qui se vantait de ne regarder que ce qu'il y avait dans la bouteille et pas sur l'étiquette avait fini par créer des bulles spéculatives autour de certaines marques. Là, on a un outil d'évaluation qui dit tout », estime Thierry Desseauve, également dans le tour de table de la start-up londonienne.

Sans surprise, le grand cru le mieux noté - 983 points - est un bourgogne du domaine de la Romanée-Conti : La Tâche grand cru. « Nous notons des vins du monde entier mais 70 % sont français, ce qui reflète bien l'état actuel du marché des grands millésimes », précise Ella Lister. Conçu pour répondre aux attentes des professionnels du secteur et des amateurs avertis, Wine Lister pourra être utilisé comme outil de gestion par les investisseurs. Accessible en version gratuite, il réserve à ses abonnés des données plus approfondies moyennant 12 € par mois. ●

Le salaire du patron de Carrefour soumis au vote

GOUVERNANCE Mardi, les actionnaires se prononceront sur la rémunération de Georges Plassat. Le cabinet Proxinvest monte au créneau

MARIE NICOT @marie_nicot

Il appartient au club des dirigeants du CAC 40 les mieux payés. Georges Plassat, PDG de Carrefour, pointe à la troisième place du classement des *Échos*, après Jean-Paul Agon (L'Oréal) et Maurice Lévy (Publicis). Mardi, les actionnaires réfléchiront à deux fois avant de voter la rémunération du patron du troisième distributeur mondial. Pour l'exercice 2015, le salaire fixe du PDG s'élève à 1,5 million d'euros et son variable à 2,2 millions, soit 3,7 millions d'euros. La société de conseil financier Proxinvest met l'accent sur la hausse sur un an de 2,4 % de sa rémunération variable. « La performance financière de l'entreprise est acceptable. Mais la base de calcul est trop élevée », estime l'expert en poursuivant : « Les deux autres critères pris en compte pour établir le variable, à savoir la qualité de la gouvernance et la responsabilité sociétale du groupe, devraient entrer dans la mission normale d'un PDG. »

La revanche du Brésilien Abilio Diniz

Les actionnaires se prononceront aussi sur le plan de rémunération à long terme de Georges Plassat, 67 ans. En mars, le conseil d'administration lui a accordé 3,25 millions d'euros brut pour l'exercice 2014-2015. Ce montant sera versé l'année prochaine. Enfin, le cabinet dénonce le montant du régime de retraite et



Georges Plassat, le PDG de Carrefour. YOAN VALAT/EPA/MAXPPP

les conditions de déclenchement de son indemnité de départ. Son mandat court jusqu'en 2018. Après les récentes broncas contre les salaires de Carlos Ghosn chez Renault et d'Olivier Brandicourt chez Sanofi, les actionnaires de Carrefour feront-ils de la résistance ? En 2015, 74 % d'entre eux avaient validé la rémunération de Georges Plassat. Ils savent que ce dernier a remis l'enseigne sur les rails. En quatre ans, les comptes sont repassés au vert, notamment en France. Enfin, le dirigeant peut compter sur l'appui de la famille Houzé-Moulin (Galeries Lafayette), qui détient 11,51 % de Carrefour, aux côtés de Groupe Arnault (8,95 %)

et de Colony (5,23 %). Il devrait aussi avoir le soutien de Peninsula, holding du Brésilien Abilio Diniz, qui ne cesse de monter au sein du capital et possède désormais 8,05 % du groupe. L'homme d'affaires de 80 ans est une star dans son pays, où il a dirigé la chaîne de magasins Pão de Açúcar (GPA). En 2012, il a bataillé ferme contre Jean-Charles Naouri, patron de Casino, après une tentative de fusion avec Carrefour. La résolution numéro 9 prévoit sa nomination comme administrateur. Une revanche et une consécration pour ce milliardaire incontournable, qui détient aussi 12 % de la filiale brésilienne de Carrefour. ●

S.Pellegrino en version fruitée

BOISSON Le groupe Nestlé dynamise la marque italienne avec six boissons pétillantes proposées en canette



« Les variétés aux fruits sont référencées dans toutes les enseignes. L'objectif est de multiplier les ventes par cinq pour commercialiser

La dolce vita s'installe à Paris. Jeudi, S.Pellegrino transforme la Grande Roue place de la Concorde en restaurant éphémère. Le temps d'une soirée, une cuisine sera installée avec au piano Yannick Alléno, qui mitonnera à quatre mains avec le Japonais Shintaro Awa. Le sous-chef à l'hôtel Bristol Epicure a remporté cette semaine le concours S.Pellegrino Young Chef. Plus de 400 gourmets sont invités à déguster cet étonnant dîner à 70 mètres d'altitude.

La marque italienne propriété de Nestlé depuis 1996 frappe fort pour séduire le marché français, qui représente 25 % de ses ventes, presque autant que les États-Unis. Avec son étoile rouge sur l'étiquette Art nouveau, la bouteille verte symbolise la gastronomie et la convivialité.

La source est exploitée depuis 1899

Cet été, elle se décline en six boissons pétillantes aux fruits, avec les dernières-nées : les sodas clémentine et citron-menthe. Bien connues en Italie, les premières versions fruitées sont arrivées discrètement en France en 2010. Aujourd'hui, Nestlé orchestre un (re) lancement de grande envergure :

30 millions de canettes en 2020 », assure Philippe Gallard, directeur marketing Nestlé Waters.

Le géant helvétique, qui ne dévoile pas le montant de l'investissement publicitaire, veut bousculer le marché des boissons à base d'eau minérale, en progression d'environ 7 %. Mais la concurrence est rude et tous azimuts avec les soft drinks, thés glacés, smoothies, etc. Nestlé vise le haut de gamme avec un prix conseillé de 3,40 € le pack de six canettes en grande distribution. Un pari risqué. Le groupe a souhaité que la présentation des canettes respecte - et profite - de l'image premium de l'eau S.Pellegrino. Philippe Gallard met en avant les partenariats de la marque avec le Fooding, le guide Michelin, le Bocuse d'or... Ainsi que son histoire plus que centenaire, puisque la source située près de Bergame en Lombardie est exploitée depuis 1899. Aujourd'hui, ses fines bulles pétillent dans 140 pays. L'an dernier, il s'est vendu près d'un milliard de bouteilles. En France, Nestlé assure que S.Pellegrino est leader sur la table des restaurants, mais quatrième eau gazeuse en hyper, loin derrière le leader, Perrier, dans le giron de... Nestlé. M.N.

LILLE
NOS BONNES
ADRESSES
GOURMANDES

Là table

N°105 - MAI/JUIN 2016

APÉRO
DINATOIRE
UNE MINE
D'IDÉES POUR
RECEVOIR

GRAINE
DE CHIA
ELLE PEUT
TOUT FAIRE

**Coup de soleil
dans l'assiette !**
en + de 82 recettes

30 MINUTES CHRONO
POUR DES PLATS UNIQUES À TOMBER

*Supez bon
le poulet so
printan*

* Dans la limite des stocks disponibles.

DÉCOUVREZ LA BOX
LA GRANDE
EPICERIE PARIS ET **Là table**

Disponible* sur le site www.lagrandeepicerie.com,
et à La Grande Epicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, Paris 7^e
35 € seulement (+ 6,50 € de frais de port)



Photo non contractuelle