

Diagonales : De l'influence de la taille des verres sur l'addition

22-11-2015

Les restaurants sont de plus en plus nombreux à proposer de grands verres à vin, dont la capacité dépasse parfois celle d'une demi-bouteille. Longtemps réservée aux meilleures tables et aux vins les plus fins, cette habitude s'est démocratisée. On a désormais droit aux grands verres dans les bistrotts les plus simples avec la cuvée maison. Pourquoi cet assaut soudain d'élégance et de délicatesse dans des maisons généralement chiches ? Sursaut de respect du client, conversion aux vertus de l'oenophilie ?

Une équipe de l'université de Bristol apporte la réponse, plus prosaïque : les expériences qu'elle a menées montrent qu'on boit plus dans un grand verre que dans un petit.

Jean-Jacques Salomon

jjsalomon@oomark.com