

**l'union**

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Une invention primée au concours Lépine Le tire-bouchon à champagne

# Une invention primée au concours Lépine Le tire-bouchon à champagne

Par *Anonyme*

Créé le 15/06/2013 11:00

L'objet de plastique et d'alliage métallique baptisé « ChampOp ! » permet, grâce à une aiguille creuse qui transperce la capsule et le liège, de dégazéifier le vin avant d'extraire le bouchon en actionnant un levier. « Il y a des amateurs de champagne, notamment des femmes ou des personnes âgées, qui ont des difficultés ou simplement peur d'ouvrir la bouteille », explique Jacques Pitoux, un Gersois de passage en Champagne pour présenter son invention, avant de l'exposer au salon international Vinexpo, à Bordeaux, du 16 au 20 juin.

Le tire-bouchon qu'il a mis au point avec le designer industriel Pierrick Duret a reçu une médaille d'or et le prix du président du jury au dernier concours Lépine. « L'ouverture est facile, silencieuse comme il se doit et sans danger, mais si on tient absolument au « pop » caractéristique du champagne, il suffit de dévisser l'aiguille », souligne-t-il tout sourire.

L'inventeur de 46 ans, régulièrement primé au concours Lépine pour ses inventions, se penche depuis plus de 16 années sur le célèbre bouchon champenois. « L'idée est née en 1996 après une soirée arrosée au champagne où nous avons eu quelques soucis au débouchage, et comme je suis bricoleur j'ai réalisé un prototype de bouchon », raconte-t-il.

Le concept appelé « Easy Pop », consistait à l'introduction au travers du bouchon d'un fil très fin muni d'une valvule. Il suffisait alors de tirer le fil pour libérer le gaz et ouvrir facilement la bouteille. Une autre version perçait le col de la bouteille d'un trou microscopique bouché par un opercule pour réaliser la même opération.

« C'était ma première vraie invention et ma première médaille au concours Lépine mais transformer le bouchon ou la bouteille a été perçu comme sacrilège par les professionnels du champagne très à cheval sur la tradition », se souvient l'inventeur. Il noue néanmoins un partenariat toujours en vigueur avec la maison de champagne Cattier et vend son brevet pour un million de francs (environ 150 000 euros). « J'avais alors réalisé que je pouvais vivre de mes inventions et comme je déborde d'idées j'ai abandonné mon métier de publicitaire pour me consacrer à ma passion », souligne le Gascon.

Jacques Pitoux a l'obsession de l'ouverture facile. Après le champagne, il s'est attaqué aux huîtres en implantant dans le mollusque un couteau alimentaire relié à une clé externe. Puis il développe un système de piscine à débordement à effet miroir ou encore une machine à café multidosette.

À la foire de Paris, Jacques Pitoux et Pierrick Duret affirment avoir vendu plus de 700 exemplaires du tire-bouchon à champagne pour lequel ils ont déjà investi près de 130

000 euros. « Il nous faut maintenant coiffer la casquette de VRP et démarcher tous les distributeurs possibles », ajoute l'inventeur.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Le « ChampOp » permet d'évacuer une partie du gaz de la bouteille avant d'ôter le bouchon.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/une-invention-primee-au-concours-lepine-le-tire-bouchon-a-champagne>