



Allary
tonnellerie FRANCE



— Catalogue Tonnellerie d'Art —



Six titres de Meilleurs Ouvriers de France

Passionnés par leur métier, les tonneliers au sein de l'entreprise ont toujours su allier créativité, savoir-faire et qualité afin de satisfaire les demandes de chaque client Forts de cette reconnaissance, plusieurs titres ont ainsi été obtenus.

— 1986

Roger Allary

Médaille d'or en tonnellerie traditionnelle

— 1994

Jacky Allary

Médaille d'or en tonnellerie traditionnelle

— 1997

Roger Allary, Jacky Allary et Thierry Begay

Médaille d'or en tonnellerie d'art

— 2004

Pascal Papin

Médaille d'or en tonnellerie d'art

Sommaire

- 4 Fûts en chêne Cerclage galvanisé
- 6 Fûts en chêne Cerclage laiton
- 8 Fûts en chêne Brut
- 10 Vinaigriers en chêne
- 11 Bag in box en chêne
- 12 Oakinox en chêne
- 13 Seaux à glaçons & Seaux à champagne
- 14 Crachoirs de table
- 14 Grand crachoir
- 15 Bar en chêne 225 L
- 15 Présentoir à bouteilles
- 16 Mange-debout
- 17 Tabourets
- 17 Pots à crayons
- 18 Accessoires
- 20 Conseils

Retrouvez tous nos articles de la Tonnellerie d'Art en ligne sur le site :

boutique.tonnellerie-allary.com

— Visite guidée de nos ateliers —

Fûts en chêne



Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*
F01GC	1 L	19	11	13
F02GC	2 L	22	14	17
F03GC	3 L	26	15	18
F05GC	5 L	29	18	22
F10GC	10 L	36	21	26
F15GC	15 L	40	25	30
F20GC	20 L	44	26	32

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Robinet bois
- ▲ Bonde liège
- ▲ Intérieur paraffiné ou brut
- ▲ Extérieur vernis ou brut
- ▲ Support en chêne

* La partie la plus bombée du fût



3 L



20 L

Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*
F01GC + AROBINOX1-3	1 L	19	11	13
F02GC + AROBINOX1-3	2 L	22	14	17
F03GC + AROBINOX1-3	3 L	26	15	18
F05GC + AROBINOX5-20	5 L	29	18	22
F10GC + AROBINOX5-20	10 L	36	21	26
F15GC + AROBINOX5-20	15 L	40	25	30
F20GC + AROBINOX5-20	20 L	44	26	32

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Robinet inox 316 L
- ▲ Bonde liège
- ▲ Intérieur paraffiné ou brut
- ▲ Extérieur vernis ou brut
- ▲ Support en chêne

* La partie la plus bombée du fût

Fûts en chêne



De 1 à 5 L

Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*
F01LC	1 L	19	11	13
F02LC	2 L	22	14	17
F03LC	3 L	26	15	18
F05LC	5 L	29	18	22

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage laiton
- ▲ Robinet bois
- ▲ Bonde liège
- ▲ Intérieur paraffiné
- ▲ Extérieur vernis
- ▲ Support en chêne

* La partie la plus bombée du fût



De 1 à 5 L

Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*
F01LC + AROBINOXD1-3	1 L	19	11	13
F02LC + AROBINOXD1-3	2 L	22	14	17
F03LC + AROBINOXD1-3	3 L	26	15	18
F05LC + AROBINOXD5	5 L	29	18	22

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage laiton
- ▲ Robinet inox 316 L doré
- ▲ Bonde liège
- ▲ Intérieur paraffiné
- ▲ Extérieur vernis
- ▲ Support en chêne

* La partie la plus bombée du fût

Fûts en chêne



Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*
F28BCM	28 L	47	30	37
B055CM	55 L	62	34	44
B110CM	110 L	78	45	58

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Intérieur brut
- ▲ Bonde bois et toile de bonde
- ▲ Extérieur brut

* La partie la plus bombée du fût

Les accessoires pour fûts 28 L, 55 L et 110 L



Références	Descriptif
AROB5.5	Robinet bois n° 5.5 pour fûts de 28 L - 55 L - 110 L
AROBINOX28-110	Robinet inox 316 L pour fûts de 28 L - 55 L - 110 L



Références	Descriptif
ASUPF28	Support pour fût de 28 L
ASUPB55	Support pour fût de 55 L
ASUPB110	Support pour fût de 110 L

Vinaigriers en chêne

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Robinet bois
- ▲ Trappe sur le dessus avec couvercle
- ▲ Intérieur paraffiné
- ▲ Extérieur vernis



3 L à 10 L

Références	Capacité	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
V3	3 L	24	16	21
V6	6 L	26	21	26
V10	10 L	32	24	29

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Robinet inox 316 L
- ▲ Trappe sur le dessus avec couvercle
- ▲ Intérieur paraffiné
- ▲ Extérieur vernis



3 L à 10 L

Références	Capacité	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
V3 + AROBINOX5-20	3 L	24	16	21
V6 + AROBINOX5-20	6 L	26	21	26
V10 + AROBINOX5-20	10 L	32	24	29

Dimensions en cm

Vinaigriers en chêne

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Robinet inox 316 L
- ▲ Trappe sur le dessus avec couvercle
- ▲ Intérieur paraffiné
- ▲ Extérieur vernis



28 L

Références	Capacité	Hauteur	Ø Bout	Ø Bouge*
V28 + AROBINOX28-110	28 L	47	30	37

Bag in box en chêne

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Extérieur vernis



Références	Longueur	Ø Diamètre	Largeur	Hauteur
FB5	35	26	32	41
FB10	46	32	38	47

Dimensions en cm

* La partie la plus bombée du fût

Oakinox en chêne

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Robinet inox 316 L
- ▲ Bonde liège et toile de bonde
- ▲ Intérieur cuvon inox 316 L
- ▲ Extérieur vernis
- ▲ Support en chêne



Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*	Hauteur	Largeur support
02	2 L	26	15	18	25	19
03	2,9 L	27	18	22	29	23
05	5 L	36	21	26	34	25

Dimensions en cm

- ▲ Cerclage laiton
- ▲ Robinet inox 316 L doré
- ▲ Bonde liège et toile de bonde
- ▲ Intérieur cuvon inox 316 L
- ▲ Extérieur vernis
- ▲ Support en chêne



Références	Capacité	Longueur	Ø Bout	Ø Bouge*	Hauteur	Largeur support
02L	2 L	26	15	18	25	19
03L	2,9 L	27	18	22	29	23
05L	5 L	36	21	28	34	25

Dimensions en cm

Les oakinox sont produits uniquement sur commande.

* La partie la plus bombée du fût

Seaux à glaçons & Seaux à champagne



Références	Descriptif	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
SG	Seau à glaçons cerclage galvanisé	13	14	15
SGL	Seau à glaçons cerclage laiton ou noir			

Dimensions en cm



Références	Descriptif	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
SC	Seau à champagne cerclage galvanisé	22,5	21	18
SCL	Seau à champagne cerclage laiton ou bleu			

Dimensions en cm

▲ Résine époxy intérieur

▲ Extérieur vernis

Autre couleur de cerclage disponible pour un minimum de 50 pièces.

Crachoirs de table

- ▲ Cône aluminium
- ▲ Extérieur vernis



Références	Descriptif	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
CR	Crachoir de table cerclage galvanisé	22,5	21	18
CRL	Crachoir de table cerclage laiton ou bleu			

Dimensions en cm

Autre couleur de cerclage disponible pour un minimum de 50 pièces.

Grand crachoir

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Cône inox 316 L
- ▲ Seau récupérateur à l'intérieur
- ▲ Extérieur vernis



Références	Descriptif	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas	Ø Bouge*
CRR	Grand crachoir Format rose	83	41	58	-
CRL	Grand crachoir Format fût	83	41	41	48

Dimensions en cm

* La partie la plus bombée du fût

Bar en chêne 225 L

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Deux portes
- ▲ Une étagère intérieur
- ▲ Extérieur vernis



Références	Descriptif	Hauteur	Ø Bout	Ø Bouge*
BAR225	Bar de 225 L	95	56	70

Dimensions en cm

* La partie la plus bombée du fût

Présentoir à bouteilles

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Extérieur vernis
- ▲ Support en chêne



Références	Descriptif	Hauteur	Longueur	Largeur
F01/2-225S	Présentoir à bouteilles	95	95	75

Dimensions en cm

Article réalisé à partir d'un fût d'occasion.



Mange-debout

- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Table en PMMA transparent ou en chêne
- ▲ Extérieur vernis

Références	Descriptif	Hauteur	Ø Bout	Ø Plateau
MANGE-D	Mange-debout	100	39	78

Dimensions en cm

Tabourets



- ▲ Cerclage galvanisé
- ▲ Extérieur vernis

Références	Descriptif	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
TAB5	Tabouret, fût en rose 5 L	30	20	27
TAB10	Tabouret, fût en rose 10 L	37	24	34
TAB15	Tabouret, fût en rose 15 L	41	26	37
TAB20	Tabouret, fût en rose 20 L	45	29	40
TABB	Grand tabouret de bar	77	38	40

Dimensions en cm

Pots à crayons



Références	Descriptif	Hauteur	Ø Haut	Ø Bas
PC	Pot à crayons cerclage galvanisé	10	9	10
PCL	Pot à crayons cerclage laiton			

Dimensions en cm

Accessoires



N°2



N°2.5



N°3.5

Références	Robinet bois
AROB2	Robinet bois N°2 pour fût de 1 L
AROB2.5	Robinet bois N°2.5 pour fûts de 2 L - 3 L - 5 L
AROB3.5	Robinet bois N°3.5 pour fûts de 10 L - 15 L - 20 L - vinaigriers



AROBINOX1-3



AROBINOX5-20



AROBINOXD1-3



AROBINOXD5

Références	Robinet inox 316 L (et doré)
AROBINOX1-3	Robinet inox 316 L pour fûts de 1 L - 2 L - 3 L
AROBINOX5-20	Robinet inox 316 L pour fûts de 5 L - 10 L - 15 L - 20 L - vinaigriers
AROBINOXD1-3	Robinet inox 316 L doré pour fûts de 1 à 3 L
AROBINOXD5	Robinet inox 316 L doré pour fûts de 5 L



1 L À 5 L



10 L À 20 L

Références	Support
ASUPF1-5	Support pour fûts de 1 L - 2 L - 3 L - 5 L
ASUPF10-20	Support pour fûts de 10 L - 15 L - 20 L



LIÈGE AVEC TÊTE DE BOIS



LIÈGE



BOIS

Références	Bonde
ABONDE1-2-3	Bonde liège avec tête bois pour fûts de 1 L - 2 L - 3 L
ABONDE5-10	Bonde liège pour fûts de 5 L - 10 L - 15 L - 20 L
ABONDE28	Bonde bois pour fûts de 28 L - Ø 40mm
ABONDE55-110	Bonde bois pour fûts de 55 L - 110 L - Ø 45mm

Marquage

Personnalisation de vos produits avec un marquage laser.



Conseils

Conseils de stockage des fûts et vinaigriers

- ▲ Laisser le fût ou le vinaigrier dans leur film plastique si vous ne devez pas les utiliser immédiatement.
- ▲ Stockez-les dans un local frais et humide pour éviter tout dessèchement générateur de fuite.

Préparation des fûts et vinaigriers en chêne avec robinet bois ou inox 316 L

Pour le robinet bois : l'enfoncer avec un léger coup de marteau.

Pour le robinet inox 316 L : installé par nos soins.

- ▲ Remplir :
 - le fût ou le vinaigrier paraffiné d'eau potable froide.
 - le fût ou le vinaigrier non paraffiné d'eau potable tiède (ne pas fermer la bonde)
- ▲ Laisser l'eau pendant 24h.
- ▲ Si vous constatez malgré tout un manque d'étanchéité, laissez l'eau plus longtemps.
- ▲ Vider et égoutter le fût ou le vinaigrier (bonde ou trappe en dessous).
- ▲ Mettre votre alcool, vin, vinaigre... (voir notice de fabrication du vinaigre cicontre).
- ▲ Pour les alcools, ne pas remplir totalement. Garder une marge de 10%, le volume d'alcool peut augmenter lors d'un changement de température.
- ▲ Il faut s'attendre à une modification de goût dans les mois à venir et ce même si le fût est paraffiné.

Il est difficile de définir par avance le taux de boisage et d'évaporation du liquide, tout dépend du lieu et du temps de stockage du fût.

Préparation des Oakinox

- ▲ Rincer à l'eau potable froide
- ▲ Vider et égoutter l'oakinox (bonde en dessous).
- ▲ Mettre votre alcool, vin, etc...
- ▲ Pour les alcools, ne pas remplir totalement. Garder une marge de 10%, le volume d'alcool peut augmenter lors d'un changement de température.

Nous nous dégageons de toute responsabilité pour l'envoi de fûts pleins en France et à l'export.

Fabrication du vinaigre

Le vinaigre naît de la fermentation acétique déclenchée par une bactérie : l'acétabacter aceti.

A partir du vin

- 1 Remplir le vinaigrier jusqu'à la moitié avec $\frac{2}{3}$ de vin et $\frac{1}{3}$ de vinaigre de vin.
- 2 Tremper un tison (bague de bois) ardent dans le vin.
- 3 Le tison va alors s'éteindre dans le vin : cette étape a pour but de faire prendre "un coup de chaleur au vin."
La mère va alors commencer à se former.
- 4 Après quelques semaines, finir de remplir le vinaigrier avec du vin en plusieurs fois.



A partir de la mère

- 1 Remplir le vinaigrier jusqu'à la moitié avec $\frac{2}{3}$ de vin et $\frac{1}{3}$ de vinaigre de vin.



- 2 Déposer la mère par-dessus.



- 3 Après quelques semaines, finir de remplir le vinaigrier avec du vin en plusieurs fois.



Il est important de conserver le vinaigrier dans une pièce tempérée.
Une cuisine est le plus approprié .

La passion en héritage



La Tonnellerie Allary a été créée en 1953 par M. Roger Allary. Son fils Jacky passionné par ce métier depuis sa plus tendre enfance a pu durant 20 ans travailler aux côtés de son père. Ce dernier partant à la retraite en 1992, Jacky Allary prend alors les rênes de l'entreprise familiale qu'il développe avec talent notamment à l'export. Depuis sa création l'entreprise perpétue le meilleur du savoir-faire français :

Art & Tradition

Dans les années 1960 la Tonnellerie travaillait essentiellement pour la région cognaçaise, elle fournissait les producteurs de cognac en fûts et tonneaux. En 1985, la Tonnellerie Allary a développé une gamme de petits fûts et articles divers. Cette fabrication est élaborée avec soin, elle allie créativité et minutie. Depuis les années 1990, elle a mis en place une stratégie de diversification. Des barriques de 225 L à 700 L et des cuves, tonneaux et foudres de 10 hl à 450 hl sont développés. Tous ces produits sont destinés à l'élaboration des vins et des spiritueux.



"L'excellence des savoir-faire d'exception"

Le label **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)** est une marque de reconnaissance de l'Etat français, mise en place pour distinguer des entreprises françaises **aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.**

La Tonnellerie Allary sait allier :
innovation et tradition, savoir-faire et création, travail et passion, le patrimoine et l'avenir tout en exportant un talent local à l'international.

Reflétant ainsi le rayonnement de l'artisanat français.

De ce fait, le label EPV est un gage de qualité, pour les consommateurs recherchant un savoir-faire made in France.



Visitez la boutique en ligne
boutique.tonnellerie-allary.com

Visite guidée de la tonnellerie
au cœur de nos ateliers

*

Français
Anglais

*

Sur réservation

29, route de Cognac
17520 Archiac - France

T +33 (0)5 46 49 14 59
contact@tonnellerie-allary.com

*Studio
innovant*

Design
Studio Innovant

Photographies
Boris Volck

Scannez-moi !



tonnellerie-allary.com