



JEAN-PHILIPPE LEROY EST MAÎTRE CAVISTE

VINOThENTIK À CHABEUIL 26120

Caviste d'énicheur

Il est grand temps pour Jean-Philippe que sa profession rejoigne les « grands » de la gastronomie. Le monde du vin et des liquides à teneur alcoolique supérieure à zéro doit pouvoir se montrer dignement via le métier de Caviste. Ces derniers doivent être visibles auprès des autorités, de l'opinion public, des consommateurs mais aussi des non-consommateurs. « *Nous sommes un grand pays de la gastronomie avec des valeurs du bien manger et du bien boire (toujours avec modération !). Nous devons faire de nos produits une force et prouver que nous ne prôtons pas l'alcool mais mettons en lumière des artisans, des productrices(eurs) et même des artistes qui sont parfois méconnus* ». Le vin est en effet un vecteur d'échanges, de convivialité, un moyen d'expression, un rassembleur de multiple sujets que nous offre la nature (sol, météo, plantes, géologie, géographie...). « *Il faut donner de la lisibilité à notre clientèle qui parfois est perdue quant à notre métier* ».

Au nom de toute la profession

Au quotidien, Jean-Philippe Leroy se montre pédagogue et communicant. Il met en avant les relations humaines qui découlent de sa passion. Un professionnalisme à toute épreuve auprès de sa clientèle particulière et professionnelle. Pour lui, le titre Maître Caviste est un véritable tremplin pour son métier. « *Il est nécessaire d'apporter un marqueur permettant d'identifier le professionnel, le formateur, le service, le connaisseur, le fouineur, le d'énicheur, celui qui arpente les routes pour accéder à l'inaccessible* ». Maître Caviste est un signe parfaitement identifiable pour la clientèle qui sera l'image de demain de toute la profession.



Jean Guizard du comité
Maître Caviste en audit
chez Jean-Philippe Leroy

JEAN-PHILIPPE LEROY - MAÎTRE CAVISTE

VINOThENTIK

ZA de la Grue, 3, rue Maurice Koechlin
26120 Chabeuil
09 52 84 63 14
denicheur@vinothentik.fr



FCI FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org

CONTACT PRESSE

Angélie Guizard
fci@cavistes.org

MAÎTRE CAVISTE : LA RECONNAISSANCE DE TOUTE UNE PROFESSION !



La naissance du titre Maître Caviste

Tout commence en 2017, la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI) constate que : « mise à part le concours du Meilleur Caviste de France, organisé par le Syndicat des Cavistes Professionnels, il n'existe pas de titre pour définir le professionnalisme du Caviste » affirme Cyril Coniglio, meilleur Caviste de France 2018 et vice-président de la FCI. Il n'existe pas non plus de véritables formations pour apprendre de A à Z le métier de Caviste Indépendant. La profession est donc divisée entre amateurs, connaisseurs et experts. A l'image des titres Maître Restaurateur, Maître Sommelier, Maître Artisan Boulanger, Maître Fromager... La FCI crée donc Maître Caviste.

Pourquoi un titre Maître Caviste ?

Ce titre a pour objectif de créer un **label distinctif et qualitatif** pour que le métier ne soit pas galvaudé. Mieux **valoriser** la profession et promouvoir les savoir-faire tant vis à vis des médias que du grand public. Donner une image crédible pour générer **plus de visibilité**. Rendre accessible au plus grand nombre et générer du trafic chez les Cavistes Indépendants de toute la France. A long terme, ce titre doit être reconnu comme une distinction de la République Française.

La charte Maître Caviste

Le titre Maître Caviste est un titre **officiel** qui n'est pas donné à tout le monde et est défini par une **charte** stricte. Comme tout « Maître », il exige plusieurs points de professionnalisation comme :

- L' **ancienneté** : exercer le métier de caviste depuis plus de 10 ans.
- Les **connaissances** : se tenir au courant de l'actualité de la profession.
- **Formation** : former clients et collaborateurs par des ateliers, dégustations, animations, cours...
- **Transmission** : diffuser les bons conseils et méthodes du savoir-boire avec modération.
- **Sélection** : avoir une gamme cohérente axée à plus de 70% sur la découverte de producteurs « artisans » : vignerons, brasseurs, distillateurs...
- **Humain & Terroir** : rencontrer ses fournisseurs régulièrement en se déplaçant dans les vignobles à la découverte des domaines et dans les salons pour déguster les millésimes.
- **Implication** : représenter et véhiculer une bonne image de la profession

Comment devenir Maître Caviste ?

Tout Caviste Indépendant respectant les conditions de la charte peut prétendre au titre. Après validation du dossier d'inscription, la commission Maître Caviste se rend chez le Caviste pour un audit complet. Si les conclusions de la commission sont favorables, il obtient le titre. Les candidatures sont lancées. L'officialisation des premiers Maîtres Cavistes aura lieu lors de notre Assemblée Générale 2021.



FCI FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org



CONTACT PRESSE

Angélie Guizard
fci@cavistes.org