



CHABEUIL Un titre de maître caviste et une année 2020 exceptionnelle



Le caviste a du succès

CHABEUIL La fermeture des restaurants profite aux cavistes qui ont fait une année record. Rencontre avec Jean-Philippe Leroy qui vient d'obtenir le titre de maître caviste.

« *L'n'y a plus de ciné, plus de restaur... Alors les gens viennent acheter une bonne bouteille chez nous pour se faire plaisir à table. On est un peu la soupe* » constate le caviste Jean-Philippe Leroy, qui a vu son chiffre d'affaires progresser fortement en 2020. « *J'ai fait un mois de décembre record avec +30 % de fréquentation et plus 15 à 20 % de chiffre d'affaires. Même les mois de janvier et février, qui sont calmes d'habitude, marchent très fort cette année* ».

UNE PROFESSION EN EXPLOSION

Une bonne nouvelle pour le gérant de Vinothentik qui a ouvert sa cave à Chabeuil en 2011. « *À l'époque, on comptait 4 500 cavistes en France. Aujourd'hui, on est plus de 6 000. La profession est en explosion, mais il y a aussi beaucoup de turn-over* » constate Jean-Philippe Leroy qui a lui-même fait un virage à 180°, en passant de l'informatique au vin.

UN TITRE CRÉÉ EN 2020

Face à cette explosion du nombre de cavistes ces dernières années, la fédération des cavistes indépendants a décidé de mettre de la visibilité en créant en 2020 un titre de « maître caviste » qui est l'équivalent du titre de « maître restaurateur » dans la restauration. Un titre obtenu le 4 mars dernier par Jean-Philippe Leroy, tout comme Cyril Coniglio à



Jean-Philippe Leroy a ouvert Vinothentik à Chabeuil en 2011. Photo : Claude Fougeirol

Pont-de-l'Isère.

« *Je suis passé en commission et ai eu un audit de mon magasin pour vérifier comment je gère mes stocks, comment je conseille mes clients* » indique Jean-Philippe Leroy dont le titre pourra être remis en cause chaque année. Attribué aux cavistes indépendants qui n'appartiennent à aucune chaîne, le titre de maître caviste doit répondre à plusieurs critères : avoir au moins 10 ans d'expérience, justifier d'une connaissance du monde du vin avec un diplôme d'œnologue ou sommelier, faire de l'information et des cours sur les vins, travailler avec des domaines artisans de plusieurs régions françaises, se dépla-

cer dans les domaines où les vins sont produits.

RECONNAÎTRE UN BON CAVISTE

« *Le maître caviste doit travailler en proximité avec les vignerons et doit savoir transmettre ces connaissances du vin en se mettant au niveau des consommateurs. Notre but est de vendre des choses pas connues et qui vont être de qualité. Il faut que les consommateurs sachent où ils mettent les pieds en étant sûr qu'ici il y aura un conseil, un service et une valeur ajoutée* ».

- Estelle Prat

EN BREF

CHABEUIL

Don du sang

Le prochain don de sang aura lieu mardi 30 mars de 15h à 19h au centre culturel, chemin du Pré aux Dames à Chabeuil. En raison de l'épidémie de Covid-19, le don de sang se déroule uniquement sur RDV au 04 75 82 44 05 ou via le site Internet : mon-rdv-don-de-sang.efs.sante.fr Ne venez pas à jeun, munissez-vous d'un stylo et d'une pièce d'identité.

BEAUMONT-LÈS-V.

Permanence

Geneviève Girard et Franck Soullignac, conseillers départementaux du canton de Valence 3, tiendront leur permanence le samedi 27 mars à partir de 10 h en mairie de Beaumont. Permanence sur rendez-vous au 04 75 79 82 13.

ÉGLISE CATHOLIQUE

Messes de la paroisse St-Martin de la Plaine

Samedi 27 mars (Rameaux) : 17h à Peyrus et Montvendre.
Dimanche 28 mars (Rameaux) : 10h30 à Montélier et à Chabeuil.
Jeudi saint 1^{er} avril : 17h à Chabeuil.
Vendredi saint 2 avril : 17h à Montmeyran.
Samedi 3 avril : office des lectures du samedi saint à 17h à Malissard.