



Le caviste Jean-Philippe Leroy, avait décroché, en 2018, la troisième place et remporté le trophée du caviste de bronze. Photo Le DL/Françoise MELIGON

Jean-Philippe Leroy sera-t-il meilleur caviste de France ?

■ **CHABEUIL.** Le caviste Jean-Philippe Leroy, créateur, en 2010, de l'enseigne *Vinothentik* à Chabeuil, est de nouveau en lice pour le titre de meilleur caviste de France. Il s'agit de sa cinquième participation à ce concours qui a lieu tous les deux ans, où il s'est, depuis 2014, qualifié cinq fois de suite pour la demi-finale, et deux fois pour la finale. Avec la fierté d'avoir décroché, en 2018, la troisième place du concours et le titre de "Caviste de bronze".

■ Un des seuls représentants de Drôme-Ardèche à ce concours prestigieux

Organisé par le Syndicat des cavistes professionnels (SCP) et le magazine *Terre de Vins*, ce concours se déroule en trois étapes. La première, le 9 mai dernier, était la présélection digitale, lors d'une épreuve d'une heure comportant un questionnaire de 70 questions à choix multiples et ouvertes. Et 43 cavistes y ont été sélectionnés pour la demi-finale qui se déroulera, le lundi 12 septembre prochain, au Château Belgrave, dans le Médoc. Parmi eux, Jean-Philippe Leroy qui tentera de décrocher une place en finale. Il y sera un des seuls représentants de Drôme-Ar-

dèche avec Laëtitia Coniglio, caviste à Pont-de-l'Isère, et devra réussir deux épreuves sur table : la première sur ses connaissances des vins (questions ouvertes et QCM sur le monde du caviste) et la seconde en dégustation à l'aveugle de plusieurs produits, dont il faudra trouver l'origine, le millésime, l'appellation, proposer un accord mets et produits, etc.

■ Une finale en octobre dans la vallée du Rhône

À l'issue de la demi-finale, les huit meilleurs candidats seront convoqués pour la finale, le lundi 17 octobre, en vallée du Rhône, où ils s'affronteront lors de cinq épreuves, 100% à l'oral, devant un jury de professionnels et un public d'invités. Lors de cette épreuve décisive, les candidats seront mis en situation de vente pour un accord mets et vins. Ils réaliseront ensuite une dégustation commentée à l'aveugle de plusieurs produits, devront présenter un vin mystère et enfin répondre aux questions de culture générale du jury. Les huit candidats recevront, en outre, dans leurs magasins, un visiteur mystère en caméra cachée qui viendra évaluer leur niveau de service et de professionnalisme.