

« De la poussière d'étoiles »

Fécamp. Maxime Lambert, gérant des Caves Bérigny, est sélectionné pour disputer la demi-finale du concours du Meilleur Caviste de France.

Il parle du milieu viticole comme d'une femme. Avec passion. Un amour chevillé au corps depuis l'adolescence quand il perçoit chez un oncle, amateur de bons vins*, l'atmosphère si particulière autour de ce produit du terroir. Maxime Lambert sait alors où le mèneront ses pas. « J'avais 16 ans. Pour gagner un peu d'argent, je donnais des cours de tennis de table. Avec ces quelques petits gains, j'achetais des vins de garde, saint-estèphe et margaux par exemple, aux Caves Bérigny de Lillebonne, où j'habitais. »

À l'heure de la formation professionnelle, il présente sa candidature dans plusieurs établissements viticoles de France. Il est accepté partout, à Reims, à Libourne mais opte pour le lycée d'Orange entouré des vignes des châteauneuf-du-pape. « J'étais le seul Normand ! » s'amuse-t-il.

« UNE PASSERELLE ENTRE VIGNERON ET CLIENT »

Au retour, le jeune homme entame un BTS en alternance aux Caves Bérigny où il est ensuite embauché. « Je suis dans l'entreprise depuis 1998 et responsable à Fécamp depuis 2005. » Dans le même temps, il continue de suivre au plus près l'actualité viticole et met tout en œuvre pour promouvoir son métier. « Nous sommes cinq mille cinq cents cavistes indépendants en France. Des gens passionnés, spécialistes du vin, qui conseillent le client avec un discours très accessible et qui respectent le vigneron. » Cette passion, il a à cœur de la communiquer. Il explique cette forme de patience dont il faut être doté pour que le vin soit à son apogée. Son côté mystérieux. « C'est de la poussière d'étoiles. On goûte quelque chose qui vient du sol. Le raisin est un filtre du terroir. » Il précise que pour exercer ce métier, il faut toujours être en recherche de vérité.



Maxime Lambert dans le magasin du quai Bérigny

« On n'a pas envie de flouer le client. On ne se contente pas de vendre un produit commercial mais quelque chose qui représente un terroir, la sueur d'un vigneron. Nous sommes la passerelle entre le vigneron et le client. »

DES HEURES À SE PRÉPARER

Considérés non pas comme des artisans mais comme des commerçants, ces professionnels ne peuvent accéder au concours du Meilleur Ouvrier de France. Le Syndicat des cavistes professionnels (SCP) a alors décidé de créer son propre événement pour médiatiser un peu plus l'activité. Maxime s'inscrit à la présélection et se qualifie pour la demi-finale. En attendant, Maxime Lambert plonge intensément dans sa préparation au concours. Il se réserve deux à trois heures quotidiennes

pour lire tout ce qui concerne le monde du vin, chercher des quiz et créer des fiches sur la vigne et le raisin, les régions viticoles françai-

ses, d'Europe et du monde, les spiritueux et la législation...

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

UNE PREMIÈRE ÉTAPE FRANCHIE, PUIS...

À l'automne dernier, les inscriptions aux épreuves de présélection au concours du Meilleur Caviste de France sont ouvertes. Pour la première fois, Maxime Lambert tente l'expérience. « C'était le 14 mars à 11 heures, les dés sont jetés sur le site meilleurcavistedefrance.fr. Nous devons répondre à quarante questions dans un temps imparti dont nous ne connaissons pas la durée. Une semaine plus tard, j'ai su que j'étais retenu pour la demi-finale. Comme quarante autres cavistes des douze régions de l'Hexagone, des Dom-Tom ainsi que les douze meilleurs participants au questionnaire suivants. Nous sommes deux Normands à concourir, l'autre caviste étant à Falaise dans le Calvados. »

Le 12 septembre, tous se retrouveront à Châlons-en-Champagne où les attendront un questionnaire écrit très pointu et une épreuve de dégustation à l'aveugle. Un classement sera établi en fonction des points recueillis. À la fin de la journée, ils ne seront plus que huit à pouvoir disputer la finale en vue de décrocher le titre, un mois plus tard à Paris. « Entre ces deux dates, des clients-mystères seront venus au magasin pour filmer, en caméra cachée, l'accueil et les conseils que je prodigue à mes clients. Cette prestation sera transmise au jury et également notée. »

Découvrir l'eau dans Fécamp

