

MARDI 13 SEPTEMBRE 2016



Fiches nominatives, pas de téléphone portable, des questions pointues... Le concours avait des airs de baccalauréat. Hervé Dudin

## CONCOURS

## La Champagne valorise le métier de caviste à travers un concours

La demi-finale du Meilleur caviste de France s'est tenue ce lundi chez Joseph-Perrier. 40 candidats pour mettre en avant une profession en mutation.

Les résultats seront connus lundi prochain. Sur les 40 demi-finalistes présents ce lundi chez Joseph-Perrier, huit finalistes verront, chacun dans leur boutique, débarquer un client mystère jugeant l'accueil, le conseil et les connaissances du caviste. Ils y sont prêts, c'est même un peu pour cela qu'ils participent. Comme Éric Fèvre (lire par ailleurs), seul régional de l'étape de cette demi-finale du Meilleur caviste de France. Gérant de Millésimes et saveurs à Reims depuis 12 ans, il avait déjà participé à la première édition de la refonte de ce concours.

Il n'hésite d'ailleurs pas à le comparer au cyclisme qu'il pratique régulièrement. « Il faut s'entraîner et parfois il y a des gâmelles ; il faut se relever. » Il y a deux ans, faute d'entraînement suffisant, il avait opéré « quelques sorties de route ». « Ce concours permet d'acquérir des connaissances, d'effectuer une révision complète des appellations et, à travers lui, on essaie de récupérer un peu de notoriété. » Il faut dire que sur les trois vainqueurs de 2014, « deux ont ouvert une deuxième cave dans les six mois », indique Nathalie Viet, directrice du syndicat, basée à Bétheny.

### « Métier de service »

En pleine professionnalisation, le métier de caviste doit faire face à différents facteurs : l'agressivité commerciale des hyper et supermarchés, l'absence de formation diplômante et la résistance, encore, de certains vigneron pour passer par leur entremise. Organisé par le syndicat des cavistes professionnels (SCP) avec le groupe Thiénot, le concours offre donc la possibilité de profiter de cette mise en lumière

## L'EXPERT



**ÉRIC FÈVRE,**  
gérant  
de Millésimes et  
saveurs à Reims,  
demi-finaliste

### Un Rémois en lice

Soulagé. Après l'épreuve de dégustation, les noms des trois vins à découvrir ont été dévoilés. Éric Fèvre, gérant de Millésimes et saveurs, est parvenu à en trouver deux sur trois. Un Coteau champenois, rosé des Riceys et un Armagnac. « Je suis allé trop au sud pour le deuxième vin », analyse celui qui avait parié sur un Languedoc alors qu'il s'agissait d'un côtes-Du-Rhône. L'épreuve lui a semblé moins difficile que la première, un questionnaire de culture général autour des vins, des appellations, de l'accueil en magasin...

pour prouver au monde viticole et aux consommateurs, aux Champenois un peu plus particulièrement peut-être, que le caviste peut représenter un maillon essentiel de la chaîne de connaissance du consommateur.

La récente enquête du syndicat général des vignerons de Champagne indique que, seuls, 12 % des acheteurs se tournent vers les cavistes, derniers dans la liste des opérateurs. Pour autant, ils sont 45 % à solliciter des conseils. « Il peut y avoir un problème de cohérence tarifaire en

Champagne. Les paysans champenois ont tout le temps souffert, relate Yves Legrand, président du syndicat des cavistes professionnels, qui a usé ses culottes courtes à Port-à-Binson (51). Aujourd'hui, ils ne comprennent pas pourquoi un vigneron champenois donnerait une part de sa bouteille au caviste. Mais si nous disparaissions, à qui auront-ils à faire ? »

Chez Joseph-Perrier, le choix est fait depuis longtemps. Aucun vin de la maison n'est vendu en hyper ou supermarché. « Nous avons un grand réseau de cavistes, assure Svetlana Bodineau, responsable marketing de la marque. Ils sont des relais essentiels. » Pour apporter une connaissance et une confiance de plus en plus recherchée par les acheteurs, amateurs de circuits courts.

« Le consommateur ressent cette relation humaine. Nous ne sommes pas hors du temps, souligne Yves Legrand, mais en avant-garde sur ce que les gens réclament. » Quand bien même les outils numériques et réseaux sociaux prennent une large part dans la connaissance, ils ne remplacent pas le contact humain. Même si le SCP s'adapte, aussi, à ces canaux de communication. « Être caviste est un métier de service, d'accueil parfois ingrat justement parce que le travail n'est pas toujours reconnu. Mais nous avons un rôle à jouer. » Une place à prendre dans l'échappée belle du métier.

CLAIRE HOHWWEYER

► Finale le 10 octobre à Paris, en présence du parrain, François Berléand. [www.meilleurecavistedefrance.fr](http://www.meilleurecavistedefrance.fr)

Plus de photos !

connectez-vous à notre site internet.

## EN BREF

## VENDANGES

### Duval-Leroy propose une immersion

La maison de Vertus a imaginé différentes propositions, en fonction des budgets, pour permettre aux néophytes et intéressés de participer aux vendanges. Pour 50 euros par personne, il est possible de passer une journée incluant le déjeuner vigneron, une visite du vignoble et une découverte des vins clairs ; pour 300 euros par personne, une journée immersion avec déjeuner gastronomique, visite du vignoble dégustation de vins clairs et un cours champagne avec la chef de cave et enfin, sur demande, un séjour sur-mesure ajoutant à cette dernière proposition les trajets allers-retours depuis l'aéroport ou la gare et remplaçant le déjeuner gastronomique par un déjeuner gastronomique avec accords mets et vins. Informations : 0326521075 ; champagne@duval-leroy.com

## RECONNAISSANCE

### La maison Roederer honorée

Frédéric Rouzaud, directeur général de la maison Roederer, recevra mercredi le 25<sup>e</sup> prix Montblanc de la Culture. Cette distinction internationale est remise tous les ans de-

puis 1992 par la Fondation culturelle Montblanc et est décernée à des personnalités s'engageant personnellement à travers du mécénat. La création, en 2012, d'une Fondation pour l'art contemporain par la maison Roederer ainsi que son partenariat avec la Bibliothèque nationale de France ou encore le Palais de Tokyo, n'est sûrement pas étrangère au choix de la marque. En 2015, c'était le collectionneur et président du groupe immobilier Emerige Laurent Dumas qui avait été choisi.

## EXPOSITION

### Vranken-Pommery voit les choses en grand

Deux nouvelles expositions d'art contemporain de la maison Vranken-Pommery ouvriront le 14 octobre. Leur thème « Gigantesque » évoquera autant les caves rémoises que la taille de la collection léguée par Henry Vasnier au musée des Beaux-arts de Reims et présentée en partie à la villa Demoiselle. Fabrice Bousteau, rédacteur en chef de Beaux-arts magazine et Catherine Delot, directrice et conservatrice en chef du musée des Beaux-Arts seront respectivement les commissaires de ces deux expositions.