



Ancien tailleur de pierre, Damien Lherbette a ouvert sa cave baptisée Enfin du Vin à Candes-Saint-Martin, en Touraine.



Footballeur professionnel, Olivier Monterrubio a choisi le vin pour sa reconversion et créer Du Cepage au Fromage, à Orvault, près de Nantes.



Laurent Mersier (à g.) et Stéphane Gilbert, journaliste et maquettiste, abandonnent tout en 2008 pour Le Vin devant Soi, à Avignon.



Après avoir géré une fondation pour un navigateur célèbre, Christian Dournel a jeté l'ancre à Paris, dans le XVII^e arrondissement, et ouvert sa cave La Vigne au Verre.



Quand Marc Sacotte s'installe à Bois-le-Roi, il n'y a pas de caviste. Licencié de son poste de concepteur rédacteur, il décide de se lancer dans l'aventure avec La Cave et l'Atelier.

ILS ONT CHANGÉ DE JOB POUR DEVENIR CAVISTE

Tailleur de pierre, chef de cabine chez Air France, graphiste, journaliste... Ils ont tout lâché

pour une autre vie, celle de caviste. Voici le surprenant parcours de dix d'entre eux.

Reportage de Pierrick Jégu

Le monde des cavistes bouge ! Parmi les tendances les plus marquantes, la venue au métier d'hommes et de femmes (de plus en plus nombreuses) qui ont connu une ou plusieurs autres vies professionnelles avant de s'installer : on les appelle les néocavistes !

D'après des chiffres datés de 2011, seuls 16,6 % des cavistes l'ont toujours été. Autant dire que les "néo" participent grandement

au renouvellement d'une profession qui, depuis quinze ans, voit ses effectifs (plus de 5 000 caves) augmenter régulièrement. Selon Nathalie Viet, du Syndicat des cavistes professionnels (SCP), sur la période 2013-2014, 438 nouveaux points de vente ont été créés quand 272 ont fermé leurs portes.

Un amour profond du vin

Qui sont ces néocavistes ? « Sur des promotions de 16 à 18 personnes, on forme des gens de 25 à 50 ans en moyenne. Les candidats viennent d'horizons totalement différents »,

explique Sylvain Eliès, formateur principal à l'école hôtelière de Vannes qui, à l'initiative de la Fédération nationale des cavistes indépendants, dispense une formation diplômante de caviste conseiller commercial. Il est donc difficile de dégager un profil type mais certains néocavistes, pour assouvir leur passion, n'hésitent pas à faire une croix sur un niveau de vie très confortable.

Leur point commun ? Un amour profond pour le vin et des convictions fortes pour le bio. Des convictions qu'ils partagent avec les vigneron et leurs clients et qui se

traduisent souvent par une sélection de vins très personnelle.

Peu de formations existent

Mais alors comment devient-on caviste ? La question est cruciale, car il s'agit de monter une affaire viable pour que le rêve ne vire pas au cauchemar. Le site internet du SCP, www.cavistesprofessionnels.fr, livre des pistes précieuses sur la manière de construire son projet : « Beaucoup de futurs cavistes nous appellent. On sent chez eux une volonté méthodique de bien cadrer les choses

avant de se lancer », explique Nathalie Viet. Les formations ne sont pas nombreuses, mais elles existent, à l'école hôtelière de Vannes, au sein même des grands réseaux de cavistes, via la Fédération nationale de l'épicerie, cavistes et produits bio ou encore à l'Université du vin de Suze-la-Rousse pour une formation de sommelier-conseil-caviste. Directrice de cette université, Renée Dayan explique : « Les gens qui arrivent chez nous viennent chercher une connaissance précise sur le vin. En général, ils ont déjà bien pensé leur concept. Il faut être conscient que

pour monter une affaire, il faut un pécule personnel, bien réfléchir au statut juridique de l'entreprise, prévoir son chiffre d'affaires, des actions marketing, et accepter de ne rien gagner pendant les trois premières années tout en travaillant sept jours sur sept ». De sa position, elle voit environ 20 % de ses élèves qui ont créé leur cave baisser le rideau au bout de ces trois ans. Cela veut dire que 80 % poursuivent l'aventure... Comme en témoigne le parcours des dix néocavistes que nous avons rencontrés, il faut savoir que seule, la passion du vin ne suffit pas.

La Part des Anges

à Pont-Aven (29)

Le vin après la pub et le ciné !

Il a vécu douze ans au Japon avant de la rejoindre à Bruxelles... Ensemble, ils ont mis le cap dans le Narbonnais, avant de filer en Bretagne en 1997. Producteurs dans le cinéma et dans la publicité, Sophie et Charles Stenhouse, grands voyageurs décident de se jeter l'ancre. Elle adore le vin et lui le whisky. Sur un coin de table, ils choisissent de devenir cavistes.

En décembre 2009, ils ouvrent leur cave à l'épicentre de Pont-Aven, dans le Finistère. Quelques millésimes plus tard, la maison s'est étoffée et déborde de 900 références de vins de "petits" et grands vigneron, la plupart en bio ou biodynamie, et d'une collection pointue de whiskies. Cette adresse-là invite à un joli voyage.

LA PART DES ANGES

10, rue des Abbés-Tanguy,
29930 Pont-Aven. Tél. : 02 56 23 91 26



SOPHIE ET CHARLES STENHOUSE. Globe-trotters, ils vous font découvrir vins et whiskies.

Le Vin devant Soi

à Avignon (84)

Heureux comme des papes



STÉPHANE GILBERT et LAURENT MERSIER (À D.). Depuis leur service militaire au Sirpa, ils partagent la même passion du vin, et en particulier ceux de la vallée du Rhône.

Ces deux "copains de régiment" se sont rencontrés au début des années 90 au Sirpa (le service de com' des armées) et depuis, Laurent Mersier et Stéphane Gilbert ne se sont plus quittés. L'un des ciments de leur relation ? Le vin ! Un temps, ils ont même monté un club de dégustation à Paris, avant que Laurent, devenu journaliste, ne retourne dans "son" Sud, du côté de Toulon et Marseille. Resté parisien, Stéphane, maquetiste et ancien élève de l'école Estienne, a fini par le rejoindre pour ouvrir une cave à Avignon pour défendre les vins du Rhône.

Octobre 2008, le duo lève le voile sur leur cave équipée de machines Enomatic avec 32 vins en dégustation permanente. Au "menu" de la boutique de 40 m², 450 vins de la vallée du Rhône, Nord et Sud, et d'autres vignobles du Sud et d'ailleurs... Alors, le métier de caviste ? « C'est génial, le vin reste une vraie passion. C'est aussi beaucoup de boulot, on travaille six jours par semaine », explique Stéphane Gilbert. Sûrement plus qu'au Sirpa !

LE VIN DEVANT SOI

4, rue du Collège-du-Roure,
84000 Avignon. Tél. : 04 90 82 04 39