



FRÉDÉRIC LAFONT EST MAÎTRE CAVISTE

Boutique Yves Legrand à ISSY-LES-MOULINEAUX (92130)

L'émotion au rendez-vous

Difficile de dire qui était le plus ému lors de la remise du titre de Maître Caviste à Frédéric Lafont durant l'assemblée générale de la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI) entre Limoux et Corbières, les 23 et 24 mars derniers. Frédéric Lafont lui-même, ou Aude Legrand, qui lui a remis son diplôme, actuelle dirigeante de la Boutique Yves Legrand à la suite de son père, au sein de laquelle officie le caviste depuis... 33 ans ! « *J'ai 62 ans, je suis à la retraite, mais je continue à travailler pour la famille Legrand* », précise celui qui a commencé sa carrière en service, puis s'est formé en sommellerie par la pratique jusqu'à devenir chef sommelier à Paris au sein du restaurant gastronomique Lucas Carton, avant d'opter pour l'univers des cavistes. « *J'ai choisi cette voie car j'aime le contact avec le client, conseiller, trouver des accords avec les repas que les gens ont préparés, c'est ça qui me passionne* », explique-t-il. Et pour trouver le flacon approprié, Frédéric Lafont, qui avoue un faible pour « *Bordeaux et ses très bons rapports qualité-prix, ainsi que pour les bourgognes, tout spécialement blancs* », a de quoi faire au sein de cette institution parisienne, « *où la famille Legrand a toujours laissé beaucoup d'autonomie à ses cavistes.* » Spécialisée sur les vins de France, agrémentés d'une trentaine de vins étrangers, spiritueux et autres délices, la cave propose au total près de 2000 références.

Indépendants et Maîtres Cavistes en duo

L'indépendance et la liberté qu'elle induit sont indissociables de la Maison Legrand. Yves Legrand, le père d'Aude, a en effet été à l'origine, avec Jean-Christophe Esteve, de la création de la Fédération des Cavistes Indépendants, il y a trente ans. Aujourd'hui, sa fille, elle-même Maître Caviste depuis 2021, perpétue ces valeurs, et c'est même elle qui a incité Frédéric Lafont à postuler. « *Aude a eu raison de me pousser à demander le titre, je suis fier de cette distinction, c'est une consécration de toutes ces années dans la cave et dans le métier*, constate-t-il. Nous allons le valoriser en boutique, au quotidien en boutique et lors des nombreuses animations, dégustations, ateliers, que nous proposons, mais également sur les réseaux et sites internet, en espérant que cela puisse apporter une plus-value. » Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, la Boutique Yves Legrand reprendra en fin d'été ou début d'automne ses quartiers dans ses anciens locaux, jusqu'alors en travaux. La cave actuelle, à deux pâtés de maison de là, se muera quant à elle en bistrot à vin & cave à manger.



**Frédéric LAFONT
MAÎTRE CAVISTE**

BOUTIQUE YVES LEGRAND
Issy-les Moulineaux
117 avenue de Verdun
92130 Issy-les-Moulineaux
01 46 38 90 51
boutique.issy@yveslegrand.fr
www.chemindesvignes.fr/



FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org

CONTACT PRESSE

Cyril Coniglio
06 49 28 20 97
fci@cavistes.org



“MAÎTRE CAVISTE”

LA RECONNAISSANCE DE TOUTE UNE PROFESSION

Pourquoi un titre de Maître Caviste ?

En gestation depuis 2017, ce label a été officiellement lancé par la FCI fin 2020, avec remise de titres des premiers Maîtres Cavistes lors de l'assemblée générale de 2021, et aujourd'hui 63 cavistes titrés. Se voulant le pendant de ce qui existe déjà dans d'autres professions artisanales telles que les Maîtres restaurateurs, sommeliers, artisans boulangers, fromagers..., ce titre entend manifester ostensiblement les compétences et l'expérience de ces professionnels, et leur conférer de la visibilité auprès des consommateurs et du milieu viticole. A long terme, ce titre aspire à être reconnu comme une distinction de la République Française.

Comment devenir Maître Caviste ?

Pour décrocher cette cet titre officiel, outre l'adhésion obligatoire à la FCI, les aspirants candidats doivent respecter **sept conditions** compilées dans une **charte officielle** :

- **Ancienneté** : exercer le métier de caviste depuis plus de dix ans.
- **Connaissances** : se tenir au courant de l'actualité de la profession.
- **Formation** : former clients et collaborateurs par des ateliers, dégustations, animations, cours...
- **Transmission** : diffuser les bons conseils et méthodes du savoir-boire avec modération.
- **Sélection** : avoir une gamme cohérente, axée à plus de 70 % sur la découverte de producteurs « artisans » (vignerons, brasseurs, distillateurs...).
- **Humain & Terroir** : rencontrer ses fournisseurs régulièrement en se déplaçant dans les vignobles à la découverte des domaines, et sur des salons pour déguster les millésimes.
- **Implication** : représenter et véhiculer une bonne image de la profession.

Après validation du dossier d'inscription, une **commission Maître Caviste**, composée de cavistes aguerris (le précédent et l'actuel présidents de la FCI, ainsi que les meilleurs cavistes de France 2014 et 2016) se rend chez le candidat pour un audit complet. Si ses conclusions sont favorables, le titre est décerné par un membre de la commission directement dans la boutique du caviste, selon un cérémonial officiel, avec remise de la plaque de Maître Caviste, avant la remise de son diplôme lors de l'assemblée générale suivante.



Photo : @SarahSalou @arretsurletemps

Les onze Maîtres Cavistes de la 10e promotion, avec le président de la FCI & Meilleur Caviste de France 2018 Cyril Coniglio (en veste verte), et le responsable de la commission Maître Caviste & Meilleur Caviste de France 2016 Philippe Schlick (à l'extrême droite de la photo).



FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org

CONTACT PRESSE

Cyril Coniglio
06 49 28 20 97
fci@cavistes.org