



GILBERT GUICHARD EST MAÎTRE CAVISTE

La Cave du Sommelier à SAINT-PAUL, LA RÉUNION (97460)

De La Réunion à... La Réunion

Sa gentillesse, sa bonne humeur et sa convivialité sont contagieuses ! Le Réunionnais Gilbert Guichard avait fait le déplacement depuis son île pour recevoir en mains propres, avec grande émotion, son titre de Maître Caviste, « une belle reconnaissance du métier et un bel outil de communication. » Deuxième caviste de la Réunion auréolé de cette distinction après Marc Capelet (Bacchus Bourbon), ce professionnel s'est formé à l'école hôtelière de Nice, puis a exercé quinze ans en restauration. De retour sur ses terres en 1992, il concrétise sa passion pour le vin à travers une mention complémentaire sommellerie, et, « amoureux de contact humain et habité par la fibre commerciale », choisit immédiatement le métier de caviste. Après des expériences au sein de différentes enseignes, il se lance à son compte en 2007 en ouvrant La cave du sommelier à Saint-Paul. A une époque où l'offre en vin locale était très centrée sur une pincée de produits, dont Bordeaux, il prend le parti, en s'appuyant sur les coups de cœur glanés au fil de ses rencontres, « d'être représentatif de la diversité et la richesse françaises, en essayant d'avoir toutes les régions de France et un maximum d'appellations. » Dix-huit ans plus tard, il se réjouit de voir que « grâce à des experts et commerçants passionnés, avec aujourd'hui une centaine de caves sur l'île et un beau développement de l'offre gastronomique, l'envie de découvrir et de partager se sont développées, et les palais affinés. » Pour continuer à favoriser cette découverte, le commerçant parcourt toujours inlassablement le vignoble français et les salons, ici et ailleurs, pour dénicher des pépites distinctives de ses frères locaux, à l'image actuellement de celles venues de la vallée du Rhône et du Languedoc-Roussillon, qui séduisent les Réunionnais avec leur profil épice s'alliant à merveille aux mets locaux.

La fibre de la transmission

« Quand j'ai ouvert, ma clientèle se composait à 90% de Métropolitains, rapporte le Maître Caviste. Ça m'embêtait un peu, parce que j'avais l'impression que venir dans une cave était élitiste. » Fort de son tempérament enthousiaste et convivial, celui qui « aime recevoir et conseiller les gens en simplifiant les choses » a réussi à faire bouger les lignes, avec aujourd'hui 60% de Réunionnais qui pénètrent dans les lieux. Auréolé de son titre de Maître Caviste, Gilbert Guichard compte bien continuer à distiller son savoir avec accessibilité, au quotidien comme lors de ses clubs de dégustation mensuels comprenant trois niveaux (débutants, avertis, experts), à destination des particuliers comme des professionnels. L'âge de la retraite approchant, le soixantenaire espère aussi pouvoir transmettre le flambeau d'ici quatre ou cinq ans, pour assurer la continuité de la cave.



**Gilbert GUICHARD
MAÎTRE CAVISTE**

LA CAVE DU SOMMELIER
52 route de Savanna
97460, Saint-Paul La Réunion
Téléphone: 0262 24 23 68
lacave@sommelier.re
sommelier.re



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.



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).

