



# LAËTITIA CONIGLIO EST MAÎTRE CAVISTE

Rhône Magnum à BOURG-LÈS-VALENCE (26500)

## Une démarche d'amélioration continue

Couple à la vie depuis 32 ans, Cyril Coniglio, Meilleur caviste de France 2018 et président de la Fédération des Cavistes Indépendants, et son épouse Laëtitia, le sont aussi à la cave depuis dix ans. Cette ancienne coiffeuse à domicile et en hôpitaux durant vingt ans a été piquée par le virus du vin au contact de son mari. « Depuis 2013, j'aidais déjà Cyril au magasin quand il avait besoin d'un coup de main lors des périodes de forte affluence, raconte-t-elle. Puis en 2015, j'ai décidé de sauter le pas de la reconversion. » Pour être « légitime en tant que caviste, et pas seulement la femme de », elle se forme en alternance à l'Institut de chimie et d'oenologie de Provence (ICOP), à Aubagne, dont elle sort diplômée en 2016, devient salariée de la cave, puis conjoint salariée dix ans plus tard. Depuis ses débuts et jusqu'à aujourd'hui, cette professionnelle consciencieuse, animée par la fibre de la transmission, n'a eu de cesse de chercher constamment à s'améliorer, que ce soit au quotidien à la cave de Bourg-Lès-Valence (qui propose 700 références de vins classés en sept familles de goûts et 350 spiritueux), à travers nombre de formations courtes sur les vins et spiritueux à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ou via ses participations au Concours du meilleur caviste de France, jusqu'à atteindre la finale en 2022. « Je suis devenue passionnée petit à petit, explique-t-elle, j'ai beaucoup aimé cette remise en question, apprendre, me tenir informée, rechercher les renseignements, reprendre les bouquins et me documenter perpétuellement. »

## Un titre vecteur de légitimité

Tout au long de son parcours, la caviste a aussi beaucoup travaillé pour développer sa confiance en elle. « Lors du Concours du meilleur caviste de France, j'avais déjà fait appel à une coach qui m'avait aidée à réaliser que j'avais de la valeur, que mon travail était important, que j'étais sur la bonne voie et une bonne caviste, confie-t-elle. Je le constatais aussi grâce au retour de nos clients et fournisseurs. » Pourtant, « ça peut sembler fou, mais je ne me sens vraiment pleinement légitime dans le métier que depuis la remise de mon titre de Maître Caviste, dimanche 23 mars, lors de l'assemblée générale de la FCI, avoue-t-elle. Quand Aude Legrand m'a remis mon diplôme, ça a été un électrochoc. Je le regardais et je me disais : "waouh, c'est mon nom qui est écrit dessus, c'est mon nom !" » De retour à la cave, fière d'arburer sa nouvelle broche de Maître Caviste, Laëtitia Coniglio a immédiatement accroché sur un mur de la boutique son diplôme, « une super valorisation de la qualité de caviste indépendant. »

Pour aider d'autres cavistes à progresser et prendre confiance en eux, Laëtitia Coniglio est devenue, depuis l'édition 2024 du Concours du Meilleur Caviste de France, coach des candidats de la Fédération des Cavistes Indépendants aux côtés de son ami et Meilleur caviste de France 2014 Stéphane Alberti. « J'ai beaucoup aimé cette mission de coaching, je me suis sentie utile, et en prime, je continue à réviser et apprendre », se réjouit-elle. Avec une belle récompense à la clé, puisque trois candidats coachés ont pris place sur le podium de cette édition. Le prochain défi de la caviste ? Devenir enseignante au sein de Terra Rhôna, école professionnelle de la cave de Tain-l'Hermitage, pour former les cavistes de demain. En attendant, bien sûr, le prochain Concours du meilleur caviste de France, en 2026 !



Photo : @SarahSalou @arretsurletemps

**Laëtitia CONIGLIO  
MAÎTRE CAVISTE**

### RHÔNE MAGNUM

165 Rue des Chabanneries  
26500 BOURG-LÈS-VALENCE  
04 75 58 12 01  
contact@rhone-magnum.fr  
www.rhone-magnum.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 @arretsurlotemps

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](http://www.cavistes.org)

CONTACT PRESSE

Cyril Coniglio  
06 49 28 20 97  
[fci@cavistes.org](mailto:fci@cavistes.org)