



LAURENT MERCIER EST MAÎTRE CAVISTE

La Cave Laurent à PONT-SAINT-MARTIN (44860)

De la restauration à caviste indépendant

« J'ai longtemps travaillé dans le monde de restauration et comme barman, j'y ai découvert le vin, les spiritueux et me suis pris de passion pour ces univers », raconte Laurent Mercier. La crise de la quarantaine le décidera à effectuer un virage professionnel décisif, pour embrasser le métier de caviste. « Quand je rentrais dans les caves, je trouvais ça super beau, intéressant, l'idée d'être à la fois un passeur d'histoires et en apprentissage permanent me plaisait, explique-t-il. Comme en cuisine, c'est un métier passion, tu rencontres des vignerons, tu parles de leur terroir, tu vois le travail qu'ils font, tu as une émotion en buvant leurs vins et tu restitues ensuite tout ça aux clients. » Pour se lancer en 2015 et se constituer un réseau, Laurent Mercier fait le choix de la franchise, avant de rejoindre en 2021 la Fédération des Cavistes Indépendants, « une merveilleuse source d'échanges, de défense de nos intérêts et de valorisation de notre savoir-faire ». Aujourd'hui, « je suis indépendant à 3000 % » affirme haut et fort ce commerçant épanoui, qui célébrera les 23 et 24 mai 2025, avec de nombreuses animations, les dix ans de sa cave. Pour continuer sur cette voie de l'excellence, Laurent Mercier compte également retenter sa chance au Concours du meilleur caviste de France, compétition biennale intercavistes dont la prochaine édition se tiendra en 2026.

Passion vin, passion spiritueux

Féru de vin, avec une jolie offre représentative de la diversité hexagonale, et la volonté toute particulière de mettre en lumière les nectars locaux du Muscadet, encore confidentiels, Laurent Mercier l'est tout autant de spiritueux. Vouant un amour inconditionnel au whisky, le caviste, avec la complicité de quelques clients de la première heure aussi passionnés que lui, a même créé le club de dégustation dédié « Whisky Al Khôl Club », principalement fréquenté par des chefs d'entreprise. « Chaque mois, nous nous réunissons tantôt en visio, avec un ambassadeur ou un producteur, tantôt à la cave, ainsi qu'une à deux fois par an dans un restaurant pour une soirée accords mets-spiritueux ou mets-vins », détaille-t-il. Le caviste est aussi membre depuis quatre ans de l'association Tchén (Troupe de Cavistes Hédonistes du Pays Nantais), à l'origine du Nantes Spirits Festival, plus grand salon de spiritueux de l'Ouest, qui se tiendra pour sa 5^e édition les 11 et 12 octobre prochains à Nantes. Fraîchement auréolé de son titre de Maître Caviste, « une reconnaissance du professionnalisme qui amène une dose de crédibilité supplémentaire », Laurent Mercier compte désormais s'atteler à développer son offre événementielle autour du vin et des spiritueux à l'attention du grand public, à travers de petits modules thématiques, ou à la demande, lors de soirées privées.



Laurent MERCIER MAÎTRE CAVISTE

La Cave Laurent
95 rue de Nantes
44860 Pont-Saint-Martin
09 83 88 65 30
contact@lacavelaurent.fr
Instagram La Cave Laurent



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 ce 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 annuelle 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'extrémité 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
fcicavistes.org