



OLIVIER LESEUL EST MAÎTRE CAVISTE

Cep et Malt à CHELLES (77500)

Une reconversion réussie

Après avoir clôturé 2024 de la plus belle des manières en remportant la 6^e édition du concours du Meilleur caviste de France, Olivier Leseul continue sur sa belle lancée, en décrochant en ce mois de mars 2025 le label de Maître Caviste. « *Ce titre est une grande fierté pour moi, explique-t-il. C'est à la fois une reconnaissance de mes pairs, et un double engagement, celui d'être un modèle pour nos collègues et une référence pour nos clients.* » Ce doublé confirme, s'il en fallait encore une preuve, que ce passionné a fait le bon choix de reconversion il y a dix ans. Dans sa première carrière, Olivier Leseul a exercé durant quinze ans dans les métiers de la comptabilité. « *C'était intéressant, mais je manquais de passion* », confie-t-il. Alors, en forme de cadeau pour ses 35 ans, il décide de changer de voie. « *Au détour d'une discussion autour d'une bière avec un ami, il m'a dit qu'il me verrait bien caviste* », se remémore-t-il. Une idée qui fait immédiatement écho chez le trentenaire, issu d'une famille d'épicuriens amateurs de belles bouteilles et dont l'épouse Emmanuelle, qui travaille à ses côtés, est originaire d'une famille de vignerons gersois. Sans plus tarder, il quitte son emploi en 2014, puis se rend sur un salon des entrepreneurs début 2015. La cave ouvre ses portes en octobre 2015 en franchise Cavavin, avant d'embrasser l'indépendance en septembre 2022, sous la bannière Cep et Malt.

L'indépendance comme fil directeur

« *Avec mon épouse, nous avions la volonté d'être "chez nous", avec une cave qui nous ressemble, entre autres à travers certains rayons absents du concept de notre ancienne franchise, tout en conservant notre état d'esprit de toujours, résumé par les mots d'ordre "convivialité, accessibilité et gourmandise"* », explique le Meilleur caviste de France 2024. Sur les étagères, la sélection, soigneusement établie, se veut « *généraliste pour satisfaire toutes les envies et tous les budgets.* » Les quelque 600 références de vins, débutant dès 5 €, s'échelonnent jusqu'aux grands crus. Les Leseul vouent également un amour de toujours aux spiritueux, dont ils compilent près de 500 références, parmi lesquelles bon nombre sortant des sentiers battus, notamment à travers une jolie offre hexagonale (whiskys, cognacs, armagnacs, calvados, eaux-de-vie de fruits, anisés et apéritifs régionaux...). Depuis 2022, le couple a également laissé parler sa créativité, en instaurant trois nouveaux rayons : bières, cocktails et vins doux naturels ou fortifiés, « *des produits que j'ai toujours aimés depuis que je suis caviste et qui offrent invariablement de beaux rapports prix-plaisir* », constate le Maître Caviste.

Ostensiblement manifestée par le changement de nom de la boutique et par un agencement intérieur revisité, l'indépendance a aussi pris forme à travers une adhésion immédiate à la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI) qui fait sens aux yeux du couple. « *Comme le manifeste la devise "Indépendants mais pas seuls", la FCI, c'est avant tout un esprit d'équipe, une véritable entraide entre frères, affirme haut et fort Olivier Leseul. C'est le partage de valeurs communes, telles que la défense des produits de qualité, l'importance du conseil ou la proximité avec les clients, par-delà nos différences, situations géographiques et préférences variées.* » Parole de Meilleur caviste de France !



Photo ©A.Viller pour Terre de Vins



Photo : @SarahSalou @arretsurletemps

**Olivier LESEUL
MAÎTRE CAVISTE**

Cep et Malt
30 avenue de la Résistance
77500 Chelles
09 83 87 47 13
contact@cepetmalt.fr
Instagram & Facebook Cep et Malt



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 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'extrême droite de la photo).



FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES
00 563 76 67 597 Rennes
www.cavistes.org

CONTACT
Cyril Coniglio
06 62 32 60 97
fci@cavistes.org