



OLIVIER MAROTTE EST MAÎTRE CAVISTE

De la vigne à l'olivier à LAMBESC (13410)

Du labo au vino

Ce sont deux Provençaux complices et complémentaires qui se cachent derrière la belle histoire de « De la vigne à l'olivier », enseigne comptant aujourd'hui quatre caves dans le Sud. Aux origines, c'est le Maître Caviste Mathieu Segui qui a ouvert une première boutique en 2004 à Salon de Provence, reprise depuis son départ en retraite, en février dernier, par ses salariés. Olivier Marotte a rencontré le commerçant en tant que client, puis s'est lié d'amitié avec lui, avant de s'associer en 2011 en ouvrant la cave de Lambesc, concrétisant un amour du vin né durant ses études d'ingénieur chimiste. « *J'ai travaillé une quinzaine d'années en laboratoire d'analyses, tout en ayant en tête que, dès que l'occasion se présenterait, je basculerais dans l'univers lié à ma passion* », raconte-t-il. Quatorze ans après ce virage professionnel, Olivier Marotte est particulièrement honoré et ravi de recevoir ce titre de Maître Caviste, qu'il vit comme « *une reconnaissance de l'expertise et de la passion. Je trouve intéressant de valoriser ceux qui travaillent de la meilleure des manières, font le choix de produits vraiment pointus sur la base de la dégustation, proposent des animations, et essaient de vulgariser le monde du vin à un large public, jouant leur rôle de relais.* » Dès son retour dans le Sud après l'assemblée générale de la Fédération des Cavistes Indépendants fin mars, lors de laquelle il a officiellement reçu son titre, le caviste a immédiatement communiqué par affichage sur cette distinction, ainsi que sur ses réseaux sociaux, « *ouvrant le dialogue avec des clients intrigués.* »

L'indépendance, pour une sélection sur-mesure

Réunis par une vision partagée du métier, avec la liberté attachée à leur statut de cavistes indépendants, les cavistes de La Vigne à l'Olivier ont composé, avant tout par la dégustation, une gamme commune aux boutiques, agrémentée de référencements propres à chaque cave, au plus près des goûts des clients. Du côté des vins, avec 900 références, « *nous privilégions la production française, toutes régions confondues* », et une viticulture propre, « *avec plus de deux-tiers des nectars créés selon des méthodes respectueuses de l'environnement et de la typicité du terroir.* » Au-delà du vin, depuis qu'il a embrassé cette nouvelle carrière, le caviste a également appris à connaître d'autres produits, tels que les spiritueux (300 références) ou encore les bières artisanales (12 brasseries artisanales françaises). Avec une philosophie de passeur de l'essence de la qualité de caviste indépendant et de Maître Caviste, Olivier Marotte, comme ses collègues des trois autres caves, organise des animations et dégustations périodiques. « *En fin de semaine, sur les horaires de la cave, nous ouvrons un à deux vins que nous faisons déguster aux clients de passage, détaillent le commerçant. Nous organisons aussi des soirées dégustation, soit sur un thème de vin, soit en présence du vigneron, pour qu'il apporte la vision de son travail au quotidien.* »

La plus grande joie d'Olivier Marotte quatorze ans après sa reconversion ? « *Voir la satisfaction du client qui s'est fait plaisir avec une bouteille achetée chez nous, mais aussi ouvrir les perspectives en faisant découvrir la diversité des terroirs français et des produits.* » Dans cette même philosophie de transmission, le caviste, qui est déjà reconnu depuis septembre 2024 Formateur Certifié par un organisme agréé, aimeraient désormais communiquer sa « *passion du métier, la partie technique, vinification et dégustation* » hors du cadre de la cave, par exemple à travers des formations pour adultes.



**Olivier MAROTTE
MAÎTRE CAVISTE**

DE LA VIGNE À L'OLIVIER LAMBESC
3 route d'Aix, parking Intermarché
13410 LAMBESC
04 86 31 75 44
lambesc@delavignealolivier.com
www.delavignealolivier.com



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).

