



PHILIPPE OGER EST MAÎTRE CAVISTE

La Cave Cholet à CHOLET (49300)

Le partage comme ligne directrice

Avant de donner ses bons « tuyaux » de caviste aux clients, Philippe Oger a débuté sa vie professionnelle dans l'entreprise familiale de plomberie, chauffage et couverture. En 1998, peu après la trentaine, l'envie de changer de carrière « *pour avoir plus de contact humain au quotidien* » le pousse, avec son épouse Christelle, vers l'ouverture d'un commerce. « *Ce qui m'aurait plu à l'origine, c'était de tenir une brasserie, confie le commerçant, mais ma femme m'a dit : tu veux des enfants ou un restaurant ? C'était un bon argument* », raconte-t-il en souriant. Sur le salon de la franchise, le couple trouve sa voie : avec l'envie d'être des passeurs, ils seront cavistes. Leur boutique ouvre ses portes fin 1999 à Cholet, dans le Maine-et-Loire, avant qu'ils optent pour l'indépendance en 2004. « *Aujourd'hui, nous sommes créateurs de toute notre sélection, il n'y a pas une semaine où nous ne dégustons pas de vins, alcools, bières ou autres* », rapporte le caviste, qui n'a de cesse de rencontrer des producteurs, d'écumer les salons et de recevoir des agents et vignerons à la boutique, en quête de pépites qualitatives et éthiques à vendre au prix juste. Sur les étagères de leur nouvelle boutique, inaugurée en 2008, des vins de toutes les régions de France et pour tous les budgets - avec notamment une belle représentativité du Val-de-Loire ainsi que du Languedoc-Roussillon, dont les cavistes ont à cœur à faire découvrir la diversité à leurs clients - côtoient quelques pépites étrangères, ainsi qu'une vaste palette de spiritueux. Pour partager leur amour des producteurs, des nectars, et leurs belles trouvailles, les cavistes organisent des dégustations mensuelles, et même des remises de 10 % sur des vins et spiritueux à l'honneur le temps d'un mois. Mensuellement également, une dégustation à thème payante prend place, sans oublier, un samedi par an, le convivial salon Whisky & Spirits de Cholet, avec près de 20 exposants, 90 alcools en dégustation et quelque 250 visiteurs, qui se tiendra cette année le 4 octobre 2025, pour sa 6^e édition.

En forme de validation

Vingt-cinq ans après la reconversion, loin de se reposer sur ses acquis, Philippe Oger a décidé de postuler, et obtenu le label Maître Caviste, « *un titre pointu pour voir si nous étions dans le vrai dans le fonctionnement du magasin, si notre gamme tenait la route, si l'accueil était à la hauteur et si nous étions dans la bonne direction pour continuer à progresser.* » Ce qui a résolument l'air d'être le cas, avec « *une croissance constante du chiffre d'affaires depuis 25 ans.* » Perpétuellement alertes sur les tendances, les cavistes peuvent aussi compter sur « *l'œil frais et les nouveautés amenées par notre collaborateur Denis* », qui travaille à leurs côtés depuis septembre 2022 et pourrait bien reprendre l'entreprise à terme, avec une passation sur les rails. Cerise sur le gâteau de ce beau millésime 2025, Manon, apprentie à la cave en mention complémentaire sommellerie, figure parmi les trois lauréats du prix « Rabelais des jeunes talents de la gastronomie ».



Photo : @SarahSalou @arretsurltemps



**Philippe OGER
MAÎTRE CAVISTE**

LA CAVE CHOLET

4 rue Roger Hosten

49300 CHOLET

02 41 58 32 2

moncaviste@lacavecholet.fr

www.lacavecholet.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 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
fci@cavistes.org