



QUENTIN DELAUD EST MAÎTRE CAVISTE

Cave Vins sur Vins à LA CHAPELLE SUR ERDRE (44240)

ADN familial

Avec des grands-parents maternels vigneron en Champagne et des parents arrivés à Nantes à la fin des années 80 pour y monter leur cave, Quentin Delaud a de qui tenir la passion du vin. Pourtant, « *j'avais toujours dit que je ne travaillerais pas dans le vin* », se remémore en souriant le quarantenaire. Revenu épauler son père en 2003, à l'âge de vingt ans, le jeune homme se prendra finalement peu à peu au jeu de la profession de caviste. « *Ni connaisseur, ni fin dégustateur, j'ai commencé par le rangement des palettes et des petites tâches, puis j'ai appris sur le tas*, raconte-t-il. *Et finalement, je ne suis plus jamais reparti !* » En 2007, il reprend en solo une cave à Sainte-Luce-sur-Loire, en périphérie de Nantes, puis rachète sept ans plus tard la boutique de La Chapelle-sur-Erdre, au départ en retraite de son père. En avril 2023, il acquiert un troisième point de vente à Nantes, non-loin du célèbre stade de la Beaujoire. Aboutissement de ce joli parcours, le titre de Maître Caviste rend particulièrement fier Quentin Delaud, l'un des deux premiers labellisés en Loire-Atlantique. Pour lui, « *c'est à la fois une reconnaissance personnelle, qui permet de se situer par rapport à nos confrères et montre qu'on est dans le haut du panier, et un gros plan sur notre métier et sur les boutiques.* »

Loire et compagnie

« *Curieux et volontariste* », comme il se définit lui-même, le caviste met à profit les salons et chacun de ses passages en région pour aller visiter des partenaires et dénicher de nouvelles pépites, toujours de bons rapports qualité-prix, composant au total une sélection de 1500 vins. Premier vignoble en nombre de références comme en ventes, la Loire a aujourd'hui la cote sur ses terres, avec déjà une quarantaine de flacons du pays nantais et 150 nectars sur la Vallée de Loire, « *et je compte encore accentuer cette sélection locale* », annonce le commerçant. Derrière le vignoble ligérien, la Bourgogne occupe aussi une belle position, sans oublier les autres vignobles français et plus d'une centaine de vins du monde. Quentin Delaud a également fait une place de choix à la bière, un créneau toujours porteur localement. « *Fan inconditionnel de spiritueux* », le caviste, qui a vécu deux ans en Irlande où il a travaillé dans une distillerie, propose un beau panel de 250 whiskies et 150 rhums, ainsi que des gins, cognacs, armagnacs et autres eaux-de-vie. Chaque année, Quentin Delaud orchestre d'ailleurs une grande dégustation de whiskys en novembre, ainsi que de rhums au printemps. Grâce à des travaux sur les deux boutiques historiques et au nouveau point de vente, le caviste a pu augmenter le nombre total de références, et même intégrer un nouveau rayon fromage à Sainte-Luce-sur-Loire, en partenariat avec la fromagerie Beillevaire.



**Quentin
DELAUD
MAÎTRE CAVISTE**

CAVE VINS SUR VINS
27 rue Martin Luther King
44240 LA-CHAPELLE-SUR-ERDRE
02 40 29 70 71
lachapelle@vins-nantes.fr
www.vins-nantes.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).