



YANN COGNARD EST MAÎTRE CAVISTE

Au gré du vin à DREUX (28100)

« Un monde nouveau qui s'ouvre »

Une vocation peut surgir là où on ne l'attend pas, Yann Cognard en est un bel exemple. « Je suis venu au vin lors de vacances en Gironde en 2002, du fait d'une météo peu clémente, qui nous a obligés à chercher des activités différentes de celles que nous avions initialement imaginées en bord de mer », raconte celui qui s'est reconvertis il y a douze ans. Mettant le cap sur la pittoresque cité de Saint-Emilion et son vignoble mondialement réputé, « je suis tombé fou amoureux du vin et de ceux qui le faisaient. Je trouvais que c'était assez rare d'entendre des gens parler avec tant de passion de leur métier, mêlant à la fois des notions de géographie, d'histoire, de culture, et je me suis captivé pour ce monde qui s'ouvrait à moi ! » Arpentant ensuite durant plusieurs années le vignoble lors de ses week-ends et vacances, Yann Cognard vendange dans un domaine puis effectue quelques stages chez des cavistes, envisageant de plus en plus la possibilité d'en faire sa carrière. « Ayant travaillé dans l'informatique, j'avais envie de couper avec tout ce qui était numérique pour établir un commerce de quartier vivant et convivial », confie-t-il. Convaincu, il saisit en 2013 l'opportunité d'un virage professionnel, et ouvre sa cave Au gré du vin en centre-ville de Dreux (Eure-et-Loir).

La joie d'être son propre patron

« Ayant travaillé vingt ans pour quelqu'un d'autre, maintenant que je suis à mon compte, je travaille exactement comme j'en ai envie », se réjouit l'entrepreneur. Pour créer sa sélection en vins et spiritueux, il commence par s'appuyer sur ses nombreux coups de cœur, glanés ça et là en tant qu'amateur, puis l'étaye avec rigueur et méthodologie au fur et à mesure de l'apprentissage de terrain du métier, et des rencontres qu'il induit. Dans cette ascension, les conseils des cavistes aguerris déjà membres de la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI), à laquelle il adhère dès le départ, lui sont précieux. Pour gagner sa place, chaque référence est toujours goûtee plusieurs fois, « chacune devant me plaire à des moments différents de dégustation. Il faut également que j'aime la plupart des cuvées du domaine, car j'en référence souvent plusieurs », explique le commerçant. Au-delà de cet aspect produit, « il est aussi indispensable que j'aie un bon feeling avec les personnes avec lesquelles j'envisage de travailler », insiste le professionnel, qui place l'humain au centre de ses priorités. En s'appuyant sur ces critères, chaque mois, en fonction de la saisonnalité et des événements de l'année, celui qui est « toujours à l'affût de la nouveauté » met à l'honneur une région, « pour faire découvrir des appellations et des vins différents, dont des petites pépites encore méconnues. » Et les clients aiment ça, suivant volontiers les recommandations de leur caviste et répondant présents en nombre lors des dégustations et événements hebdomadaires. Un enthousiasme qui ne devrait pas faiblir, bien au contraire, avec l'obtention du label Maître Caviste. « Je pense que ce genre de démarche est salutaire à la fois pour les clients et pour nous, puisqu'il est valorisant pour la profession », estime-t-il. Pour mettre en lumière cette distinction, Yann Cognard a largement diffusé la bonne nouvelle via la newsletter et les réseaux sociaux de la cave. Et pour fêter dignement son titre, il compte aussi faire bénéficier ses clients d'offres spéciales sur les whiskys et rhums créés sur mesure pour la FCI, proposés sur centrale d'achats dédiée aux cavistes indépendants Vin.C.I.



**Yann COGNARD
MAÎTRE CAVISTE**

AU GRÉ DU VIN

21 rue Esmery Caron
28100 DREUX
02 37 46 12 20
augreduvin.agv28@gmail.com
www.agv28.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 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).

