



EMMANUEL MAIRE EST MAÎTRE CAVISTE

Au Millésime à STRASBOURG (67000) & Le comptoir du millésime à VENDENHEIM (67550)

Une belle histoire de passation

Après avoir officié une dizaine d'années en sommellerie dans des étoilés Michelin à Paris, au Luxembourg et dans le Sud, Emmanuel Maire a eu l'envie de se rapprocher du terrain en reprenant ses études en BTSA viticulture-oenologie. C'est à l'issue de son cursus, un beau jour de mars 1998, qu'il poussera la porte d'Au Millésime, véritable institution installée dans l'hypercentre de Strasbourg depuis 1975, pour livrer les vins du vigneron chez qui il était en alternance. « *Et je n'en suis plus jamais reparti* », sourit-il. Embarqué en 1999, le sommelier sera ensuite en 2008 à l'initiative de l'ouverture du Comptoir du millésime, dans la zone commerciale de Vendenheim. Cogérant des boutiques aux côtés du propriétaire et Maître Caviste Michel Falck, Emmanuel Maire s'apprête, dans une belle philosophie de passation, à racheter fin mars les deux caves.

Défense et promotion des commerces indépendants

Adhérente de la première heure à la FCI, la cave et ses cavistes perpétuent farouchement la tradition de l'indépendance « *pour le plaisir de choisir et vendre ce que l'on aime* ». Aujourd'hui, avec un parti pris généraliste assumé, tant dans la sélection que dans la palette de prix, quelque 2000 à 2500 références trônent sur les étagères, également commercialisées via le site de vente en ligne aumillesime.com, actif, de façon précurseuse, depuis 1999. Les vins, pour plus de moitié bio et à 90 % français, avec une pincée d'autres pays européens limitrophes, composent deux tiers de l'offre, aux côtés de spiritueux, agrémentés de bières, d'épicerie fine et d'accessoires dédiés. Au-delà de l'adhésion à la FCI, « *avec l'envie de défendre le commerce indépendant en général et les cavistes en particulier* », Michel Falck a aussi été l'un des artisans de la création de l'association Le Cœur gourmand, regroupant des métiers de bouche strasbourgeois haut de gamme. A son tour, le nouveau Maître Caviste Emmanuel Maire entend bien poursuivre dans cet état d'esprit, pour continuer à faire largement découvrir sa passion et ses pépites, au quotidien en boutique, mais aussi via l'organisation d'événements. Parmi eux notamment, un salon annuel de vignerons, accueillant depuis quinze ans, le temps d'un week-end, une trentaine de vignerons français. Ce temps fort, le samedi 8 novembre prochain, sera cette année l'occasion de célébrer les 50 ans d'existence d'Au Millésime, à travers une journée et une soirée de prestige réunissant dans une ambiance festive anciens collaborateurs de la cave et clients, autour d'ateliers et d'une vente aux enchères de vin dont les bénéfices seront reversés à une association caritative. Et une opportunité en or pour mettre en lumière le nouveau titre de Maître Caviste qui fait déjà la fierté d'Emmanuel Maire.



Emmanuel MAIRE MAÎTRE CAVISTE

AU MILLÉSIME

7 rue du Temple Neuf
67 000 Strasbourg
Tél : 03 88 22 30 20
strasbourg@aumillesime.com

COMPTOIR DU MILLÉSIME

4 Rue Transversale B
67 550 Vendenheim
Tél : 03 88 10 20 20
vendenheim@aumillesime.com

www.aumillesime.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. 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).



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