



# ALAIN RUBIÈS EST MAÎTRE CAVISTE

Aux Vents d'Ange, à CANET-EN-ROUSSILLON (66)

## *Passion à 18 ans, métier à 48 ans*

C'est avec du soleil et de la bonne humeur dans la voix que le Perpignanais Alain Rubiès raconte les différentes tranches de vie qui l'ont mené jusqu'au métier de caviste, sa véritable vocation de longue date. « *J'ai été initié au vin à l'âge de dix-huit ans par des amis gastronomes de mes parents, explique-t-il. Avec eux, j'ai découvert les belles régions de Bordeaux et de Bourgogne, très en vogue à cette époque, avant de m'intéresser par moi-même au Roussillon.* » La graine de la passion était plantée. Diplômé d'une formation commerciale dans les fruits et légumes, il débute sa carrière dans la grande distribution, à Paris d'abord, jusqu'à devenir directeur de magasin et responsable de la sélection des vins, puis dans le Sud. Après une séquence de vie dans la pizza et la création d'entreprise, il décide de se consacrer pleinement à sa passion, en créant en 2013 la cave Aux Vents d'Ange, à Canet-en-Roussillon.

Parti de zéro, Alain Rubiès a eu toute latitude pour sélectionner les vins à sa guise. Le Roussillon est largement représenté sur les étagères, pesant pour plus de 70% de l'offre de 1000 références, accompagné par des champagnes, des vins d'autres régions, des spiritueux et un rayon de bières locales. Les sélections sont faites par la dégustation, en duo avec sa collaboratrice Sarah, sommelière qu'il a lui-même formée.

## *Le partage pour fil rouge*

Pour faire découvrir ces pépites, les cavistes proposent régulièrement des dégustations à la cave, avec en permanence une dizaine de bouteilles ouvertes, notamment de vins doux naturels, nectars identitaires du Roussillon. « *Chaque fois qu'un client, parfois un touriste, rentre, nous lui proposons de goûter* », précise Alain Rubiès. Cet amour du partage et de la convivialité est l'un des moteurs quotidiens du caviste. « *J'aime tout dans ce métier, confie-t-il, nous vendons du plaisir, de l'humain et du terroir. J'aime le côté relationnel, que ce soit avec les clients, les vigneron, ou encore avec mes confrères cavistes locaux avec qui nous nous réunissons régulièrement au sein de la Coordination des Cavistes Catalans.* »

Adhérent depuis huit ans à la Fédération des Cavistes Indépendants, le commerçant a décidé de candidater au label de Maître Caviste pour la reconnaissance professionnelle et la valorisation du métier qu'il représente. « *Contribuer à faire rayonner le métier de caviste indépendant dans un contexte économique difficile est important pour la profession et pour la filière vin* », rappelle-t-il.

Cette distinction, « *fruit de beaucoup de travail* », Alain Rubiès compte bien la mettre en valeur auprès de ses clients particuliers comme professionnels, de ses partenaires vigneron, ainsi que sur les réseaux sociaux, instruments de communication importants maîtrisés par sa collaboratrice.



Photo : @LaurenaDias



## ALAIN RUBIÈS MAÎTRE CAVISTE

**Aux Vents d'Ange**  
3 bis rue de la bascule  
66140 Canet-en-Roussillon  
auxventsdanges66@gmail.com  
[www.auxventsdanges.com](http://www.auxventsdanges.com)



**FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS**

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex  
[www.cavistes.org](http://www.cavistes.org)

**CONTACT PRESSE**

Cyril Coniglio  
06 49 28 20 97  
[fci@cavistes.org](mailto: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 label 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 distinction, 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, la commission Maître Caviste se rend chez le candidat pour un audit complet, orchestré par une commission de cavistes aguerris, composée du président de la FCI et des meilleurs cavistes de France 2014, 2016 et 2018. 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 neuf Maîtres Cavistes de la 11e promotion, avec le président de la FCI & Meilleur Caviste de France 2018 Cyril Coniglio (à gauche), et Patrick Jourdain (Meilleur Caviste de France honoris causa et ancien président du SCP, à droite).*