



BENJAMIN HOLVOET EST MAÎTRE CAVISTE

BenjaVin à LE CANNET-DES-MAURES (84)

De la grande distribution à l'indépendance

Attiré par le vin depuis sa majorité, le Lensois Benjamin Holvoet, 36 ans aujourd'hui, a pris quelques années supplémentaires avant d'en faire son métier. Licence en marketing et management de la distribution en poche, il débute sa carrière chez Auchan. L'expérience est brève : en désaccord avec les pratiques et valeurs de ce secteur, il décide rapidement de se réorienter vers un univers qui le passionne davantage. Amoureux de longue date de gastronomie et fasciné par les terroirs, multipliant dès que l'occasion se présente les escapades dans les vignobles, il songe à l'univers des vins et spiritueux. Comme un signe, le destin met sur sa route en 2015 une offre d'emploi pour un poste à la cave V&B d'Hénil-Beaumont, « *une belle opportunité de mettre un pied dans le monde des cavistes* », explique-t-il. Recruté pour un poste d'extra, il prendra finalement immédiatement la direction de ce magasin suite au départ du responsable.

Après avoir acquis les bases du métier pendant quatre ans, animé par des envies d'indépendance, il quitte V&B tout en continuant à se former à travers le certificat de dégustation WSET et des formations diplômantes dans les régions viticoles. En 2019, il rejoint la cave indépendante Les Vins Gourmands à Lens, « *où j'ai eu un patron merveilleux, salue-t-il. Il m'a donné toutes les clés pour devenir ce que je suis aujourd'hui, la confiance, la liberté d'achat, la possibilité me balader partout en France pour sélectionner les vins, créer un réseau et me former sur le terrain.* » Quatre ans plus tard, une envie de soleil et des racines familiales le poussent à s'installer dans le Var, à Le Cannet-des-Maures, pour y créer sa propre cave indépendante.

Un titre de Maître Caviste dans le Sud

En 2023, BenjaVin ouvre ses portes dans un bâtiment fraîchement inauguré non-loin de la gare. Fort de ses huit ans de carrière, Benjamin Holvoet compose librement et sereinement sa sélection, avec l'envie d'être généraliste « *pour faire découvrir un maximum de diversité aux clients.* » Privilégiant « *la qualité, le prix juste et le feeling avec les producteurs* », il compose une offre comprenant aujourd'hui quelque 450 références de vins, une centaine de spiritueux, une vingtaine de bières et une cinquantaine de produits du terroir. « *Nous avons une grande chance d'exercer un métier de passionnés, insiste-t-il, avec des clients qui viennent par plaisir et à qui nous transmettons les histoires des producteurs dans un univers sans cesse renouvelé.* » En véritable passeur, le caviste organise régulièrement dégustations, animations et privatisations à la cave, et se déplace à domicile ou en entreprises à la demande. Très impliqué dans la vie locale, il orchestre aussi fréquemment des soirées thématiques gourmandes en concertation avec ses voisins commerçants de bouche.

Son expertise, cette approche passionnée et sa fibre de la transmission lui ont récemment valu l'obtention du titre de Maître Caviste, qui matérialise pour lui « *une reconnaissance du métier, de ses valeurs et de l'engagement dans une sélection indépendante.* » Ce titre garant de légitimité et de crédibilité, Benjamin Holvoet compte bien valoriser pour se distinguer de ses concurrents et générer encore davantage de flux à la cave. Il espère également que ce label pourra lui ouvrir de nouvelles perspectives, notamment dans la formation, l'animation ou le développement de ses projets futurs.



Photo : @LaurenaDias



Benjamin HOLVOET MAÎTRE CAVISTE

BenjaVin

Les Terrasses de la Gare
116 Esplanade de la Gare
83340 Le Cannet-des-Maures
04 94 73 63 20

benjavin83@gmail.com

www.benjavin.com



FCI - FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org

CONTACT PRESSE

Cyril Coniglio
06 49 28 20 97
fcicavistes.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).