



# CÉDRIC POULINGUE EST MAÎTRE CAVISTE

La Cave By Thomery, à THOMERY (77)

## *Un hasard devenu vocation*

Originaire de Poissy, Cédric Poulingue, 54 ans, raconte être « *tombé dans le vin presque par hasard.* » A l'issue de son service militaire, le jeune homme trouve dans la boîte aux lettres familiale un prospectus de la chaîne Intercaves proposant une formation au métier en immersion. Encouragé par son père, il postule et officie un an et demi au sein de l'enseigne, avant de partir en 1998 approfondir ses connaissances en commercialisation des vins et spiritueux au lycée Macon-Davayé, en Bourgogne. Au fil de cet apprentissage, puis d'expériences chez des cavistes indépendants, de réseaux, en grande distribution, ainsi que de rencontres variées, ce qui n'était initialement qu'un métier devient une véritable passion. Arrivé en 1999 dans le village de Thomery, il décide vingt ans plus tard d'y lancer sa cave. Compilant les coups de cœurs glanés au fil de sa carrière de salarié et les pépites dénichées lors de ses premiers salons biologiques à son compte, il se lance avec une sélection intégrant déjà 60 % de vins « propres ». « *Même si ma surface de vente n'est pas immense, avec une quinzaine de mètres carrés, je voulais avoir un échantillonnage de toutes les régions de France, confie-t-il, et travailler aussi bien des vins conventionnels que bio, pour emmener un choix intéressant sur ce petit village de 3000 habitants.* » Aujourd'hui, Cédric Poulingue présente la particularité de proposer une offre équilibrée entre une centaine de vins et presque autant de spiritueux, avec une dominante toujours d'actualité pour les producteurs travaillant de façon artisanale, au maximum dans le respect de la nature. Au quotidien, fidèle à sa conviction que le vin est avant tout une histoire de rencontres, « *j'essaie de traduire auprès de mes clients l'émotion que j'ai pu avoir en découvrant un produit* », insiste le caviste, qui a toujours conçu sa cave comme un lieu de partage et de découverte(s).

## *Une reconnaissance professionnelle au service de la liberté*

Ayant officié au sein de différentes formes de structures, l'indépendance est apparue primordiale à Cédric Poulingue. « *Je voulais avoir la liberté de choisir mes vins, mais aussi de proposer et de croire en des choses un peu plus originales, de les défendre et de les faire découvrir à ma clientèle* », explique-t-il. Pour encore mieux affirmer son statut de caviste indépendant, il a décidé de postuler et a décroché le titre de Maître Caviste. Au-delà de la légitimité qu'elle confère, cette distinction représente pour lui « *un véritable levier de motivation et de visibilité* », tant auprès de sa clientèle que de ses pairs. « *En faisant rentrer dans la grande famille des Maîtres Cavistes, ce titre donne un vrai sentiment d'appartenance* », constate le commerçant, qui en fait également un motif de fierté auprès de son épouse et ses filles, soutiens sans faille depuis le début de cette aventure.

Boosté par ce label, le caviste, qui organise déjà des dégustations impromptues à la cave, des masterclass avec des producteurs ou brand-ambassadeurs de spiritueux, et a récemment lancé un club œnologique, compte renforcer la dynamique et la fréquentation en développant encore l'aspect convivialité. A courte échéance, il mise ainsi sur un léger réaménagement des lieux, afin de rendre possibles régulièrement davantage de formats comme des dégustations thématiques, des événements ou des afterworks.



Photo: @LaurenaDias



## CÉDRIC POULINGUE MAÎTRE CAVISTE

La Cave By Thomery  
9 bis rue de la République  
77810 Thomery  
06 38 36 74 01  
[poulinguecedric@gmail.com](mailto:poulinguecedric@gmail.com)  
Facebook & Instagram  
La Cave By Thomery



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).*

