



# LAURENT DEJEAN EST MAÎTRE CAVISTE

Grandes Halles Saint-Volusien, à FOIX (09)

## *Un parcours familial entre primeur et cave à vin*

Aux Grandes Halles Saint-Volusien, les fruits et légumes côtoient naturellement les bouteilles de vin, une configuration singulière qui reflète l'histoire de la famille Dejean. L'aventure débute en 1985, lorsqu'après plusieurs années passées sur les marchés de l'Ariège, Robert Dejean ouvre une première boutique de primeur dans le centre-ville de Foix. Déjà, ses deux fils, Laurent et Jean-Philippe, alors âgés de 13 et 10 ans, prêtent main forte à leurs parents les soirs en rentrant de l'école et les week-ends. Les enfants grandissent, l'activité se développe, et huit ans plus tard, l'opportunité d'ouvrir une cave à vin à proximité du magasin primeur se présente. « *Il n'y avait qu'un seul autre caviste à Foix, rapporte Laurent Dejean, il fallait saisir l'occasion !* » Curieux et passionné, il met à profit son année de service militaire à Auch pour partir à la rencontre de vigneron du Gers, puis poursuit ses découvertes dans le Languedoc-Roussillon, tissant des relations durables avec plusieurs domaines. La cave est inaugurée le 1<sup>er</sup> mai 1997. Après six ans en centre-ville, l'entreprise familiale prend une nouvelle dimension en s'installant dans les Grandes Halles Saint-Volusien, vaste espace à l'entrée de Foix rassemblant 400 m<sup>2</sup> dédiés aux fruits et légumes, autant consacrés au vin et 800 m<sup>2</sup> de stockage. Aux côtés de son frère, Laurent Dejean développe aujourd'hui une offre d'environ 1100 références de vins, avec une place importante accordée aux terroirs du Languedoc-Roussillon, du Sud-Ouest et aux découvertes venues d'ailleurs, et 150 spiritueux.

## *Un titre en forme de reconnaissance du métier*

Engagé dans une démarche de sélection exigeante, Laurent Dejean revendique une approche fondée sur la relation avec les vigneron, la dégustation et la cohérence de chaque cuvée avec l'identité de la cave. « *Le relationnel avec le vigneron est primordial* », explique-t-il, rappelant que « *chaque bouteille proposée doit trouver sa place dans l'offre et présenter un véritable intérêt pour le client.* » Cette philosophie de travail vient d'être saluée par l'obtention du titre de Maître Caviste, qui distingue l'expérience et le savoir-faire des professionnels indépendants. Pour le caviste ariégeois, cette distinction met avant tout en lumière la liberté qui caractérise le métier. Car il l'assure : « *ce qui tient à cœur à tous les cavistes indépendants, c'est de pouvoir assumer à 100 % les vins qu'ils choisissent.* » Refusant de se limiter aux tendances ou aux vins les plus médiatisés, il privilégie des cuvées qu'il a lui-même sélectionnées et dont il connaît l'histoire. « *Chaque vin présent dans la cave, je peux le proposer à un client en le regardant dans les yeux* », affirme-t-il.

Cette reconnaissance intervient alors que l'établissement s'apprête à évoluer, avec un projet de réaménagement destiné à mieux individualiser et valoriser les deux activités du lieu. Une nouvelle étape pour ce commerce familial où prime toujours la même conviction : transmettre la passion du produit et le goût du conseil aux clients.



**Laurent DEJEAN**  
**MAÎTRE CAVISTE**

12 Rue du 19 Mars  
09000 Foix  
05 34 09 85 23

caves.volusien@orange.fr  
[www.grandeshalles-saintvolusien.com](http://www.grandeshalles-saintvolusien.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).*