



MARC STIEVENARD EST MAÎTRE CAVISTE

Le Goût du Vin, quatre boutiques à DIJON, QUÉTIGNY & AHUY (21)

Une quête d'excellence, de la cuisine à la sommellerie

Originaire de Haute-Saône, en Franche-Comté, Marc Stievenard, 39 ans, a grandi en immersion dans l'univers des métiers de bouche. Fils de commerçants fromagers, avec un père affineur en comté, il fait très tôt l'apprentissage du goût. « *Baigné dans ce milieu de la gastronomie, j'ai rapidement été amené à découvrir les produits qui gravitaient autour du fromage, comme le vin* », raconte-t-il. S'orientant tout naturellement dans l'univers de la cuisine, il décroche un BEP dont il sort major de promotion, puis passe un baccalauréat hôtelier en génie culinaire au lycée de Poligny. Il bifurquera vers le vin suite à une rencontre décisive avec le sommelier Charles-André Charlier, à Talloires. « *Au bout de six mois à ses côtés, il m'a dit : tu as vingt ans, va faire un BEP sommellerie avec Georges Pertuiset !* » Le jeune homme suit ce conseil, sort à nouveau major de promotion à Beaune, puis débute chez Bernard Loiseau, avant de poursuivre sa carrière dans des établissements de prestige en Angleterre. Suite à une expérience dans un palace londonien, il participe à l'ouverture d'un restaurant sur l'île de Wight, « *une aventure incroyable* » récompensée un an plus tard par une étoile Michelin et un prix pour la carte des vins. Recruté pour rejoindre les équipes du meilleur sommelier du monde Gérard Basset, il rentre en France en 2011.

Un virage vers le métier de caviste auréolé d'un titre

« *Initialement, j'étais censé revenir en Angleterre chez Gérard Basset après un an en France, raconte Marc Stievenard, mais entre temps, j'ai rencontré Daniel Passeri, mon patron actuel, qui avait ouvert six mois plus tôt la cave Le Goût du Vin dans une petite rue de Dijon.* » L'entente est si bonne et le projet si stimulant que le sommelier décide de quitter le monde de la restauration pour celui des cavistes. Aujourd'hui, quinze ans plus tard, l'entreprise compte 25 collaborateurs, quatre boutiques, une activité de grossiste et d'importation. Dans les caves, à côté de l'ensemble des terroirs français et de vignobles mondiaux - notamment l'Italie, le Chili et l'Argentine, « *aux beaux rapports qualité-prix* » -, les vins de Bourgogne sont stars sur leurs terres, avec « *une large part de clientèle en quête de vins autour d'une vingtaine d'euros.* » Les spiritueux, liqueurs, bières et une gamme de sans-alcool complètent l'offre. Quel que soit le flacon, « *notre métier, c'est de dénicher des pépites au bon prix, et d'être des passeurs entre le producteur et le client* », insiste le commerçant.

Prenant ces missions de conseil et de transmission très à cœur, celui que ses collaborateurs appellent « le professeur » dispense des cours de dégustation dans les caves, et enseigne également depuis douze ans les vins du monde dans une formation à Dijon. « *Ce sont mes collègues qui m'ont incité à postuler au label de Maître Caviste, confie-t-il. Ce titre, c'est une fierté, mais surtout une responsabilité, il m'oblige à être encore plus juste dans mes choix et dans la transmission.* » C'est « *avec des étoiles dans les yeux, mais surtout avec humilité* », selon ses propres mots, que Marc Stievenard a reçu cette reconnaissance de ses pairs. Et compte bien la mettre à profit pour encore mieux mettre en lumière les vins des producteurs, et inlassablement transmettre la passion qui l'anime depuis tant d'années.



Photo : @LaurenaDias



MARC STIEVENARD MAÎTRE CAVISTE

Le Goût du Vin

Quatre boutiques :

Deux à Dijon

Une à Quétigny

Une à Ahuy

03 80 47 46 42

www.le-gout-du-vin.fr



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 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).

