



MIGUEL LOPES EST MAÎTRE CAVISTE

La CAV de Saint-Maur à SAINT-MAUR-DES-FOSSÉS (94)

De la révélation à l'installation

Originaire du Val-de-Marne et toujours installé dans ce département, Miguel Lopes cultive depuis l'adolescence une passion pour le vin. Formé durant six ans en école hôtelière, il se spécialise en service en salle pour assouvir sa soif de découverte de l'univers des vins et spiritueux. C'est à l'âge de seize ans, lors d'un stage dans un restaurant de quartier, que la véritable révélation survient : « *je suis descendu pour la première fois à la cave, et j'ai encore le souvenir de cette odeur d'humidité, de bois, de carton... C'était magique et ça a déclenché quelque chose chez moi.* » Sa carrière se poursuit dans la restauration et l'hôtellerie de luxe au sein de grands établissements parisiens, jusqu'à des fonctions de direction. Mais malgré une trajectoire prometteuse, l'évidence s'impose au jeune homme à l'été 2010 : « *je m'étais trop éloigné de mon amour pour le vin et du contact direct avec ce produit vivant*, constate-t-il. *De retour à la maison, et j'ai dit à ma femme : il faut que je sois caviste.* » Tout s'enchaîne alors rapidement. Il se rend chez son caviste de quartier à Choisy-le-Roi, qui lui annonce son départ à la retraite un an et demi plus tard. Sans hésiter, il réserve la cave et se lance dès janvier 2012 dans cette nouvelle aventure entrepreneuriale.

Une seconde carrière auréolée d'un titre de Maître Caviste

Caviste indépendant depuis ses débuts, Miguel Lopes façonne progressivement une sélection exigeante, inspirée par ses rencontres avec les vigneronnes et l'écoute attentive de sa clientèle. « *J'ai gardé un temps l'offre existante pour ne pas perdre les clients*, explique-t-il, *puis j'ai amené doucement ma patte, avec une ouverture sur les vins étrangers, la quasi-crédation d'un rayon alcools et celle d'un rayon vins bio et naturels.* » Le caviste orchestre aussi nombre de rencontres avec des producteurs et de dégustations à la cave. Et la formule séduit, avec, dès la 2^e année de reprise, un chiffre doublé. Les affaires marchent même si bien que le commerçant détiendra jusqu'à trois points de ventes. Aujourd'hui exclusivement à la tête de la CAV de Saint-Maur, ouverte en 2022, il propose près de 1 450 références de vins français, « *à 99 % des vigneronnes artisanaux, dont une grande partie de vins nature, non parce que c'est bobo, mais parce que c'est facile à boire, sur le fruit, propre, et que j'ai envie d'encourager cette viticulture.* » Cette offre est agrémentée d'une pincée de vins étrangers et d'une belle proposition spiritueuse, rhums et whiskys en tête, mais aussi gins, cognacs, armagnacs, tequilas, ainsi que de bières essentiellement locales. « *Mon but, insiste-t-il, c'est de ne jamais avoir à dire non à un client. Quand quelqu'un rentre et veut un produit, soit je l'ai, soit je m'arrange pour aller le chercher sur le terrain.* »

Fervent partisan de l'indépendance « *pour défendre les belles histoires des producteurs et leurs produits* », Miguel Lopes a récemment réadhéré à la Fédération des Cavistes Indépendants « *afin d'échanger avec d'autres professionnels partageant la même vision.* » Il a également immédiatement postulé et décroché le label de Maître Caviste, « *une distinction venant récompenser le travail et l'expérience, qui donne confiance à la clientèle et permet de se démarquer dans une ville concurrentielle.* » Avec une croissance continue chaque année depuis 2022, l'avenir semble sourire à ce nouveau Maître Caviste passionné.



Photo : @LaurenaDias

Miguel LOPES MAÎTRE CAVISTE

La CAV de Saint-Maur

9 place d'Adamville Kennedy
94100 Saint-Maur-des-Fossés

01 71 36 08 20

saintmaur@la-cav.fr

**Instagram & Facebook La CAV de
Saint-Maur**



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).