



# PASCAL MAILLART EST MAÎTRE CAVISTE

LA VINO THEQUE DE TROYES À TROYES 10000

## Naissance de la Vinothèque de Troyes

Issu du milieu de la restauration, Pascal Maillart est très vite attiré par le métier de sommelier. En 2011, il prend un virage dans sa carrière et le commerce de vins est une évidence. Il crée donc son agence commerciale en partant de zéro et en choisissant les vignerons dont il partage la vision et la sensibilité du vin. En parallèle, il commence à travailler chez un caviste comme vendeur conseil. De belles références et un acheteur passionné, lui ont donné la fierté de faire ce métier et de comprendre que « *on n'est pas juste vendeur, mais véritablement ambassadeur de nos produits* ». Fin 2013, il propose de reprendre le magasin où il travaille. De là née la Vinothèque de Troyes et sa femme, infographiste de formation, le rejoint rapidement dans l'aventure. Passionné par les spiritueux, Pascal est passé de 50 références à 650 aujourd'hui (dont 400 ouvertes à la dégustation), notamment avec les whiskies français auxquels il croit fortement. S'ajoutent à cela des allocations chez les plus grands vignerons. Mais aussi, une gamme d'épicerie sourcée auprès d'éleveurs et producteurs locaux avec une offre de paniers garnis sur mesure.

## Indépendant et fier de l'être

Caviste Indépendant depuis 11 ans, dont 9 à son compte, Pascal est un véritable passionné autodidacte. Il porte beaucoup d'importance au terme indépendant car c'est ce qui fait la diversité du métier. Aujourd'hui dans sa cave, les vins bios, biodynamiques et naturels font leur entrée en force. Toutes ses références sont sélectionnées uniquement sur dégustation par toute l'équipe. A ce jour, environ 80% de sa gamme est en bio certifiée ou non car « *je pars du principe que certains vignerons non certifiés travaillent plus proprement que d'autres certifiés* ». Pascal aime les rencontres avec les vignerons et producteurs. Il a le sens des découvertes et il aime les partager à ses clients via des dégustations qu'il organise toutes les semaines. Pour lui, le titre Maître Caviste est une reconnaissance du travail accompli. Dans son métier rien n'est acquis : « *On ne peut pas dire « je connais », puisque nous travaillons des produits vivants qui évoluent sans cesse ! Et pour être à jour nous nous formons chaque année afin de consolider nos bases* ».



**PASCAL MAILLART  
MAÎTRE CAVISTE**

**LA VINO THEQUE DE TROYES**  
42 Avenue Anatole France  
10000 Troyes  
03 25 45 84 95  
contact@vinotheque-troyes.com



**FCI FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS**

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex  
www.cavistes.org

**CONTACT PRESSE**

Angélie Guizard  
fci@cavistes.org

# MAÎTRE CAVISTE : LA RECONNAISSANCE DE TOUTE UNE PROFESSION !



## La naissance du titre Maître Caviste

Tout commence en 2017, la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI) constate que : « mise à part le concours du Meilleur Caviste de France, organisé par le Syndicat des Cavistes Professionnels, il n'existe pas de titre pour définir le professionnalisme du Caviste ». Ce que confirme Cyril Coniglio, Meilleur Caviste de France 2018 et vice-président de la FCI. Il n'existe pas non plus de véritable formation pour apprendre de A à Z le métier de Caviste Indépendant. La profession est donc divisée entre amateurs, connaisseurs et experts. A l'image des titres Maître Restaurateur, Maître Sommelier, Maître Artisan Boulanger, Maître Fromager... La FCI crée donc Maître Caviste.

## Pourquoi un titre Maître Caviste ?

Ce titre a pour objectif de créer un **label distinctif et qualitatif** pour que le métier ne soit pas galvaudé. Mieux **valoriser** la profession et promouvoir les savoir-faire tant vis-à-vis des médias que du grand public. Donner une image crédible pour générer **plus de visibilité**. Rendre accessible au plus grand nombre et générer du trafic chez les Cavistes Indépendants de toute la France. À long terme, ce titre doit être reconnu comme une distinction de la République Française.

## La charte Maître Caviste

Le titre Maître Caviste est un titre **officiel** qui n'est pas donné à tout le monde et est défini par une **charte** stricte. Comme tout « Maître », il exige plusieurs points de professionnalisation comme :

- **Ancienneté** : exercer le métier de Caviste depuis plus de 10 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 dans les salons pour déguster les millésimes.
- **Implication** : représenter et véhiculer une bonne image de la profession.

## Comment devenir Maître Caviste ?

Tout Caviste Indépendant respectant les conditions de la charte peut prétendre au titre. Après validation du dossier d'inscription, la commission Maître Caviste se rend chez le Caviste pour un audit complet. Si les conclusions de la commission sont favorables, il obtient le titre. Les candidatures sont lancées. L'officialisation des premiers Maîtres Cavistes aura lieu lors de notre Assemblée Générale 2021.



FCI FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex  
www.cavistes.org



CONTACT PRESSE

Angélie Guizard  
fci@cavistes.org