

Objet : le meilleur Caviste de France 2018 est Cyril CONIGLIO, caviste dans la Drôme (Rhône-Magnum)



C'est sous les applaudissements d'une salle enthousiaste, réunie rue de Monceau à Paris (8^{ème}), que le comédien François-Xavier **DEMAISON** et Yves **LEGRAND**, président du Syndicat des Cavistes Professionnels, ont désigné ce lundi 15 octobre les champions du Concours du Meilleur Caviste de France 2018.

A l'issue, c'est finalement **Cyril CONIGLIO**, caviste à Rhône Magnum (26600 Pont de l'Isère) qui remporte cette année le titre de **Caviste d'Or**, ainsi que le trophée conçu par l'artiste Daniel Fronza et la dotation offerte par les partenaires, réunis par l'organisateur Thienot Bordeaux Champagne.

Sur les huit finalistes qui, au total, ont pu participer à cette grande finale (voir ci-dessous), le jury a également nommé sur le podium :



Caviste d'Argent (à g) : Eric FEVRE : Millésimes et Saveurs - 51100 Reims

Caviste de Bronze : Jean-Philippe LEROY (à d) : Vinothentik - 26120 Chabeuil.



La consécration d'un grand professionnel du vin !



Issu de l'école hôtelière d'Avignon, Cyril Coniglio a dans un premier temps fait son apprentissage en tant que Sommelier dans de très beaux établissements comme le Restaurant Christian Etienne à Avignon (* Michelin) ou chez Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or (** Michelin). Il approfondit ses connaissances en arpentant, pendant près de dix ans, les routes de France comme Responsable Commercial en vin dans le groupe M. Chapoutier.

« Tout au long de ce chemin, j'ai pu rencontrer des gens passionnés [...] mais aussi beaucoup de personne en manque de connaissance avec l'esprit rempli de faux





clichés du monde du vin et des spiritueux ». Ce constat, l'encourage à se tourner vers le client final et à ouvrir sa propre cave en 2013.

L'idée d'origine est « d'éduquer plutôt que de renseigner » en rendant le vin « ludique » et accessible à tous. C'est chose faite. Située sur la mythique route nationale 7, la cave Rhône Magnum de Cyril Coniglio accueille un public divers de locaux et d'automobilistes amoureux des détours touristiques. En 2016, son épouse Laëtitia le rejoint et leur récent déménagement en début d'été 2018 à proximité de la première boutique leur permet d'élargir leur offre et de proposer des dégustations et petites restaurations à l'image de la gamme proposée à la clientèle.

Pour lui, diffuser de bonnes informations aux clients passe par la maîtrise d'un minimum de connaissances. En 2016, Cyril était arrivé en 2^{ème} place lors du dernier Concours du Meilleur Caviste de France et il se hisse aujourd'hui sur la première marche d'un podium qui a déjà porté chance et changé la vie de ses prédécesseurs, Stéphane ALBERTI (caviste d'Or 2014) et Philippe SCHLICK (caviste d'Or 2016).

Il les rejoindra donc en 2020 en tant que juré du prochain Concours.

Un jury de grands professionnels, parrainé par François-Xavier DEMAISON



C'est sous le parrainage, et en présence, du comédien fou de vin François-Xavier Demaison que se sont déroulées les épreuves de la finale ce lundi 15 octobre 2018.

5 épreuves exigeantes, pour départager des finalistes brillants sur des critères d'expertise, de compétences commerciales d'accueil, de conseils et d'argumentaires de vente.

Au sein du jury, les plus éminents représentants de la profession. *De gauche à droite :*





- Stéphane ALBERTI, Caviste d'Or 2014, caviste indépendant installé avec son épouse à ST AMANT TALLENDE (63). Il a ouvert sa seconde boutique *Cave Vin Passion* à CEYRAT (63122) à la suite à son titre.
- Philippe SCHLICK, Caviste d'Or 2016, caviste indépendant installé à WEITBRUCH (67) à *La Boutique du Sommelier*. Grâce à son titre, son établissement a gagné en prestige et a encore accru le niveau des références qu'il propose à sa clientèle de fidèles passionnés et d'amateurs exigeants.
- Patrick FARGEOT, acheteur Vins du groupe de cavistes La Vignery (19 points de vente en Ile-de-France et en régions) qu'il accompagne depuis sa création. Il participe activement à différentes actions syndicales permettant aux cavistes de gagner en visibilité et en solidité.
- Yves LEGRAND, fils, petit fils et père de cavistes, membre fondateur de la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI) ainsi que du Syndicat des Cavistes Professionnels qu'il préside depuis sa création. Caviste indépendant au *Chemin des Vignes* à ISSY-LES-MOULINEAUX (92) et à PARIS (8ème).
- Patrick JOURDAIN, caviste indépendant, membre fondateur et vice-président du SCP. Véritable pierre angulaire de la profession, il anime activement toutes les commissions qui contribuent à son développement. *Les Caves Max Jourdain* à CUSSET (03300) et *Les Vins Girard* à THIERS (63300).

Les autres finalistes

Ont également disputé brillamment les épreuves de la grande finale (*par ordre de classement*) :

- 4^{ème} position : Marco BERTOSSI – La Dolia – 34170 Castelnau le Lez
- 5^{ème} position : Antoine SFEIR : Le Repaire de Bacchus – 75015 Paris
- 6^{ème} position : Franck NAUDOT : Les Caves Naudot – 03800 Gannat
- 7^{ème} position : Fabrice RENNERT : Au Monde du Vin - 68300 Saint-Louis
- 8^{ème} position :

Julien RUAULT :
Cave Nicolas –
51100 Reims





WINES · HOSPITALITY · NATURE



A propos du Concours

Le Concours du meilleur Caviste de France permet aux cavistes de désigner ceux qui parmi eux sont les plus professionnels, grâce à des séries d'épreuves qui permettent de tester aussi bien, leur expertise en matière de vin, de bières et de spiritueux, mais aussi leurs compétences de commerçants.

Les cavistes aujourd'hui

En France actuellement, près de 5750 magasins spécialisés proposent aux amateurs des sélections de boissons alcoolisées, ou non, avec d'excellents rapports qualité-prix. Chaque jour, les cavistes accueillent, conseillent et forment à la dégustation des vins et spiritueux environ 180 000 clients. Choisir son caviste, c'est comme choisir son coiffeur ou son boulanger : une fois identifié le bon, on y retourne. Et avec plaisir.

Car les cavistes, quel que soit leur positionnement, sont de formidables guides pour aider les consommateurs à faire le bon choix ou pour les accompagner dans leur découverte du goût, des terroirs, des histoires de vins et de vigneron.ne.s.

Ce que récompense le Concours du meilleur caviste, c'est la qualité de cette relation entre le caviste, ses produits et ses clients ; c'est le professionnalisme du chef d'entreprise ou du caviste-conseil qui fait tourner sa boutique, qui adopte et met en œuvre la bonne approche, celle qui lui permettra de faire la différence entre son commerce spécialisé et la concurrence.

Pour davantage d'informations sur les épreuves, vous pouvez consulter le site dédié au concours (www.meilleurcavistedefrance.com) ainsi que le site professionnel du Syndicat des Cavistes Professionnels (www.cavistesprofessionnels.fr/pro/).

Les Organismes

A propos du SCP : Créé en 2011, Le **Syndicat des Cavistes Professionnels** réunit toutes les composantes de la profession des cavistes afin de représenter ses spécificités auprès des institutionnels, de contribuer au développement et à la valorisation du métier et de lui donner une meilleure visibilité auprès du public.

Pour le SCP : Nathalie Viet → 06 25 25 20 90 et scp@cavistesprofessionnels.fr

A propos des partenaires : Ils sont distribués ou sélectionnés par **Thiénot Bordeaux Champagne**. **Thiénot Bordeaux Champagne** met à la disposition du SCP son savoir-faire et ses moyens pour l'organisation du concours au travers d'un partenariat sur plusieurs années.

Pour Thiénot Bordeaux Champagne : Pauline Banal → 06 79 48 85 30 – pbanal@josephperrierkressmann.fr ou Julia Truchon → 06 79 48 83 55 – jtruchon@thienotfrance.com

