



Objet : le Meilleur Caviste de France 2020 est Matthieu POTIN, caviste La Vignery à St Germain en Laye (78)



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.

La journée de finale du Concours du meilleur Caviste de France du Syndicat des Cavistes Professionnels s'est déroulée le lundi 19 octobre dernier à La Cité du Vin de Bordeaux en présence des 8 cavistes finalistes (voir communiqué de presse [*Finalistes Concours du Meilleur Caviste de France 2020*](#)), de leurs accompagnants, des cavistes venus soutenir leurs confrères ainsi que des partenaires réunis par l'organisateur Terre de Vins.

L'édition 2020 été riche de surprises. A commencer par la nécessaire adaptation du Concours à la crise sanitaire depuis le mois de mars ce qui a conduit les organisateurs à déménager la journée de finale, prévue initialement à Paris, vers Bordeaux. C'est la Cité du vin qui a donc accueilli les 4 épreuves de la finale et permis d'organiser la cérémonie de remise des prix et le diner de gala qui a suivi dans des conditions de sécurité adaptées au protocole sanitaire.

Les épreuves ont également été retransmises en direct par vidéo sur la page de Terre de Vins ce qui a permis à des milliers de supporters et de curieux de suivre à distance.

Un podium percutant

C'est **Matthieu Potin** que le jury a élu **Meilleur Caviste de France 2020** à l'issue des quatre épreuves de la journée et du visionnage par le jury des enregistrements des visites du client mystère qui s'était rendu au préalable dans les magasins des finalistes.

Pour cette édition placée sous le signe de la covid, c'est à distance et par vidéo que Thomas Dutronc, parrain de cette édition 2020, a annoncé le nom du champion.

Agé de 33 ans, Matthieu Potin dirige depuis 2017 à Saint Germain en Laye (78) le premier magasin en franchise ouvert par l'enseigne La Vignery (24 magasins en France) qu'il avait rejoint 12 ans auparavant.

Formé par l'école hôtelière de Granville (50), Matthieu Potin a suivi un apprentissage en brevet professionnel dans un restaurant gastronomique où il confirme son attirance pour l'univers des liquides en général et les métiers de barman ou sommelier. C'est donc en tant que passionné qu'il saute le pas et rejoint le groupe La Vignery qui lui permet d'embrasser la profession de cavistes et d'approfondir ses connaissances.





Exceptionnel tir groupé pour La Vignery

C'est la première fois qu'un caviste membre d'un réseau de cavistes figure au palmarès du concours du meilleur Caviste de France depuis la création. Et la surprise a été totale lors de la révélation du podium puisque ce sont même deux cavistes d'une même enseigne qui gagnent les première et deuxième places.

Julien LEPAGE (à droite sur la photo ci-dessous) a été désigné Caviste d'Argent.

A 31 ans, cet ancien cuisinier a rejoint La Vignery en 2017 à l'issue d'un Certificat de Qualification Professionnel Conseil Caviste passé en apprentissage à La Vignery de Rambouillet qui l'a recruté à l'occasion de l'ouverture de son nouvel établissement de Saint-Germain en Laye... dirigé par Mathieu Potin.

David MORIN, Caviste de Bronze 2020

David MORIN (à gauche sur la photo) est âgé de 36 ans et passionné de vin depuis l'enfance. Celui qui se dit ancien cancre à l'école avoue avoir eu la révélation à quatorze ans à l'occasion d'un stage. Après un parcours viti-œno qui le conduit à des expériences de vinification dans le Bordelais et le Val-de-Loire mais aussi en Australie et Nouvelle-Zélande, il rejoint en 2010 son épouse en Ile-de-France et devient Caviste, d'abord au sein de la maison Hédiard à Paris, avant de créer sa propre enseigne en mars 2018 à Villiers Sur Marne (94).



Deux nouveaux prix qui inscrivent définitivement les cavistes dans la modernité

www.cavistesprofessionnels.fr

Cette édition, retouchée du fait de la contribution du magazine Terre de Vins auquel le Syndicat des Cavistes Professionnels a confié l'organisation du Concours, a innové également avec un **Prix spécial du public** attribué par les internautes à **Franck NAUDOT**. Il dirige en Auvergne deux caves **Les Caves Naudot** (à Bellerive et Gannat) et a bénéficié du soutien du plus grand nombre de personnes du grand public invitées à se prononcer en ligne du 21 septembre au 4 octobre pour désigner leur caviste préféré.





Nouveauté de l'édition 2020, le jury a décerné également un prix spécial du jury récompensant le Meilleur jeune caviste (de moins de 30 ans) parmi les 40 cavistes présélectionnés qui avaient participé aux épreuves de qualification du 14 septembre (chez Canard Duchêne en Champagne). C'est **Alexis ZAOUK : La Cave d'Alex – 92000 NANTERRE** qui a remporté le trophée. Un jeune plein de promesses puisque pour sa première participation au Concours, il a terminé 9^{ème} aux qualifications, aux portes de la finale.

M. Patrick JOURDAIN élevé par surprise au titre de Meilleur Caviste de France honoris Causa

Une autre récompense, surprise, a été remise après la cérémonie officielle de remise des prix.

C'est Yves Legrand lui-même, le premier président emblématique du Syndicat des Cavistes professionnels, qui, pendant le dîner de Gala, a informé publiquement Patrick Jourdain de son élévation au titre de Meilleur Caviste de France honoris causa, au nom de tout le dévouement et le professionnalisme qu'il a consacré depuis 1980 à la valorisation du métier de caviste.

Pour Patrick Jourdain, qui ignorait totalement ce projet initié dans l'ombre par les Meilleurs Cavistes de France, cette reconnaissance restera un moment d'émotion très fort.

Militant impliqué de la première heure pour promouvoir son métier qu'il exerce en tant que passionné, que ce soit au sein de la Fédération des Cavistes Indépendants dont il fut co-président, ou en tant que membre fondateur du Syndicat des Cavistes Professionnels avant d'en devenir vice-président puis président en 2019 dans la suite de Yves Legrand, Patrick Jourdain fut aussi un acteur de la première heure du Concours du meilleur Caviste de France dans l'organisation duquel il s'est toujours beaucoup investi (et ce du temps déjà du premier Concours organisé jusqu'en 2003 par la FNCI).

Il y consacre toute son énergie pour élever la profession au niveau d'excellence qui lui est aujourd'hui reconnue.

Par ce geste, les organisateurs du Concours et notamment ses champions que le concours a permis de révéler et de faire grandir, ont souhaité associer officiellement son professionnalisme discret et généreux, toujours très humain et proche du terrain.

Les Meilleurs Cavistes de France, ambassadeurs durables du métier

Matthieu Potin rejoint donc en tant que benjamin le club très fermé des Meilleurs Cavistes de France, titre obtenu à vie par ses prédécesseurs et qu'il contribuera à transmettre et valoriser en participant comme eux à la nomination du prochain champion : les Meilleurs Cavistes de France deviennent automatiquement membre du jury du Concours.





Les autres membres du jury :

Paul COUSIN, animateur réseau d'Intercaves, franchise de 80 cavistes présente sur tout le territoire et membre actif du Syndicat des Cavistes Professionnels (SCP).

Laura BERNAULT, journaliste à Terre de vins, partenaire du Syndicat des Cavistes Professionnels et à ce titre organisateur du concours.

Credits photos @soleneguillaud pour Terre de vins



Figure 1 : de g à dr : Patrick Jourdain, nommé Meilleur Caviste de France honoris causa, Cyril Coniglio (MCF 2018), Matthieu Potin (MCF 2020), Stéphane Alberti (MCF 2014), Philippe Schlick (MCF 2016).

Les cavistes aujourd'hui, artisans d'un monde meilleur

Acteurs des vies de quartier et pour apporter à leurs clientèles leur savoir-faire et conseils en matière d'accords mets-vins et sélection de cuvées originales et qualitatives, les cavistes assurent le lien humain qui a permis aux français de tenir bon durant le confinement et de retrouver du sens à des conditions de vie qui se sont durcies en raison de la crise sanitaire en cours.

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

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 de Terre de vins : Terre de vins est un média 360° spécialisé dans le vin, l'œnotourisme et l'art de vivre en France. Véritable guide pour les amateurs avec ses portraits de personnalités du monde vitivinicole, Terre de vins fait également quotidiennement un tour complet de l'actualité avec son site internet terredevins.com. Ce média propose des événements dans toute la France, pour les amateurs et professionnels dont les emblématiques Bordeaux Tasting, Lyon Tasting et Champagne Tasting à Paris.

CONTACTS PRESSE : Agence 14 septembre Lyon
Mathilde Tabone T. 04 78 69 30 95 M. 07 72 77 40 20

mathildetabone@14septembre.com

Alexandra Grange T. 04 78 69 30 95 M. 06 03 94 62 47

alexandrgrange@14septembre.com