



REGIS BOURGINE EST MAÎTRE CAVISTE

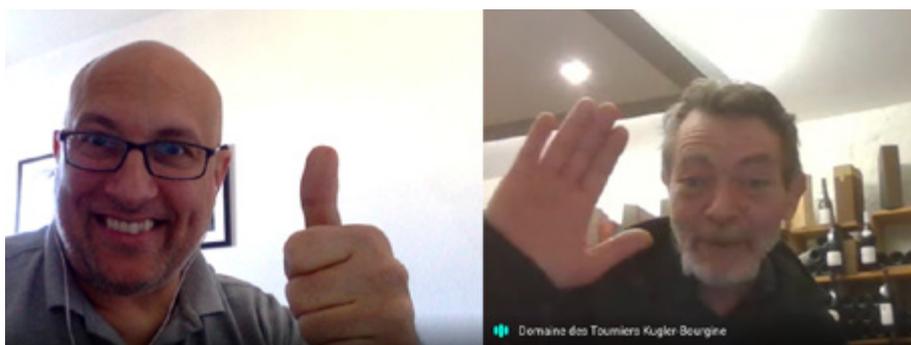
LES CAVES DE LA HALLE À AVALLON 89200

Depuis 35 ans, la passion ne l'a jamais quittée

De part sa famille, Regis Bourgine baigne dans le vin depuis tout petit et passe une grande partie de ses week-ends et vacances dans les vignobles. En 1985, il entre dans la profession en intégrant la cave de sa mère. Après avoir été caviste en région parisienne à Courbevoie, il devient vigneron (en 2000) un peu par hasard, en dépannant un copain pendant des vinifications dans le Beaujolais. En 2012, il reprend Les Caves de la Halle. Fervent défenseur des terroirs locaux, il se déplace sans cesse sur le terrain au contact de ses fournisseurs dont il veut être très proche tant sur la philosophie de travail que sur le côté humain. Regis aime et défend les vins de qualité produits par des vignerons exigeants de préférence bios. Aux stars autoproclamées, il préfère les petites trouvailles inattendues et les vedettes de demain qu'il aura le plaisir de suivre et de soutenir. Sa religion : le vin et surtout les flacons de l'Yonne avec 60% de références Bourgogne dans sa cave.

Une passion qu'il défend avec conviction

Figurant parmi les premiers adhérents de la Fédération des Cavistes Indépendants, il avoue son corporatisme bienveillant. Son implication ancienne à la FCI, montre l'importance qu'il porte à la défense et au rayonnement de la profession. Ce métier de Caviste Indépendant, il l'a toujours vu comme celui d'un découvreur, d'un passeur de culture, d'un ambassadeur de beaux produits. Avec ses clients, il privilégie l'écoute plutôt qu'un discours trop technique : « *écouter le client, souvent un peu timide, le mettre à l'aise et tenter de désacraliser notre rôle sans renier notre expertise* ». Pour lui, le titre Maître Caviste représente « une concrétisation à la fois de mon amour de ce métier, d'une expérience avérée, de mon implication dans la filière et du partage que j'ai toujours privilégié, tant avec mes clients, que mes consoeurs et confrères ».



Cyril Coniglio du comité Maître Caviste en audit chez Regis Bourgine

REGIS BOURGINE - MAÎTRE CAVISTE

LES CAVES DE LA HALLE
6 Rue de la Halle 89200 Avallon
03 86 34 44 06 / info@cavesdelahalle.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 » affirme Cyril Coniglio, meilleur Caviste de France 2018 et vice-président de la FCI. Il n'existe pas non plus de véritables formations 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. A 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 :

- L' **ancienneté** : exercer le métier de caviste depuis plus de 10 ans.
- Les **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 accès 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. Rendez-vous donc l'année prochaine !



FCI FÉDÉRATION DES CAVISTES INDÉPENDANTS

BP 50376 - 67507 Haguenau Cedex
www.cavistes.org



CONTACT PRESSE

Angélie Guizard
fci@cavistes.org