



MICHEL FALCK EST MAÎTRE CAVISTE

AU MILLESIME À STRASBOURG 67000 ET À VENDENHEIM 67550

Alsace et commerce de coeur

Depuis 1996, Michel Falck est Caviste Indépendant dans le coeur historique de Strasbourg. Il est convaincu de la nécessité de s'associer aux professionnels des autres métiers de bouche et plus largement à l'ensemble des petits commerces indépendants. Notamment au niveau local avec l'association de commerçants du Coeur Gourmand dont il a été membre fondateur et toujours Vice-Président. Mais aussi au niveau national, en défendant les valeurs et les intérêts de son métier de caviste afin de le rendre plus accessible et plus visible. Il affirme : « *le commerce de proximité à une carte à jouer et toutes les initiatives permettant de mettre en avant les artisans locaux sont les bienvenues* ». Michel Falck croit, plus que jamais, à l'avenir de son métier de service, de conseil, et d'expertise et il se met toujours à la portée de ses clients.

Caviste Indépendant de coeur

Dans ses deux boutiques, Michel privilégie en très grande majorité les vignerons indépendants, propriétés familiales, artisans locaux... La sensibilité aux questions environnementales est aussi un critère essentiel pour lui dans ses choix. Avec l'ensemble de ses fournisseurs, il s'efforce de construire un vrai partenariat durable. Les cavistes sont, à son sens, de véritables marchands d'émotions et de terroirs. Ils sont « *le relais indispensable de ces hommes et femmes, derrière les étiquettes, interprètes et défenseurs infatigables du goût, en transmettant les connaissances sans prétention(s)* ». Conscient que son métier requiert une perpétuelle remise en question, tant les évolutions et les découvertes sont riches, il a toujours continué à se documenter et à se perfectionner. Il vient d'ailleurs de terminer une formation universitaire sur la dégustation géo-sensorielle. Pour lui, le titre Maître Caviste est « *un gage de qualité et de sécurité pour les clients, encore plus dans un contexte sanitaire tendu où le consommateur a besoin d'être rassuré* ».



MICHEL FALCK - MAÎTRE CAVISTE

AU MILLESIME STRASBOURG

7 rue du Temple Neuf
67000 Strasbourg
03 88 22 30 20
strasbourg@aumillesime.com

COMPTOIR DU MILLESIME VENDENHEIM

4 Rue Transversale B
67550 Vendenheim
03 88 10 20 20
vendenheim@aumillesime.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