

LES CAVISTES DU QUARTIER

Outre les conséquences désastreuses de la pandémie de Covid 19 sur le moral de la population, la conjoncture tant nationale qu'internationale n'est pas des plus réjouissante, c'est une évidence : guerres, attentats, insécurité, pauvreté, récession, chaumage !...J'en passe et des pires !....

Aussi nous faut-il rendre grâce à celles et ceux qui offrent un échappatoire à la morosité ambiante.

Le caviste est un de ceux-là !...En effet qui, plus que ce descendant de Bacchus, permet de s'évader en offrant tout un panel de "remontants" dignes de ce personnage mythologique. Entrer dans l'antre d'un sommelier c'est un peu découvrir la caverne d'Ali Baba, à ceci près que les trésors qu'elle recèle se déclinent en trois couleurs et sont millésimés....

Attardons nous un instant sur le travail de ces œnologues, qui, s'ils ne sont pas nés comme leur illustre patron, de la cuisse de Jupiter, n'en revendiquent pas moins une incontestable notoriété légitimée par les innombrables confréries de taste-vin ou clubs de sommeliers..

Dans le quartier nous comptons deux de ces commerces qui perpétuent la notion d'art de vivre à la Française malgré la concurrence des ventes en ligne et des "foires aux vins" des supermarchés, et dont l'activité a été sanctifiée par une inscription au Patrimoine Immatériel de l'Unesco en 2010, et plus récemment au Patrimoine de la Culture Française.

En amont de la vente proprement dite, le caviste va accomplir sa mission première qui s'avère aussi la plus délicate : la recherche de ses fournisseurs. Il prend alors son "bâton de pèlerin" (traduisez tasse de dégustation ou taste-vin...) et s'en va parcourir la France entière, jusque dans les coins les plus reculés, pour dénicher le petit château ou le vigneron local qui, après une dégustation sans concession, sera adoubé, et viendra enrichir les étalages de la cave. Les négociations s'engagent alors sur les quantités et par corollaire sur les prix, les uns étant indissociable des autres. Ces petits producteurs enracinés dans leur terroir comme leurs ceps, ignorés des grandes surfaces qui privilégient les grands domaines ou les grosses coopératives, offrent des produits de qualité condition essentielle à leur survie.

Les bouteilles ainsi sélectionnées prennent alors place sur les rayonnages du magasin, classés par origine, les Bourgogne côtoyant les Bordeaux, les Côtes du Rhône les vins de Loire...etc...etc...

Outre ces classiques origines, la cave propose toutes sortes d'alcools doux ou forts et bien entendu le roi incontesté de la fête : le champagne. Là également en plus des grandes marques du marché, la cave va proposer la production d'un petit viticulteur déniché au détour d'un vieux village champenois qui offre un rapport qualité/prix imbattable.

Il en va de même pour les spiritueux (rhums,t whiskys et gin notamment) sélectionnés eux aussi après dégustation sur les lieux de production, et même quelquefois embouteillés directement par le distributeur. Avec les autres alcools, par la diversité de leurs couleurs et de leurs formes, ils vont illuminer les longues étagères du magasin.

Tout est en place alors pour servir la clientèle. Et c'est là que résident les atouts maîtres du commerçant de quartier : ***l'Accueil, le Conseil et la Convivialité.***

Car l'offre doit être adaptée au goût du client, à ses moyens, à son projet c'est du "sur mesure" et non du "prêt à porter". Le caviste sait parler de son vin, de son origine, de sa composition, de ses caractéristiques. C'est un moment de partage entre lui et l'acheteur.

L'envers de la médaille ce sont les inconvénients liés aux commerces en général et à celui-ci en particulier : gestion des stocks, domaine de la plus haute importance compte tenu des contraintes de conservation, mais aussi manutention des cartons de vin générant des problèmes de dos récurrents. Ensuite, comme les autres professionnels : le paiement des loyer, des salaires, des charges sociales de la publicité...etc... Et ceci alors que la consommation de vin régresse du fait, notamment des campagnes de pub contre l'alcoolisme. Toutefois les habitudes changent et si le Français boit moins il boit mieux privilégiant les vins de qualité au détriment des piquettes d'antan.

Si donc vous souhaitez acheter une bonne bouteille pour une occasion ou vous constituer une petite cave, adressez-vous à votre caviste du quartier il vous fera partager sa passion et répondra au mieux à vos desiderata.

Cave Conseil : 635 – 637 Av de Mazargues

Le Marchand de Vin : 459 Av de Mazargues