

Concours du meilleur caviste de France

L'Alsacien Philippe Schlick décroche l'or

Philippe Schlick, qui gère La Boutique du sommelier à Weitbruch, a décroché lundi le titre de meilleur caviste de France, lors du concours organisé par le Syndicat des cavistes professionnels, après une finale très disputée.

500 cavistes professionnels sur les quelque 5500 que compte la France ont pris part à l'édition 2016 du concours du meilleur caviste de France. Une quarantaine d'entre eux se sont qualifiés pour la demi-finale, qui avait lieu début septembre à Châlons-en-Champagne. Parmi les huit finalistes qui ont passé avec succès le questionnaire écrit et la dégustation à l'aveugle de trois « liquides » (vins, champagne, spiritueux) de ces épreuves, deux Alsaciens, le Haut-Rhinois Fabrice Renner, Au monde du vin à Saint-Louis (lire ci-dessous), et le Bas-Rhinois Philippe Schlick, la Boutique du sommelier à Weitbruch. Ce lundi, ils participaient à la finale qui se tenait à Paris. Une finale très disputée et au terme de laquelle Philippe Schlick a décroché le titre de meilleur caviste de France. Cette finale Philippe Schlick l'attendait avec « impatience et curiosité ». Meilleur jeune sommelier d'Alsace en 2001, meilleur caviste d'Alsace et quatrième au niveau mondial en 2005, il avait vu le ticket pour la finale lui échapper à 0,4 point près lors de la première édition de ce concours en 2014. Il la redoutait aussi, malgré une préparation intensive depuis le mois d'avril, faite d'approfondissements de ses connaissances théoriques - les questions portant sur des points très précis - et d'entraînements réguliers à la dégustation à l'aveugle. « La dégustation est un art très difficile. On a vite

fini de partir dans la mauvaise direction, souligne-t-il. Une des quatre épreuves de cette finale consistait à décrire cinq liquides en 1 minute 30. Elle était vraiment basée sur la spontanéité, l'instinct. Il fallait aller vite et être précis en même temps. » La précision de ses connaissances et sa façon d'aborder le vin, de manière simple et conviviale, ont conquis le jury, présidé par François Berléand.

« Rendre le monde du vin accessible au plus grand nombre »

Si c'est la volonté de « se tester et de se remettre en cause » qui l'a poussé à passer des concours, lorsqu'il s'est installé, il fallait « donner aux amateurs de vins une bonne raison de se déplacer à Weitbruch ». Aujourd'hui, il s'est acquis une clientèle fidèle et la réputation de sa « boutique » dépasse largement les frontières de cette petite commune située entre Brumath et Haguenau. « Ce titre de meilleur caviste de France permet de faire la différence, de prouver une compétence, mais surtout rend crédible ce que l'on dit, apporte un peu de substance, met en avant un vécu, une expérience. » Le monde du vin a immédiatement séduit Philippe Schlick, lorsque - tout jeune encore - il « goûte » son premier vin : un Gevrey-Chambertin 1988. « Je me souviens encore de la bouteille et de son étiquette noire ». Suit un voyage en Bourgogne qui finit de le



Philippe Schlick (à droite), La Boutique du sommelier à Weitbruch, a été sacré meilleur caviste de France, devant Cyril Coniglio, Rhône Magnum à Pont de l'Isère, caviste d'argent, et Eric Fèvre, Millésimes et Saveurs, à Reims, caviste de bronze. © DR

convaincre que sa voie est toute trouvée. Philippe Schlick entame alors des études au lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden, où il décroche un BTS Hôtellerie-Restauration Génie culinaire et arts de la table, complété par une mention en sommellerie. Il assortit sa formation de stages dans des maisons prestigieuses : le Casino de Deauville, le Grand Hotel Park à Gstaad en Suisse, l'Hôtel royal à Évian, le Château d'Isenbourg. Son premier poste l'amène au restaurant gastronomique Le Crocodile à Strasbourg, et en 2000, il devient sommelier chef au Relais de la Poste à La Wantzenau, « une très bonne expérience ».

Puis « l'envie m'est venue de faire autre chose », ponctue Philippe Schlick. En 2003, il décide de devenir caviste et ouvre La Boutique du sommelier à Weitbruch, où il propose aujourd'hui près de 350 références de vins et spiritueux. « Le métier de caviste est très complet et touche différents domaines. Il faut être capable de sélectionner les vins, de conseiller le client, de trouver les bons accords mets et vins. Pour exercer ce métier, il faut aimer le monde du vin, un monde connecté au plaisir de la table, et être curieux », souligne-t-il avant de préciser que 80 % des cavistes n'ont pas de diplôme spécifique. « La meilleure école est celle de la dégustation. Le

caviste est découvreur de talents, il révèle les grandes bouteilles, garantit des consommations de qualité et de plaisir, en toute confiance avec son client. » Des valeurs qui exigent de sérieuses compétences et que Philippe Schlick s'emploie à mettre en œuvre au quotidien. « J'ai pour principe de rendre le monde du vin accessible au plus grand nombre sans toutefois le vulgariser, pour objectif de décupler le plaisir par la connaissance », explique Philippe Schlick. Être l'écoute de ses clients et de leurs goûts, les conseiller au mieux, mais aussi « les surprendre le plus possible ».

Murielle Chappatte

Concours du meilleur caviste de France

Fabrice Renner finaliste

Installé à Saint-Louis, Fabrice Renner s'est qualifié pour la finale nationale du meilleur caviste de France qui s'est déroulée à Paris lundi 10 octobre.

Originaire de Blodelsheim, rien ne destinait Fabrice Renner au milieu de la viticulture. Surtout pas après avoir fait des études de droit. C'est donc en total autodidacte, et avec l'aide de connaissances, qu'il a commencé à s'y intéresser. Au début des

années 1990, Olivier Meyer et André Thomann, alors respectivement directeur commercial et oenologue à la cave de Sigolsheim, lui font déguster des vins et lui font découvrir le travail technique qui entoure les vins. Pour Fabrice Renner, c'est le déclic. « J'ai voulu en savoir davantage et je me suis inscrit dans une formation, un BTS Commerce de vins et spiritueux à Rouffach. J'ai ensuite rencontré Matthieu Boesch et son père Gérard. Cette rencontre a été décisive. Une fois par semaine, après les cours, j'allais chez eux à Soultzmatt

pour compléter ma formation, faire des dégustations à l'aveugle ou encore avoir de nouvelles connaissances. Cette période a été très formatrice », explique Fabrice Renner. A la fin de son BTS en 1998, pendant tout l'été, il fait un tour de la France viticole pour rencontrer des vignerons. A son retour, il s'installe à son propre compte. Un petit point de vente appelé « Le Vinophile » à Blodelsheim. Deux ans après, il n'arrive cependant pas à en vivre et décide de rejoindre un groupe à Mulhouse : « La cave du vinophile ». C'est là qu'il rencontre Benoît Imhoff originaire de Dessenheim et alors patron de « Jardins d'Alsace » à Algolsheim. « Depuis 1995, il était également propriétaire de la boutique « Au monde du vin » ici à Saint-Louis. Il m'a proposé de le rejoindre. Notre collaboration a bien fonctionné et, au bout de trois années, j'ai pris des parts dans la société. Il m'a donné carte blanche sur les sélections et les choix des vins. Actuellement, nous avons en stock plus de 60 000 bouteilles de vin et pas moins de 3 083 références différentes en vins, spiritueux et en épicerie fine. Je m'occupe des sélections des vins et Benoît Imhoff des finances et de l'administratif. Nous sommes désormais cinq salariés. 70 % de nos ventes et de notre activité se situent ici à Saint-Louis. Ce travail de caviste est réalisé auprès des particuliers et des entreprises. Les 30 % du reste de l'activité

concerne nos livraisons à des restaurateurs ou à des associations », ajoute Fabrice Renner qui est également, depuis huit ans, le président des commerçants de Saint-Louis où il est domicilié depuis 2003.

Un défenseur des vins d'Alsace

Âgé de 43 ans, Fabrice Renner est un vrai passionné. Il est constamment à la recherche de nouvelles informations sur le monde viticole. Jean-Philippe Venck, troisième de l'épreuve en 2014, l'a motivé à s'inscrire à ce concours du meilleur caviste de France. C'est ce qu'il fait au début de cette année. Il passe une première sélection en mars. Une pré-sélection par informatique où il doit répondre à un questionnaire sur le vin et les régions viticoles de l'hexagone. Il y a plus de 500 participants. Ses (bonnes) réponses lui permettent d'être l'un des quarante demi-finalistes avec quatre autres alsaciens dont Philippe Schlick (le futur vainqueur). Ces demi-finales se sont déroulées le 12 septembre dernier à Châlons-en-Champagne dans les caves Joseph Perrier. « Il y a eu plusieurs épreuves. Un questionnaire à choix multiples sur les vins et spiritueux de France et du monde, des questions sur des mets associés à des vins, mais également une dégustation de trois produits à l'aveugle pour laquelle nous avions 10 minutes pour faire un commentaire, donner un prix de vente et un

accord met/vin », précise Fabrice Renner. Visiblement, ses réponses ont été satisfaisantes. Une semaine plus tard, un e-mail arrive lui annonçant sa qualification pour la finale nationale à Paris. Les huit finalistes sont soumis à plusieurs épreuves techniques, de connaissances et de dégustations. Fabrice Renner a finalement terminé à la septième place. « C'est déjà bien d'être arrivé à ce niveau. Autour de moi, il y avait une sévère concurrence avec notamment des anciens sommeliers. Philippe Schlick, par exemple, avait été meilleur jeune sommelier d'Alsace. Je me suis pris au jeu, surtout après les demi-finales. C'est une belle expérience. Il y avait une superbe ambiance. Nous avons échangé entre nous sur notre métier », se félicite Fabrice Renner, grand défenseur des vins d'Alsace. « Je travaille avec une quinzaine de vignerons alsaciens. Nous expliquons aux gens au magasin que les vins d'Alsace font partie des grands vins de France. J'ai toujours des bouteilles de vins d'Alsace avec moi lors de mes déplacements. Il y a un excellent rapport qualité/prix. Mais encore faut-il l'expliquer, car pendant des années nos vins étaient considérés comme des « vins sympas ». Cela a changé. Notamment chez les consommateurs qui ont la trentaine », conclut le caviste.

Jean-Michel Hell



Septième meilleur caviste de France, Fabrice Renner est installé à Saint-Louis où il accueille les amateurs de vins « Au monde du vin ». © Jean-Michel Hell