

Alego
Toutes les infos sur vos lignes.
Alertes SMS Mail
Gardez un temps d'avance !
Inscriptions : alego-mobilite.fr

Art & Fenêtres
En toute confiance.
Fenêtres - Portes - Volets - Portails
Portes de garage - Stores - Pergolas
OUVERT TOUT L'ÉTÉ
1528, avenue du Parc-des-Expositions
LA TESTE-DE-BUCH | 05 57 730 824

LA DÉPÊCHE
DU BASSIN
N°1567 | Du jeudi 2 au mercredi 8 juillet 2026
www.ladepechedubassin.fr 1,90€

Menaces et violences, 4 mois de prison avec sursis requis contre Yves Foulon

P.8



LÈGE-CAP-FERRET

P.5

**Une ruine en vente pour
2,5 millions d'euros !**

MARCHEPRIME

P.10

**Le plus long complexe de
padel d'Europe déboule**

ARÈS

P.11

**Anaïs sera-t-elle meilleure
caviste de France ?**

E.Leclerc Mios
LA GRANDE AVENTURE
DES 10 ANS!
DU 23 JUIN AU 5 JUILLET
jusqu'à **50%** En bons d'achat
100 CHARIOTS! REMBOURSÉS* EN MAGASIN
CARBURANT À PRIX COÛTANT
VENDREDI 3 JUILLET SEULEMENT !! **20% EN BONS D'ACHAT SUR TOUTES NOS TÉLÉVISIONS**

R 28972 07020 1 59€ - 0702
40 Quai de Brazza 33100 Bordeaux

1d



ARÈS

L'étoile montante des cavistes du Bassin

Elle va représenter et porter les couleurs du Bassin en octobre prochain dans le Luberon pour les phases finales du Concours du meilleur caviste de France 2026. Voici Anaïs, jeune professionnelle arésienne, se distinguant par un parcours plutôt atypique.

Nous retrouvons la jeune femme entre les murs de la cave « La Bouteille à la Plage » à Arès avec son patron et mentor, Philippe. Souriante, avec le sens du commerce et une passion qui s'est dévoilée en découvrant peu à peu le métier, elle incarne le renouveau d'une profession en pleine mutation. Mais rien ne prédestinait Anaïs Bouyssie à intégrer l'univers des vins et des spiritueux. Née à Arès, issue d'une famille éloignée de ce milieu — sa mère est médecin et son père mécanicien —, elle se dirige initialement vers des études de médecine après son baccalauréat. Mais l'année 2020 et la crise du Covid-19 bouleversent ses plans, rendant sa première année très compliquée...

Au second confinement, elle fait le choix de rentrer chez ses parents sur le Bassin et de tout réinventer. C'est grâce à un oncle qu'elle met un premier pied dans la restauration. Une découverte : « C'est grâce à la restauration que j'ai découvert la partie spiritueuse plutôt, puis la bière », confie-t-elle. Anaïs décide alors de passer par la voie du vin pour structurer ses connaissances. Elle reprend ses études et intègre un BTS technico-

commercial en vins, bières et spiritueux en alternance. Durant sa formation, elle multiplie les expériences pratiques : travaillant en production dans une brasserie et effectuant plusieurs stages dans des caves. C'est lors de sa deuxième année qu'elle pousse la porte de la cave « La Bouteille à la Plage » à Arès pour solliciter une alternance auprès de Philippe Taupy, maître caviste installé depuis un quart de siècle. Le courant passe immédiatement. Après deux ans d'apprentissage, Anaïs y est embauchée.

« Parler des petits vigneron »

Après un an et demi et animée par le désir de découvrir l'envers du décor commercial, elle s'exile temporairement à Lyon pour une licence de responsable d'établissement marchand, tout en travaillant comme commerciale pour une marque de whisky auprès des réseaux de cavistes. Une expérience formatrice, mais qui lui permet de comprendre où se situe sa véritable vocation. Elle choisit de revenir à Arès, auprès de ses clients et de ses produits : « Moi, je préfère justement raconter les histoires, raconter un petit peu le processus de fabrication au client qui est souvent curieux, très ouvert. » Anaïs avoue s'épanouir dans la polyvalence qu'offre l'établissement, mêlant vins, bières locales, spiritueux et une petite épicerie (fromagerie et charcuterie). « Nous, ici, ce qu'on aime, c'est plutôt parler des petits vignerons », explique-t-elle. Pour dénicher ces perles rares, elle parcourt les salons professionnels



Philippe et Anaïs réunis au sein de la cave arésienne. JBL

majeurs aux côtés de ses collègues. Un travail de sélection rigoureux et de longue haleine pour garantir l'exclusivité des produits.

Parmi les plus jeunes de France

Elle porte aussi une voix de pédagogue auprès des jeunes générations qui ont parfois « une image du vin très élitiste. » « Si on ne s'y connaît pas en vin, on pense qu'on ne peut pas déguster, ce qui est complètement faux. C'est aussi un travail d'aller trouver des « petits vins », des vins assez accessibles, pour montrer qu'en fait, il ne faut pas forcément avoir un palais incroyablement pour apprécier du vin. »

C'est sous l'impulsion de son mentor, Philippe Taupy, lui-même membre de la Fédération des cavistes indépendants, qu'Anaïs se lance dans l'aventure du Concours du meilleur caviste de France 2026.

La préparation demande un investissement fort, comparable à ses souvenirs de première année : « C'est du bachotage. Il faut apprendre, apprendre et apprendre. Il faut être une bibliothèque humaine. Il faut connaître tous les cépages, tous les terroirs, toutes les régions viticoles du monde... Il faut être un vrai dictionnaire. » À cela s'ajoutent la maîtrise de la législa-

tion commerciale et l'art des accords mets et vins. Sur les 40 candidats retenus pour les phases finales, seuls neuf ont moins de 30 ans et concourent pour le titre de Meilleur Jeune Caviste de France. Anaïs est la seule femme de cette catégorie. Un motif de fierté mais aussi une source de pression pour celle qui n'affiche que cinq années d'expérience dans le métier, dont deux en alternance : « C'est très motivant et en même temps c'est très stressant. Me dire qu'à 24 ans, je pourrais éventuellement décrocher un titre, c'est très motivant. »