

Côté caviste  
présenté par Five Farms



## RENCONTRE AVEC CHRISTOPHE DEYMIER, GÉRANT DE LA CAVE DEYMIER À PAMIERS

*Pouvez-vous nous parler de votre parcours et de votre cave ?*

Le magasin a été créé par mon grand-père en 1950. Ensuite, un de mes oncles a repris le magasin au milieu des années 80 et quand mon oncle a annoncé qu'il allait partir à la retraite, il y a 4 ou 5 ans maintenant, je me suis manifesté. Je ne travaillais pas du tout dans ce milieu puisque j'étais directeur des systèmes d'information d'une centrale d'achat du secteur médical sur Paris. Je n'étais pas expert en vin ou en spiritueux, mais j'avais déjà quelques connaissances, ne serait-ce que par le prisme familial. À table, nous avons toujours parlé de bons vins et de bons alcools. Avant de reprendre le magasin, je me suis formé, d'abord sur Paris à l'École des Vins et Spiritueux, ensuite dans la vallée du Rhône, à Suze-La-Rousse, avec un diplôme de Sommelier Caviste à l'Université du Vin, et enfin j'ai travaillé avec mon oncle pour parachever ma formation sur le terrain. Au 1<sup>er</sup> avril, cela a fait trois ans que je suis à la tête du magasin. Nous avons beaucoup développé le rayon des spiritueux depuis mon arrivée. Premièrement par goût, et puis aussi par logique commerciale étant donné que les spiritueux se sont beaucoup développés ces dernières années.

*Qu'est-ce que vous aimez le plus dans votre métier de caviste ?*

Premièrement, le contact avec les clients. C'est quelque chose que je n'avais pas dans mon métier précédent. Apprendre à connaître les clients, leurs goûts, prendre de leurs nouvelles... Nous faisons partie de la vie quotidienne de nos clients. Il y a également des témoignages de clients qui m'ont beaucoup touché. Certains ont connu mon grand-père et mon oncle. Deuxièmement, c'est un domaine à la croisée de beaucoup de disciplines différentes que ce soit la biologie, la chimie, l'histoire, le patrimoine... C'est un milieu très riche et j'adore cette particularité.

*Depuis quelques temps, les alcools blancs font leur grand retour sur le devant de la scène avec le gin notamment et plus récemment avec la tequila et le mezcal. Ces tendances restent anecdotiques en province ?*

Effectivement, je pense qu'il y a un décalage entre le moment où la tendance émerge et où elle arrive jusqu'à nous. Nous avons eu la mode du gin et du sans alcool, mais cela ne représente pas de très grosses ventes. Il faut être en ville et avoir une clientèle avec un plus fort pouvoir d'achat pour attester de cet engouement.

*Que peut-on retrouver dans votre rayon gins ? Y a-t-il des profils aromatiques que préfèrent les consommateurs ?*

Nous vendons de tout, des gins tirant plus vers le genièvre et les agrumes ou plus consensuel, fruité et gourmand comme Panda Gin. Nous avons quelques clients qui sont adeptes des

cocktails, mais la majorité sont des amateurs à la recherche de pépites et préfèrent la dégustation pure.

*Une collaboration avec Swell de Spirits est en préparation, pouvez-vous nous en dire plus ?*

Le fondateur de Swell de Spirits, Michaël Barbaria, est Ariégeois. Sa famille habite à quelques kilomètres du magasin et nous étions son caviste avant qu'il lance son entreprise d'embouteilleur indépendant. Nous avons été l'une des premières caves auxquelles il a fait déguster ses premières cuvées, il était donc tout naturel de collaborer ensemble. Nous avons déjà fait un partenariat l'an passé où nous avons vendu 170 bouteilles en 2 heures ! La folie ! Au départ, c'était avant tout une histoire d'amitié et de soutien qui s'est soldée par une très belle réussite et visibilité pour nous. Nous réitérons donc l'expérience cette année avec une nouvelle cuvée, mais nous ne pouvons pas vous en dire plus pour le moment !

*Pensez-vous que le métier de caviste va évoluer ?*

Il est certain que notre métier va évoluer. Aujourd'hui, nous faisons face à une baisse de la consommation d'alcool en France. Les consommateurs modifient leurs habitudes et privilégient la qualité à la quantité, mais qui sait l'évolution dans les années à venir. De plus, nous serons impactés par le développement de l'intelligence artificielle, et ce, à mon sens, pour tous les métiers de conseil. Je pense que cela transformera tous les métiers, mais j'ignore dans quelle mesure.

*Enfin, dernière question, qu'attendez-vous de vos fournisseurs ?*

Un super rapport qualité prix ! (rires.) Je dois dire que c'est agréable de travailler avec des fournisseurs comme Premium Craft Spirits, avec un large portefeuille. Nous sommes preneurs de supports de communication pour alimenter notre communication sur les réseaux sociaux notamment. Nous attendons également d'être accompagnés sur les événements que nous organisons comme les soirées dégustations et masterclass que nous donnons 2 à 3 fois par an. C'est lors de ces occasions que nous mettons en avant tout notre savoir-faire et notre expertise. Les clients sont ravis de pouvoir découvrir des cuvées haut-de-gamme et des produits d'exception qu'ils ne pourraient jamais déguster ailleurs.

Propos recueillis par Noée Baud



La prestigieuse Distillerie Massenez est fière de proposer très bientôt la liqueur de Poire Williams Golden Eight au format Magnum 1,5 litres.

Réunissant un assemblage minutieux d'eaux-de-vie de Poire Williams d'une maturité de 8 ans d'âge, la Golden Eight® incarne l'essence même du fruit dans toute sa pureté. Les Maîtres Liqueuristes ont enrichi cette composition d'une subtile note de vanille et d'un délicat voile de caramel authentique, résultat d'un artisanat méticuleux et de secrets aromatiques précieusement gardés.

La sortie de la Golden Eight en Magnum 1,5 litres offre une nouvelle dimension à l'appréciation des connaisseurs exigeants. Disponible prochainement sur notre Espace Pro, cette édition promet une expérience gustative raffinée, inoubliable et encore plus gourmande !

## LE LIMONCINO BOTTEGA SANS ALCOOL

Une révolution pour les amateurs de boissons non alcoolisées : la Maison Bottega nous dévoile son nouveau Limoncino, cette fois-ci sans alcool !

Les fervents amateurs de boissons sans alcools peuvent d'ores et déjà se réjouir : une nouvelle création de la Maison Bottega est sur le point de faire son entrée fracassante sur le marché.



Baptisée Limoncino 0.0, cette nouveauté promet une expérience gustative inégalée. Le Limoncino sans alcool se présente comme un apéritif fruité, une boisson rafraîchissante après le repas et un ingrédient révolutionnaire pour les cocktails et les spritzers. Mais surtout, c'est une boisson unique, affichant la robustesse d'une liqueur sans pour autant contenir une seule goutte d'alcool. À base de citrons siciliens, ce nectar offre un mariage parfait entre la douceur du jus de citron, l'acidité de la pulpe et l'arôme enivrant des écorces. Une boisson fraîche, à savourer à tout moment de la journée. Patientez encore un petit peu, le Limoncino 0.0 sera bientôt disponible chez Premium Craft Spirits, prêt à conquérir les palais les plus exigeants !

**Aspect :** jaune Citron

**Nez :** un arôme enivrant de citron mûr et de zeste de citron frais, rehaussé de notes subtiles d'agrumes et de cèdre.

**Palais :** doux et velouté, ce Limoncino se distingue par un équilibre parfait entre les notes de citron et d'amertume.

## CES MAISONS QUI CÉLÈBRENT LES 80 ANS DU DÉBARQUEMENT

En cette année marquant le 80<sup>ème</sup> anniversaire du débarquement, chapitre décisif de la Seconde Guerre mondiale, la Maison Busnel, véritable institution au cœur du Pays d'Auge, ainsi que Squadron 303 Spirits rendent un hommage remarquable en lançant des cuvées spéciales.

Baptisée « Single Cask Anniversaire D-Day », cette édition limitée à 500 bouteilles de la Maison Busnel, incarne l'esprit des sacrifices et de la détermination des milliers de soldats alliés qui ont débarqué sur les plages de Normandie, le 6 juin 1944. Fruit d'un vieillissement de 4 ans en fût unique, ce Calvados d'exception offre des notes subtiles de fruits jaunes et d'abricot, captivant ainsi les amateurs les plus exigeants. À travers cette création, la Maison

Busnel perpétue son engagement envers l'histoire et la tradition tout en célébrant le courage et la résilience de ceux qui ont contribué à façonner un monde de liberté et de paix. En honorant leur mémoire, elle incarne un lien tangible entre passé et présent, rappelant à tous notre histoire, aussi précieuse que le breuvage qui en découle.

Fidèle à son crédeau - de l'Histoire, le meilleur - et à son héritage, il était évident pour les fondateurs de Squadron 303 Spirits de rendre hommage au 80 ans du D-Day à travers une série limitée à 1 000 exemplaires seulement. En ce printemps 2024, découvrez donc le "80th anniversary D-Day whisky", un assemblage de whiskies d'exception, puissant, enraciné, et avec beaucoup de maturité, une tourbe subtile, accompagnée d'une certaine salinité. C'est un whisky complexe qui propose une texture riche, tout en conservant une bouche onctueuse.



## UN DOUBLÉ D'OR POUR WEST CORK !

Lors des concours internationaux de boissons qui se sont tenus à Berlin, West Cork a brillamment conclu sa participation en remportant deux médailles d'Or.

Le "West Cork 5-Years-Old Pot Still" ainsi que le "7-Years-Old Single Malt Whiskies" se sont tous deux vus décerner cette prestigieuse récompense. Ces médailles d'Or témoignent de la qualité exceptionnelle des produits de West Cork et représentent une reconnaissance internationale méritée pour le dévouement quotidien des équipes qui s'efforcent de partager dans le monde entier, l'esprit unique de la distillerie.

