

Il est le meilleur jeune caviste de France

Alex Zaouk, 29 ans, s'est imposé pour sa toute première participation à ce concours.

NANTERRE | 92

PAR DAVID LVOIS

NUL BESOIN d'habiter le Bordelais, la Bourgogne ou la région Languedoc-Roussillon pour s'y connaître en vin. Alex Zaouk en est la preuve. Lui habite Nanterre (Hauts-de-Seine) où, dans le centre-ville, il attend les clients, y compris dans cette période de confinement, à La cave d'Alex. Et à 29 ans, il vient de décrocher le titre de meilleur jeune caviste de France à l'issue du concours organisé, mi-octobre à Bordeaux (Gironde), par le syndicat des cavistes professionnels et le magazine spécialisé « Terre de vins ». Ce titre de prestige,

plusieurs centaines de jeunes professionnels le convoitaient. Mais la concurrence, même féroce, n'a jamais effrayé Alex Zaouk. « C'est la première fois que la catégorie jeune caviste était intégrée à ce concours et ça me tenait vraiment à cœur d'inscrire mon nom à ce palmarès, lâche-t-il. En fait, je voulais pouvoir dire : à jamais le premier » Pour décrocher le Graal, le caviste de Nanterre formé à l'école hôtelière de Tours (Indre-et-Loire) a dû triompher de plusieurs épreuves. D'abord répondre à un questionnaire portant sur les vins, les terroirs, les années ou encore la législation. Déjouer ensuite les pièges d'une simulation de vente-



Nanterre (Hauts-de-Seine). Alex Zaouk s'est adapté au confinement et livre à domicile.

conseil, puis se sortir enfin d'une dégustation à l'aveugle d'un vin, d'un champagne et d'un cognac. « C'était mon premier concours et j'ai adoré l'ambiance, glisse l'intéressé. Notamment l'adrénaline que

provoquent les épreuves et l'annonce des résultats... » Une adrénaline qu'Alex a connue dans son autre vie, quand il officiait comme sommelier dans les bistrotis parisiens du chef Alain Ducasse

puis au restaurant du Plaza Athénée avant de partir découvrir les vignobles du nouveau monde et de s'envoler pour un hôtel de Bora-Bora. « Ce stress, cette adrénaline du service m'a vraiment manqué au début, d'autant plus que dans une cave, vous n'êtes pas toujours assailli par les clients, reconnaît-il. Puis j'ai décidé de mettre à profit mes moments de creux, pour réviser un peu et bien préparer le concours. »

Dans un coin de la cave, les ouvrages qu'il a potassés pendant dans des semaines, sont toujours sur un tonneau en chêne transformé en bureau. « Ce titre, je le vois comme un tremplin et pas comme un aboutissement, glisse-t-il. Et

dans deux ans, à la prochaine édition, je viserais le titre de meilleur de caviste de France. » « Il y arrivera », prédit son épouse Léa.

Et même si ce titre devait lui échapper, Alex promet qu'il continuera à développer les qualités qui celui, lui, constituent un bon caviste : l'empathie et le partage. « On n'est surtout pas là pour étaler notre science et nos connaissances », insiste-t-il. « Lui acheter du vin est un plaisir, assure Etienne, un client. Depuis qu'il a repris la boutique j'ai dû y aller à deux ou trois reprises. L'accueil est excellent et ses conseils précieux. Ce titre, il le mérite. »

www.lacavedalex.fr