

Alexis Zaouk est tombé sous le charme du centre-ville de Nanterre. Il y retrouve l'ambiance d'un bourg de province à vingt minutes des Champs-Élysées.



Clare Maxel

TALENTS

Un monde de vins

À 15 ans, alors inscrit à l'école hôtelière de Tours, l'amour du vin lui tombe dessus. Son professeur, Christian Pechoutre, meilleur ouvrier de France en sommellerie, lui transmet sa passion dès les premières initiations à l'œnologie. « À cet âge, on a le droit de goûter aux vins à l'école, mais on est quand même censés les recracher », s'amuse Alexis Zaouk. Quatre ans plus tard, une fois son bac pro en poche, le jeune homme veut absolument intégrer la promotion de dix élèves du brevet professionnel que dirige son ancien mentor. Cette formation en apprentissage promet à ses étudiants un tour de France des vignobles en deux ans. Ils étudient les cépages en classe et apprennent le métier en entreprise. Le reste du temps, ils se rendent sur le terrain en Bourgogne, dans le Bordelais, dans le Languedoc... « Une semaine par mois, on part à la rencontre des vignerons qui nous parlent de leur métier, le rêve ! » Pour mettre toutes les chances de son côté, Alexis se renseigne auprès des élèves des promotions précédentes et parvient à décrocher un contrat d'apprentissage dans les restaurants d'Alain Ducasse. Le sésame pour entrer dans le cursus tant convoité. Après des débuts dans les bistrotts du chef, il est pris comme apprenti à l'Hôtel Plaza Athénée. Il y sert des bouteilles de vin dont le coût peut atteindre 12 000 euros ! La main ne tremble pas, même quand les clients sont célèbres. « Je suis un grand fan de foot et, de temps en temps, j'avais le plaisir de servir des joueurs du PSG. » À l'issue de son apprentissage, Alexis est embauché comme sommelier dans les restaurants d'Alain Ducasse, où il apprend à élaborer une carte des vins. Mais à 24 ans, le jeune professionnel a envie de découvrir l'étranger et postule dans un hôtel 5 étoiles de Bora-Bora à Tahiti. Il est recruté par la responsable ressources humaines, qui deviendra sa femme, et prend les commandes des quatre restaurants de l'hôtel. « Je m'occupais

250
références
de vins
et spiritueux
à La Cave d'Alex

Ouvert
6/7
jours

Une offre
de bouteilles de
6 à 120
euros

des achats. J'étais obligé de commander dès le mois d'août la champagne des fêtes de Noël car il arrivait par bateau. » Sur place, Alexis ouvre des cours d'œnologie dans le lagon, durant lesquels les clients ont littéralement les pieds dans l'eau. Au bout d'un an et demi, son épouse et lui ont le mal du pays. Ils reviennent à Paris, à Nanterre plus précisément, et s'installent dans l'écoquartier Hoche. « On cherchait à investir dans l'immobilier et quand on a vu le centre-ville de Nanterre, on est tombés sous le charme. J'y retrouve l'ambiance d'un bourg de province, mais à vingt minutes des Champs-Élysées. »

Il y a près d'un an, alors qu'il occupe le poste de directeur du pôle restauration et événementiel à l'Aquarium de Paris au Trocadéro, Alexis reçoit un texto. Le gérant de la cave à vins de la rue Maurice-Thorez, qu'il fréquente comme client, lui confie son souhait de céder son affaire. À 28 ans, l'amoureux des vins ne laisse pas filer cette opportunité et ouvre sa boutique en juin. Il y casse les codes de décoration de la cave à vins traditionnelle. Un samedi sur deux, le nouveau maître des lieux invite des vignerons, qui viennent à Nanterre présenter leurs vins. Alexis dispense également des cours d'œnologie un soir par mois. « Le mardi 17 décembre, je reçois un groupe de huit personnes dans le caveau aménagé au sous-sol sur le thème du chardonnay. » Son coup de cœur pour Nanterre l'encourage aujourd'hui à s'ancrer dans la ville. Il est devenu partenaire du club de basket, où il sert les invités les soirs de match au Palais des sports, et de la Maison de la musique, où il présente une sélection de vins les jours de spectacle.



WWW.LACAVEDALEX.FR



LA CAVE D'ALEX - NANTERRE