



# SYLVAIN ROCHE, SÉLECTIONNÉ POUR LES PHASES FINALES DU CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE

Il a appris la bonne nouvelle le 22 mai dernier. Sylvain Roche, gérant de la boutique « Les Vins de Sylvain et autres merveilles » est sélectionné pour les phases finales du concours du « Meilleur Caviste de France 2026 ». Avec 15 ans de métier derrière lui et 5 participations au concours à son actif, le « Maître caviste » roannais espère décrocher le titre qu'il brigue depuis 2014.

## DONNER DE LA VISIBILITÉ AU MÉTIER DE CAVISTE

Créé par le Syndicat des Cavistes Professionnels (SCP), le concours biennal est ouvert à tous les cavistes de France quel que soit leur statut. Organisé par les cavistes pour les cavistes, il vise à donner de la visibilité à la profession tout en tirant le métier vers le haut grâce à l'émulation qu'il génère.

## LE CONCOURS

La finale proprement dite se déroulera les 25 et 26 octobre prochains dans le Luberon, au Château Val Joanis. Durant 2 jours, 40 cavistes provenant de toute la France se retrouveront pour se départager en toute convivialité. Différentes séries d'épreuves élimineront d'abord 25 candidats. Sur les 15 qualifiés, il n'en restera plus que 8 pour atteindre la finale. À l'issue de celle-ci, seront distingués un Meilleur Caviste de France, un Caviste d'argent, un Caviste de bronze et un Meilleur Jeune Caviste de France (le candidat de moins de 30 ans le mieux classé parmi les 40 finalistes).

## DES ÉPREUVES DIVERSIFIÉES

Pendant les 2 journées de finale, les candidats auront diverses épreuves écrites : questionnaires de connaissances, dégustation à l'aveugle et des épreuves orales : quiz de rapidité et de connaissances, ainsi qu'une épreuve mystère de mise en situation.

## UNE PRÉPARATION RIGOREUSE

Pour performer en octobre prochain, Sylvain a déjà établi un programme précis de révisions, par thèmes et par disciplines. Pour cela, il sera épaulé par sa collaboratrice Axelle, qui lui préparera des dégustations à l'aveugle corsées et pourquoi pas s'entourer d'un préparateur mental pour optimiser ses chances de l'emporter et ne pas laisser le stress le gagner. Car la pression, c'est bien connu, elle ne se subit pas, elle se boit !

## INFOS PRATIQUES

Les Vins de Sylvain  
52 avenue de Paris - Roanne  
04 77 78 00 15  
[www.lesvinsdesylvain.fr](http://www.lesvinsdesylvain.fr)



Credit photo : Château Val Joanis.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.