

# SAVOIR FAIRE SON CHEMIN DANS LE MONDE DU VIN

La filière viticole fait rêver les cadres qui veulent devenir vigneron, œnologue, maître de chais, sommelier, caviste ou négociant. Mais les places sont chères. Ceux qui réussissent sont inventifs, réactifs, et surtout passionnés.

Quand, à 29 ans, Thibaut Meslay décide de créer son entreprise dans le domaine du vin, c'est un novice en la matière. A la sortie de sa maîtrise de sciences de gestion à Paris-Dauphine, le jeune homme avait opté pour des postes dans le conseil ou la finance. L'année dernière, il crée Au Bonheur du vin, un service qui propose de stocker les bouteilles des particuliers dans une cave géante en plein Paris. Son atout ? Avoir su installer un concept innovant.

Car s'il fait toujours rêver, le secteur ne va pas bien. Selon une enquête Vinitech, réalisée par BVA en juin 2004, près de la moitié des experts considèrent que la filière viticole est en crise, notamment en raison de la concurrence internationale. Quant à la consommation de vin en France, elle baisse régulièrement depuis de longues années. "Après vingt ans de croissance, le secteur a essuyé une brusque inflexion en 2000. La France perd des marchés à l'export, ce qui resserre les effectifs. Vignerons et œnologues sont touchés. Les seuls à tirer leur épingle du jeu sont les commerciaux

qui maîtrisent les techniques d'export ou bien les professionnels qui se lancent dans les prestations de services en se dotant d'une approche innovante", indique Michel Remondat, créateur de Vitisphère, une plate-forme Internet d'information destinée aux professionnels.



Miser sur les produits et les services originaux

Pour réussir, il faut donc redoubler d'ingéniosité et de créativité. Objectif : sortir du lot les 200 000 Français qui cultivent la vigne et transforment le jus de raisin. De nos jours, plutôt que de se faire viticulteur, mieux vaut donc miser sur des services ou des publics nouveaux, des produits originaux, des présentations audacieuses.

On se souvient de Caudalie qui, au début des années quatre-vingt-dix, avait créé des crèmes de beauté à base de pépins de raisin, et inventé du même coup le concept de vinothérapie... L'entreprise Nayandei, située à Rivesaltes, a pour sa

part eu l'idée de proposer en discothèque du vin aux jeunes grâce à un design de bouteille original. Etre inventif, cela peut aussi consister à conjuguer les différentes facettes du métier (les cavistes proposent ainsi souvent des dégustations ou des expositions...), ou bien à avoir suffisamment d'ambition pour se projeter très tôt dans un modèle à long terme ou viser la clientèle mondiale. "Le marché de la création d'entreprise n'est pas atone. Mais, pour que cela marche, il faut être dans la tendance, et oublier les "business models" d'il y a quinze ans, quand on investissait dans le foncier", résume Joëlle Brouard, directeur du mastère de commerce international des vins à l'ESC Dijon.

**Apprentissage sur le tas.** Paradoxalement, les formations, elles, se sont développées à un rythme soutenu, souvent portées par la bonne santé économique que connaissait auparavant le secteur. Fondateur de la société H & B Sélection, à Bouzigues, François Bannier a suivi le mastère de l'ESC Dijon pour se donner

## FORMATIONS

**DESS droit de la vigne et du vin** (université d'Aix-en-Provence).  
Tél. : 04 42 17 29 05.

**Mastère professionnel spécialité vins de Champagne** (université de Reims).  
Tél. : 03 26 91 85 30.

**Mastère commerce international des vins et spiritueux** (ESC Dijon).  
Tél. : 03 80 72 59 00.

**Wine MBA** (Ecole de management de Bordeaux). Tél. : 05 56 84 22 29.





JOCELYN FAROCHE

“ J’ai rencontré une centaine de professionnels du secteur avant de me lancer. Mon conseil ? Jouer sur le bouche à oreille et le réseau ”

**THIBAUT MESLAY, CRÉATEUR DE AU BONHEUR DU VIN**

toutes les chances de réussir dans son nouveau métier : éleveur négociant de vin en Languedoc-Roussillon. Aujourd’hui, nombreux sont les créateurs qui se contentent de leur formation supérieure. “C’est sur le terrain que tout se passe. Le tout, c’est d’y croire”, assure ainsi Laurent Le Moigne, 36 ans, qui a ouvert sa cave, Le Vin en tête, il y a deux ans et demi à Paris. “J’ai foncé tête baissée parce que c’est un secteur passionnel et que le vin a toujours fait partie de ma vie”, dit Raphaël Gimenez-Fauvety, ancien producteur de

disques, qui a tout lâché pour s’associer à un caviste et créer Aux Caprices de l’instant. Beaucoup préfèrent apprendre sur le tas, comme Thibault Meslay et son associé, qui font partie de l’Association des sommeliers de Paris. Celle-ci fédère 450 professionnels. Ne négligez pas pour autant les cycles courts, durant lesquels vous apprendrez beaucoup (cours d’œnologie, par exemple...).

**Supplément culturel.** Si certains font l’impasse sur les études, c’est pour gagner une course contre la montre : il s’agit de

se positionner sur un créneau avant les autres, et de bloquer les futurs entrants avec un avantage concurrentiel fort. Car, dans le vin, l’offre est pléthorique. Le consommateur, ne sachant plus où donner de la tête, devient de plus en plus exigeant. “On ne peut exister que parce qu’on offre un supplément culturel”, reconnaît Raphaël Gimenez-Fauvety. Pour affiner leur projet, Thibault Meslay et son associé ont ainsi rencontré une centaine de professionnels du secteur (sommeliers, producteurs, négociants, assureurs) avant de se lancer : “Il faut jouer sur l’effet bouche à oreille. Le réseau reste le meilleur support possible.”

**Petit milieu.** Enfin, pour réussir, n’oubliez pas de démystifier ce milieu. “Tous les gens voient le côté sympa. Mais quand on devient caviste, il y a 95 % de maintenance. C’est dur physiquement”, observe Laurent Le Moigne. Le métier est dur, ingrat : l’ouvrier viticole va sur le terrain tailler, planter ou soigner. Même l’œnologue, le “scientifique du vin”, doit se rendre dans les caves pour analyser la fermentation. Mais le vin aura raison de tous ces problèmes...

C’est un monde où tout le monde se connaît et s’entraide au besoin, assurent les plus enthousiastes. “Les gens ne sont pas câblés business/business”, se félicite Laurent Le Moigne. Le revers de la médaille, c’est que ce fameux milieu est petit : autant éviter par conséquent de se faire des ennemis ! Pour réussir, une bonne solution est de s’entourer de professionnels du secteur. Au Bonheur du vin s’est par exemple associé à Georges Lepré, ancien chef sommelier du Ritz. Dans le monde du vin, l’imagination est encore au pouvoir : profitez-en ! ■

**Capucine Graby**

## EN SAVOIR PLUS

### Un livre

**Guy Renvoisé, Le monde du vin a-t-il perdu la raison ?, éd. du Rouergue, 2004, 384 p., 29 €.**

### Un site Internet

**Vitisphère, le site des professionnels du vin. Actualités, articles économiques, un annuaire, une bourse d’emplois... [www.vitisphere.com](http://www.vitisphere.com)**