

Fabrice Parisot. Caviste atypique, tombé dans le vin par coup de foudre il y a dix ans, Fabrice Parisot a repris Les Caves du Forum, à Reims, en avril 2004. De séances de dégustation en séances de dégustation, il prêche pour le bon vin avec amour et simplicité.

L'amour du vin pour mission

Carrure ample, visage rond et jovial, Fabrice Parisot respire la fraîcheur et l'innocence. Pas étonnant pour la fraîcheur, vu que son lieu de travail, c'est une cave au mur de craie, où l'on s'enfonce à plus de 9 mètres sous la ville de Reims à une température qui, en ce moment, dépasse rarement les 13°C. Quant à l'innocence, il y a bien cette lueur d'émerveillement dans ses yeux quand il dit les mots des saveurs viticoles. Mais plus souvent la lueur est flamme, et trahit la passion qui a amené à 30 ans ce fils d'ouvrier picard, électricien de formation, à exercer la profession de caviste et à reprendre l'une des plus belles caves de la ville, la Cave du Forum.

En avril dernier, à deux pas de la place du Forum, il a repris cette cave de 400m² qui date du début XVI^{ème} avec un ami, passionné lui-aussi, ambulancier de profession, Etienne Poirier et, avec l'assentiment tacite des bouteilles qui l'entourent, annonce dans un soupir de contentement : "je suis bien, là ! C'est l'idéal. Moi, j'aime les vins antiques, peu soufrés, je ne suis pas extrémiste bio, mais j'aime les vins nature, et pour être bien conservés, il leur faut cet environnement : une température basse, une bonne hygrométrie, pas de lumière..."

Rien à voir, donc, avec les cavistes "pour touristes", qui vendent leur vin derrière des vitrines éclairées comme de la joaillerie avec une ambiance plus chaleureuse pour les clients frieux et pressés que pour leur produit. Contre eux et contre la grande surface, Fabrice Parisot peste et ne s'en cache pas. En février dernier, un témoignage dans ce sens dans le journal *Marne Hebdo* lui a d'ailleurs valu pas mal d'inimitiés dans la profession de caviste. Peu importe, son credo est clair : "le vin n'est pas un produit comme un autre" et quitte à froisser, il le réaffirme : "85 % des cavistes sont des volumistes et s'intéressent avant tout à leur marge (...). Moi, les plus grands cavistes, je les rencontre chez les viticulteurs, pas dans des boutiques."

Son arme pour faire la différence, c'est justement sa passion et l'envie de la partager. Ce qu'il fait à travers des séances de dégustation, où il cherche à porter la bonne parole du vin français de terroir, avant qu'il ne soit trop tard et que la concurrence des "vins du nouveau monde" n'ait imposé ses règles de productivité intensive.

NE IL Y A DIX ANS

Les clubs de dégustation, voilà dix ans qu'il les traîne partout où il va. Dix ans de passion, d'aucun diront que ce n'est pas grand chose. Mais pour Fabrice, en quelque sorte, c'est toute sa vie, puisque c'est il y a dix ans, à l'occasion d'un repas, qu'elle



"La plupart des vigneron n'ont pas le temps de rencontrer les clients, pourtant, ils ont beaucoup de choses à dire pour faire découvrir leurs vins".

a commencé; sous sa forme actuelle du moins. Fabrice raconte : "J'avais 20 ans et un soir, à un repas, un copain âgé de 10 ans de plus que moi, Jean-François, m'a viré mon verre de Coca et m'a dit "tiens, goûte ça!" C'était un Crozes-Hermitage 90. D'abord, ça a été le nez, j'ai été surpris, je ne m'attendais pas à des odeurs aussi riches, et puis toutes les saveurs... enfin ça m'a conquis. J'é-

"J'étais Mc Do, Coca et boîte de nuit ... ce verre de vin a changé toute ma vie"

tais McDo, Coca et boîte de nuit, ce verre de vin a changé toute ma vie. Après ça, je passais tous mes samedis soirs à faire des séances de dégustation."

De là à en faire une profession, il fallait avoir de l'imagination et du culot pour le concevoir du fin fond de l'Aisne céréalière. "Ce qui m'a aidé, reconnaît Fabrice Parisot, c'est peut-être le travail que je faisais alors, j'étais intérimaire pour un fabricant de farines pour animaux, je portais des

sacs de 30kg à longueur de journée... alors là, à chaque sac, on se remet en question!"

Au diable les risques, le crédit de la voiture, le loyer à payer et les réticences des proches : "Ma femme m'a compris, mais c'est la seule, se rappelle Fabrice. Dans l'Aisne, le boulot ne court pas les rues et j'étais le seul embauché dans la famille." Grâce au Fongecif, qui finance des congés individuels de formation, il part un an au CFPPA d'Avize passer un diplôme de responsable d'exploitation viticole. Sur une promotion d'une vingtaine d'élèves, ils sont quatre ou cinq à obtenir leur diplôme, il en est.

A Avize, il avait créé un club de dégustation. De retour dans l'Aisne, il va jusqu'à initier à la dégustation le village de Fontaine-les-Vervins (1000 habitants), où il réside. Sa mission prend forme et professionnellement, passe d'abord par des chemins détournés. Il est dans un premier temps employé par une entreprise bordelaise au service action commerciale. Là, c'est dans les grandes surfaces, micro à la main, qu'il prêche pour le bon vin. Mais, très vite, il est en désaccord avec les méthodes de la

1997

Premier vin dégusté. C'est le "déclic" avec un Crozes-Hermitage 1990, grâce à son ami Jean-François.

1999

Le 5 septembre, c'est la date de la reprise des études en viticulture et œnologie au lycée agricole d'Avize.

2000

13 novembre, c'est la date de naissance de son fils.

2004

Le 15 avril, c'est le premier jour de travail de Fabrice Parisot en tant que propriétaire des Caves du Forum.

grande distribution. Par la suite, exerce un an sur les routes de France à la découverte des vigneron, dont il est chargé de vaner les produits auprès des restaurateurs. Une année enrichissante, sorte de tour de France des vignobles, où son carnet d'adresses prend du volume. "Mais j'étais tout le temps sur les routes, le petit est arrivé à cette époque là. J'étais arrêté."

Il y a un peu plus de deux ans Fabrice Parisot a commencé à travailler pour un caviste du centre ville de Reims. Désormais, il est son propre patron et ambitionne de part la conquête d'esprits neufs, avant de découvrir les trésors du vin. Les idées préconçues, ni académiques, ni pédantes. Il orchestre des dégustations à thème les premiers et derniers d'été de chaque mois, curieux vers des vins généralement dénigrés et, chaque mois, il invite les "vignerons", à présenter et expliquer leur vin, expliquer leur "coup de patte". "Ce que je veux", explique Fabrice Parisot, c'est que les gens découvrent le vin autrement qu'une boisson. J leur dis : "Vous n'aimez pas le vin, c bien vous allez voir tout ce qu'il y d'autre dans une bouteille". Une bouteille, c'est plein d'histoires."

GUILLAUME TRÉCA