

## La caviste lyonnaise Léa Perret (Maison Nicolas) récompensée à l'Élysée pour le trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie

Paris, 27 janvier 2022 - Léa Perret, gérante de la cave Nicolas Victor Hugo à Lyon a été récompensée lors de la remise des Trophées des Rabelais des Jeunes talents de la gastronomie 2021. Organisé par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) depuis 2012, l'événement a eu lieu le 12 janvier 2022, au Palais de l'Élysée, en présence du Chef de l'Etat. Destinée à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité, cette opération a permis de mettre à l'honneur une trentaine de jeunes professionnels talentueux dans différentes catégories.



Crédit photos : Vikenscommunication C. DOUX

### Une passion pour le vin, née au sein de la maison Nicolas

Le parcours de Léa Perret commence en 2013, avec deux ans de BTS en alternance réalisés au sein de la maison Nicolas. C'est lors de cette première expérience professionnelle que Léa découvre sa passion pour le vin. Elle poursuit son parcours en tant que caviste indépendante, vendeuse et enfin responsable de cave. Après ses premières expériences à Paris, Léa Perret est maintenant gérante depuis deux ans et demi de la cave Nicolas Victor Hugo à Lyon, ville dont elle est originaire. Son parcours se poursuivra bientôt en tant que cogérante de la boutique Nicolas Jacobins dans le centre-ville de Lyon.

### Une expérience hors du commun

Après avoir participé au concours du Meilleur Caviste de France en 2020 où elle a terminé dans le top 40, le Syndicat des Cavistes Professionnels a proposé à Léa de participer à la 9e édition des Trophées des Rabelais des jeunes Talents de la gastronomie 2021. Le 12 janvier à l'Élysée, elle a reçu, des mains du Président de la République, le prix Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, dans la catégorie Cavistes qui récompense l'engagement et la passion de Léa pour son métier.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Communiqué de presse

*« Je garde un excellent souvenir de cette expérience. J'ai énormément de chance d'avoir pu participer aux Rabelais des Jeunes Talents de la gastronomie aux côtés de jeunes professionnels talentueux, de tous horizons. Je suis également fière d'avoir représenté les femmes de la profession et d'avoir obtenu cette récompense à seulement 26 ans »* déclare Léa Perret.

#### **À propos de Nicolas**

*Créée en 1822, la Maison Nicolas fut à l'origine d'une innovation qui a révolutionné non seulement le secteur du vin mais également les habitudes de consommation : la vente de vin en bouteille ! Depuis près de 200 ans, la Maison Nicolas n'a eu de cesse d'innover pour répondre aux demandes de ses clients, du développement de marques telles que « Les petites récoltes » ou « Les grumes », à la distribution de bouteilles fines en passant par les ventes de vins de primeurs. Nicolas s'est aujourd'hui diversifié avec un large éventail de champagnes, spiritueux (whiskies, rhums, vodkas) et, plus récemment, de bières avec une gamme de craft beers qui s'enrichit chaque jour. Présent aujourd'hui dans 10 pays et dans les DOM-TOM, avec 558 caves en France et à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence. Les 765 cavistes de la Maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins). [www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)*

#### **Contacts Presse Nicolas : Agence OMNICOM PR Group**

Marielle Brisson - [marielle.brisson@omnicomprggroup.com](mailto:marielle.brisson@omnicomprggroup.com)

Ophélie Wachala - [ophelie.wachala@omnicomprggroup.com](mailto:ophelie.wachala@omnicomprggroup.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.