

Léa Perret, l'étoile montante de la Maison Nicolas, sacrée Meilleure jeune caviste de France 2022

Paris, le 19 octobre 2022 – Organisé depuis 2014 par les cavistes membres du Syndicat des Cavistes professionnels, la finale du concours du Meilleur Caviste de France 2022 a eu lieu le 17 octobre 2022 au Palais des Papes à Avignon. Cet évènement a pour objectif de valoriser le métier de cavistes par sa diversité et générer une cohésion autour de ce moment incontournable.



Passionnée par le vin, c'est depuis 2019 que Léa Perret travaille au sein de la Maison Nicolas, avec laquelle elle partage son expertise dans le vin. C'est autour des valeurs de qualité et de partage, qu'elle a débuté en tant que caviste indépendante, vendeuse et responsable de cave à Paris. Par la suite, elle a rejoint, Lyon, sa ville d'origine.

Aujourd'hui, gérante de la cave Lyon Jacobins dans le centre-ville de Lyon, c'est au sein de sa boutique que Léa brille et fait rayonner son savoir-faire dans le vin.

Après une première participation en 2020, c'est aux portes de la demi-finale que Léa a été stoppée dans son élan pour des raisons liées à la COVID. Plus qu'une récompense, le concours du meilleur caviste a pour objectif de mettre en lumière les connaissances des cavistes, leur savoir-faire et leur relationnel.

En janvier 2022 à l'Élysée, Léa Perret a eu l'honneur de recevoir des mains du Président de la République, le trophée des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie.

C'est avec fierté que Léa Perret partageait les valeurs de la Maison Nicolas et que le titre de Meilleure jeune caviste de France lui a été attribué.

« Si j'étais un vin, je serais un Champagne en Brut nature, précis, entier et pétillant » 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 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 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 11 pays et dans les DROM-COM, avec 506 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)

Contact presse Nicolas

Riana Abraham – rabraham@nicolas.com - 0141738117