

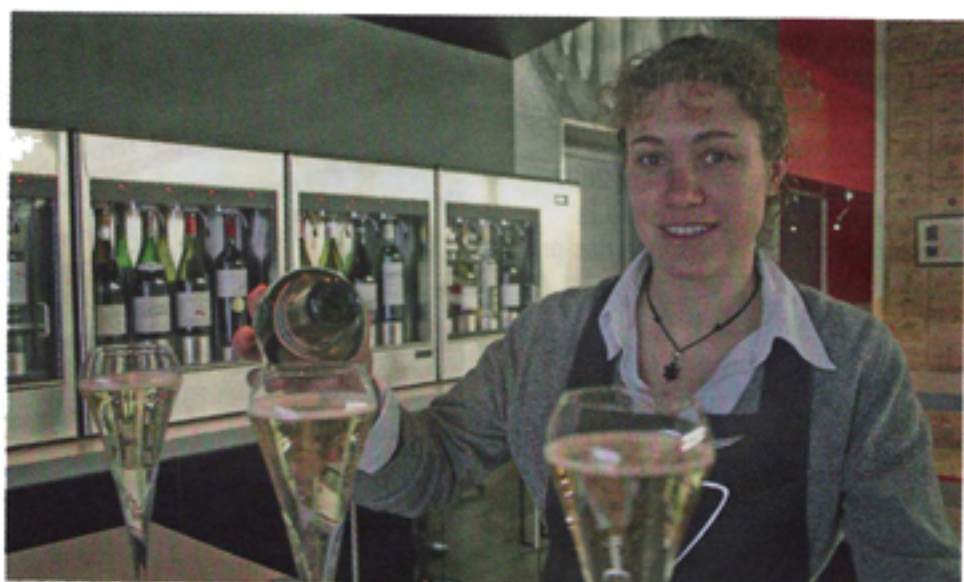
Chai n°5 : une nouvelle cave pour les passionnés

Deux Saint-Quentinois ont créé une cave d'un nouveau genre à Saint-Quentin. Quelque 350 références sont vendues et classées par sensation gustative. Côté ambiance, ce bar à vins propose de découvrir et de déguster des cépages ; des soirées et rencontres y sont organisées. Une manière de réconcilier le vin et les consommateurs.

L'ancienne station-service du boulevard Henri-Martin, fermée depuis de nombreuses années, retrouve une activité : celle d'une cave flambant neuve ouverte en novembre dernier et dont l'enseigne Chai n°5 rappelle une fragrance connue. « C'est un jeu de mots avec Chanel n°5, mais c'est aussi l'endroit (le chai) où l'on entrepose les fûts et le n°5 est l'adresse du boulevard Henri-Martin où nous sommes », explique Perrine Miel. Cette jeune femme de 30 ans a fait le pari d'ouvrir cette cave d'un tout nouveau genre. Avant d'en arriver là, la Saint-Quentinoise a sillonné les vignobles de l'Hexagone, a fréquenté l'université française du vin dans le Vaucluse et une école hôtelière et s'est formée en tant qu'analyste sensorielle, caviste et sommelière. « J'ai été élevée dans un milieu où l'on aime les bons produits et c'est là que j'ai découvert le vin. Ce fut une révélation pour moi », raconte-t-elle. Il y a dix ans, Perrine Miel rencontre François Raffin, un négociant en vins depuis quatorze ans à Saint-Quentin. « Il a eu vent de mon projet de création d'une cave et lui cherchait quelqu'un pour créer un espace à Saint-Quentin », relate la jeune femme. Ces deux là sont complémentaires, partagent la même passion, voient le monde du vin de la même manière. Perrine Miel apporte ses connaissances dans le vin, la dégustation et François Raffin amène son savoir-faire dans la logistique.

350 références proposées

De cette association est né un projet qui aura demandé deux années avant de sortir de terre. L'étude de marché a ainsi révélé une évanes-



Perrine Miel a cette envie de faire découvrir et partager sa passion aux consommateurs initiés et non initiés.

centielle vers Reims, Lille et Paris d'une clientèle à la recherche d'authenticité. Le marché saint-quentinois est dominé par la grande distribution qui, toutefois, constate une baisse de ses ventes depuis quelques années. Les consommateurs sont aussi à la recherche de cavistes qui leur fassent découvrir et partager l'histoire du terroir et qui les fassent voyager. « En temps de crise, les gens boivent moins mais sont à la recherche de produits authentiques et de qualité. » Les 250 m² de l'ancienne station-service ont été transformés en une véritable cave à vins. Une température de 14° toute l'année et des rayonnages à faire pâler les passionnés. Quelque 350 références de vins et champagnes sont entreposées et classées par sensation gustative et non pas par appellation comme c'est souvent le cas. L'autre originalité est de faire tourner les stocks, d'accueillir de nouveaux vins tout en gardant les références incontournables. De plus, « 90 % de nos vins proviennent de vigneron indépendants », précise Perrine Miel qui va elle-même à la rencontre des producteurs. « Ces vins sont souvent choisis sur un coup de cœur », comme ce cidre et ce jus de pomme de Thiérache.

Perrine Miel et François Raffin sont allés au-delà d'une simple cave. Ils y ont créé un bar à

vins offrant un espace convivial et de détente où se retrouvent les passionnés sur fond de musiques d'ambiance créées spécialement pour l'entreprise par un DJ de Saint-Quentin et proposées à la vente – « ce qui donne une identité à l'entreprise ».

Déguster avant l'achat

L'entreprise a investi dans une machine "Enomatic", la seule chez un caviste entre Bruxelles et Paris. « Cette machine nous permet de protéger et de conserver le vin pendant quatre semaines. » Ce bar permet aussi aux clients de déguster avant l'achat. Des consommateurs qui viennent ici pour partager une passion, parler et découvrir de produits rares. « Nous accueillons aussi bien les passionnés que les non-passionnés qui peuvent s'initier. » Le concept de Chai n°5 propose aussi des cours de dégustation, d'œnologie, des soirées autour de thèmes, des rencontres avec des vignerons. Les fondateurs de cette nouvelle enseigne veulent décomplexer l'œnologie, conquérir de nouveaux consommateurs et réconcilier les jeunes avec le vin, « un patrimoine français à défendre », conclut avec verve Perrine Miel.

Jacky Lacherest