



PLUS QUE JAMAIS LE CONCOURS DES CAVISTES !

Pour sa quatrième édition, les cavistes ont été 20% plus nombreux que l'année dernière à voter pour le concours Les Spiritueux de l'Année !

Près de 500 cavistes ont pris le temps de juger les candidatures, une participation record qui consacre ce concours comme une référence dans leur secteur d'activité. Un grand merci à eux pour leur fidélité et surtout de nous faire part ainsi de leur expertise.

Les résultats de cette édition confortent les tendances décelées depuis quatre ans.

Tout d'abord, il y a une vraie reconnaissance de leur part pour le travail accompli et l'investissement pérenne dans le circuit cavistes. Là où, en tant que journalistes, nous avons tendance à nous laisser happer par la nouveauté ou le sensationnel, ils ont à plusieurs reprises consacré des valeurs sûres et établies, quitte à ce que soient récompensées, certes pour des spiritueux différents, les mêmes maisons que l'année dernière. Et même lorsqu'un nouveau lauréat apparaît, ses dauphins traduisent cette reconnaissance. Ce fut ainsi le cas dans la catégorie whisky français où les lauréats 2023 (Rozelieures) et 2022 (Armorik) sont montés sur le podium. Finalement, ils ont privilégié d'une courte tête le whisky Galaad et sa cuvée « À la table des chefs ». Le jury n'a pu que conforter ce choix en soulignant tout l'intérêt d'introduire le whisky dans un univers gastronomique.

Pour autant, ce sont aussi des découvreurs de nouveaux talents et ceci sans *a priori*. C'est ainsi qu'en whisky international, leur classement consacre un whisky finlandais devant un scotch whisky, un whisky danois et un irish whiskey. *Cavistes & Co* avait déjà mis en exergue l'éclectisme de leur offre dans le sondage concernant leur ventes paru en septembre 2023. Les scotch whisky ne représentait alors que 51% des ventes chez les cavistes quand, en grande distribution, les scotch whiskies s'arrogeaient 86% des ventes à la même époque.

Ils ont aussi l'esprit d'équipe et c'est sans aucune jalousie qu'ils ont hissé Vulturis à la première place des liqueurs de plantes à plus de 40°, la création lancée par trois « Meilleurs cavistes de France » réunis sous la marque Les Potes Still. Souhaitons lui et à ses consœurs (à découvrir sur le site spiritueuxdelannee.fr), le même succès que La Chartreuse aujourd'hui sous allocation !

LE SEUL CONCOURS OÙ LES CAVISTES VOTENT !

Cavistes & Co, magazine professionnel de référence dans ce circuit de distribution, a créé en 2022 un prix permettant aux cavistes de découvrir ou redécouvrir les lancements de l'année passée, puis de noter ces nouveautés.

Les trophées décernés le 10 février sur le salon Wine Paris reflètent donc leurs connaissances des attentes des consommateurs.

Les marques de spiritueux et d'apéritifs ont concouru et décroché un prix dans les catégories suivantes :

- Whisky international
- Whisky Français
- Rhum
- Rhum arrangé et épicé
- Gin
- Autres spiritueux blancs (tequilas, vodkas, piscos, grappas...)
- Autres spiritueux bruns (armagnacs, cognacs, brandies, calvados...)
- Liqueurs et crèmes
- Liqueurs de plantes à plus de 40°
- Apéritifs (pastis, vermouths, amers, cocktailsprêt-à-boire...)
- Sans alcool

2 prix spéciaux attribués par nos partenaires ont permis aux marques de se distinguer sur des critères spécifiques

- Trophée Amorim Top Series du spiritueux ou apéritif français
- Trophée Adelphe de l'emballage éco-conçu

JURY FINAL DE VALIDATION



● **MEHDI BESBES**

Responsable marché vins & spiritueux d'Adelpe (filiale de Citeo), Mehdi Besbes accompagne le secteur viti-vinicole dans la réduction de l'impact environnemental de ses emballages ménagers. Il conseille et guide les acteurs sur l'ensemble du cycle de vie de leurs emballages, de la conception à la communication responsable auprès des consommateurs. Ingénieur agronome et œnologue de formation, il a travaillé pendant plus de 6 ans à la maison des Vins et Spiritueux en tant que responsable technique & environnement.



● **FRANÇOIS DROUNAU**

François Drouneau a fait toute sa carrière dans le monde des vins et spiritueux d'abord pour Inter-Rhône, puis Pernod-Ricard et Belvédère (actuellement Marie Brizard Wine & Spirit). Il est aujourd'hui le correspondant de *V&S News* et de *Cavistes & Co* en Charentes ainsi que le dirigeant - fondateur de l'agence conseil en vins et spiritueux L'Assemblage.



● **CÉCILE FORTIS**

Rédactrice en chef de *Cavistes & Co*, Cécile Fortis s'est depuis longtemps spécialisée dans l'univers très prolifique des spiritueux et de la mixologie. D'abord pendant près de dix ans en tant que rédactrice en chef de *Cigares Spirits & Co*, puis en collaborant pour plusieurs titres de la presse spécialisée comme *Whisky Magazine & Fine Spirits*.



● **THOMAS GUELLER**

Journaliste multi-supports pendant de nombreuses années, toujours dans le domaine des vins et spiritueux, Thomas Gueller a fondé en 2010 la lettre économique hebdomadaire *V&S News*, puis en 2011 le magazine *Cavistes & Co*. Un sondage réalisé en 2021 a consacré ce magazine comme étant la première source d'informations professionnelles des cavistes.



● **JEAN-LOUIS LABOISSIÈRE**

Avec 25 ans d'expérience dans les spiritueux comme journaliste pour le magazine *Rayon Boissons*, puis consultant, chargé de mission sur le spiritourisme à la Fédération Française des Spiritueux (FFS), Jean-Louis Laboissière a rejoint fin 2020 le Centre International des Spiritueux (CIDS) en tant que chargé des relations extérieures, et aujourd'hui en tant que formateur prestataire sur le spiritourisme.



● **AUDE LEGRAND**

Caviste et directrice du Chemin des Vignes, enseigne familiale présente depuis 112 ans à Issy-les-Moulineaux, Aude Legrand s'est pleinement investie dans la profession. Ainsi, en plus d'être vice-présidente en charge des relations publiques de la Fédération des Cavistes Indépendants, elle est également vice-présidente du Syndicat des Cavistes Professionnels.



● **CHRISTOPHE SAUVAUD**

Christophe Sauvaud a rejoint l'univers des vins et spiritueux en intégrant en 1993 le groupe Moët-Hennessy où il reste 8 ans avant de rejoindre Marie Brizard Wine & Spirits, puis Amorim, leader mondial du liège, et un groupe tonnelier. Il est aujourd'hui directeur général d'Amorim Top Series France, filiale française de bouchage pour spiritueux du groupe Amorim.



● **CHLOÉ SIMON**

Chloé Simon a toujours évolué dans l'univers des vins et spiritueux. Après une première expérience chez Rémy Cointreau, elle a intégré La Maison du Whisky où elle a eu l'opportunité de créer l'équipe marketing et d'accompagner de nombreuses marques dans leur développement chez les cavistes indépendants. Elle est désormais directrice générale de la plateforme d'activation des cavistes français Bottl.

LES GAGNANTS DE CETTE 4^e ÉDITION DU TROPHÉE DES SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

CATÉGORIE WHISKY INTERNATIONAL

KYRÖ MALT OLOROSO RYE

Si l'idée de fonder la distillerie Kyrö est née dans un sauna, c'est dans une ancienne laiterie, au cœur du village d'Isokyrö, en Finlande, qu'elle a installé ses alambics en 2012. Depuis, elle s'est fait un nom sur la scène internationale grâce à ses gins et ses whiskies artisanaux, des spiritueux élaborés exclusivement à partir de seigle complet local. Un parti pris qui lui a permis d'intégrer le classement des trente « Most Admired Whisky Brands » du magazine *Drinks International* en 2021.

Quant à ce Malt Oloroso, premier du genre en Finlande, qui a bénéficié d'une double distillation, il a tout d'abord été élevé en fûts de chêne américain neufs et en ex-fûts de bourbon, avant de connaître un vieillissement supplémentaire en ex-fûts de xérès oloroso. Un *finish* inédit qui développe son caractère riche et moelleux.

70 cl, 47,2°. PVC : 65 €, distribution Distill Spirit



CATÉGORIE WHISKY FRANÇAIS

GALAAD « À LA TABLE DES CHEFS »

C'est aux portes de la légendaire forêt de Brocéliande, à Ploërmel, que Stéphane Kerdodé a fondé la distillerie La Mine d'Or en 2016.

Après avoir lancé le gin Seizh puis la gamme de spiritueux craft Speakeasy, il a dévoilé Galaad en 2022, un véritable single malt « made in France », distillé, vieilli et assemblé en Bretagne, qui revendique haut et fort son origine. Pour preuve, cette cuvée baptisée « À la table des chefs » est le fruit d'une collaboration exclusive de la distillerie avec l'association Tables et Saveurs de Bretagne réunissant des chefs qui font rayonner leur région. À l'origine réservée exclusivement à leurs établissements, cette édition, qui a été imaginée et assemblée avec une sélection de 24 chefs étoilés et leurs sommeliers, est depuis l'an passé disponible chez les cavistes.

70 cl, 46,4°. PVC : 70 €, distribution Premium Craft Spirits

CATÉGORIE RHUM

J.M CANOPÉE

C'est à Macouba, dans le nord-est de l'île de la Martinique, au pied de la montagne Pelée, que la distillerie de Fonds-Préville élabore du rhum depuis 1845. Propriété de GBH depuis 2002 (Groupe Bernard Hayot), elle a enrichi sa collection de rhums J.M avec le lancement de Canopée. Imaginé par Karine Lassalle, ce rhum agricole AOC martinique hors d'âge est le fruit de l'assemblage d'eaux-de-vie de canne élevées minimum 6 ans en fûts sous climat tropical. « Puissant et rond, il sera votre parfait allié en fin de repas, accompagné d'un carré de chocolat noir », affirme la maître de chai. Quant à sa carafe ornée de motifs rappelant la canopée, elle est commercialisée dans un coffret écoresponsable fabriqué à partir de 100% de papier issu de forêts durablement gérées avec certification FSC, dont 60% de papier recyclé.

70 cl, 46°, PVC : 135 €, distribution Spiribam



CATÉGORIE RHUM ARRANGÉ ET ÉPICÉ

ANNE BONNY

Après avoir créé les gins G'Vine, June et Nouaison, les vermouths La Quintinye Royal ou encore la tequila Excellia, Jean-Sébastien Robicquet a dévoilé le *spirit drink* Anne Bonny. Pour cette nouvelle création, le fondateur de Maison Villevert a puisé son inspiration dans l'histoire d'une célèbre pirate des Caraïbes du XVIII^e siècle, une femme à la vie résolument singulière connue pour sa liberté et son courage. Issu de l'assemblage de rhums de différentes origines (Jamaïque, République dominicaine et La Réunion) et d'une sélection d'épices, ce *spirit drink* doux et intense, marqué par des notes délicatement épicées et plus prononcées de vanille et de café, se déguste sur glace ou en cocktail. Anne Bonny se distingue également par sa bouteille tout à la fois moderne, élégante et audacieuse.

70 cl, 40°, PVC : 39 €, distribution Maison Villevert France Distribution



CATÉGORIE GIN CITADELLE THÉ FRENCH

L'an passé déjà, avec Rouge, Citadelle avait décroché le premier prix des Spiritueux de l'Année dans la catégorie gin. Cette année, c'est avec Thé French que la célèbre signature se place une nouvelle fois sur la première marche du podium. Il faut dire que Citadelle, qui a vu le jour en 1996, s'impose comme le pionnier des gins français artisanaux. Au-delà de son côté avant-gardiste, la marque créée par Alexandre Gabriel brille également grâce à son sens de l'innovation. Et pas seulement parce que Citadelle est le fruit d'une infusion progressive et d'une distillation en alambics traditionnels charentais en cuivre chauffés à feu nu. Sa créativité, Alexandre Gabriel l'exprime à travers une gamme qui s'est considérablement étoffée au fil du temps avec des références permanentes et des éditions limitées, à l'instar de Thé French qui donne la part belle à un thé vert breton.

70 cl, 42,4°, PVC : 39,90 €, distribution La Maison du Whisky

CATÉGORIE SPIRITUEUX BLANCS DARROZE MIXOLOGY BLANCHE ARMAGNAC

Avec cette nouvelle gamme simplement baptisée Mixology, imaginée en collaboration avec Jérémy Lauilhé, Meilleur ouvrier de France 2023 - classe barman, la maison Darroze se lance à la conquête du monde du cocktail. En plus de son profil aromatique complexe offrant des arômes de fleurs et de fruits blancs ainsi que des notes mentholées et poivrées, cette blanche armagnac trouve facilement sa place en mixologie grâce à son aspect limpide et brillant. Fidèle aux engagements RSE de Marc Darroze, à la tête de la maison familiale, cette nouvelle collection a adopté une bouteille en papier recyclé qui ne pèse, vide, que 83 g. Une bouteille commercialisée par Frugalpac, innovante et vertueuse, d'autant qu'elle est proposée sans coffret. Un choix qui permet de réduire significativement son empreinte carbone : s'il est de 558 g CO₂ pour une bouteille en verre de 440 g, il est seulement de 92 g CO₂ pour cette bouteille en papier recyclé.

70 cl, 43°, PVC : 35 €, distribution Armagnacs Darroze





CATÉGORIE SPIRITUEUX BRUNS

CHRISTIAN DROUIN CALVADOS PAYS D'AUGE MILLÉSIME 2004

Après avoir été récompensée par les cavistes l'an passé pour sa gamme Expérimental, la maison Christian Drouin remporte à nouveau cette année le prix des Spiritueux de l'Année dans la catégorie spiritueux bruns avec un calvados millésimé. Il faut dire que la maison familiale, dirigée par Guillaume Drouin, peut se targuer de posséder la plus large gamme de millésimes de calvados de l'appellation pays-d'auge, en partie héritée du grand-père de Guillaume. Car le fondateur de la maison n'a pas vendu de calvados pendant plus de vingt ans. Qui plus est, il a mis toutes ses eaux-de-vie en fûts par millésime, contrairement à la tradition régionale. Comme dans le vin, chaque millésime possède un style qui lui est propre, un profil aromatique particulier. Ce 2004, dont la personnalité s'est façonnée au fil des ans et des changements de fûts, séduit par sa palette aromatique résolument gourmande.

70 cl, 42°, PVC : 135 €, distribution La Maison du Whisky

CATÉGORIE LIQUEURS, CRÈMES ET SPIRITUEUX ARRANGÉS

JACOULOT LIQUEUR D'ABRICOT

L'édition 2023 des Spiritueux de l'Année avait déjà récompensé Jacoulot pour sa Menthe Poivrée. Cette année, c'est avec sa liqueur Abricot que la maison bourguignonne décroche le prix dans la catégorie liqueurs, crèmes et spiritueux arrangés. Une création qui bénéficie du savoir-faire de Philippe Vançon et de son équipe, ainsi que de son exigence qualitative. Pour preuve, cette nouvelle liqueur est élaborée à partir de deux variétés d'abricots, le Bergeron et le Sefora, l'un apportant un côté acidulé, l'autre offrant toute sa gourmandise. Pour en extraire toute la quintessence, ils macèrent indépendamment plusieurs mois avant qu'une distillation soit réalisée sur une partie du macérat.

70 cl, 26°, PVC : 32,30 €, distribution Jacoulot



Mention spéciale

SPEAKEASY MENTHA X PIPERITA

Consacrée « Meilleure liqueur de menthe au monde » par les World Drinks Awards l'an passé, cette liqueur de menthe poivrée élaborée par la distillerie La Mine d'Or est désormais disponible en BIB de 3 litres 100% recyclable. La promesse de faire l'économie de plus de quatre bouteilles en verre.

BIB de 3 litres, 24°, PVC : 72 €, distribution Premium Craft Spirits



CATÉGORIE LIQUEURS DE PLANTES À PLUS DE 40°

LES POTES STILL VULTURIS

En 2019, Stéphane Alberti (Cave Vin Passion, 63), Philippe Schlick (La Boutique du Sommelier, 67) et Cyril Coniglio (Rhône Magnum, 26), sacrés « Meilleur caviste de France » respectivement en 2014, 2016 et 2018, lançaient leur marque de spiritueux, Les Potes Still. Une aventure qui a débuté avec deux single casks, un rhum et un scotch whisky non filtrés et non colorés, disponibles exclusivement dans leurs caves. Depuis, ils sont passés à la vitesse supérieure. L'an passé, ils ont en effet dévoilé La Folie des Potes Still, une collection d'embouteillages accessibles à tous les cavistes indépendants, à commencer par un blended scotch whisky et un rhum d'Amérique centrale mis en bouteille par Jean Boyer. Ils ont également sorti Vulturis, une liqueur de 21 plantes créée en collaboration avec la distillerie iséroise La Salettina, également disponible en magnum et en jéroboam.

70 cl, 48°, PVC : 65 €, distribution Les Potes Still

CATÉGORIE APÉRITIFS

PASTIS 12/12 ÉDITION COUCHER DE SOLEIL SUR LE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

S'il est élaboré dans la plus ancienne distillerie de Marseille encore en activité à partir d'une macération de plantes méditerranéennes, dont la figue et la fleur d'oranger, Pastis 12/12 est né pendant une partie de pétanque sur la mythique place des Lices à Saint-Tropez. D'ailleurs, ce pastis artisanal allie le savoir-faire artisanal de la Provence à l'art de vivre tropézien que cette édition spéciale met en lumière. À travers sa recette, Pastis 12/12, qui doit son nom à l'expression « 12/12 boule de match », rend également hommage à une tradition des premiers Italiens de Saint-Tropez. Celle-ci contient en effet une touche d'amande ajoutée en fin d'assemblage qui lui apporte beaucoup de douceur tout en étant peu sucré. De quoi rappeler la mauresque.

70 cl, 45°, PVC : 33 €, distribution Whiskies du Monde





CATÉGORIE SANS ALCOOL

SOBER SPIRITS

Créé en 2022 par Calixte Payan, jeune entrepreneur lyonnais, Sober Spirits est la première gamme de « spiritueux » français 0° élaborés par désalcoolisation. Après avoir lancé un « gin », un « whisky », un « amaretto » et un « bitter » sans alcool et sans sucre, il a retravaillé la recette de son « rhum » *spirit free* « pour offrir une expérience encore plus bluffante ». Élaboré à partir d'un vrai rhum français désalcoolisé, il fait en effet preuve de davantage d'intensité, d'une aromatique plus complexe et d'une longueur en bouche plus importante. Le nouveau « rhum » sans alcool de Sober Spirits a d'ailleurs été élu « Meilleur spiritueux sans alcool au monde » à San Francisco l'an passé.

50 cl, PVC : 28 €, distribution Sober Spirits

Mention spéciale

ARTONIC

Depuis son rachat par le fabricant de sirops Routin en 2021, Artonic s'impose comme une marque globale dédiée au marché du *no-low*. En effet, en plus de sa gamme de mixers premium, français et bio, elle également sorti une collection d'*aromatic blends* 0° : Fresh Bloom, frais et herbacé, Glowing Swing, vif et acidulé, et Peppy Spice, piquant et fruité, sans oublier un bitter sans alcool aux extraits végétaux.

70 cl, PVC : 27 €, distribution L'Explorateur du Goût



GRÉGORY HELDT, CAVISTE GAGNANT DES SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

Dans le cadre du concours Les Spiritueux de l'Année qui voit les cavistes juger les nouveautés marquantes de l'année passée, *Cavistes & Co* remercie les revendeurs professionnels ayant voté pour toutes les catégories en tirant au sort l'un d'entre eux, qui reçoit une bouteille de chacun des lauréats.

Cette année, la fortune a souri à Grégory Heldt. Après une première vie dans le monde de l'industrie, celui-ci s'est reconverti dans un univers qui l'inspirait. Il y a six ans, il a ouvert un premier établissement V and B à Cormeilles-en-Parisis (95) avec son comparse Nicolas Bonnet, puis un deuxième à Franconville, toujours dans le Val-d'Oise. L'un des points communs de ces deux établissements : faire découvrir quelques pépites du monde des spiritueux.

« Je suis très surpris et surtout heureux d'avoir été tiré au sort, moi qui ne gagne jamais rien ! J'ai d'abord participé car je connaissais quelques-uns des spiritueux qui se présentaient et j'avais envie de donner mon avis, tout comme je participe régulièrement aux sondages qu'envoie Cavistes & Co afin que cela permette à la profession d'avancer. » T.G.

TROPHÉE ADELPHÉ
PACKAGING ÉCORESPONSABLE



PLANTERAY PXXO

Véritable hommage à l'art de l'élevage et de l'assemblage, Planteray PXXO revisite l'emblématique Planteray XO 20th Anniversary, un blend de rhums de la Barbade de 12 à 20 ans d'âge créé pour célébrer les 20 ans d'Alexandre Gabriel en tant que *master blender* de Maison Ferrand. Après avoir commencé son élevage en fûts de chêne blanc américain à la West Indies Rum Distillery, sous le climat tropical des Caraïbes, ce rhum a poursuivi son vieillissement en anciens fûts de cognac Ferrand sous le climat plus tempéré de Charente avant d'être affiné en ex-fûts de pedro ximénez. Côté packaging, en partenariat avec Verallia France, la marque a réduit le poids de la bouteille Planteray PXXO de plus de 30%, soit 355 grammes par bouteille, ce qui lui permet d'économiser 284 tonnes de verre par an ! Une avancée significative dans l'univers des spiritueux où le réemploi est compliqué à mettre en place.

70 cl, 40°, PVC : 65,90 €, distribution La Maison du Whisky



AMORIM
TOP SERIES
FRANCE

TROPHÉE AMORIM TOP SERIES – SPIRITUEUX FRANÇAIS

LAFERTÉ

Forts de leur expertise acquise au sein de LVMH, le leader mondial du luxe, Anthony Davoigniot, Adrien Douady et Loys Vallon de Testa ont créé Laferté, un whisky français dont le nom, de l'ancien français « ferté », synonyme de forteresse, reflète son ambition de faire rayonner la France comme place forte du malt à travers le monde. Distillé, élevé en ex-fûts de bourbon, de cognac et de rhum, et assemblé en France, ce blended malt (100% orge maltée) a la volonté de plaire au plus grand nombre tout en étant suffisamment complexe pour séduire les amateurs les plus exigeants. Destiné à être apprécié à différentes occasions, de l'apéritif au dîner, que ce soit sec, sur glace, allongé ou en cocktail, Laferté se distingue également par son packaging. Conçue par la célèbre agence londonienne Stranger & Stranger, sa bouteille « *transcende les codes traditionnels du whisky* », selon ses créateurs.

70 cl, 41°, PVC : 50 €, distribution Laferté



LES PARTENAIRES

• ADELPHÉ

Agréée par l'État avec une mission d'intérêt général, la société à but non lucratif Adelphe a pour mission de développer le recyclage des emballages ménagers des entreprises en France. Particulièrement active dans le secteur des vins et spiritueux depuis plus de 25 ans, elle s'adresse aussi à la boulangerie, aux métiers de bouche et aux entreprises du médicament. Adelphe permet à ses clients de remplir leur responsabilité environnementale liée à la responsabilité élargie du producteur (REP).

Site web : www.adelphe.fr



• AMORIM TOP SERIES

Amorim Top Series propose une large gamme de bouchons à tête sur 4 segments de marché : Prestige, Éléance, Premium et Classic Value en utilisant tout type de matériau. Grâce à des conseils techniques personnalisés, la société développe des solutions créatives répondant aux besoins de ses clients. Celles-ci permettent d'augmenter la valeur perçue des produits à travers le packaging. Par ailleurs, Amorim Top Series renforce ses propositions sur les solutions environnementales, que ce soit avec du liège, du bois ou d'autres matériaux éco-conçus.

Site web : www.amorimtopseries.com/fr



• CAVISTES & CO

Créé en 2011, *Cavistes & Co* a d'abord été un hors-série de la lettre hebdomadaire *V&S News* avant de devenir un trimestriel indépendant en 2018. Il paraît dorénavant 5 fois par an avec des reportages métiers, des dossiers assortiments et de nombreuses informations sur la profession. Un sondage en ligne mené en mars 2021 l'a consacré comme étant la première source d'informations professionnelles de ce circuit de distribution.

Site web : www.cavistesandco.fr



Contact presse : Carole Nicolas
cnicolas@ideesenforme.com – Port. : 06 74 08 92 57

Contact Cavistes & Co :
contact@cavistesandco.fr – Tél. : 01 43 55 97 25

Les visuels haute définition des lauréats et de la cérémonie de remise des Trophées sont disponibles à l'adresse suivante : contact@cavistesandco.fr