



Dans la pénombre d'une cave du 18<sup>ème</sup> siècle enfoncée au coeur d'une maison du vieux Limoux, Olivier Zavattin déambule parmi ses trophées, des lots de crus classés, de nectars précieux produits aux quatre coins du monde, de l'hexagone et surtout du Languedoc-Roussillon. Sans oublier les coups de coeur de petits vigneronns qui sont autant d'archipels sur la carte du vaste monde de l'oenologie.

En vieux loup de mer capable de lire l'avenir dans le sillage opalescent des dernières étoiles rattrapées par les lueurs de l'aube, et par Amour de la flibuste, le sommelier s'est transformé en caviste, mis pied à terre et jeté son sac au terme d'une virée de 18 années...

Commencée par quatre ans de formation ponctués par un bac hôtelier.



L'abordage se fera aux " Feuillants " à Céret, chez Marie-Louise Banyols. La révélation. Commis-sommelier, il décroche le diplôme professionnel à Nîmes, et fait une entrée remarquée dans une maison qui ne l'est pas moins, puisqu'il s'agit de " L'Auberge du Vieux Puits " à Fontjoncouse, tenue par Gilles Goujon ( M.O.F ), qui vient d'accrocher son troisième macaron en 2010. Il découvre le prix de la rigueur en se lançant à la conquête du titre " Un des Meilleurs Ouvriers de France " (M.O.F).

On le retrouve ensuite en tant que Chef Sommelier au Pont de Brent ( \*\*\* Michelin) de Gérard Rabaey à Montreux en Suisse, se sera l'apprentissage aux Vins du Monde, puis deux ans plus tard au Domaine d'Auriac ( \* Michelin) à Carcassonne.

L'appel du pays, déjà...

En 2003, c'est par un autre bout de la lorgnette qu'il regarde la profession, au titre de Directeur commercial d'une maison de négociant à Méze, pour revenir ensuite à la Sommellerie, au Grand Hôtel Moderne et Pigeon à Limoux aux côtés du Chef Jean-Luc Desmoineaux. Ils ne se quitteront pas pendant 6 ans. Ce sera aussi le temps de la nidification avec la naissance de son fils...

Six ans plus tard, le buisson ardent s'est rallumé... Cette fois, Olivier Zavattin a largué les amarres en haute mer...pour fonder le Caveau du Sommelier, une structure à son image !

## **SARL CAVEAU DU SOMMELIER**

**Olivier Zavattin**

**12 rue de la Fusterie**

**11300 LIMOUX**

**contact : o.zavattin@caveaudusommelier.fr**