

Portrait de Mathilde Kaddour-Kolee, responsable de Ma Cave à Vins à Bordeaux

Quelle joie de partir à la rencontre d'une femme caviste ! Retrouvez l'interview de Mathilde Kaddour-Kolee, responsable de Ma Cave à Vins à Bordeaux.

Il suffit d'emprunter le majestueux Pont de Pierre avec sa superbe vue sur le centre-ville de Bordeaux, d'arriver sur la place Stalingrad du fort sympathique quartier Bastide, pour apercevoir la façade rouge flamboyante de Ma Cave à Vins . A peine la porte passée, vous serez accueilli par le grand sourire de Mathilde !

Mathilde a grandi sur les pavés bordelais. Bien que n'étant pas originaire du milieu du vin, c'est sa curiosité, son envie de partage et son petit côté épicurien qui l'ont fait tomber dans le bain.

Au cours de ses études en BTS technico-commercial vins et spiritueux, le heureux hasard de la vie l'a fait rencontrer un professeur de cette formation, Nicolas Laurent, également propriétaire d'une cave, Ma Cave à Vins. C'est ainsi qu'elle a mis un pied dans ce lieu et qu'elle n'en est plus repartie.

Après plusieurs stages, une licence 3 dans la même spécialité, quelques CDD, un contrat en alternance, Mathilde a gravi les échelons pour se retrouver depuis la semaine dernière responsable de la cave !

Portrait d'une jeune femme audacieuse, au sourire angélique et au regard pétillant, qui ne se laisse pas marcher sur les pieds...

La WINEista. Qu'est-ce que vous aimez le plus dans votre métier ?

M.K-K. Papoter toute la journée ! J'adore le concept de commerce de proximité. On connaît bien la grande majorité de nos clients, on peut parfois passer toute la journée à discuter, à échanger, et ainsi à faire vivre le quartier.

La WINEista. Est-ce qu'on ne trouve que des vins de Bordeaux à Ma Cave à Vins ?

M.K-K. Non, l'idée est d'avoir quelques vins de Bordeaux mais de trouver aussi, et surtout, autre chose. D'avoir des vins de toutes les régions, de domaines de renom et de petits producteurs, et même une super sélection de vins étrangers (Espagne, Italie, Géorgie, Grèce, Croatie...).

La WINEista. Quelle est votre cuvée chouchou du moment ?

M.K-K. J'hésite..., j'en aime tellement ! J'ai eu un véritable coup de cœur pour les vins d'Ardèche, la cuvée Syramuse du Domaine Salel et Renaud. Elle est issue d'un cépage rare, autochtone (ndlr : voir notre article Qu'est-ce qu'un cépage autochtone ?). C'est un super rapport qualité prix, un vin rouge hyper cool, gouleyant, avec un joli fruité.

La WINEista. Et avec quel plat vous aurez envie de la déguster ?

M.K-K. En toute simplicité, avec une pizza à la roquette et mozzarella di bufala.

La WINEista. Avez-vous rencontré des difficultés en tant que femme caviste ?

M.K-K. Oui, c'est compliqué ! Surtout avec les commerciaux, c'est plus difficile d'être crédible, de négocier en tant qu'acheteuse. Avec les clients, certains mettent plus de temps à faire confiance à une femme. S'il y a deux hommes et une femme dans une cave, ils vont toujours s'adresser aux hommes. Il y a même des

www.toutlevin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

clients qui ne veulent pas se faire conseiller par une jeune femme. Heureusement, ils sont peu nombreux ! Il faut parfois hausser le ton pour se faire respecter.

La WINEista. Selon vous, pourquoi y a-t-il aussi peu de femmes cavistes ?

M.K-K. Parce que ça demande plus d'énergie d'être une femme dans ce métier, c'est dur de se faire une place, on peut parfois être découragée. Peut-être aussi parce que c'est un métier physique, où il y a pas mal de manutention.

La WINEista. Quel vin vous me conseillerez pour un premier rendez-vous amoureux ?

M.K-K. Trop bien ! Plutôt rouge ou blanc (ndlr : blanc) ? Blanc sec ou sucré (ndlr : sec) ? Alors, la cuvée Pierre Blanche du Domaine Bellegarde en AOC Jurançon sec. J'aime beaucoup cette appellation ! C'est un tout petit domaine et ce vin est magnifique. Il démarre sur les agrumes, puis il évolue sur le gras, la rondeur, avant de finir sur une belle tension, comme celle que l'on ressent pour un premier rendez-vous.

La WINEista. Quel vin vous me conseillerez avec une raclette ?

M.K-K. Cela dépend avec qui on est. Je conseillerais plutôt un blanc vif, qui va dégraisser le fromage. Et pour les personnes qui n'aiment pas le blanc, un rouge léger, avec des tanins bien enrobés et une finale fraîche.

La WINEista. Si je vous dis "partir en vrille" cela vous évoque quoi ?

M.K-K. Allez c'est parti ! On tente le tout pour le tout, on se lâche, on fait péter les bouteilles !

Merci beaucoup Mathilde pour cet échange bien agréable. Je suis certaine que votre enthousiasme et votre passion pour le vin vont vous porter dans cette nouvelle fonction. Les clients de Ma Cave à Vins ont bien de la chance de vous côtoyer !

Visuel de couverture : Mathilde Kaddour-Kolee, responsable de Ma Cave à Vins à Bordeaux. Crédit photo Audrey Martinez (La WINEista)