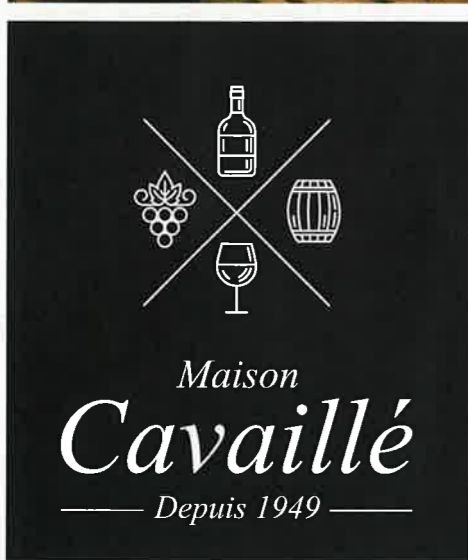




De gauche à droite : Laurent et Jean-Christophe Cavaillé.



# LA MAISON CAVAILLÉ,

## 70 ANS DE TRANSMISSION ET DE PASSION



**Célébrant cette année ses 70 ans d'existence, la Maison Cavaillé affiche des valeurs qui n'ont pas pris une ride ! Depuis trois générations désormais, perdure ce qui fait le cœur et l'âme de cette entreprise de négoce de vins, à savoir la simplicité, le partage et la passion.**



## Un bel esprit **DE FAMILLE**

Installée à Aix-les-Bains depuis 1949, l'entreprise familiale cultive un véritable esprit de famille et un grand sens de la convivialité. Il faut dire que, dès sa création, Jean Cavaillé donne le ton. Pilote de chasse languedocien posté à la base militaire du Bourget-du-Lac, cet homme de caractère décide, après la guerre, de rester en Savoie. Issu d'une famille de vignerons, c'est tout naturellement qu'il se lance dans le négoce de vins. Il noue rapidement des relations étroites avec de nombreux producteurs locaux, visant le marché des cafés, hôtels et restaurants des environs. Il donne l'exemple à son fils Michel, qui à son tour devient pilote de chasse, puis rejoint son père. Complices, ils partagent la même passion pour les vins de Savoie. Particulièrement fier de son terroir, le fils se lance dans la conquête du marché des stations de sports d'hiver, alors en plein essor.

## Des partenariats **SOUS LE SIGNE DE L'AMITIÉ**

Michel insuffle par ailleurs un nouvel élan à l'entreprise, en développant son offre avec des vins remarquables provenant de toute la France, l'occasion de tisser des liens durables avec de nouveaux producteurs. À cette même époque, l'un de ses amis d'enfance, Roger Rosnoblet, développe une chaîne de magasins alimentaires sous le nom Provencia. Dans le milieu des années 80, Michel Cavaillé crée La Cave Différente, en exclusivité pour Provencia. Le concept consiste à proposer une sélection remarquable de bons vins à prix raisonnables. Ce sont alors les prémices d'un partenariat qui dure depuis plus de 30 ans entre les équipes de Provencia et de Cavaillé !



## Dans leurs veines, **LA PASSION DU VIN**

Aujourd'hui, outre la grande distribution, la maison Cavaillé s'occupe de plus de 1 500 clients en Cafés Hôtels Restaurants et elle est présente sur les Pays de Savoie, mais aussi en Isère, dans les Alpes de Provence, les Hautes-Alpes et le Var. La 3<sup>e</sup> génération a pris la relève, avec autant de passion et d'enthousiasme que ses aînés - à croire ces qualités inscrites dans leur patrimoine génétique. Laurent Cavaillé, l'aîné, est très attaché aux vins de Savoie et à la signature Jean Cavaillé ; il a à cœur de découvrir de nouveaux producteurs, tout en étant fidèle aux familles de vignerons avec qui il travaille depuis de nombreuses années. Jean-Christophe, quant à lui, négocie avec talent les vins français et étrangers. Complémentaires, les deux frères s'accordent à trouver de nouvelles stratégies de développement, en phase avec les tendances actuelles : création d'une cave de dégustation, organisation de soirées privées, réflexion sur un site marchand spécialisé, achat de vignes, etc.

Profondément ancrée en terre de Savoie, la Maison Cavaillé s'inscrit plus que jamais dans la durée, sachant se réinventer à chaque génération, sans jamais perdre son âme. Comme un grand cru qui se bonifie avec le temps, cette septuagénaire affiche au fil des ans du caractère, tout en faisant preuve de générosité, d'élégance et d'équilibre.



### **La Cave Différente, une sélection exceptionnelle**

Retrouvez, dans vos magasins Carrefour et Carrefour Market du groupe Provencia, une sélection exclusive de vins de propriétaires récoltants, à prix raisonnables. Provencia s'est associé à Cavaillé pour arpenter les régions viticoles françaises et vous dénicher des crus remarquables. Ceux-ci sont ensuite étudiés par un jury composé d'experts en œnologie et de chefs de rayon confirmés. S'appuyant sur un cahier des charges rigoureux, ils sélectionnent des vins au meilleur rapport qualité / prix. Ce sont des vins que vous ne trouverez nulle part ailleurs, 140 références de qualité, à déguster les yeux fermés !