



# Le nouveau réseau de cavistes ambulants cartonne

*Michel Seimando*

Rachel Delahaye a créé, il y a deux ans, un surprenant concept qui consiste à faire découvrir des vins de petits producteurs, qu'elle a rencontrés dans leur terroir. Elle revend leurs bouteilles sur les marchés, dans son wine truck ou en ligne.

Rachel Delahaye gare son wine truck et propose de belles découvertes.

Rachel Delahaye gare son wine truck tous les samedis matin, au marché du Chesnay et sur celui de Ville-d'Avray (Hauts-de-Seine). Elle a fait une demande pour pouvoir faire de même à Versailles.

Dans son joli camion noir estampillé Les Pépites de Rachel, elle propose des vins généreux à des prix compris entre 8 et 22 €. « J'ai créé ce réseau de cavistes ambulants et j'ai choisi le marché pour faire le lien entre les terroirs où se trouvent les artisans vigneron et le consommateur qui veut des bons vins à des prix abordables. »

Il y a deux ans, Rachel avait créé ses pépites sur le web, qu'elle poursuit aujourd'hui. « Ce sont des coups de cœur, je vais dénicher chez les vigneron que je rencontre des vins de tous les terroirs. Je les choisis en

fonction du respect qu'ils prêtent à l'environnement. Ma sélection évolue au gré des artisans que je rencontre. Je pense que le marché est un lien parfait pour rencontrer mes clients qui recherchent parfois des vins en fonction de ce qu'ils vont manger. »

Rachel présente ses pépites, les fait goûter, et se forme pour répondre au mieux à ses clients. « Certains me demandent des conseils pour un apéritif, un dîner. Je peux leur vendre une bouteille mais également une caisse. Je leur propose également de les livrer après le marché. »

La proximité des marchés crée une curiosité et surtout de la convivialité. Elle développe également des partenariats comme avec Le Pain de Journal à Versailles. « Nous organisons des apéritifs tous les jeudis à partir de 18h, c'est place Charost à Versailles. »

Sur les marchés, Rachel ajoute :

« Je propose des vins rouges, blancs, des champagnes. Je suis une passionnée du vin et je me suis formée à la dégustation. Parmi mes coups de cœur je propose un vin portugais ou marocain. » Rachel sélectionne ses producteurs selon trois critères : les vins bio, les vins

issus de l'agriculture biodynamique et l'agriculture raisonnée. « Si les gens boivent moins de vin, ils recherchent la qualité, ce que j'appelle de belles bouteilles. Ils aiment proposer à leurs invités des trouvailles que je leur propose finalement. »

**PRATIQUE** Retrouvez les coups de cœur de Rachel sur le web <https://lespépitesderachel.vin/> \*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Quatre pépites

Rachel nous a livré en exclusivité quatre pépites : un saintchinian, du domaine Saint-Cels, en blanc. En rouge, un saumur champigny de Thierry Germain, domaine Roches-Neuves. Pour les vins étrangers elle propose Quinta de la rosa, un vin du Douro au Portugal. Un vin marocain, Ballade de Baccari du domaine du même nom. ■