

24. mars 2019 5 min

Comment se former au monde du vin

PAR MARY VAKARIDIS

La viticulture, la cave et l'œnologie fascinent un public toujours plus féminin et hors sériel. Différentes filières permettent d'intégrer cet univers. Tour d'horizon, en Suisse et ailleurs.

Grande année pour la vitiviniculture helvétique. La Suisse accueillera cet été le 42^e Congrès mondial de la vigne et du vin qui réunira à Genève quelque 500 experts dans les vignobles helvétiques. «Les participants assisteront à la Fête des Vignerons à Vevey», se réjouit Simone de Montmollin, présidente de l'association OIV 2019 (Organisation internationale de la vigne et du vin).

Cette rencontre fait écho à l'intérêt croissant que suscite l'univers du vin en Suisse et à la montée en gamme des nectars. Parallèlement, les filières et les formations ne cessent de gagner en densité et en qualité. Editrice de la publication de référence *Weinseller*, Chandra Kurt fait partie de ces professionnels qui ont fait de leur passion un métier, alors qu'une autre voie semblait toute tracée pour eux. «J'ai étudié les sciences politiques et le journalisme à l'Université de Zurich et, aujourd'hui, je produis mon propre vin. Pour atteindre cet objectif, j'ai effectué différents cycles de formation dans des instituts officiels. Mais la plus grande partie de mon expérience, je l'ai acquise en visitant des vignobles du monde entier et en apprenant sur place.»

A l'échelon de la Suisse entière, la Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins à Nyon (VD) et Lullier (GE), intégrée à la HES-SO (Haute Ecole spécialisée de Suisse occidentale), joue un rôle central. Le bachelor représente le premier diplôme universitaire délivré et équivaut à l'acquisition de 180 crédits ECTS sur trois ans. On accède à cette filière grâce à une maturité professionnelle, avec un CFC spécifique ou un BTS en viticulture et œnologie. On peut aussi y entrer grâce à une maturité gymnasiale après un raccordement professionnel. Il existe un module de formation professionnelle accélérée dans le but d'obtenir un CFC spécifique en deux ans. Dès 25 ans révolus, l'admission est possible sur dossier, du moment que l'on peut attester une expérience professionnelle d'un an dans le domaine d'étude choisi. Les formations en HES présentent l'avantage d'être très bon marché avec des taxes d'études de quelque 500 francs par semestre. Les titulaires d'un bachelor peuvent ensuite passer un master of science HES-SO dans la division Life Sciences.

Changins propose aussi une école supérieure (ES) dont l'enseignement permet de devenir viticulteur-encaveur ou de suivre les cours pour les brevets et maîtrises de viticulteur ou arboriculteur.

De plus en plus de reconversions professionnelles

«Les professions du vin sont en train de se féminiser, note Simone de Montmollin qui a appartenu aux Conseils de direction et de Fondation de l'école de Changins. Pendant longtemps, il y avait seulement une ou deux femmes au sein de volées d'une vingtaine de personnes. Actuellement, elles représentent jusqu'à un tiers des nouveaux diplômés.»

De nos jours, l'univers du vin intéresse un public beaucoup plus vaste qu'il y a vingt-cinq ans et nombre de personnes s'engagent dans cette voie sans forcément être destinées à reprendre un domaine familial. Les histoires de banquiers ou de médecins qui se sont reconvertis dans la vigne abondent. Simone de Montmollin note toutefois que «ces métiers restent très techniques et

propre vin comme une activité secondaire. L'ingénieur œnologue genevoise reprend: «Si votre production de vin n'a pas à s'aligner sur les exigences de compétitivité en vigueur, vous pouvez vous lancer sans subir les pressions du marché.»

Face à l'engouement pour l'univers vinicole, Changins a créé en 1999 une école du vin destinée à un public profane cherchant à en savoir plus. Le programme se compose à la carte en fonction des intérêts des participants. «Il s'agit de trouver un équilibre entre l'enseignement et le partage, le plaisir et le sérieux», dit Romain Cellery, responsable de l'Ecole du vin sur le site internet de Changins. Les cours sont destinés aux amateurs de vins, du débutant au dégustateur confirmé, ainsi qu'aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie et acteurs de la vente de vins et de spiritueux. Le programme se déroule essentiellement le soir. L'Ecole du vin a lancé un cours de préparation au brevet fédéral de sommelier avec une vingtaine d'élèves inscrits.



De l'Italie à la Californie

Alors que le monde du vin est devenu un terrain de jeu globalisé, les instituts de formation se sont multipliés sur les différents terroirs. Aux Etats-Unis, à Fresno, l'Université d'Etat de Californie (CSU) réunit quelque 150 étudiants en viticulture et œnologie dans ses programmes. Pour la région Australie-Nouvelle-Zélande, l'Université d'Adélaïde propose un cursus débouchant sur un bachelor en viticulture et œnologie. En Amérique latine, on peut effectuer des formations à l'Universidad de Chile à Santiago et à Mendoza en Argentine, au Catena Institute of Wine. L'Italie figure bien sûr sur la carte: les Universités de Bologne et de Milan disposent de filières dévolues à l'œnologie, tandis que de Florence à Sienne, différents instituts déploient une offre de cours donnés en anglais destinés à un public mixte. Enfin, en France à Dijon (Bourgogne), l'Ecole supérieure de commerce comprend une School of Wine & Spirits Business.

Chandra Kurt reprend: «Changins bénéficie d'une excellente réputation internationale et l'Ecole de vin de Bordeaux passe pour un excellent établissement. Personnellement, je trouve que la meilleure formation que l'on puisse faire, ce sont des stages de formation chez des vigneron reconnus pour leur travail.»

Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins: www.changins.ch

L'AUTEUR



Lui écrire ✉

Journaliste chez Bilan, Mary Vakaridis vit à Zurich depuis 1997. Durant sa carrière professionnelle, elle a travaillé pour différents titres de la presse quotidienne, ainsi que pour la télévision puis la radio romandes (RTS). Diplômée de l'Université de Lausanne en Lettres, elle chérit son statut de journaliste qui lui permet de laisser libre cours à sa curiosité.

Du même auteur:

ENJEUX

CFF: Comment éviter le scénario catastrophe

L'omerta sur le harcèlement sexuel existe aussi en suisse

TV BILAN