

Oenologue, un métier exigeant

Sa mission est d'élever des vins de qualité correspondant aux exigences du marché.

LISE WYLER

En Suisse, 300 oenologues exercent leur métier et un tiers de ceux-ci travaillent sur leur propre domaine. Les femmes représentent les 9% des effectifs. Du terrain au verre de vin, l'oenologue suit toute l'élaboration de ce breuvage divin. L'enseignement qui conduit à ce titre de niveau universitaire est dispensé à Changins et à Wädenswil.

Deux voies sont possibles. Il faut posséder une maturité fédérale et suivre des stages pratiques d'un an avant d'entrer à la Haute Ecole spécialisée de Changins (trois ans) ou être au bénéfice d'un CFC de viticulteur (ou caviste ou connexe) et obtenir ensuite une maturité professionnelle à Marcellin en un an et entrer à la HES de Changins. Une formation très complète en viticulture et oenologie est dispensée lors des études. Elle concerne tous les paramètres du sol (géologie, physiologie, modes de culture, parasitologie, etc.), ainsi que les aspects climatologiques.

Elle est couplée avec une vaste formation scientifique qui met l'accent aussi bien sur la chimie, la vinification, la microbiologie que la technologie. Car l'oenologue doit être capable, sur le terrain et dans les caves, de concevoir et réaliser des projets, c'est pourquoi il occupe souvent un poste de cadre.

Le caviste, lui, est plutôt un col-laborateur spécialisé qui met en œuvre tous les actes pratiques dictés par l'oenologie.

Le vignoble suisse avec ses 15 000 hectares ne peut générer des emplois à l'infini. Aussi, il n'est pas rare que l'oenologue assume toutes les tâches. Mais l'inverse est aussi fréquent et on peut rencontrer des cavistes responsables de la vinification.

L'oenologie au féminin

Directrice de l'Union suisse des oenologues (USOE), Simone de Montmollin présente un parcours particulièrement atypique. Née à Mies, elle a passé son enfance près d'une ferme et elle se trouvait au paradis, car cet environnement

lui convenait très bien. Plus tard, elle a entamé une période consacrée aux métiers de la santé, notamment en étant, pendant cinq ans, productrice de vidéos médicales. «J'ai ensuite entamé une formation postgrade en management, raconte-t-elle, Cela m'a permis d'asseoir cette expérience autodidacte de cinq ans.» La future oenologue s'est alors trouvée à un carrefour de décisions et elle s'est posé la question essentielle de son avenir: Que faire? Trois possibilités s'ouvraient devant elle: un

poste dans une société pharmaceutique à Zurich, un autre à Bâle ou un changement radical. Des vacances en Toscane pour vent-danger chez un ami ont nettement influencé la jeune femme. «En allant là-bas, j'ai retrouvé la cour de récréation de mon enfance, c'est-à-dire la cour de la ferme voisine. Je me suis toujours intéressée au vin en tant que consommatrice et j'aime le contact et les discussions avec les producteurs. Sans conteste, je voulais faire un métier de la terre et l'oenologue est aussi

capable de développer un vignoble.»

Aussi à trente ans, Simone de Montmollin a tout remis sur la table... Sa décision prise, elle a étudié les différentes manières d'aborder le métier. «Ma conviction était évidente, avoue-t-elle. Mais c'était au-delà du rationnel.» Elle a commencé par effectuer des stages, d'abord à la Station cantonale de viticulture où elle a rencontré son futur mari, l'oenologue cantonal, Alexandre de Montmollin. Puis chez Schenk et enfin chez Crou-saz. «Je me suis rendu compte que c'était vraiment mon truc. J'ai ap-

pris beaucoup de choses, mais c'était dur. J'étais la première fille engagée chez Schenk. Cela s'est bien passé. Je me suis adaptée et on m'a acceptée.» Puis elle est entrée à l'Ecole d'ingénieurs à Changins où elle a obtenu un diplôme fédéral, reconnu à l'étranger. «Mon souhait est, un jour, de faire mon vin. Mais avec une petite fille d'une année ce n'est pas facile. Aussi, pour l'instant, je m'occupe de l'Union suisse des oenologues qui cherche à se diversifier pour monter des projets. Je suis la première permanente de cette association.» ■

L'Union suisse des oenologues

C'est l'organe fédérateur qui représente les oenologues suisses (ingénieurs ETS en viticulture et ingénieurs HES en oenologie depuis 2002) formés dans les écoles de Changins et Wädenswil. Il fédère désormais près de 60% des diplômés, est membre de l'Union internationale des oenologues et travaille en collaboration étroite avec les Unions nationales étrangères. Ses activités se concentrent principalement sur la protection du titre et la mise en valeur de la profession. En outre, l'USOE collabore avec la Fédération internationale des Grands Concours internationaux de vins et spiritueux, organisatrice de confrontations prestigieuses comme Vinéa (Sierre), Paris, Vêrone, Bruxelles.

L. W.