

Métiers

de chez nous

Œnologie

Du savoir aux saveurs

Alexandre de Montmollin, œnologue, nous invite à découvrir son noble métier: un domaine complexe, méconnu et «réservé aux passionnés». Mais attention, en œnologie, l'amour du vin n'y suffit pas. «Il y faut aussi un esprit d'ingénieur», assure-t-il.

On les imagine trop souvent en blouse blanche, pipette à la main, humant et sirotant des fluides alcoolisés dans l'arrière-salle d'un labo aseptisé. En fait, l'œnologue est une personne de terrain, naviguant entre la vigne et le laboratoire d'analyse, la science et l'intuition, les colloques et les séances de dégustation. Selon la définition de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (O.I.V.) sa mission est «d'élever des vins de qualité correspondant aux exigences requises par le marché»⁽¹⁾.

L'immense rayon d'action de ce métier fait que certains s'affublent du titre sans en avoir la formation. Ni toujours le mérite. «Il arrive parfois que des personnes se disent œnologues, ou se considèrent comme tels, confirme Alexandre de Montmollin, chef de la Station cantonale de viticulture et œnologie à Plan-les-Ouates (GE). Le titre d'œnologue est sous la protection d'une ordonnance de mars 1994 en Suisse et d'une résolution de 1976 de l'O.I.V.»

LE MARATHON DE BACCHUS

N'est pas œnologue qui veut, en effet. Un simple coup d'œil aux programmes de base nécessaires à la formation des œnologues, recommandé par l'O.I.V. aux pays membres, suffit pour s'en convaincre. Maths, mécanique, énergétique, optique, thermodynamique, chimie organique et inorganique, microbiologie...

Sans oublier les matières plus spécifiques à l'œnologie: géologie, composition des sols et météo, fermentations, vinification, génie œnologique (équipement mécanique), analyse et contrôle du moût et du vin... Même le marketing, la comptabilité et la gestion font partie de la formation.

En Suisse, la seule école qui délivre le diplôme d'œnologie (ingénieur HES en œnologie) se trouve à Changins, dans le can-

ton de Vaud⁽²⁾. La durée de la formation est longue. Elle équivaut à celle d'un cursus universitaire complet. La barre est placée haut. Pour pénétrer dans «le temple helvète de Bacchus» (le dieu romain du vin, ndlr.) – un stage en viticulture et œnologie d'une année est requis. Seuls sont exemptés les titulaires d'un CFC en la matière. Si l'on additionne les quatre années requises

«La dégustation ne représente que 5% de notre emploi du temps.»

pour obtenir le CFC (ou la Maturité fédérale), l'année de stage chez le vigneron et les 7 semestres passés à l'École d'Ingénieurs de Changins, le temps de formation après l'école obligatoire varie de 7 à 9 années selon le cursus.

EN AVOIR OU PAS (DU NEZ)

Œnologie: le mot vient du grec, oinos, vin. «L'expression recouvre la totalité de la filière du

vin, rappelle Alexandre de Montmollin, pas seulement l'élevage ou la dégustation.» L'éventail de filières qui s'offrent à l'étudiant après son travail de diplôme est large. «Le cursus à Changins, ça sert aussi à clarifier nos idées pour mieux s'orienter à la sortie, précise-t-il. C'est le moment où l'étudiant sympathise avec l'une ou l'autre branche: la production viticole, le conseil aux viticulteurs, le commerce, ou encore la recherche... d'autres penchent pour l'enseignement. C'est à Changins que se nouent les contacts qui orientent et dé-



PaD



Le temps des vendanges est arrivé! Alexandre contrôle les ceps et les grappes... Le feu vert sera donné aux vignerons après analyse des échantillons au laboratoire.

terminent les spécialisations des futurs ingénieurs.» Selon les chiffres de l'école, 34% des diplômés des dernières volées ETS sont devenus cadres dans le secteur privé, 33% sont entrés dans le public, et 29% sont devenus indépendants (production). Un 4% seulement s'est lancé dans l'enseignement.

«L'œnologie est un des seuls corps de métier avec une organisation aussi développée au niveau international, signale notre

spécialiste. C'est aussi une des rares professions au monde où on peut se dire, le matin en se levant: *Génial, je vais au boulot!*»

En Suisse, la profession offre un tas de débouchés, à condition de savoir se montrer souple. «Les gens pensent que nous passons notre temps à déguster des crus. En fait, cette activité représente seulement le 5% de notre emploi du temps.» En d'autres mots: un œnologue trouve du travail,

mais pas forcément là où il le souhaite. D'abord, le milieu bénéficie d'une certaine proximité, en même temps qu'il souffre d'une certaine promiscuité. Le 75% des vignes se trouvent en Romandie et la surface viticole suisse s'élève à seulement 15 000 hectares (à elle seule, la Bourgogne en compte le double). Ensuite, la consommation de vin diminue.

TENIR TÊTE À LA CRISE

Le phénomène n'est pas propre à la Suisse. En France par exemple, la presse hebdomadaire monte chaque année au créneau pour défendre le «pinard français» en souffrance de consommation. Et d'exportation. Selon Alexandre de Montmollin, qui enseigne sporadiquement à Changins, les difficultés que traverse le vin suisse n'ont pas de conséquences sur l'école d'ingénieurs HES, section œnologie. Le nombre d'inscriptions ne fluctue pas de manière significative, on observe même une légère augmentation. Il constate toujours

la même «volonté de se battre et d'y aller»... particulièrement pour les étudiants qui ont «repris le flambeau» à la suite de leurs parents. «La viticulture traverse une période de crise grave, admet Alexandre. Mon rôle, c'est de contribuer à faire en sorte qu'elle se développe de manière harmonieuse. C'est plutôt compliqué, parce que le vigneron est un être farouchement indépendant.»

Pas facile, donc, de passer du savoir livresque aux saveurs du métier. La formation est une chose; mais l'expérience professionnelle est capitale. «Pour faire ce travail, il faut aimer les contacts et apprendre à mettre de l'huile dans les rouages. L'ingénieur œnologue doit être capable de discuter à la fois avec les scientifiques, les marchands et les vignerons. Il doit être polyvalent et adaptable, proposer, organiser, et surtout, aimer travailler en équipe.»

Pablo Davila

⁽¹⁾ Pour en savoir plus: www.cenologie.ch

⁽²⁾ www.eichangins.ch

FR

ART SACRÉ

François REUSSE

ARTISAN
BIJOUTIER – ORFÈVRE

*objets liturgiques et décoratifs, émaux,
travaux en bronze, sculpture*

Place de la Mairie 4, 1258 TROINEX, GENÈVE
Tél. + fax 022 784 46 57