

## FORMATION CONTINUE Le MVVV renforce les compétences des professionnels

# Apprendre à raconter le vin

«C'est un succès». Anne-Dominique Zufferey n'en revient pas. La formation continue proposée par le Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV) sur trois matinées a accueilli 65 participants et a dû refuser 40 personnes! Ampélogue, œnologue, géographe, ethnologues ou généticiens se sont relayés pour apporter des savoirs de base à des cavistes, guides culturels, accompagnateurs en montagne ou commerçants...

«Nous nous sommes adressés en priorité à ceux qui sont en contact avec la clientèle, à ceux qui travaillent dans le domaine de l'œnotourisme et qui doivent transmettre des informations», tient à préciser la directrice du MVVV. La formation s'est déclinée en trois modules liés à l'histoire de la vigne et du vin en Valais, à ses paysages viticoles et à ses vins. Samedi, au château Mercier, silence studieux à l'écoute de José Vouillamoz, généticien et ampélographe dé-



Une salle bondée et attentive au château Mercier. NOUVELLISTE

sormais invité dans le monde entier. «Ce qu'il raconte est à chaque fois tellement passionnant...», confie Michel Duc, œnologue de Chermignon. Ensuite c'est Corinne Clavier, œnologue cantonale, qui a pris le relais pour un rapide aperçu des techniques de vinification des vins blancs, rosés et rouges. Samuel Panchard, 38 ans, œnologue chez Pro vins, apprécie de connaître la provenance

des cépages, il aime pouvoir raconter aux clients des histoires autour de l'histoire du vin. «L'histoire du vin est indissociable de l'histoire des hommes et c'est ce que j'ai aimé apprendre ici et que je pourrais transmettre ensuite à nos clients». Ces modules de formation présentent les recherches que l'on trouve dans le livre «Histoire de la vigne et du vin»: «Il s'agit désormais de les faire découvrir au grand public.



«J'ai été intéressée par l'histoire du vin que je connais moins que la vinification...»

LÉA TSCHERRIG 26 ANS, CAVISTE À LA CAVE VALENÇON ET NICOLAS BAGNOUD



«J'aime apprendre à valoriser le patrimoine pour mieux le transmettre.»

PALOMA MAGLIOCCO 33 ANS, DIPLÔMÉE INGÉNIEUR EN GESTION DE LA NATURE. TRAVAILLE À LA CAVE FAMILIALE À SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

Elles touchent à des aspects liés à la culture du vin, à sa symbolique ou aux aspects sociaux, des notions qui ne sont pas forcément abordées à l'Ecole d'agriculture. IBL