

Un patrimoine à ne pas négliger

FRANCE MASSY

Le patrimoine viticole des vignobles romands est un atout touristique et culturel à ne pas négliger. La preuve, une nouvelle formation est mise sur pied par l'Université de Genève sur cette thématique.

Composée de 6 séquences d'enseignement à distance (36 heures de travail) et de 6 samedis de cours séminaires et visites in situ (48 heures), cette formation en cours d'emploi vise à étudier le patrimoine viticole romand et ses particularités régionales mais aussi à valoriser l'identité culturelle vigneronne afin de donner à l'oénotourisme des outils de promotion. Ceci, tout en liant le vignoble romand à l'histoire, à l'histoire de l'art, à l'architecture viticole, au paysage, à la géographie, au développement durable et à l'ethnologie.

OFFRIR DES CLÉS DE LECTURE

En charge de la promotion du projet en Valais, Magali Reichenbach a rencontré un réel intérêt auprès du public, même si certains professionnels de la viticulture n'ont pas encore franchi le pas. Parmi les participants valaisans, peu de vigneronnes, mais des enseignantes, une accompagnatrice en moyenne montagne, un archéologue, une architecte, une traductrice, un professionnel du tourisme, et un négociant en vins. «Pour cette première session, les inscriptions au programme complet sont closes, ce qui révèle l'intérêt que suscite ce genre de démarche. Mais il reste la possibilité de s'inscrire à l'une ou l'autre journée in situ. Ce qui devrait permettre aux personnes qui n'avaient pas de disponibilité pour l'ensemble du cours de participer quand même aux thèmes qui leur sont chers.»

Cette spécialiste du patrimoine croit dur comme fer au développement du tourisme durable via nos richesses naturelles et culturelles. «L'avenir de l'économie de notre région passe par une promotion multisectorielle des différents secteurs et des différentes richesses



Pour mieux connaître le patrimoine viticole romand et ses particularités régionales, il est encore possible de s'inscrire à l'une ou l'autre des 6 journées sur le terrain. LE NOUVELLISTE



« Cette formation permet de comprendre la complexité et la valeur du patrimoine viticole »

MAGALI REICHENBACH CHARGÉE DE PROMOTION EN VALAIS

du Valais. Vendre de bons vins, c'est bien mais ça ne suffit plus. Il faut raconter une histoire, d'où le besoin de connaître celle de notre pays. Cette formation veut donner les clés de lecture indispensables pour comprendre la complexité du patrimoine viticole et sa valeur.»

SIX SÉMINAIRES À LA CARTE

Ces cours offrent une approche interdisciplinaire: géologie, climatologie, archéologie, histoire de l'architecture viticole, œnologie, histoire de la vigne et s'articulent autour de trois axes. «Nous partons de connaissances communes à tout le vignoble romand pour aller vers les spécificités patrimoniales de chaque région. Avec les vi-

sites sur place dans des musées, des châteaux, des caves et sur les vignobles, nous assurons une vraie connaissance du terrain», explique Magali Reichenbach. «Le programme de chaque samedi est très spécifique et la flexibilité offerte permet de sélectionner les journées qui nous intéressent.»

Le premier samedi à Genève (21 septembre) mettra en perspective la viticulture en Suisse et dans le contexte international et permettra d'acquérir les repères historiques du vignoble romand de l'Antiquité à 1850. Ainsi que de mieux connaître les cépages emblématiques de la Suisse romande. Le 26 octobre au Musée de la vigne et du vin d'Aigle, on abordera les techniques de la vi-

nification, l'histoire de la viticulture en Suisse romande de 18 à nos jours, tout en découvrant l'histoire et les traditions de la Fête des vigneronnes. L'oénologie fera aussi partie des thèmes étudiés à Aigle.

A Salquenen, le 16 novembre José Vouillamoz nous dira l'importance de l'ADN dans l'histoire des cépages, Anne-Do Zuffenauer parlera de l'histoire sociale et technique de la vigne et du vin en Valais au travers des objets du Musée valaisan de la vigne et du vin. La géomorphologie et les paysages emblématiques du vignoble valaisan seront traités par le prof. Emmanuel Reynard. Emmanuel Pont et Emmanuel Charrier parleront à l'essentiel: le vin en tant que boisson. Le premier en valant ses usages symboliques sera second par une dégustation commentée. Sur des thèmes variés et passionnants, la 4e journée (5 avril 2014) aura lieu au château de Boudry, la 5e (10 mai 2014) au domaine du terroir de Lully-Sat et la 6e (14 juin 2014) en Lavèze à Chexbres-Cully. ◉