

# L'UNIVERSITE DU VIN : TERROIR DE CULTURE

## Sommelier-Conseil®

L'Université du Vin a ceci de particulier que nombre de cours qui y sont dispensés ne le sont en France que dans ses murs. C'est particulièrement vrai pour la formation de "Sommelier-conseil®", titre homologué au niveau national. Ce sigle signifie que ne peuvent se prévaloir de ce titre uniquement les élèves qui ont suivi les cours et réussi l'examen qui sanctionne le cursus. En 20 ans plus de 500 sommeliers ont été formés et dans le monde peuvent se prévaloir de ce titre. La formation dispensée a acquis une renommée telle que cette année, vu la demande, il a fallu doubler l'offre et c'est donc deux sessions qui auront lieu durant cette année scolaire. La première a accueilli 27 élèves, âgés de 25 à 50 ans dont 10 femmes d'origines professionnelles variées (60 % de la restauration, 25 % de la distribution ou de la vente et 25 % sont en reconversion). Quant à leur provenance c'est de toutes les régions de France et du monde qu'ils arrivent : trois femmes de Pologne, USA ou Allemagne, trois hommes de Bulgarie, Irlande et Québec. Ils viennent chercher une rigueur et un approfondissement dans leur connaissance du vin et une maîtrise dans la dégustation pour s'en servir et être autonome dans le choix des produits qu'ils auront à vendre, à acheter ou à conseiller dans leur vie future. Ils apprennent sur place les techniques et le vocabulaire pour choisir ou mettre en valeur tel ou tel vin en adéquation avec les attentes de leur public, différents suivant les milieux, les circonstances, les occasions. Grâce à tous les Sommeliers-conseil® qui exercent, chaque jour ce sont des milliers de consommateurs qui sont conseillés avant de choisir, qui ont acquis de l'image et du sens sur le vin qu'ils vont boire ou acheter et deviendront donc des consommateurs encore plus informés et motivés ce dont toute la filière a besoin. (Photo page de couverture)

## Diplôme d'Analyse Sensorielle

Le Diplôme d'Université "Analyse sensorielle et dégustation" délivré par l'Université du Vin et l'Université de Provence d'Aix en Provence a été créé en 2001. Cet enseignement permet d'acquérir des connaissances et de se former aux méthodes scientifiques relatives à l'analyse sensorielle en développant la dégustation le jugement qualitatif des produits alimentaires, besoin professionnel vu l'évolution de la consommation.

## Licence de Marketing viticole

Les premiers étudiants à rentrer à l'Université du Vin sont ceux de la 3<sup>e</sup> année de licence professionnelle en gestion et marketing du secteur vitivinicole. Dès le premier jour ils découvrent les lieux puis le programme qui leur sera proposé avec 6 mois de cours et de travaux dirigés suivis de 3 mois de stage en immersion dans une entreprise. Cette année on note la présence d'un élève australien et d'un belge

et l'origine très diverse des élèves, de Rhône-Alpes à la Champagne en passant par l'Alsace, Bordeaux ou le Languedoc-Roussillon, prouvant ainsi que cette formation (niveau Bac+2, BTS ou DUT), sanctionnée par un diplôme délivré par l'IUT de Valence et l'UPMF de Grenoble a obtenu une reconnaissance nationale et une réputation tout à l'honneur des enseignants et de l'Université du vin de Suze la Rousse.



Photo de classe des étudiants en licence.

## DESS

Les diplômes les plus élevés dans la hiérarchie universitaire que l'on peut obtenir à Suze sont des DESS : "Droit de la Vigne et du Vin" et "Connaissance et gestion des terroirs". Ces sont des diplômes de Troisième cycle. Celui de Droit est délivré depuis 20 ans à Suze et dépend de l'Université d'Aix-Marseille. Il forme des cadres juristes de la filière vitivinicole. Il se termine par un stage de trois mois minimum, un rapport de stage et un mémoire. Celui de Connaissance et gestion des terroirs existe depuis 1993 est unique en son genre. Il permet aux élèves d'aborder une grande diversité d'activités comme l'évaluation et la gestion des potentialités agricoles, la protection et la valorisation de productions spécifiques.



La rentrée universitaire.

## Cuisine et Gastronomie

Allier la gastronomie à l'alliance des mets et des vins, c'est le but que recherchent les animateurs de l'Université du vin de Suze la Rousse en favorisant la tenue de cours de cuisine. Ce fut le cas en octobre avec l'accueil de 15 américains, qui pendant 10 jours ont investi les cuisines du Château. Sous la direction d'Andrew Floyd, assisté de Michel Depardon, chef de cuisine dans les Alpilles, ils ont

pu s'initier à la cuisine provençale, au marché de Provence et à la dégustation du vin. Andrew Floyd, grand amoureux de notre région est directeur de la "Cooking School of the Rockies", il a d'ailleurs été cité dans le dernier numéro de "Wine Spectator" le magazine référence aux Etats-Unis pour ce qui concerne les vins et la gastronomie, et chaque année il emmène ses élèves en France pendant un mois et demi pour leur faire découvrir les vins et la gastronomie française. Ceux-ci ont tous un projet professionnel outre atlantique et il est donc important qu'ils connaissent parfaitement les vins de France pour pouvoir les prescrire et les faire participer à leur cuisine. Une initiative qui sert la cause du vin français auprès de tous leurs futurs prescripteurs.

Pour tous ces diplômes et formations vous trouverez des renseignements par tél. : 04 75 97 21 34 ou [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)



Etudiants et professeurs dans les cuisines du château.