



DRÔME ET ARDÈCHE

BOURG-SAINT-ANDÉOL

Ils deviennent vigneronns le temps d'une cuvée



Très appliqués dans les vignes du domaine de Cousignac, les futurs cuisiniers et serveurs ont ramassé le raisin à la main. Photo Le DL/Pierre BRUNET



Les élèves du CAP cuisine et service de l'école hôtelière Marie-Rivier à Bourg-Saint-Andéol découvrent le monde viticole en réalisant leur propre vin. Une aventure d'une année qui vient de débiter.

La cinquième cuvée du CAP cuisine et service de l'école hôtelière Marie-Rivier à Bourg-Saint-Andéol en Ardèche, est lancée. Les élèves étaient dans les vignes, vendredi 1^{er} octobre, pour vendanger au domaine de Cousignac et découvrir le monde particulier de la viticulture. Connaître le vin, pour des futurs cuisiniers et serveurs, c'est ajouter une corde essentielle à leur arc, évidemment, mais l'opération a d'autres intérêts. Le vin, une fois fabriqué, est vendu dans le but d'organiser

un voyage de deux jours sur des terres viticoles, avec en point d'orgue un repas dans un restaurant gastronomique.

« Que ce soit eux qui s'installent à table et se fassent servir »

Jérôme Audigier, le professeur de cuisine à l'origine de l'idée, en avait une vision bien précise : « Les élèves viennent souvent de milieux difficiles qui ne leur permettent pas de connaître les grandes maisons. Le but est d'inverser les rôles, pour une fois, et que ce soit eux qui s'installent à table et se fassent servir. »

Sous la houlette du vigneron Raphaël Pommier, qui met à disposition une partie de ses vignes, ils vont réaliser l'intégralité des opérations nécessaires à la fabrication de leur

breuvage. Le professionnel leur met tout à disposition selon les méthodes « ancestrales », avec le moins de mécanisation possible. Ils ont donc vendangé à la main et surtout foulé le vin au pied quelques heures plus tard.

« Ils voient évoluer la valeur de leur travail »

La mise en cuvage réalisée sans sulfite mais avec des levures va permettre d'observer le travail des micro-organismes avec l'entonnage des quelque 300 litres. « Ils voient évoluer la valeur de leur travail, rapporte Raphaël Pommier. Et peuvent constater qu'une toute petite action peut entraîner un résultat bien différent. » Une autre classe fait le même travail chez un autre viticulteur, au domaine du Chapitre.

Tout se terminera en novembre 2022 avec la mise en bouteille puis la vente de cette cuvée un peu particulière mais qui réserve de bonnes surprises. « Au départ, les parents achètent deux ou trois bouteilles pour faire plaisir, mais ils reviennent toujours en racheter après l'avoir goûté » s'amuse le vigneron.

Du côté des élèves, l'expérience qui vient de démarrer « est importante et permettra d'ajouter une ligne sur le CV », confiaient les jeunes lors de la pause déjeuner. Ils sont conscients que « connaître le vin est un vrai plus quand on est serveur, surtout si le restaurant n'a pas de sommelier ». Les futurs chefs et serveurs reviendront dans quelques semaines observer le fruit de leur travail.

Pierre BRUNET

REPÈRES



Cinquième cuvée au CAP cuisine et service de l'école hôtelière Marie-Rivier.

L'ensemble scolaire Marie-Rivier, à Bourg-Saint-Andéol, accueille les élèves de la maternelle au lycée. Il propose un enseignement général, technologique et professionnel avec son école hôtelière. Cette année, une mention sommellerie a été créée pour valoriser encore plus le travail effectué par les élèves à travers la fabrication du vin.

L'option sciences du collège du Laoul en observation

Les élèves de 5^e de l'option sciences du collège du Laoul étaient présents lors des vendanges menées par le CAP cuisine et service de l'école hôtelière Marie-Rivier. Ils travaillent actuellement sur les effets du sucre dans l'alimentation lors de cours spécifiques, organisés une fois tous les quinze jours durant trois heures. Forcément, la transformation du sucre en vin a toute sa place dans le programme scientifique suivi par les 18 élèves sélectionnés après avoir montré leur motivation à intégrer la classe. Melissa Petitjean, enseignante vendangeuse le temps d'une journée, complète cette observation « avec des ateliers autour du goût et de l'odorat. Nous irons également à la rencontre d'associations qui s'occupent des problèmes d'addictologie. » Cette option sciences est suivie de la sixième à la troisième avec des thèmes qui changent chaque année.



Des élèves de cinquième en option sciences étaient présents pour accompagner ces vendanges. Ils travaillent notamment sur les effets du sucre dans la nourriture. Photo Le DL/P.B.