

apprendre en français

portrait étudiante

Domaine familial en Suisse alémanique, mais formation en Suisse romande pour Nadine Strasser. Son vin préféré: La Petite Arvine de chez Marie-Thérèse Chappaz à Fully.

Nadine Strasser, 25 ans, est étudiante en 3^e et dernière année à l'Ecole d'ingénieurs de Changins, section œnologie et viticulture. Elle a grandi et étudié dans un petit village près de Schaffhouse...

Il y a vingt ans, son père a fondé un domaine, cep par cep, le Winzerkeller Strasser qui s'étend sur 5 hectares. La production avoisine actuellement les 60'000 bouteilles, et la vinification est variée. On y propose même un vin «bio», le Regent.

Nadine a grandi avec le domaine, sans plus. Puis elle a appris à l'aimer. Ainsi, lorsqu'elle a commencé à chercher son chemin professionnel, elle désirait intégrer biologie, chimie et langues, et a choisi le chemin de la vigne.



De Californie en Romandie

Des voyages, notamment un tour à Napa Valley, l'un des plus anciens hauts lieux de viticulture californiens et des stages en Suisse romande lui permettant d'apprendre le français ont confirmé son choix. De ses stages chez Marie-Thérèse Chappaz, à Fully, viticultrice et vigneronne reconnue ou chez Olivier Lavanchy, viticulteur dans le canton de Neuchâtel, Nadine garde de très bons souvenirs. Ses études en viticulture commencent à Lullier, dans le canton de Genève car la première année est commune

avec les futur-e-s architectes-paysagistes et horticulteurs-trices. Une centaine d'élèves suivent ces cours et rejoindront ensuite leur école respective.

Le milieu masculin lui plaît

Dans la classe de Nadine où règne une ambiance «presque familiale», sur 14 élèves, 3 seulement sont des filles. Mais elles sont chaque année quelques-unes de plus à intégrer la filière de l'œnologie et de la viticulture. Elle avoue aimer travailler dans un milieu masculin.

Une fois par mois, les élèves organisent

une dégustation de vin chez l'un, l'une ou l'autre, occasion de mieux se connaître lors d'un repas arrosé... scientifiquement.

Les cours pratiques et théoriques sont variés: entretien de la vigne, techniques de vinification en laboratoire, géographie, connaissance des sols, analyses chimiques, traitement des maladies (phytosanitaire)... Une fois par semaine, les élèves travaillent dans les vignes de l'école, «j'aime bien, ça permet de prendre l'air», dit Nadine.

Les débouchés sont nombreux: la responsabilité d'une cave, le conseil, l'enseignement, la recherche, et bien entendu, l'indépendance avec un domaine.

Il faut du cran

Ce que Nadine fera plus tard? Reprendre le domaine familial, dans lequel elle travaille déjà le samedi, à la vente et à la cave.

Elle note encore qu'il faut du cran pour travailler à la vigne ou dans une cave car c'est encore un domaine très masculin, où il faut savoir s'imposer. Cela dit, son premier soutien a été son père, qui l'a laissée très vite travailler à la cave.

BMa

CV express

1998

Maturité gymnasiale scientifique

1998-2000

Stages chez

Marie-Thérèse

Chappaz à Fully,

et chez Olivier

Lavanchy à Neuchâtel

2000

Entrée à l'Ecole

d'ingénieurs-e-s de

Changins