

Des goûts et des couleurs, Pascale Deneulin en a fait son métier

Professeur d'analyse sensorielle à CHANGINS | Haute école de viticulture et œnologie, Pascale Deneulin est née dans la région de Grenoble. Ses parents travaillent dans le social et elle, la benjamine des cinq enfants, se passionne pour le cheval et la nature. «Mes parents aimaient bien, le week-end, ouvrir une bonne bouteille. Nous sommes tous des amateurs de vin dans la famille.»

Attirée par les matières scientifiques et le domaine alimentaire, Pascale Deneulin se destine au métier d'ingénieur: juste après le bac, elle part à l'AgroCampus de Rennes, une école qui offre beaucoup de stages en entreprise. L'agroalimentaire répond à ses attentes mais, après deux-trois ans, le côté industriel prépondérant dans ce secteur la décourage de poursuivre dans cette voie. «C'est alors que j'ai pensé à l'œnologie. Le stage en analyse sensorielle que j'ai effectué pour un prestataire a été une révélation.» Durant sa dernière année de formation, son prof de statistiques lui met «le pied dans le vin» en lui faisant rencontrer son futur maître de stage dans le Val de Loire.

En 2003, son diplôme d'ingénieur agroalimentaire en poche, départ pour Angers: chargée de projet à Interloire, elle développe notamment la méthode sensorielle du «napping», qui fera référence par la suite. De 2006 à 2008, elle dirige l'Institut franc-comtois des Vins et du Goût, une association régionale où elle assume tout: l'organisation des dégustations de produits du terroir, l'animation, le site internet, le commercial et la préparation des dossiers pour des projets européens.

Elle est heureuse de renouer avec la recherche lorsque l'École d'ingénieurs de Changins l'engage comme collaboratrice en analyse sensorielle pour travailler sur les problèmes de réduction dans le Chasselas. A partir de là, ses activités évoluent en continu, de même que ses responsabilités: analyste, adjointe scientifique, puis professeur.

En 2010, elle monte avec son équipe un panel expert qui, avec quarante dégustateurs bien formés, constitue un outil très sollicité: recherche, mandats privés, travaux de Bachelor. Pour Pascale Deneulin, l'analyse sensorielle se situe à l'interface de plusieurs secteurs d'une entreprise agroalimentaire, dont les produits dépendent en effet des goûts et des préférences de ceux qui les achètent. Ainsi, chez Nestlé, tous les nouveaux produits sont soumis à l'analyse sensorielle.



Pascale Deneulin (photo Carole Parodi, Agroscope)

Pascale Deneulin sourit: «Le grand principe, c'est que le premier achat est dû au marketing et le suivant à l'analyse sensorielle.» Cette activité fait appel à plusieurs disciplines allant de la linguistique (verbalisation des sensations), de la physiologie du goût et de la psychologie des consommateurs aux méthodes statistiques avec lesquelles les sensations seront quantifiées. Le projet sur la minéralité des vins, commencé depuis peu (voir l'article en p. 174 et la Page de Changins en p. 206), ouvre un riche champ d'expériences sur ce plan. Par la suite, Pascale aimerait étudier davantage les «émotions liées aux sens», un domaine encore à défricher dans la verbalisation et la description des attributs liés aux sensations.

Dans ses loisirs, le cheval reste une valeur sûre, avec la montagne et les voyages lointains vers d'autres cultures mais, pour l'heure, cette jeune maman apprécie la vie de famille, dans leur foyer remis à neuf pour l'occasion.

Eliane Rohrer, Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture