

CÉRÉMONIE 2023 DE REMISE DES DIPLOMÉS DE CHANGINS



DENISE CUGINI

En cette année de 75^{ème} anniversaire, la capitale suisse de la formation supérieure en viticulture et œnologie a accueilli la traditionnelle cérémonie des promotions. Entre émotions et réjouissances, cette cérémonie a été marquée par les valeurs profondes qui font des métiers de la vigne et du vin des métiers de sens et de passion.

LA RELÈVE EST ASSURÉE !

Lionel Eperon, Directeur général de la DGEP et vice-président du Conseil de fondation de Changins a souhaité la bienvenue aux près de 200 personnes présentes venues partager ce rituel de passage vers le chemin de l'excellence professionnelle. Conrad Briguet, Directeur de Changins a rappelé les événements marquants de cette année, notamment les festivités des 75 ans qui ont permis de transmettre la passion et la vision de l'école, ainsi que « tout ce qui fait que Changins reste vivante aujourd'hui, à la fois fière et humble, et surtout solidement ancrée dans le paysage vitivinicole suisse ». Il a également relevé la progression remarquable des projets de recherche, notamment en viticulture avec toujours plus de thèmes relatifs à la durabilité et à l'évolution climatique. « Voir l'engagement des étudiantes et des étudiants dans ces projets de recherche est particulièrement réjouissant » a-t-il relevé.

Madame la Conseillère d'Etat Valérie Dittli a évoqué la diversité des origines des lauréat.e.s et ce qui fait la spécificité du domaine de la vigne et du vin : la passion, la tradition, ainsi que l'innovation. Blaise Hofmann, écrivain et auteur de « faire paysan » a souligné le lien qu'il observe depuis des années entre les personnes de la terre et les citoyen.e.s. Arthur Pidoux, diplômé 2018 de l'Ecole supérieure de Technicien vitivinicole s'est également adressé à l'assemblée. Il a évoqué son parcours fait de rencontres et de hasard qui lui ont permis aujourd'hui de se consacrer pleinement à sa passion. Tous les intervenant.e.s ont chaleureusement félicité les diplômé.e.s pour leur réussite et ont fait part de leur entière confiance quant à leur capacité à relever les défis auxquels ils.elles seront confronté.e.s dans les années à venir, tant climatiques qu'économiques.

TOUTES LES FACETTES DES MÉTIERS DE LA VIGNE ET DU VIN EN SUISSE

L'Ecole supérieure de technicien.ne vitivinicole pour assurer l'excellence des vins suisses

Quatre diplômes de technicien/ne vitivinicole ont été délivrés. Saluée par la profession comme une réponse aux besoins du monde vitivinicole suisse alliant la pratique et la théorie, la formation amène les vigneron.ne.s appelé.e.s à faire face aux nom-



Les diplômé.e.s Bachelor 2023. Photo : Changins.



Les diplômés de la volée de techniciens vitivinicoles entourés de Conrad Briguet, directeur et Serge Hautier, responsable de filière. Photo : Changins.

breux défis du métier. Thomas Thut reçoit le prix d'Excellence et Benjamin Chevalley celui du meilleur Travail de Diplôme.

La Haute école de viticulture et œnologie pour des ingénieur.e.s en viticulture et œnologie prêt.e.s à relever les défis ici et dans le monde

Vingt-et-un œnologues ont reçu leur Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie. Disposant de connaissances pointues en viticulture, œnologie, ainsi qu'en économie, marketing et gestion d'entreprise, ces nouveaux ingénieur.e.s sont à même d'occuper des postes à hautes responsabilités, ici ou à l'étranger. La filière Viticulture et Œnologie de la HES-SO est unique en Suisse.

Le prix d'Œnologie est décerné cette année à Michel Baumgartner et celui de Viticulture à Julie Martin. Estelle Debons et Jason Vinarnick remportent ex aequo le prix du Travail de Bachelor de Changins et Julie Martin le prix du Travail de Bachelor de l'Union Suisse des Œnologues. Le prix du Mérite est décerné à Manon Cheseaux. Catia Formigal et Mathieu Torrent remportent ex aequo

le Prix « Spirit of Changins ». Un présent a également été remis aux quatre lauréat.e.s du Master of Science HES-SO in life Sciences, orientation viticulture et œnologie qui se destinent à des emplois à haut niveau de responsabilité, notamment dans la conduite de projets complexes, la conception de caves, la restructuration d'entreprises vitivinicoles et la gestion des risques. Les quatre diplômé.e.s Master obtiennent également le prestigieux titre international de Vinifera EuroMaster grâce au partenariat de Changins avec le consortium Européen Vinifera. Nicholas Wolff a obtenu la meilleure moyenne de tous les masters HES-SO et Luca Carrucci la meilleure note pour son travail de Master. 🍷

PALMARÈS 2023

Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie –

Œnologie selon les résolutions de l'OIV: Annabelle

Barman Zian Armaninu (Chilly, France), Michel Baumgartner (Tegerfelden/AG), Marie Cadoux (Avusy/GE), Gabin Charton (Ville-sur-Jarnious, France), Manon Cheseaux (Saillon/VS), Quentin de Meyer (Puplinge/GE), Estelle Debons (Savièse/VS), Emilie Faure (Le Conquet, France), Laura Fourdin (Sainte-Magnance, France), Léo Giovansili (Lutry/VD), Marco Heuberger (Böztal/AG), Max Lachaux (Beaune, France), Julie Martin (Aigle/VD), Eloi Meyer (Kätzenthal, France), Sébastien Meylan (Treykovagne/VD), Johann Parmelin (Gland/VD), Marco Sawaya (Sélestat, France), Jeanne Seroin (Propiano, France), Erwann Tapparel Crans-Montana/VS), Martin Vanney (Belmont-sur-Lausanne /VD), Jason Vinarnick (Gex, France).

Technicien-ne vitivinicole dipl. ES – Promotions 2023:

Benjamin Chevalley (Saint-Saphorin/VD), Benoît Rogivue (Chexbres/VD), Tristan Bovy (Chexbres/VD), Thomas Thug (Sierre/VS).

Master of Science in Life Sciences HES-SO orientation

viticulture et œnologie – Vinifera Euromaster: Nicolas

Wolff (USA), Jean-Vincent Marchoux (France), Kelly Marti (Suisse), Luca Carrucci (Suisse).

ANNONCE



Pépinières viticoles

Pierre Richard
Route de l'Etraz 4
1185 Mont-sur-Rolle
Tél. 021 825 40 33
Fax 021 826 05 06
Natel 079 632 51 69
pepiniere.richard@hispeed.ch

www.pepiniere-richard.ch

- Grand choix de cépages.
- Divers clones et portes-greffes.
- Production de plants en pots et traditionnels.
- Machine pilotée par GPS, pose la barbe et le tuteur.
- Fournitures: Tuteurs et Piquets.