



Podium de la catégorie « cavistes ».  
Photo: SwissSkills.



Podium de la catégorie « viticulture ».  
Photo: SwissSkills.

## SWISSSKILLS : DEUX TALENTUEUSES PROFESSIONNELLES DE LA VIGNE ET DU VIN

PROPOS RECUEILLIS PAR EDMÉE REMBAULT

Lors des SwissSkills, du 7 au 11 septembre 2022 à Berne, les épreuves en viticulture et cave ont mis en concurrence de jeunes viticulteurs et cavistes. Ces deux catégories ont été remportées par deux jeunes femmes, exerçant leur métier dans le Valais : Méloé Maye, meilleure caviste, et Lisa Traens, meilleure viticultrice.

Nous avons eu la chance d'échanger quelques mots avec les deux lauréates.

**Madame Lisa Traens, vous concouriez pour le titre de « meilleure viticultrice aux SwissSkills 2022 » : quelle était pour vous l'épreuve la plus complexe ? Celle qui vous a donné le plus de fil à retordre ?**

**Lisa Traens :** Notre concours se déroulait sur onze épreuves. Cela allait de la mécanique, au greffage, en passant par la mise en bouteille, la reconnaissance des cépages et le greffage. J'apprécie beaucoup cette diversité des tâches dans ce métier. J'ai été un peu éprouvée par le greffage. C'est un processus que nous ne pratiquons pas souvent car, dans la vie réelle, il est effectué par les pépinières. Mais j'étais très heureuse de cette tâche exigeante, qui nous sort du quotidien.

**Pourriez-vous nous citer une épreuve qui vous a particulièrement plu ?**

**Lisa Traens :** J'ai beaucoup apprécié l'examen de « Vente et commercialisation ». C'est tellement important de savoir parler des vins, de communiquer avec les clients. Cela implique de très bien maîtriser les produits, d'être capable de reconnaître et décrire les arômes et les modes d'élevage.

**Madame Méloé Maye, vous étiez en lice pour la place de « meilleure caviste aux SwissSkills 2022 », y avait-il des domaines dans lesquels vous vous sentiez agréablement à l'aise ?**

**Méloé Maye :** L'épreuve de filtration, sur un filtre à plaque, s'est très bien déroulée : j'ai la chance d'avoir une grande expérience de ce processus. L'épreuve de « Vente et commercialisation » m'a aussi beaucoup enthousiasmée. J'aime partager avec les clients, c'est un exercice qui se fait de manière immédiate, sur le terrain, sur le moment.

**Avez-vous été mise au défi par une autre tâche professionnelle à accomplir ?**

**Méloé Maye :** Formée comme caviste, j'ai moins d'expérience en viticulture. Ainsi, les épreuves de reconnaissance des cépages et d'identification des maladies, ravageurs et auxiliaires étaient un peu ardues pour moi. Mais j'apprécie beaucoup le fait que notre formation soit polyvalente, et nous enseigne tous les aspects de la production du raisin que nous transformons ensuite à la cave.

Mesdames, nous vous félicitons de votre 1<sup>ère</sup> place dans vos catégories respectives, et nous formons tous nos vœux pour vos futures vies professionnelles. 🍷

swiss skills  
2022