

Malgré les masques,
l'émotion était
vive dans l'aula de
CHANGINS.



REMISE DES DIPLÔMES DE CHANGINS

DENISE CUGINI, HAUTE ÉCOLE DE VITICULTURE ET ŒNOLOGIE, CHANGINS (VD)

44 diplômes des formations supérieures en viticulture et œnologie de Changins ont été délivrés le 9 décembre 2021 en présence de Monsieur Olivier Mark, Président de la Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois, à Changins.

24 BACHELOR OF SCIENCE HES-SO EN VITICULTURE ET ŒNOLOGIE, AINSI QUE LE TITRE D'ŒNOLOGUE

La Haute Ecole de viticulture et œnologie délivre ce Bachelor, filière unique en Suisse, ainsi que le Master of Science in Life Sciences HES-SO orientation Viticulture et Œnologie en partenariat avec le Vinifera EuroMaster.

Le prix d'œnologie a été décerné à Marco Andrea Lauber de Malans (GR), tout comme le prix de viticulture qu'il partage ex aequo avec Aymeric Tissot d'Arbois (F). Le prix du meilleur travail de Bachelor a été attribué à Laure Gasser-Jaquier du Val-de-Travers (NE) pour sa recherche sur *les opinions et attentes des consommateurs suisses envers le Chasselas*. Damien Simone de Meyrin (GE) remporte le prix du meilleur travail de Bachelor jugé par l'Union Suisse des Œnologues pour son travail intitulé *la valorisation du Divico: suivi de la maturité phénolique et comparaison des méthodes de vinification*. Il remporte également le prix du mérite.

HUIT DIPLÔMES DE TECHNICIEN/NE VITIVINICOLE DIPL. ES

L'école supérieure de technicien/ne vitivinicole ES forme les viticulteurs-encaveurs, les chefs de culture et les chefs cavistes et dispense les cours de préparation aux Brevets et Maîtrises de caviste et viticulteur/trice. Matteo Beutler de Zollbruck (BE) remporte le prix d'excellence de l'Ecole supérieure, ainsi que le prix du meilleur travail

de diplôme. Le prix du mérite revient à Clément Rouge de Lutry (VD).

DOUZE BREVETS FÉDÉRAUX DE SOMMELIÈRE/ER

L'école du vin propose des cours ouverts à toutes et tous, ainsi qu'en partenariat avec l'Ecole Hôtelière de Genève, les cours de préparation au Brevet fédéral de sommelier/ère.

Vincent Taponnier d'Annemasse (F) est le grand primé de cette volée. Il remporte le prix de la meilleure moyenne générale, ainsi que le prix pour la meilleure note à l'épreuve de « service, conseil, accords mets et vins ». Le prix du meilleur travail de diplôme revient à Beatrice de Gregorio de Turin. 🍷

« IL NE S'AGIT PAS D'UN
DIPLÔME AU RABAISS COMME
ON L'A SOUVENT ENTENDU
DIRE POUR D'AUTRES
FORMATIONS SUITE AUX
MESURES PRISES AFIN DE
LUTTER CONTRE LA PAN-
DÉMIE, MAIS BIEN D'UN
DIPLÔME AVEC UN SUP-
PLÉMENT, CELUI DE VOTRE
CAPACITÉ D'ADAPTATION À
UNE SITUATION DE CRISE. »
JACQUES-ANDRÉ MAIRE