

# Les vins neuchâtelois racontés par des experts de Changins

Pour la première fois, des formateurs de la **Haute école de viticulture et œnologie de Changins (VD)** se déplacent à Neuchâtel. Deux journées de formation consacrées aux vins neuchâtelois sont organisées à St-Blaise (NE), dans les locaux d'eureka FORMATION. Une deuxième session est déjà prévue.

TEXTE CAROLINE GOLDSCHMID

L'école du vin de Changins se déplace directement à St-Blaise! Une formation de deux jours, dont la toute première session – déjà complète – se tiendra les 4 et 18 mai prochains, a été conçue pour une application directe en établissement. Le jour 1, les participants apprendront à «Comprendre et déguster les vins neuchâtelois». Le jour 2, les thèmes «Service, conseil et valorisation des vins» sont au programme. «Au vu de la forte demande, un deuxième cours sera proposé les lundis 31 août et 7 septembre», se réjouit Laurence Veya, d'eureka FORMATION.

## Imaginé et réalisé ensemble

Comment le projet est-il né? «L'an dernier, lors d'une réunion du bureau d'eureka FORMATION, j'ai évoqué l'idée de proposer une formation plus approfondie et axée terrain sur les vins neuchâtelois», raconte Laurence Veya. «Il était important qu'elle soit de qualité, prodiguée par un expert et condensée sur un court laps de temps.» Son souhait a été exaucé: en début d'année, Neuchâtel Vins et Terroir (NVT) a pris contact avec eureka FORMATION pour les informer que Changins propose de nouvelles formations. Une collaboration est ainsi née. «Cette formation a un certain coût – notamment parce qu'il fallait tout créer, comme le support pédagogique – et j'ai trouvé un soutien financier de la part de l'Honorable Compagnie des Vignerons de Neuchâtel et de la part de NVT pour la mise à disposition des vins et l'élaboration du contenu pédagogique», poursuit Laurence Veya. C'est ainsi que, pour les professionnels du secteur du canton de Neuchâtel, le cours est proposé au tarif préférentiel de 50 francs.

En mars a débuté la promotion de ce nouveau cours, via les canaux de communication respectifs de Changins, NVT, GastroNeuchâtel et eureka FORMATION. Résultat, les inscriptions sont rapidement arrivées. «Nous avons choisi de limiter cette formation à douze participants, car nous accordons une grande importance à la qualité des échanges et à la plus-value du cours», souligne Laurence Veya.

## «Des perles parmi les vins d'ici!»

Le cours a été spécifiquement imaginé pour les professionnels de la restauration, notamment le personnel de service, mais il est également ouvert à tous les amateurs de vin (au prix de 450 fr.). «Pour les professionnels du secteur, il s'agit d'apprendre à mieux conseiller le

vin selon le choix du plat et les préférences du client, à savoir faire du storytelling et apprendre à donner envie de goûter les vins neuchâtelois, parmi lesquels il y a des perles! J'espère que les participants tomberont amoureux de nos vins afin que tous les restaurants neuchâtelois affichent des vins locaux à leur carte...»

Cette formation se veut-elle une réponse à la crise du vin en Suisse? «Il nous appartient, en tant qu'acteurs de la branche, de donner aux restaurateurs les moyens de mieux valoriser les produits d'ici», répond Laurence Veya. D'ailleurs, la vente au verre est au programme de ces deux jours de formation, afin de donner davantage de clés pour vendre un vin local adapté à chaque mets.

Inscriptions: [eureka-formation.ch](http://eureka-formation.ch)



L'idée de cette nouvelle formation? Deux journées pour mieux connaître et valoriser les vins neuchâtelois.

Andreas Gerth