



ACTU



VIN

Elise Moreau

## La French touch s'exporte Outre-Atlantique

C'est une tendance depuis une dizaine d'années : les pays du Nouveau Monde, qui se lancent dans l'élaboration de vin, font appel aux compétences de jeunes diplômés français qui se voient proposer, Outre-Atlantique, des salaires alléchants et les responsabilités qui vont avec.

*était le savoir-faire de ma famille, ce côté inné pour le vin que j'ai en moi », analyse-t-elle. Même constatation pour ce diplômé en œnologie, François Morey, qui a lui aussi travaillé en Californie : « C'est clair qu'en France, on est payé au Smic alors que là-bas, on vous propose d'entrée de vous payer dix dollars de l'heure (ndlr : il y a 7 ans, quand le dollar était équivalent à l'euro) avec les responsabilités qui vont avec. »*

### Comprendre la notion de terroir aux côtés de vignerons français

En travaillant aux côtés de Français, les vignerons du Nouveau Monde cherchent à comprendre la notion de terroir, « pas seulement le sol, mais les hommes, la météo et l'histoire », précise Marie-Laurence Saladin. « La notion de terroir, c'est un état d'esprit, une philosophie. Ce sont des vins authentiques et qui ont de la personnalité et une forte identité, c'est tout cela que recherchent les Argentins ou les Chiliens », explique Florent Girou, vigneron à Bergerac (Dordogne). Ce dernier travaille une semaine par mois en Toscane comme directeur technique d'une exploitation viticole. Ce revenu supplémentaire lui permet de rendre son vignoble plus rentable. Ce dernier a beaucoup travaillé à l'étranger, notamment en Roumaine, au Liban et en Nouvelle-Zélande. Pour François Morey cependant, les Français ne détiennent pas tous les secrets dans l'art d'élaborer un bon vin : « Les Américains savent faire du vin depuis 200 ans. Il ne faut pas exagérer, ils ne nous ont pas attendus. En revanche, ils n'ont pas forcément le même style. Ils ont moins de recul historique et un côté plus commercial. » En France, la notion de terroir est en effet plus forte qu'en Australie, aux Etats-Unis ou dans les pays du Nouveau Monde, où la chimie intervient davantage dans les mécanismes de fabrication d'un vin. Si Marie-Laurence Saladin a choisi de ne pas s'expatrier pour « ne pas trahir le savoir-faire de sa famille », Florent Girou estime qu'il faut au contraire transmettre cette si précieuse notion de terroir pour mieux « éduquer au goût » le consommateur, qu'il soit chilien, australien ou français.

*« Dans les caves argentines, chiliennes ou californiennes, on entend beaucoup parler français », constate Marie-Laurence Saladin, une vigneronne installée avec sa sœur en Côtes du Rhône. Et pour cause : les compétences des jeunes diplômés français en œnologie sont très recherchées. Les vignerons de pays tels que l'Australie, le Chili, l'Argentine ou les Etats-Unis apprécient le savoir-faire « historique et ancestral » des Français. Pour un diplômé, il est donc très tentant de s'expatrier quelques années : « On vous donne carte blanche parce que vous êtes Français », raconte Marie-Laurence Saladin. « C'est aussi très intéressant côté salaire et responsabilités. C'est un système à l'anglo-saxonne, à l'opposé du modèle français où la hiérarchie est assez stricte », poursuit la jeune femme. Sa famille produit du vin depuis 21 générations. Elle-même a fait le choix de reprendre l'exploitation familiale. Mais elle a eu des propositions après son stage en Californie, il y a une dizaine d'années, au cours de sa formation d'ingénieur agronome : « On me proposait un salaire de départ compris entre 2000 et 3000 euros par mois. Je devais débusquer des vins en France et en Italie pour les importer en Californie. » Marie-Laurence a été surprise par la confiance que lui accordait son patron américain : « Il me faisait participer aux dégustations alors que les autres employés n'avaient pas cette chance. Avec le recul, j'ai compris que ce qui l'intéressait vraiment*