



Les Québécois viennent vendanger chaque année

Cette année, le programme de vendanges des associations France-Québec et Québec-France ont permis à 55 jeunes québécois de venir en France pour la mondialement renommée période des vendanges. Ils étaient répartis dans vingt domaines viticoles dans les régions de l'Aquitaine, de Bourgogne, de Champagne-Ardenne et du Languedoc-Roussillon.

Dans les vignes du Domaine Jean Pillot et fils dans la région de Beaune, ça chante, ça rit, et ça parle plusieurs langues. Les jeunes vendangeurs viennent d'un peu partout en Europe pour passer deux semaines entre fin septembre et début octobre à récolter le raisin. Chaque année, le domaine accueille des jeunes Québécois. « C'est génial, je m'éclate ici, c'est chaleureux et on rencontre des gens de partout. Et puis on est très bien accueillis, on mange comme des rois et on déguste du bon vin ! C'est une si belle expérience que je conseillerais à tout le monde de le vivre une fois dans sa vie ! », s'enthousiasme Marie-Pier Viens qui en est à sa deuxième saison de vendanges.

Un programme millésimé !

Depuis plusieurs décennies, de jeunes québécois font les vendanges en France grâce au réseau de France-Québec en régions. Le n°46 du magazine avait consacré une page aux « Vendanges 1982 ».

« Les Québécois ont contribué cette année encore à la naissance du vin en Mâconnais », écrivait alors Marie-Claude Guérin. Georges Pierre précise

: « C'est cette adhérente de Bourgogne-Québec qui dans les années 70 a fait venir pour la première fois des jeunes Québécois, ça fonctionnait tellement bien qu'elle a passé le relais à France-Québec et depuis ça perdure ». Un programme toujours aussi populaire et qui, comme le vin, se bonifie avec l'âge !

Elles étaient quatre, cette année, à être reçues au Domaine Jean Pillot et fils. « C'est formidable d'avoir des Québécois chaque année ! Ils ont une joie de vivre et font généralement un excellent travail car ils sont motivés, on sent qu'ils ont envie de connaître la culture de la vigne et la fabrication du vin et pour nous c'est donnant-donnant car c'est un plaisir de leur faire découvrir nos produits », explique Jean-Marc Pillot, fils de la 5^{ème} génération à cultiver l'exploitation familiale à Chassagne-Montrachet. « Les vendanges c'est un partage, si notre vin est si bon, c'est en partie grâce aux jeunes car ils sont à la base d'une bonne récolte qui se fait à la main. On fait donc tout pour qu'ils se sentent bien chez nous et c'est important de les choyer. »

L'Association coordonne ce programme depuis longtemps, parmi les premiers, le Domaine Chevalier et fils, dans la région de Beaune et qui accueille également chaque année un petit groupe de Québécois. L'un d'entre eux, Arnaud Messier-Ménard, vient de Sainte-Thérèse au Québec. Avant de rentrer à l'université, il a décidé de faire un voyage de sept mois, en commençant par les vendanges. « Tous les jours, on se lève à 6h30, on déjeune, puis à 7h30 on prend nos sécateurs, on monte dans le camion qui nous emmène dans les parcelles, on travaille dans les rangs jusqu'à 9h, on casse la croute, puis on retravaille jusqu'à midi. On mange tous ensemble au domaine puis on retourne travailler jusqu'à 17h. Je trouve ça le fun parce qu'on passe la journée à l'air libre, en pleine nature et quand la journée se termine, on se gâte de bonne nourriture... et de l'apéro ! C'est une belle expérience de plonger dans le monde de la viticulture, surtout pour l'ambiance. »

En plus d'être une expérience de vie

Laurent Lignier,
Catherine Villeneuve,
coordonnatrice du programme
Vendanges à l'Association
France-Québec et Georges Pierre,
président de l'association
Bourgogne-Québec et
secrétaire national,
ont conclu une nouvelle entente
avec le prestigieux
Domaine Hubert Lignier
qui accueillera des Québécois
l'année prochaine.



Florence Fortin-Houle parfait sa formation sur le terrain bourguignon.



Jean-Marc Pillot travaille en partenariat avec l'Association France-Québec depuis 1998.

enrichissante, c'est une manière aussi ludique d'apprendre à connaître la culture du vin. Pour Florence Fortin-Houle, étudiante de 22 ans à l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec (ITHQ), c'est une façon de parfaire sa formation : « La France est reconnue pour ses bons vins et comme j'aimerais poursuivre en sommellerie, selon moi, la meilleure manière d'être initiée au vin c'est de venir à sa source. Donc j'en profite, je pose plein de questions et j'espère apprendre un maximum pendant cette expérience. C'est une occasion unique pour moi de comprendre la culture du vin, de la terre à l'étiquetage, car on a beau nous apprendre dans une salle de cours, on ne retient pas aussi bien qu'en expérimentant directement sur le terrain. »

Emilie FONDANESCHE



PHOTOS EMILIE FONDANESCHE.