

L'enseignement des vins en Ecole Hôtelière : une approche plurielle

16 October 2019.

Kilien Stengel

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1767

☞ <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1767>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Kilien Stengel, « L'enseignement des vins en Ecole Hôtelière : une approche plurielle », *Territoires du vin* [], 10 | 2019, 16 October 2019 and connection on 30 January 2026. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1767. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1767>

PREO

L'enseignement des vins en Ecole Hôtelière : une approche plurielle

Territoires du vin

16 October 2019.

10 | 2019

Vigne, vin, alimentation, santé

Kilien Stengel

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1767

☞ <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1767>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Introduction

Les diplômes

Focus sur les référentiels des écoles hôtelières.

Outils et Méthodes

Les outils apportés à l'enseignement du vin

Les partenariats

Les méthodes pédagogiques

Déroulement d'une séance de Technologie appliquée

Problématique et Solutions hypothétiques

Conclusion

Introduction

1 S'éloignant de plus en plus de la simple approche hédonistique du vin qui met en valeur l'appréciation gustative et les alliances avec les mets, l'argumentation commerciale du vin existe tout naturellement dans les fonctions de cavistes, sommeliers et serveurs de restaurant ; mais ces métiers restent des niches aux yeux des consommateurs plus adeptes du libre-service¹. Or, la présence des consommateurs au

sein des restaurants laisse une place plus à même à l'argumentation commerciale des vins.

2 Le poste « vin », en restauration, n'a pas une place facile dans le déroulement du repas. Ses principaux rivaux sont naturellement les législations satellitaires à la santé et à la sécurité routière, et la diminution de la durée des repas, surtout le midi. Cependant, le serveur en charge de la commercialisation du vin ne peut se contenter de demander au client si celui-ci « désire du vin ? ». Le vendeur doit l'encourager à en prendre dans un but économique pour l'entreprise. Comme il fait la promotion des desserts et des vins, il doit mettre en œuvre des actions sur le thème du vin : mise en place d'une carte des vins, exposition d'une vitrine représentative des appellations régionales, variation de l'offre, mise en place d'une formule « menu et verre de vin » ou « plat du jour et vin », d'un menu avec vin ET verre de vin, mise en avant d'un vin en fonction de sa qualité ou d'une anecdote...

3 Enfin, puisqu'il existe un sommelier pour promouvoir les vins, il reste évident que ce serveur préalablement formé à la gestion des commandes, la mise en place des verres, et le service du vin, et qui porte la grappe du sommelier, représente dans l'imaginaire des clients un personnage distinctif.

4 Mais pour cela, encore faut-il observer la formation apportée aux serveurs afin de considérer l'apprentissage des connaissances des vins et de leurs techniques de commercialisation.

5 L'enseignement des vins est une formation difficile, entre autre par l'exhaustivité des appellations, au contenu culturel abondant et devant être basé sur le principe de l'interdisciplinarité. Pour pouvoir dispenser pleinement ce savoir, il faut savoir le décrire, car le vin est un patrimoine, un outil permettant de capter, de chercher et d'analyser. Or la plupart des jeunes adultes ne disposent que d'un faible vocabulaire vineux. Sans cette capacité sémantique, impossible pour ceux qui choisissent la voie de la restauration de commercialiser les vins. Alors quels sont donc les cursus, programmes, méthodes et outils appliqués pour l'apprentissage du vin en école hôtelière ?

6 Avant d'être un processus naturel, l'apprentissage de la commercialisation du vin, ayant pour interface l'enseignement hôtelier, s'opère

par l'action d'une culture traditionnelle à transmettre, et la communication d'un savoir-faire, prenant la forme d'une inculcation. Le terme « éducation » apparait en même temps que les termes de dégustations des vins « acidité », « amertume », « astringence », « austère », « douceur », et la métaphore « un vin qui a du corps »², au début du XVI^e siècle. A sa véritable étymologie « *educare* » qui signifie nourrir, les humanistes « *educere* » sous-entendant « tirer vers »...le savoir. Une telle sémantique implique une diversité d'intervenants appelée pluridisciplinarité, une diversité de formes appelées méthodes pédagogiques, la production d'un ensemble d'éléments culturels et enfin une couverture des préoccupations humaines et celle qu'est l'alimentation n'en est pas des moindres.

7 L'apprentissage des produits vineux est une action quasi-inconsciente et mécanique propre aux sociétés à changements, héritières d'un patrimoine viti-vinicole. Cet apprentissage devient conscient quand il est structuré mécaniquement par un ministère. En France, les directions du ministère de l'Education nationale, et l'Inspection générale émettant des avis techniques, ont de plus en plus contribué à l'élaboration des programmes d'enseignement. En ce sens, le goût entre dans les programmes de l'école primaire³ où le vin n'appartient naturellement pas aux outils de découverte du goût et des saveurs contrairement au fromage par exemple, et aucun enseignement ni introductif ni périphérique n'est dispensés en collège ou en lycée général sur l'alimentation en général ; ainsi le vin, comme tout autre aliment est absent des supports de communication pédagogique du secondaire. En outre, l'enseignement en lycée technique se subdivise en divers secteurs. L'enseignement agricole qui fournit les savoirs sur la production viticole et vinicole⁴. L'enseignement professionnel de l'éducation nationale qui forme à la commercialisation soit par le biais de la filière de vente alimentaire, soit par la filière restauration.

8 La filière vente alimentaire n'offre qu'une vision théorique des produits alimentaires⁵. L'axe de l'enseignement est tourné vers les techniques de commercialisation sans pour autant approfondir la connaissance du produit. L'enseignement des vins n'est donc pas au sein de cette formation « C.A.P. Vente alimentaire » explicitement exploré.

9 Tandis que les référentiels d'enseignement du secteur de la restauration listent un aperçu et un cadre de connaissances à acquérir dans le chapitre « Vins ». Ces enseignements de connaissances des appellations peuvent soit être dispensés en enseignement initial dans un lycée hôtelier, soit en alternance en centre de formation d'apprentis.

Les diplômes

10 Au travers de l'ensemble des formations hôtelières existantes, les C.A.P. Restaurant, Bac professionnel Restauration, et B.T.S. hôtellerie-restauration, sont les diplômes les plus évocateurs de la formation à la connaissance du vin, et drainant le plus d'effectifs, le Brevet d'études professionnelles (B.E.P.) étant lui en voie de disparition⁶.

11 Une attention toute particulière est à observer sur la Mention Complémentaire Sommellerie qui est un diplôme de niveau V. Cette formation se prépare en un an en complément d'un CAP ou BEP. Cette Mention Complémentaire est également accessible après 3 ans d'expérience dans la fonction de sommelier ou de serveur. Les étudiants en Mentions complémentaires Sommellerie sont formés à l'approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels, à la distribution et service des boissons, au contrôle (réception, livraison, stock...) et commercialisation des vins et boissons. Leur programme dispense des heures de cours d'analyse sensorielle, d'analyse de la carte des vins, de travaux pratiques de sommellerie, de connaissances œnologiques, de législation des boissons, de géographie vitivinicole, de contrôle des ventes et des stocks, de commercialisation du vin en langue anglaise, et de gestion générale. Cette Mention qui théoriquement prépare à une insertion immédiate en milieu professionnel peut malgré tout être suivie d'un Brevet Professionnel Sommelier. Le titulaire du BP Sommelier pratique les fonctions sommelières dans des restaurants gastronomiques où il commercialise les vins en langues françaises et internationales. Il est compétent pour pratiquer son métier en France ou à l'étranger. Sa connaissance de l'élaboration des boissons et de l'analyse sensorielle est approfondie. Et il maîtrise les savoirs dispensés en Mention Complémentaire Sommellerie en sus d'une bonne culture touristique, historique, et culturelle du vin.

12 Bien que parfaitement spécialisant, ces diplômes mettent sur le marché chaque année très peu de titulaires. En France, seulement une centaine de jeunes sont diplômés de la Mention et une trentaine du BP à chacune des sessions annuelles, comparativement aux quelques 3000 jeunes qui accrochent chaque année un diplôme professionnalisant aux fonctions de serveurs.

13 Les diplômes de niveau V⁷ et IV⁸ ont pour objectif principal l'insertion professionnelle et la polyvalence. Cette insertion professionnelle tend principalement à offrir des postes de serveurs, commis de salle ou chef de rang, qui, tous, au quotidien, pratiquent la commercialisation du vin. L'enseignement hôtelier se préoccupe de la réussite professionnelle des jeunes dans une perspective de responsabilité sociale. C'est déjà là une étape essentielle de l'ouverture de l'école à la valorisation du patrimoine viti-vinicole et de sa relation à la société. C'est ainsi, de façon plus précise, que l'organisation de la formation des jeunes dans un souci d'aide à l'insertion professionnelle, était déjà définie dans la loi sur la formation professionnelle de février 1984. Les diplômes hôteliers de niveau III⁹ ont pour orientation principale l'innovation des pratiques et techniques culinaires à base entre autre de vin, et des techniques de commercialisation du vin. A ce titre, les étudiants de B.T.S. doivent trouver des solutions dans des études de cas de type : « La direction du restaurant où vous travaillez vous demande d'augmenter la vente des vins et en priorité de valoriser la gestion des stocks de ce produit. Que proposez-vous comme actions commerciales ? ». Ainsi les étudiants proposent des réalisations de recettes à base de vin thématique (par région, par famille, par prix,...), d'un buffet vin, d'accords mets et vins originaux, d'une soirée entièrement dédiée aux vins, ou d'un club de dégustation de vins,...

Focus sur les référentiels des écoles hôtelières.

14 Au XVIII^e siècle l'école publique dans sa première éducation commune à tous et égale pour tous, réduisant la part du savoir et de l'activité intellectuelle, tend à donner des habitudes de discipline et de travail essentiellement manuel, l'enseignement professionnel n'existe pas encore mais l'idée est là. Aujourd'hui cette éducation aux connaissances pratiques se dispense dans les enseignements dits

techniques et professionnels et dans le secteur de la formation par alternance appelée communément « apprentissage ». Les programmes d'enseignement professionnel qui définissent les connaissances en vins à dispenser, s'intitulent dans le milieu des enseignements professionnels « référentiels ».

- 15 Un programme est la prévision d'actions à opérer dans une limite de temps donné.
- 16 Le terme « référentiel » représente les compétences à acquérir dans les programmes de formation en éléments directement objectivables et évaluables. Utilisé dans l'enseignement de la restauration, un référentiel est constitué par une liste d'exigences minimales à maîtriser, servant de base à la certification des diplômes professionnels, tel que le C.A.P. Restaurant où l'enseignement du vin est dispensé. Le référentiel de compétences professionnelles est à la base du processus d'enseignement hôtelier. Pour un Certificat d'Aptitude Professionnel Restaurant, par exemple, le programme de la discipline « technologie restaurant » est décomposé en connaissances (ex : familles des vins) et savoir-faire (ex : Techniques de service des vins) que le candidat doit acquérir pour être censé posséder les compétences requises en vue de l'exercice du métier de serveur, et à fortiori, du service du vin.
- 17 Cet outil d'évaluation est une élaboration relativement récente. S'inscrivant dans une démarche suscitée par la mise en œuvre de la pédagogie par objectifs¹⁰, chère à Robert Mager¹¹, son utilisation permet la définition d'une formation aux connaissances des vins bien balisée, adapté aux possibilités des élèves: elle facilite une évaluation régulière, progressive, et autorise la mise en place d'étapes intermédiaires pour atteindre les objectifs fixés. Pour exemple, l'évaluation finale des connaissances des vins en C.A.P. Restaurant en 1980 visait à interroger par écrit l'élève en lui demandant d'inscrire les origines géographiques et les cépages de 10 AOC. Tandis qu'en 2010 la question « vin » au même examen demandait l'origine pour 5 AOC, en se servant des réponses mélangées offertes sous l'énoncé. Il s'agit là d'une double lecture des attentes du référentiel de formation et d'évaluation. Ainsi l'utilisation du référentiel professionnel est fortement ancrée dans un dispositif dévaluation des connaissances des produits viti-vinicoles mais aussi dans la démarche pédagogique qui précède et accompagne l'évaluation, au point de devenir le support essentiel

de l'enseignement de la restauration. L'illustration en est donnée notamment par la problématique de l'enseignement des nombreuses appellations de vins : le référentiel obligeait dans les années 1980 de connaître les AOC et depuis les années 1990, il oblige à maîtriser des AOC. Si le concept de référentiel des connaissances des vins est très utilisé dans la formation hôtelière pratique comme technologique, notamment pour la préparation du C.A.P., du Baccalauréat professionnel et du B.T.S., il s'étend également aux autres formes de formations par exemple à celle des professeurs des lycées professionnels¹². Il correspond à une sorte de renversement de conception concernant ces formations professionnelles. En effet si, de manière classique, on définit des questions sur le vin dans les épreuves d'examens hôteliers, à partir d'un programme, en postulant que les candidats qui les réussissent doivent exercer avec bonheur la commercialisation d'une carte des vins dans leur vie professionnelle, l'utilisation d'un référentiel s'est progressivement imposée comme une démarche commençant d'abord par la définition de compétences attendues pour accomplir cette commercialisation vineuse. L'élaboration des objectifs à atteindre pour l'enseignant et la liste de compétences à atteindre pour l'étudiant, ne sont plus seulement à l'origine du dispositif de certification, elle en est la conséquence.

18 En C.A.P. Restaurant, dans la matière technologie de restaurant (appelée communément « techno »)¹³, les savoirs portent sur la connaissance des produits dont les vins. L'élève doit connaître les vins AOC, l'identification, l'énumération, les caractéristiques, les origines des produits les plus courants, classer les vins, citer les appellations les plus courantes, citer leurs caractéristiques et citer les techniques de conservation des vins. En travaux pratiques de restaurant (« TP »)¹⁴, parmi les particularités de service, l'élève doit être capable de servir les vins selon leurs spécificités¹⁵.

19 Les relevés de référentiels, ci-dessous, nous font apparaître au fil des époques¹⁶ que le C.A.P. Restaurant, ce certificat étant le plus petit diplôme professionnel français, ont fait gagné au vin, ici abrégé « O.C.D.V. » (œnologie- crus des vins), un positionnement horaire de 20%, qui se justifie par l'existence du « sommelier », débouché professionnel reconnu en restauration, contrairement à l'enseignement du fromage, par exemple qui ne profite pas d'un expert fromager dans le monde des restaurants. Les connaissances à dispenser ont

quelque peu évoluées, faisant surtout apparaître que les appellations, terme assez évasif, ainsi que les cépages doivent être maîtrisés en 1989, tandis que seules certaines AOC, toutes aussi évasives, sont retenues en 2001, laissant malgré tout une large place à l'initiative de valorisation des appellations environnantes de l'établissement d'enseignement. Il est vrai qu'entre 1989 et 2001, nombres d'AOC¹⁷ supplémentaires sont nées, un savoir dorénavant plus conséquent à intégrer pour ces apprentis.

CAP Restaurant	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 48 semaines = 8 h	Être capable de
B.o. n° 34, 1980	28h de technologie : Vin	classer les vins
	total : 36 h	citer les différentes appellations de vins
		maîtriser les techniques de service du vin
CAP Restaurant	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 46 semaines = 7,6 h	Être capable de
Arrêté du 10 juillet 1989	32h Technologie (sur l'ensemble des 2 années)	classer les vins
	total : 40 h / 92h de Technologie en OCDV	citer les appellations les plus courantes
CAP Restaurant	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 48 semaines = 8 h	Être capable de
Arrêté du 29 juillet 1992	40h Technologie (sur l'ensemble des 2 années)	IDEM 1989
	total : 48 h / 96h	
CAP Restaurant	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 48 semaines = 8 h	Limites de connaissances
Arrêté du 1er octobre 2001	2h Technologie	Vins AOC
	Total: 48 h / 96h de Technologie OCDV	L'identification

		les caractéristiques
		les origines des vins les plus courants
CAP Restaurant		
Arrêté du 11 mai 2005	IDE ^M 2001	

20 En B.A.C. professionnel Restauration, les savoirs associés de Technologie du service, se définissent au chapitre des « produits français et européens les plus connus » affichant les vins dont les vins européens les plus courants et leur classification¹⁸, la détermination de la qualité, la réglementation concernant l'achat, la présentation, l'étiquetage, le transport des produits, la conservation, et les contrôles lors de la réception des marchandises et durant leur stockage. En Technologie appliquée¹⁹ et Travaux pratiques Services et Commercialisation, le thème « Les vins » traite, du service, de la dégustation, et de la recherche d'accords mets et vin.

21 La lecture de ces relevés souligne une augmentation de son volume horaire d'enseignement. Apparaît également une refonte des limites de connaissances dans l'intervalle de ces 8 années, car en 1990 on considérait que les élèves de Bac professionnel issus obligatoirement de B.E.P. ou C.A.P. détenaient ainsi des pré-requis en connaissances de vins et profiteraient d'un approfondissement. Or en 1998, le Bac professionnel commence à s'ouvrir à des candidats qui ne sont pas obligatoirement titulaires du diplôme professionnel inférieur, et doivent donc acquérir rapidement les savoirs non acquis.

22 En B.T.S., les champs de savoirs portent sur la « Connaissance du patrimoine gastronomique » comprenant entre autre le patrimoine viti-vinicole. Et en termes de pratique, le service des vins reste la compétence à acquérir. En outre l'initiation à l'œnologie proprement dite, comme l'appréciation gustative, l'alliance avec les mets, ou la définition des AOC ne sont plus dispensées à ce niveau d'études. Il faut pour acquérir de tels savoirs opter pour un diplôme spécialisant²⁰. Les référentiels de B.T.S. soulignent des champs de savoirs peu explicites sur le sujet du vin, laissant libre choix à l'enseignant d'aborder les facettes d'enseignements qui lui semblent les plus opportunes, dans un laps de temps très limités. La connaissance des vins est donc survolée. En 1997 puis 2001, le champ de savoir « vin » disparaît peu à peu textuellement pour être intégré dans une généralité « connais-

sance du patrimoine gastronomique » autour duquel les enseignants s'attachent toujours à dispenser un cours de T.A. sur le thème du vin.

23 On peut dans la conception des cursus scolaires et des programmes, mesurer l'impact de ces représentations : les « vins » appartenant à la discipline « savoirs associés » uniquement présents dans les référentiels de service en restaurant, et les « utilisations culinaires des vins » uniquement présents dans les référentiels de cuisine ne sont pas jugés de la même façon. En cuisine le produit « vin » est un ingrédient parmi d'autres incorporé dans une recette, en salle le vin est un élément central, comme le fromage.

Outils et Méthodes

Les outils apportés à l'enseignement du vin

24 En tant qu'outil pédagogique, le manuel scolaire est un livre d'un type un peu particulier. Il est destiné à être toujours «en main » comme son nom l'indique et il contient, sur une matière donnée, l'essentiel de ce qu'il faut savoir, présenté de façon aussi accessible que possible. Le manuel n'est pas propre aux disciplines de l'enseignement général puisqu'on trouve les manuels : « Vin et Vins au restaurant²¹ » ou « Vin et vins étrangers²² » qui présente explicitement les savoirs listés dans le référentiel et allant bien au-delà des limites du programme; « Fromages et vins²³ » ou « Vins et desserts » qui mettent en évidence un sujet satellitaire au service du vin, « Fiches techniques vins ». Se développent également à côté des manuels, des ouvrages d'explication, qui servent aux élèves, dès qu'ils sont capables de s'en servir, pour leur entraînement personnel ou pour leur préparation aux examens. Les productions dans ce domaine sont abondantes, depuis les « Quiz du Vin²⁴ » qui tentent de faire réviser de manière ludique, en passant par « l'Aide-mémoire des appellations²⁵ », « Dictionnaire de la dégustation du vin²⁶ » « Le Dictionnaire de la vigne et du vin²⁷ » et « Larousse du vin²⁸ » qui affichent un volume non exhaustif des appellations et cépages, « L'oenologie expliquée en cdrom²⁹ » « Le goût du vin³⁰ » et « Œnologie et Crus des vins³¹ » qui

s'appuyant sur les programme ouvrent à une connaissance scientifique et culturelle, etc.

25 Mais le terme le plus courant tel que « Livre de Technologie de service³² », où la discipline « Restaurant » axée sur un référentiel est présenté en leçons, avec illustrations, croquis ou cartes, accompagnées de règles, d'exemples, d'exercices, et parfois de corrigés. Ce type d'ouvrage qui suit les programmes, désigne le vin comme un large module d'enseignement. Les manuels axés principalement sur le vin ne sont utilisés que comme un outil complémentaire et non comme manuel principal. Le manuel peut également être un outil uniquement présent dans les mains de l'enseignant. Les BIV³³ et CIV³⁴ de chaque région viticole furent et sont toujours à l'origine de plusieurs documents voire dossiers pédagogiques. Ces ouvrages sont des outils pour les professeurs et formateurs d'établissements d'enseignement hôtelier afin de découvrir les spécificités viticoles françaises et leur histoire, l'analyse sensorielle, ainsi que les cépages. En outre aucun de ces documents n'a été réalisé en collaboration avec des inspecteurs de l'Education nationale. Ils ne tiennent pas compte des orientations contenues dans les référentiels de chaque époque éditoriale, contrairement aux ouvrages publiés chez des éditeurs scolaires voire scientifiques. Les CIV et BIV souhaitent ainsi promouvoir leur appellation et indirectement aider les enseignants dans leur mission : la formation des jeunes chefs et serveurs de demain.

26 Dans cette optique, un autre éditeur mis à leur disposition une documentation facilitant la mise en place de cours pratiques sur ces thèmes, il s'agit du « Nez du vin³⁵ ». Les enseignants trouvent dans un coffret de fioles olfactives, des livrets, des outils pédagogiques, des fiches aide-mémoire.

27 En outre aucun « livret de l'enseignant » contenant des explications sur la manière d'appliquer la transmission des vins n'existe sur le marché. La publication d'un « livre du maître » est pourtant fréquente dans les cas où les méthodes sont innovantes ou spécialisant comme c'est le cas pour l'enseignement du module « vin ». Le manuel ressemble souvent à un recueil de fiches de travail. L'enseignant a besoin d'une sorte de tissu interstitiel pour relier les fiches entre elles et assurer l'enseignement. Ce guide pédagogique peut contenir parfois des solutions ou des réponses.

28 Ainsi, les manuels autour du vin, aujourd'hui, n'ont cessé de s'améliorer dans leur présentation matérielle: lisibilité, illustrations et documentations. Ils ont fait des progrès tout au long des 30 dernières années. L'abondance du choix, dans cette discipline, est considérable et chaque année voit les offres augmenter.

29 Les manuels de technologie comportant un module « vin » sont librement choisis par les professeurs de restaurant. Aucune liste officielle, aucun agrément, aucun veto ne subsistent plus à leur présence dans les écoles hôtelière. La liberté commerciale est totale, la liberté des utilisateurs également. Aucun conseil scientifique, conseil pédagogique, ou association ne publient d'analyses de manuels d'enseignement de la restauration ou de l'enseignement du vin. Et il n'existe aucune recommandation officielle, ni critique. Seul l'usage fait ressortir une utilisation courante des ouvrages de type « Technologie de restaurant », principalement des éditions BPI et Jérôme Villette pour le secondaire (et Dunod pour l'enseignement postbac), les incluant ainsi dans les trousseaux imposés aux élèves d'écoles hôtelières, contrairement aux quiz, dictionnaire et autres CD multimédia qui ne sont qu'accessoire. La nouvelle génération de manuels verra peut-être le jour définitivement sous la forme de CD-ROM, de clé USB ou de fichier à télécharger, mais pour le moment il s'agit encore de perspectives lointaines qui laissent certainement aux manuels en papier une espérance de vie confortable. Ces manuels et autres outils de l'enseignement du vin entretiennent avec la pédagogie qu'ils servent des rapports parfois difficiles : on peut considérer qu'ils modèlent à l'excès la forme de l'enseignement et qu'ils imposent des contenus au-delà du module « vin » défini par le référentiel. Malgré toutes les critiques qu'on peut leur adresser, le fait d'être une référence disponible et une source d'information structurée, est assuré par leur solidité matérielle. L'enseignement du vin n'est plus une simple transmission orale de savoir-faire traditionnels mais devient un enseignement construit. Le manuel permet une familiarité d'usage pour les élèves, qu'ils ne découvrent pas nécessairement dans leur univers personnel. Les manuels d'enseignements du vin, par leurs aspects ludiques et culturels restent parfois des compagnons qui suivent les élèves d'écoles hôtelières au-delà de leurs études. Les manuels d'enseignement du vin à l'image des référentiels des formations hôtelières mettent, somme toute, en exergue l'absence d'une matière « tech-

nique d'argumentation commerciale du vin » et d'un enseignement du vocabulaire professionnel de la filière vin pour l'enseignement hôtelier, rempli de métaphores³⁶, contrairement au vocabulaire technique vitivinicole énumérant les technicités œnologiques. Cette discipline permettrait dans le domaine de l'insertion professionnelle, une polyvalence pluri professionnelle. Ces savoirs disciplinaires pourraient permettre, en plus des débouchés dans les secteurs de la restauration, d'acquérir des prérequis pour des débouchés dans les métiers de la vente des vins : PME des secteurs production, détaillant, grossiste, grande distribution, tourisme, export, publicité, l'animation, la DGCCRF, le service sanitaire, chef de rayon "Vins", caviste,...

30 Ces différents métiers peuvent être découverts à l'occasion de la venue d'un intervenant extérieur grâce à un partenariat.

Les partenariats

31 Afin d'appuyer les enseignements du vin sur des bases matérielles ou humaines, les écoles hôtelières font souvent appel à des « Intervenants extérieurs » tels que les vignerons, les sommeliers, industriels du vin, ou restaurateurs spécialisés sur la production culinaires à base de vin.

32 Le terme « partenariat » n'a été introduit que récemment dans la sphère éducative³⁷. Il appartient d'abord au monde économique. La collaboration entre le monde professionnel et celui de l'Education nationale permet aux élèves d'améliorer la préparation de leur avenir professionnel. L'intérêt d'un tel partenariat est évident : il permet aux professeurs des écoles hôtelières de bénéficier de l'expérience des professionnels et de combler le déficit d'information qu'ils peuvent avoir sur certains sujets comme l'encépagement ou la vinification. Il permet aussi de faire connaître les appellations aux futurs prescripteurs, les élèves des lycées technologiques et professionnels hôteliers.

Les méthodes pédagogiques

33 La « méthode » pour enseigner le vin en lycée hôtelier, étymologiquement, est un chemin à suivre. Dans le cas d'une démarche pédagogique, c'est la tâche qui permet d'aboutir au but fixé. Cette définition

très générale amène une série de questions à propos des méthodes utilisées pour faire apprendre « par cœur » les vins AOC aux serveurs, par exemple. Y a-t-il une méthode unique pour enseigner les vins ? Ou au contraire, la méthode d'enseignement des vins diffère-t-elle profondément de la méthode d'enseignement d'une autre discipline, ou peut-on trouver des parentés entre elles?

³⁴ II est attesté que les méthodes sont multiples pour enseigner les vins : il suffit pour s'en rendre compte de consulter un manuel scolaire d'école hôtelière ou d'observer un cours réel devant élèves. Cela dit, les variantes pour traiter des vins ne sont pas en nombre illimité. Aucune démarche des trois traditionnelles, ne peut, en revanche, s'arroger une suprématie d'efficacité. Les méthodes préconisées sont les didactiques pratiques³⁸, appliquées³⁹, et théoriques⁴⁰. Tant du côté des possibilités cognitives de l'apprenant que du côté de la discipline « vin », il n'existe pas, à l'heure actuelle, d'évaluation de méthodes, tout du moins fiable. En effet, les facteurs qui conditionnent la réussite des acquisitions vitivinicoles sont trop nombreux pour qu'il soit possible d'isoler ceux qui sont réellement imputables à une méthode donnée. L'évaluation écrite ou orale reste le seul outil d'observation. Quant à une méthodologie qui transcenderait les méthodes appliquées à l'enseignement en école hôtelière, du produit, de sa culture et de son histoire, elle a été parallèlement formulée dans certaines recherches universitaires⁴¹ mais sans qu'elle parvienne à s'imposer, du moins jusqu'à maintenant. On s'oriente plutôt aujourd'hui sur l'idée qu'il serait possible de décrire un ensemble de pratiques, plutôt qu'un développement des méthodes. Si les programmes d'enseignement du vin sont fixés par le Ministère de l'Education nationale, les méthodes ne sont jamais imposées mais appartiennent à la liberté pédagogique des enseignants, et varient en fonction des statuts de la formation : Formation initiale⁴² ou Alternance⁴³, appelé « Apprentissage ».

³⁵ L'apprentissage du métier de serveur en charge de la commercialisation du vin, autrement appelé sommelier a toujours été plus ou moins organisé dans la société⁴⁴. Le modèle le plus ancien est celui de l'apprentissage réalisé chez un patron-restaurateur, qui élevait et élève toujours son apprenti en l'entretenant chez lui pour lui apprendre le métier. La loi Astier de 1919 a organisé, en même temps qu'un enseignement technique, l'apprentissage de cette fonction de serveur en

charge de la commercialisation du vin. Le service et la commercialisation du vin au restaurant est une fonction qui a réussi au fil des époques à imposer sa spécificité. Le sommelier est connu de tous et bien distinct du viticulteur, du maître de chai et du caviste. Pourtant le sommelier reconnaissable par « sa grappe ⁴⁵ », reconnu professionnellement par une mention complémentaire sommellerie ⁴⁶ n'a pas de diplôme homologue officiel ⁴⁷ au restaurant en charge du vin. Cette formation spécifique dure généralement un an et se déroule dans un lycée ou la plupart du temps en apprentissage dans un CFA. Ces établissements qui portent le nom de «centres de formation d'apprentis dispensent la connaissance du produit, sur une alternance entre les cours au CFA et des périodes au restaurant : Un apprentissage direct chez un restaurateur avec une obligation d'assister à un certain nombre d'heures de cours, de connaissances du produit⁴⁸.

Déroulement d'une séance de Technologie appliquée

36 Le relevé ci-dessous, d'une fiche-type de déroulement de séance, fait apparaître toute la volonté d'un enseignant de dispenser un maximum de savoirs en un minimum de temps.

37 Les objectifs d'une séance technologie appliquée sont l'optimisation de l'enseignement technologique, l'apprentissage raisonné et non répétitif, comprendre pour appliquer ultérieurement, l'acquisition d'un mode de raisonnement, d'une méthodologie de résolution de problèmes, et l'application de la méthode de l'apprentissage par l'erreur : l'élève a le droit de se tromper, même plusieurs fois en T.A. car les séances de technologie appliquée ne sont pas évaluées. ⁴⁹

38 Attaché à la transmission des limites de connaissances listées dans le référentiel de Bac professionnel, l'enseignant tente de tirer le meilleur profit de l'unique heure de technologie appliquée au vin en déroulant nombre de savoirs à appréhender. Il est à noter que bien souvent tous les éléments ne peuvent être vus faute de devoir répondre à des questions d'élèves ou de devoir faire face à des difficultés de discipline en classe.

DUREE	DEROULEMENT	SUPPORT ET METHODE
1'	Appel des élèves	Feuille de présence
20'	Déguster un vin	Un type de vin par séance (blanc, rosé, rouge)
10'	La vinification	Document + vidéo
10'	Classer les vins par famille	Travail en groupe
14'	Contrôler les acquis des élèves Simuler l'ouverture d'une bouteille (debout, en pa-nier, ou en seau) et son service	Un élève simule une prise de commande A une table de restaurant
Total: 55'		

39 Les facteurs de difficultés de l'enseignement du vin en école hôtelière sont multiples comme pour de nombreux autres modules. L'hétérogénéité du public étant souvent l'axe de difficulté principale. En raison de cultures familiales variées, les prérequis ne sont pas assurés, sans oublier les interdits religieux. Dans une société où les pratiques alimentaires évoluent, le vocabulaire traditionnel autour de la dégustation du vin n'est plus systématiquement transmis aux nouvelles générations par les parents. Certaines familles boivent du vins AOC, ou attachés à un terroir, tandis que d'autres familles consomment des vins de table, et beaucoup n'en consommant pas du tout. Certaines familles parlent de ce qu'elles boivent, tandis que d'autres consomment sans argumenter le produit. Ainsi l'assimilation de savoir-faire de chacun est donc due aux compétences individuelles. Alors que le mot « compétence » appartient depuis longtemps au vocabulaire usuel, dans notre pays où il faut assimiler près de 300 en 2011, avoir la compétence à maîtriser les connaissances vitivinicoles c'est posséder un savoir ou un savoir-faire d'une qualité reconnue, dans un domaine défini, à l'image de la reconnaissance portée aux Meilleurs ouvriers de France sommeliers et les « Champions du monde sommeliers⁵⁰ » vus comme des experts du vin. Le titre « commercial du vin » est d'ailleurs relégué dans l'originalité des diplômes universitaires tournés vers ce sujet tel que la « Licence professionnelle commercialisation du vin⁵¹ ». Nombre de diplômes dans cette spécialisation existent sur le marché, justifiant que le vin est un

élément important du patrimoine gastronomique français et européen. La capitalisation de ces connaissances et de ces savoir-faire, ainsi que leur développement, se fait par l'intégration, chez des cavistes ou dans des restaurants, comme dans toutes autres entreprises ayant des compétences en commercialisation des vins. Les enseignements qui dépendent de l'université⁵² valorisent le titulaire d'une Licence professionnelle d'une connaissance vitivinicole par une maîtrise plurielle et interdisciplinaire de la culture associée à la fabrication et à la commercialisation des vins⁵³. A ce niveau universitaire, le titulaire de ce Licence. Doit être capable, en particulier, de mobiliser son expertise lors d'études d'opportunité et de faisabilité : investissement, nouveaux produits ; de conduire des projets commerciaux sur le marché du vin ; d'optimiser au quotidien les opérations de vente dans le cadre d'objectifs prédéfinis ; de transmettre un savoir et un savoir-faire ; de maîtriser des connaissances transversales : qualité, service, gestion des produits, ... ; d'être en permanence une force de propositions pour l'entreprise. Autant de compétences élevées que les diplômes de niveau V, IV, et III des écoles hôtelières ne dispensent pas encore.

Problématique et Solutions hypothétiques

40

La place du vin dans les référentiels des formations hôtelières, la survalorisation des enseignements généraux qui ne jugent pas le vin comme un outil interdisciplinaire, les préjugés défavorables ou hésitations qui entourent la connaissance des produits, et la valorisation qui est générée autour de la connaissance des techniques, relèvent tous de l'a priori social étayé par des éléments objectifs mais partiels. Les exemples sont innombrables : le rôle des parents dans l'apprentissage aux prérequis, le rôle des associations et organismes de valorisation, suspectés de « mercatique » ou valorisés sans commune mesure, le rôle des jeunes eux-mêmes au sein des établissements de formation qui ne tentent pas de faire l'effort de découvrir un produit qu'ils ne connaissent pas. Tous ces éléments sont à l'origine des représentations que l'on se fait de l'enseignement des produits vitivinicoles en école hôtelière, un enseignement plus ou moins ouvert, plus

ou moins complets, et au-delà, la commercialisation du vin en général est tributaire de ces éléments censés travailler pour son avenir.

41 Face à la baisse du nombre d'heures de cours théoriques réalisée lors des réformes successives des référentiels de formation hôtelière, mettant plus en avant le stage en entreprise, les solutions potentielles pour former les futurs « sommeliers » se nomment : « culturalisme » qui prends en compte la relativité de l'environnement culturel personnel et des mondes culturels divers⁵⁴, « criticisme » qui permet à l'apprenant de s'interroger sur ce qu'il peut savoir et espérer⁵⁵ , « créativité » qui comme valeur essentielle donne naissance à la spontanéité⁵⁶, « effet pygmalion »⁵⁷ portant l'apprenant vers l'élitisme⁵⁸ , et « pluridisciplinarité ». Pour cette dernière piste de solution, l'interdisciplinarité, appelée couramment pluridisciplinarité ou transdisciplinarité, doit être à l'initiative de l'équipe pédagogique et dans une dynamique de groupe. Ce qui dépend donc d'une unique initiative humaine. La revendication d'une potentielle interdisciplinarité dans l'enseignement du vin peut naître du désir de vouloir traiter des ensembles complexes du sujet et non d'étudier les vins dans la logique traditionnelle. Cette forme de transmission des connaissances géographiques, historiques, anthropologiques, sociologiques, mathématiques, linguistiques, littéraires, législatifs, chimiques, logistiques, entre autres, remets en question de l'école, avec une remise en question des modes d'apprentissage. Actuellement, la structure de l'enseignement de la restauration par disciplines, renforcée par la structure en classes de niveau et en programmes étagés, émiettant le savoir. Et de ce fait, l'interdisciplinarité en enseignement hôtelier autour du vin s'est actuellement traduite plutôt par des expériences ponctuelles d'échanges entre professeurs sur la question sommelière. En revanche, elle prend quelquefois son sens lorsqu'un projet d'envergure requière les concours de différentes disciplines pour être mené à bien comme dans le cadre des Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel (PPCP)⁵⁹. Comme toujours, ces expériences sont là pour suggérer, mais aussi pour montrer toute l'énergie que les élèves et les enseignants de la filière déploient pour transmettre les produits qu'ils servent par ailleurs durant leurs travaux pratiques. Les professeurs de français sont quelquefois les chevilles ouvrières avec les élèves pour une création des panneaux d'affichages. Mais quel que soit l'intérêt du concept, il semble bien que l'interdisciplinarité⁶⁰ soit

moins une voie d'apprentissage qu'une voie de travail. Une fois que cette méthode sera acquise, la pédagogie du projet⁶¹ fera sans doute avancer la question de l'apprentissage des savoirs vitivinicoles par l'approche interdisciplinaire.

Conclusion

42 Comme approche culturelle, l'enseignement de l'alimentation, et à fortiori des vins, est au cœur des préoccupations des formateurs et enseignants des écoles hôtelières qui expriment à ce propos des besoins précis que l'on peut définir autour de trois directions : une connaissance culturelle des vins, de leur production, et de leurs modes de consommation et conservation, y compris des produits les moins connus remis au goût du jour par les vignerons, sans omettre l'étude des techniques du service du vin et de son évolution au travers les époques. Il s'agit en fait d'une approche plurielle, sous-entendue pluridisciplinaire, qui fait appel à des références historiques, techniques, scientifiques -physiques comme biologiques-, comme des références littéraires utiles pour argumenter le produit lors de la démarche commerciale.

43 Ces préoccupations se retrouvent à tous les niveaux de formations sommelières, et ce pour de multiples raisons : la connaissance culturelle fournit aux futurs professionnels, et les éléments d'une argumentation commerciale qui leur permettra de vendre les vins. La faiblesse du vocabulaire culturel autour du vin est à ce jour le vecteur commun des difficultés rencontrées dans l'approche du vin au sein des écoles hôtelières. C'est un des aspects que nous pouvons résumer par le concept de « culture marketing ». Une autre raison, c'est que la connaissance culturelle d'un vin explique aussi les comportements alimentaires des clientèles des restaurants, culturellement très variés. C'est donc comme un des fils conducteurs que la connaissance culturelle des vins intervient au sein des logiques de formation de la filière hôtelière. Le serveur en argumentant le vin n'a-t-il pas lui-même une obligation pédagogique de transmission d'un savoir envers le client ? N'est-ce pas là l'intérêt pour la filière vitivinicole que de voir à travers le serveur un chargé de promotion des appellations les moins connues du grand public ?

1 Il y aurait en France une offre approximative de 200.000 hôtels-restaurants d'après l'union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH).

2 M.COUTIER, *Dictionnaire de la langue du vin*, CNRS éditions, 2007, 476 p

3 Le goût est affiché au programme de maternelle dans les domaines d'activité « » et « Percevoir, sentir, imaginer, créer ». Tandis qu'au chapitre « Découvrir le monde - Découvrir le vivant » de CP-CE1, les enfants sont intéressés à la nutrition. A la fin de cette période d'enseignement primaire, l'enfant doit savoir distinguer les cinq sens dont le goût et appliquer quelques règles de l'alimentation.

4 Il existe le CAPA (*Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole*), ainsi que le Brevet Professionnel Agricole (BPA), le Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole (BPREA), Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole (CGEA), et le BTSA Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation (ACSE).

5 La seule séance (d'une heure) abordant le vin dans la formation au CAP Employé de vente spécialisé Option A : *Produits alimentaires* (Arrêté du 5 août 2004) est situé, au sein du référentiel de formation, dans l'unité 2 « Suivre les familles de produits alimentaires » chapitre 2.1 « Caractériser les familles de produits alimentaires », sous-chapitre 2.1.2. « Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires ». La compétence à acquérir est intitulée « Repérer les grandes familles de produits ».

6 B.O. spécial n°2 du 19 février 2009 « Mise en œuvre de la rénovation de la voie professionnelle à la rentrée 2009 »

7 C.A.P.

8 Bac Professionnel

9 B.T.S.

10 Un objectif en pédagogie se définit comme étant une performance dont l'élève doit se montrer capable pour être reconnu compétent. Cette définition, empruntée à R. F. Mager, décrit le résultat que veut atteindre un acte pédagogique plutôt que le processus d'enseignement ou les moyens mis en œuvre pour l'obtenir.

11 R. F. MAGER, *Comment définir des objectifs pédagogiques*, Paris, Bordas, 1977.

12 Certificat d'aptitude du professorat en lycées professionnels, abrégé CAPLP. Cette formation était jusqu'en 2010 dispensée dans les IUFM, préparant les futurs professeurs d'écoles hôtelières aux connaissances professionnelles comme pédagogique. Depuis cette date les candidats au professorat se présentent, doté d'un Bac+5, à un concours afin de devenir enseignants. Ce Bac+5 peut avoir le profil pédagogique (ex : Master science de l'éducation) comme le profil professionnel (ex : Master management de la restauration, Master Vin,...)

13 Cours magistral d'enseignement technologique professionnel

14 Travaux pratiques de service, effectués en situation réelle devant les clients, dans un restaurant pédagogique ou restaurant d'application

15 Extrait de l'Arrêté du 1^{er} octobre 2001

16 Entre 1950 et 1980, les référentiels n'existant pas, la ligne directrice de l'enseignement pour les enseignants professionnel était un livret des axes de formation, où « le vin » apparaît très simplement dans une liste de savoirs à dispenser. Le découpage horaire n'existe pas encore pas sujet d'enseignement avant 1980.

17 Au nombre de 459 appellations en 2010 (pour 46 AOC fromagères par exemple). Selon l'Institut national de l'origine et de la qualité (l'INAO, qui est l'établissement chargé des appellations, labels et indications), parmi les 459 appellations et indications viticoles françaises (AOC, AOVDQS et IGP) en 2010, 293 sont classés AOC, regroupant 1 250 dénominations (toujours géographiques, presque toutes des noms de communes ou de lieux-dits) et 2 889 produits différents (rouges, rosés, blancs, mousseux, rancio, vin doux naturel, etc. ou des dénominations de cépage)[2]. Exemples : si un chénas est une AOC, un bugey-manicle est une dénomination géographique au sein de l'appellation bugey, tandis qu'un alsace-gewurztraminer est un produit (ou dénomination de cépage) au sein de l'appellation alsace.

18

19 La technologie appliquée est un cours de « travaux pratiques fictifs », c'est-à-dire sans client.

20 Mention Complémentaire, citée ci-dessus

21 P.BRUNET, *Vin et Vins au restaurant*, BPI, 2010

- 22 P.BRUNET, *Vin et vins étrangers*, BPI, 2004
- 23 G. BOISSEAU DESCHOUARTS, *Fromages et vins de France à la carte*, éditions BPI, 1999
- 24 K. STENGEL, *Le petit quiz du vin*, Editions Dunod, 2007
- 25 K. STENGEL, *Aide-mémoire de la gastronomie en France*, Editions BPI, 2006
- 26 E.GLATRE, *Dictionnaire de la dégustation du vin*, BPI, 2006
- 27 J.BLOUIN, *Le Dictionnaire de la vigne et du vin*, Dunod, 2007
- 28 M.DOVAZ, COLLECTIF, *Larousse des vins*, Larousse, 2008
- 29 JF. AUGEZ SARTRAL, *L'oenologie expliquée*, BPI, 2011
- 30 E.PEYNAUD, *Le goût du vin*, Paris, Dunod, 4^e ed. 2006
- 31 K.STENGEL, *Œnologie et Crus des vins*, Jérôme Villette éditions, 2008
- 32 K. STENGEL, *Technologie de service CAP Restaurant BEP Restauration et hôtellerie*, Editions Bertrand-Lacoste, 2008
- 33 Bureau interprofessionnel des vins.
- 34 Comité intersyndical des vins
- 35 COLLECTIF, *Le nez du vin*, ed. Jean Lenoir, 2006
- 36 M.COUTIER, *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris, CNRS éditions, 2007
- 37 D.ZAY, *Enseignants et partenaires de l'école, démarches et instruments pour travailler ensemble*, Editions De Boeck et INRP, 1994
- 38 Appelées Travaux Pratiques (abrégé TP), dont les connaissances se nomment « savoir-faire »
- 39 Appelées Technologie Appliquée (abrégée TA), cours s'apparentant à des travaux pratiques hors contexte réel (sans clientèle réelle)
- 40 Appelées Technologie, dont les connaissances se nomment « savoirs » ou « savoirs associés »
- 41 J.CSERGO, C. MARION (Dir.), *Histoire de l'alimentation, quels enjeux pour la formation ?* Séminaire de Tours, IEHA, Educagri éditions, 2004
- 42 Qui se déroule dans des lycées professionnels ou lycées techniques
- 43 Qui se déroule dans ces centre de formation d'apprentis, abrégés CFA.
- 44 A noter que la Mention Complémentaire Sommellerie n'est pas obligatoire dans la profession pour devenir sommelier, mais est largement recom-

mandée.

45 Insigne distinctif que les sommeliers portent dans l'exercice de leurs fonctions.

46 La Mention Complémentaire Sommellerie est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier. Les élèves de mentions complémentaires Sommellerie sont formés à l'approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels, à la distribution et service des boissons, au contrôle (réception, livraison, stock...) et commercialisation des vins et boissons. Elle peut être suivie d'un Brevet professionnel sommelier (niveau IV).

47 En dehors du concours des meilleurs ouvriers de France qui existe pour les sommeliers, et valant pour diplôme de niveau III (Bac+2)

48 Il est réglementé par un contrat d'apprentissage, passé entre l'apprenti, ou son tuteur légal, et le patron

49 K.STENGEL, *Le kit pédagogique de l'enseignant, 54 fiches pour les filières techniques et professionnelles*, Editions d'Organisation - Eyrolles, 2008

50 Organisé par l'ASI (L'Association de Sommellerie Internationale) et Moët & Chandon

51 IUT, Université François-Rabelais, 37000 Tours. Ce diplôme est un niveau Bac+3.

52 Les modules : histoire et géographie du patrimoine vitivinicole et socio-logie de l'alimentation, marketing, langue vivante.

53 (Connaissance des terroirs, histoires des fabrications, valeurs sociales de la consommation de vin, bonne maîtrise de l'histoire des variétés dans le monde)

54 P.WATZLAWICK (dir.), *L'invention de la réalité. Contribution au constructivisme*, Seuil, 1988

55 E.KANT, *Réflexions sur l'éducation*, traduction, introduction et notes par A.Philonenko, Vrin, 1987

56 A.S.NEILL, *Libres enfants de Summerhill*, La Découverte, 1970

57 R.ROSENTHAL, L.JACOBSON, *Pygmalion à l'école*, Castermann, 1971

58 Pour l'enseignement de la sommellerie et du vin, cette méthode fut valorisée lors de la table ronde « l'apprentissage du vin est-il adapté aux besoins

du terrain ? » organisée en décembre 2003, par le journal *L'Hôtellerie*. Les actes de cette table ronde sont publiés dans *L'Hôtellerie Magazine* n° 2854 du 8 janvier 2004.

59 Le PPCP est réalisé dans le cadre d'un travail en équipe, tant pour les élèves que pour les enseignants. Il consiste en la réalisation totale ou partielle d'un projet à dimension professionnelle.

60 G. AUDISIO, *Interdisciplinarité, une expérience*, Cedic, 1980.

61 CNDP, *Le projet d'école*, Hachette, 1992

Français

De nombreux outils et méthodologies d'enseignement du vin existent, basés ou non sur un référentiel cadre, et des livres multiples consignent ce que la société française souhaite transmettre de son patrimoine viticole. Pourtant, la question aujourd'hui pourrait être : comment enseigne-t-on le vin ? Compte tenu de la mondialisation, des politiques économiques, de valorisation régionale, du french paradox et des politiques éducatives, quel avenir offre-t-on à ce capital culturel, sachant que les pratiques alimentaires changent de statut à chaque génération ? Et qu'en est-il de cet enseignement dans le pays voisins ? On sait que des vocabulaires techniques, destinés aux argumentations commerciales, peuvent désignés les produits uvaux. On sait que des villes ou des régions cherchent à communiquer une identité par le truchement du vin, portés par une forme d'excellence gastronomique. Mais comment diffuser les approches variées du vin auprès des adolescents des écoles hôtelières, des étudiants d'universités, et des adultes des ateliers de dégustations, afin que ces acteurs sachent le vendre ? Autant de questions qui signalent un rapport étroit entre la volonté de conserver et celle de transmettre qui passe par l'usage de la pluridisciplinarité.

Mots-clés

vin, enseignement, restauration, école, transmission, gastronomie, éducation, alimentation, formation, produit, sommellerie

Kilian Stengel

Université François Rabelais de Tours, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)