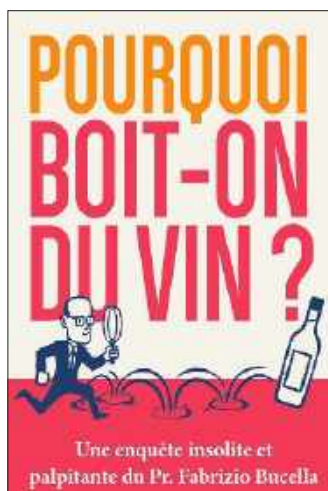




LE LIVRE

## Les expériences hilarantes du professeur Bucella



**A**vec lui, c'est certain, nous tenons le nouveau professeur Tournesol du vin. Parce qu'il est enthousiaste, Belge, mais aussi par sa formation scientifique et surtout l'originalité de ses angles d'approche du divin nectar. Docteur en sciences et professeur de mathématiques et de physique à l'Université libre de Bruxelles, chroniqueur à La RVF, sommelier, coureur de fond, l'insaisissable Fabrizio Bucella est frappé d'une maladie rare : il ne peut pas boire un verre de vin sans se poser une montagne de questions ! Également directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine à Ixelles, le professeur Bucella a aussi de la ressource. Il mobilise donc ses étudiants et met au point avec eux les expériences les plus désopilantes pour vérifier ses intuitions : recours aux neuro-sciences pour éclairer les mécanismes de la dégustation, décorticage du paradoxe de Newcomb, réévaluation des résultats du Jugement de Paris de 1976, mesure de l'action de l'éthanol chez les hominidés, etc. La somme de ces travaux, parfois hilarants, se trouve consignée dans ce petit livre malin et fort bien troussé. À déguster avec délectation et un bon verre de vin ! **D. S.**

*Pourquoi boit-on du vin ?*

de Fabrizio Bucella, Dunod, 18,90 €

## Des réfugiés sont formés pour devenir vignerons

La première promotion de la formation originale du Lycée professionnel d'Amboise a diplômé neuf réfugiés. Une première en France.



À peine diplômés, la plupart des nouveaux ouvriers agricoles ont trouvé un premier job.

**O**riginaires du Soudan, d'Afghanistan et d'Érythrée, ce groupe d'hommes a été sélectionné sur la base du volontariat pour intégrer une formation qui débouche sur un diplôme d'ouvrier viticole... et la perspective de trouver rapidement un travail. Cette formation de huit mois, dispensée par le Lycée agricole et viticole d'Amboise, en Indre-et-Loire, a été élaborée et validée en collaboration avec les services de l'État et l'association d'insertion Les Jardins de Cocagne de Blois, qui a rémunéré ces volontaires pendant les cours. Aujourd'hui diplômés, ils seront, sans aucun doute, embauchés dans l'un des nombreux domaines de la région où les bras manquent.

### L'ENVIE DE RÉUSSIR

Jacky Blot, du domaine de la Taille aux Loups, à Montlouis-sur-Loire, a ainsi pris Mirza Hussain Rohani, venu d'Afghanistan, sur son domaine. « *L'intégration a été complexe car il ne parlait pas un mot de français, ni d'anglais, mais il avait envie de réussir*, raconte le vigneron. *Aujourd'hui, il fait partie de l'équipe à pied en CDD et nous lui*

*proposerons un CDI dès le 1<sup>er</sup> janvier 2020.* » À 39 ans, alors que son épouse est encore au Pakistan, « *il est très courageux de recommencer une vie loin de chez lui* », souligne Jacky Blot.

### LE TEMPS DE L'INTÉGRATION

Bien qu'issus de pays musulmans où la consommation d'alcool est interdite, ces hommes sont particulièrement motivés : « *Ils sont respectueux de leurs traditions, mais sont ouverts* », explique à nos confrères de France Bleu Thierry Esnault, vigneron dans le sud de la Sarthe et formateur au lycée. « *Ils vivent un changement de culture, laissons-leur le temps de s'intégrer* », ajoutait-il. Le lycée, qui avait lancé un appel à candidatures pour accueillir ces neuf apprentis sur des domaines, a compté plus de réponses positives que de stagiaires. « *Pas seulement pour des raisons humanitaires*, souligne Jean-Pierre Genet, proviseur du lycée. *Les entreprises viticoles manquent de bras et le problème du départ en retraite de nombreux vignerons va se poser.* » Dès octobre, un nouveau groupe entrera en formation jusqu'en mai 2020.

**Yohan Castaing**

LE LIVRE DU MOIS

## La Première Guerre côté vin



**H**ubert Bonin, universitaire bordelais et professeur, a réuni treize auteurs-historiens pour découvrir les conséquences de la guerre de 1914-1918 dans le monde du vin et des alcools. Conséquences économiques et sociales, et rôle évidemment essentiel de l'armée. Sans oublier qu'à cette époque, l'Algérie est française et produit des vins, et que l'armée peut, parfois, se souvenir d'habitudes acquises lors d'activités coloniales...

Le lecteur doit faire un effort et toujours penser qu'un siècle s'est écoulé depuis la Première Guerre mondiale, et donc que tout a changé. La dualité et/ou la complémentarité du binôme vin-eau-de-vie n'existe plus. En 1915, le buveur moyen se contentait de 1,5 litre de vin par jour ; aujourd'hui, à deux verres, vous frisez la délinquance ! En 1914, le soldat touche son quart de vin quotidien, doublé en 1916, doublé à nouveau en 1918 (un litre), toujours accompagné par 6,25 cl d'eau-de-vie... Une bonne lecture pour comprendre les arguments de l'armée (le Maréchal Pinard, la boisson totem de Roland Barthes, le vin de la victoire).

Michel Dovaz

*Vins et alcools pendant la Première Guerre mondiale (1914-1919)*

Sous la direction de Hubert Bonin  
15x24, 470 p., Féret, 49€

L'IMPROBABLE

## Faut-il faire confiance aux experts ?

Le jugement des dégustateurs experts est-il toujours juste, objectif et fiable ? Certaines expériences peuvent semer le doute.

**C**omment savoir si les experts sont justes ? Par "justes", on entend plusieurs choses. On voudrait que les experts soient honnêtes, c'est-à-dire qu'ils dégustent un vin en faisant abstraction du fait que le vigneron leur est sympathique ou qu'ils ont apprécié le dernier déjeuner en sa compagnie. On voudrait également que leur évaluation soit robuste, c'est-à-dire qu'elle ne soit pas ébranlée par un change-

ment de situation. Une expression classique de la robustesse est la reproductibilité de l'expérience. Par ces mots, on souhaite qu'un expert évaluant un vin donne la même appréciation quelle que soit la situation. On appelle cela la fiabilité. La question devient donc : les experts sont-ils fiables ?

Afin d'évaluer la fiabilité des experts, on pense intuitivement à faire déguster le même vin à plusieurs reprises à un spécialiste afin de voir s'il lui donne la même évaluation. Pour être précis, il faudrait que les échantillons proviennent de la même bouteille et soient dégustés au même moment. Si en plus d'avoir un spécialiste particulier, on avait sous la main un groupe de spécialistes, ce serait encore mieux. Quand donc des spécialistes dégustent des vins à l'aveugle dans un laps de temps assez court ? Lors des concours de vins. Prenons la peine de doubler un échantillon dans une série de vins à déguster, on pourrait vérifier si cet échantillon reçoit la même note. Cela ne donnerait pas une indication sur la qualité intrinsèque de la note, mais bien



Fiez-vous à votre instinct plutôt qu'aux notes !

sur la reproductibilité ou la fiabilité de l'expertise. Afin d'en avoir le cœur net, il serait préférable de tripler un échantillon et de voir comment il est noté. Ce protocole fut mis au point par des scientifiques américains lors, non pas de une, mais de quatre éditions successives de la California State Fair Wine Competition, de 2005 à 2008. Dans les séries d'environ trente vins, trois échantillons identiques provenant de la même bouteille furent intercalés. Les résultats sont sans appel. Dans seulement 18 % des cas, les juges ont attribués une même appréciation. En général, ce fut de ne pas médaller le vin. En revanche, si les juges avaient attribué une médaille d'or à l'un des échantillons, les

deux autres se trouvaient sans médaille ou avec une médaille de bronze. Il est impossible de distinguer la cohérence de leurs notes avec celle produite uniquement par le fait du hasard.

Ces éléments rappellent deux choses. La première est qu'il est en soi peu intéressant de noter un vin avec une exactitude d'un point (voire d'un demi-point) sur cent. On crée artificiellement une précision dans une opération somme toute très contingente. La deuxième est que le seul jugement qui compte est votre mesure. Utilisez les notes des experts comme guide pour découvrir des vins auxquels vous n'auriez pas pensé, puis oubliez ce qu'ils en disent et faites confiance à vos sens.

Fabrizio Bucella

Professeur à l'Université libre de Bruxelles