

# « Commencez simplement par dire si le vin vous plaît ou non »

Pascale Deneulin représentera l'UNIL, la Suisse et le chasselas le 27 septembre lors de la finale internationale du concours « Ma thèse en 180 secondes » qui se tiendra à l'Université de Lausanne. Son sujet : la minéralité du vin.

David Trotta

**D**octorante à la Section des sciences du langage et de l'information, Pascale Deneulin remportait en mars la finale UNIL du concours de vulgarisation scientifique « Ma thèse en 180 secondes ». Elle grimpa ensuite, en juin, sur la première marche du podium national, devenant ainsi la représentante suisse de la finale internationale qui se tiendra le 27 septembre à l'UNIL. Interview.

*Quel est votre état d'esprit avant ce grand rendez-vous ?*

Pascale Deneulin : Ça me paraît encore loin. Mais je suis contente et positive. Contente d'être arrivée jusque-là, motivée pour représenter l'UNIL. Je mets aussi toujours

un point d'honneur à représenter les vins suisses et le chasselas en particulier, le vin emblématique de la Suisse, ce dont parle mon sujet.

*Comment avez-vous vécu ces deux premières victoires ?*

Je garde toujours un esprit critique sur mon travail. A l'UNIL, c'était un premier jet, et j'ai vu des choses à améliorer dans ma présentation. Mais j'étais évidemment quand même assez contente. Lors de la finale suisse, j'avoue que j'y croyais moins. Je n'ai pas eu l'occasion de voir tous les participants répéter, mais je savais que le niveau était élevé. Ce n'était pas gagné d'avance. Et même si mon sujet est porteur, parce que le vin parle à beaucoup de personnes, il peut paraître anecdotique en termes d'apport à la société.

*Pourquoi avez-vous eu envie de vous lancer dans ce concours ?*

C'est un défi personnel. Pas pour la compétition en soi, parce que gagner ou non, ça ne change pas grand-chose. Je cherche en réalité à gagner pour ou contre moi-même, à voir jusqu'où je suis capable d'aller. J'avais aussi envie de passer un message auprès du grand public. Jusque-là, j'ai eu l'occasion de communiquer auprès des professionnels de la branche. Mais c'est un cercle assez fermé. L'idée était donc de diffuser ce thème et une passion au-delà du laboratoire ou de la profession.

*Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?*

Savoir se positionner, placer le curseur au bon endroit. Savoir garder le lien avec la société sans dénigrer l'aspect scientifique. Mettre une recherche à la disposition de tous, tout en montrant qu'il s'agit d'un travail scientifique solide. Cet apprentissage est difficile, d'autant qu'il ne faut pas infantiliser le public non plus. C'est là que réside toute la difficulté selon moi : trouver les mots justes.

*Votre travail touche en partie à la linguistique, et donc aux mots. Un avantage pour le concours ?*

Certainement. J'ai dû me poser beaucoup de questions dans le cadre de ma thèse en termes de langage, des mots à employer, leur sens et comment exprimer correctement des perceptions sensorielles par exemple. Dans le cadre du concours, nous avons 180 secondes à disposition, l'équivalent de 450 mots environ. Chacun a donc son importance.

*Vous travaillez sur le concept de minéralité du vin. En quoi consiste-t-il ?*

Ce mot apparaît doucement dans la filière viticole au cours des années 90. Il est aujourd'hui employé par tout le monde, sans qu'on sache vraiment ce qu'il veut dire. On l'utilise d'ailleurs souvent simplement pour

## SEMAINE INTERNATIONALE

La cinquième finale internationale du concours d'éloquence et de vulgarisation scientifique « Ma thèse en 180 secondes », organisée par la Conférence universitaire de Suisse orientale (CUSO) et l'Université de Lausanne, aura lieu le jeudi 27 septembre à l'auditorium Erna Hamburger de l'UNIL. Elle verra s'affronter dix-huit doctorants venant respectivement de Belgique, du Bénin, de Bulgarie, du Burkina Faso, du Cameroun, de Côte d'Ivoire, d'Égypte, de France, du Gabon, du Liban, de Madagascar, du Maroc, du Québec, de la République démocratique du Congo, de Roumanie, du Sénégal, de Suisse et de Tunisie. Afin d'accueillir au mieux les doctorants ainsi que leur délégation, environ 80 personnes, les organisateurs leur ont préparé une semaine riche en découvertes. Au programme : rencontres individuelles avec laboratoires ou équipes de recherche, découverte culturelle de Lausanne, participation aux ateliers de l'éprouvette, workshop autour de l'*open science*, etc. « Nous avons aussi décidé d'inviter les ambassadeurs des dix-huit pays, complète Mélanie Bosson, adjointe à la Relève académique. Ils seront reçus dans l'après-midi par notre rectrice Nouria Hernandez. Le but de cet événement étant de promouvoir la science dans la cité, nous avons pensé qu'il s'agissait d'une belle opportunité pour faire venir ces personnalités sur notre site afin qu'elles se rencontrent et puissent échanger sur ce thème. »

L'événement lui-même, qui débutera à 18 heures, sera animé par la comédienne Victoria Baumgartner et l'humoriste Yoann Provenzano, tous deux alumni de l'Université de Lausanne. La soirée sera aussi à suivre en direct sur la page Facebook de l'UNIL, cette fois-ci animée par l'humoriste Blaise Bersinger. Les interludes musicaux seront quant à eux assurés par ParsecWaves. A noter enfin qu'un dix-neuvième candidat d'exception, hors compétition, foulera les planches de l'Amphimax juste avant les votes du public. « Le colauréat du Prix Nobel de chimie 2017 Jacques Dubochet présentera lui aussi sa recherche en 180 secondes », conclut Mélanie Bosson.



Comme les autres candidats en lice, Pascale Deneulin, représentante de la Suisse, aura trois minutes pour tenter de remporter la finale internationale du concours «Ma thèse en 180 secondes». F. Imhof © UNIL

dire qu'un vin est bon, quand on ne sait pas trop quoi dire en réalité.

***Votre but était de trouver une définition qui fasse consensus. Qu'en est-il?***

Je ne sais pas si elle fait consensus, mais je suis arrivée à la conclusion que la minéralité est un synonyme ou un substitut au terroir. Quand l'association des termes «vin» et «terroir» décline, vers 1995, c'est le concept de minéralité qui le remplace. Il est le plus souvent employé en tant que qualificatif positif pour désigner un vin frais qui se situe sur des notes de pierres sèches, de pierre à fusil. Ces vins s'opposent à ceux à la mode il y a dix, quinze ou vingt ans, plus fruités, plus explosifs en termes aromatiques, très riches en alcool et très lourds.

***Est-ce aussi par passion que vous vous êtes intéressée à ce sujet?***

Je suis effectivement amatrice de vins depuis longtemps. C'est une passion que m'ont transmise mes parents, sans qu'ils soient de grands spécialistes pour autant. Nous avons toujours eu une bouteille ouverte à table le dimanche.

J'ai aussi réalisé un Master en agroalimentaire, parce que j'aime la cuisine, la gastronomie, etc. J'ai malheureusement découvert un domaine purement industriel, au sein duquel on perd le lien avec le produit. Puis j'ai eu l'occasion de réaliser un stage dans le domaine de l'analyse sensorielle, de l'étude du goût. Depuis, je n'ai pas quitté la filière viticole. J'enseigne aussi à la Haute Ecole de viticulture et œnologie de Changins. Je crois que je n'arriverais pas à quitter le monde du vin. Il est rempli de passionnés, que ce soient les consommateurs ou les professionnels.

***N'est-ce précisément pas la raison pour laquelle l'univers du vin semble difficile d'accès pour le grand public?***

Le vin et tout son vocabulaire font souvent rêver, mais peuvent aussi faire peur. Ils peuvent mettre sur un piédestal, mais aussi laisser une partie de la population en retrait. Lorsque je parle avec des consommateurs ou avec des personnes participant à des dégustations, je souligne toujours qu'il faut simplement commencer par dire si le vin leur plaît ou non. C'est avant tout un produit de plaisir, dont nous n'avons pas besoin pour vivre. Qu'on

arrive ou non à mettre des mots sur ce que l'on boit n'est finalement pas si important. Il faut avant tout garder cette notion de plaisir.

***On sait aussi que l'appréciation d'un vin n'est pas seulement question du goût en soi.***

Lorsque nous menons des tests et que nous cherchons vraiment le goût du produit, nous les réalisons toujours à l'aveugle. En ce qui concerne la consommation courante en revanche, je sais que le goût n'influence que les 20% de l'appréciation. Le reste incombe au contexte. Donc à l'étiquette, les personnes avec qui le vin est dégusté, etc.

***Finalement, que peut-on vous dire pour la finale internationale? Plutôt bonne chance ou plutôt santé?***

Plutôt santé! (rires)

