

L'Institut de Richemont s'enrichit d'une salle d'analyse sensorielle

Le nouvel outil est destiné à valoriser la formation des jeunes étudiants en matière d'œnologie. Cette salle prend le nom de Jean-Poupelain.

Montée en puissance à l'Institut de Richemont. Après l'installation dans les quinze classes de tableaux blancs interactifs et de tableaux numériques avec l'arrivée de la fibre et la création d'un studio télé «100 % numérique» inauguré le 10 décembre, c'est la naissance d'une salle d'analyse sensorielle qui y a été inaugurée vendredi.

Baptisée Jean-Poupelain, cette salle lumineuse est dotée de vingt postes individuels, avec passe-plats, qui peuvent être éclairés de couleur différente pour «détromper». Elle est équipée d'une salle annexe pour la préparation et dotée de deux écrans pour suivre en direct les résultats. «Elle prend le nom de salle d'analyse sensorielle Jean-Poupelain, dont la fondation nous suit sur tous les projets et dans le fonctionnement de l'Institut», précise Yannick Laurent, directeur de l'Institut.

Jacques Bougnaud, président du conseil d'administration et Yannick Laurent, ont insisté sur le sens et le rôle de cette salle.

Ce nouvel outil est destiné à valoriser la formation des jeunes étudiants en matière d'œnologie. Il sera ouvert sur l'extérieur pour des entreprises de la région pour leurs expertises et pour qu'elle vive de manière soutenue.

À l'Institut, cette salle est dirigée par Michel Depeu, œnologue, assisté de Joël Richard pour la par-



Démonstration d'utilisation de la nouvelle salle d'analyse sensorielle.

Photo CL

tie informatique. Pour les entreprises extérieures, la référente est Vanessa Treuillard.

Budget global: 84.000€

Le budget global est de 84.000 €. Ce financement a été possible grâce au programme Leader (liaison entre action de développement de l'économie rurale) du Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) de la Nouvelle-Aquitaine pour une participation de 50.000 €, la Fondation Poupelain et d'autres partenaires comme la Banque verte et la Fédération des MFR.

Après l'inauguration et la présentation des équipements, une démonstration a été effectuée par dix étudiants et dix invités.

Dans un premier temps, avec seulement l'odorat. Il s'agissait de reconnaître trois spiritueux dans trois verres noirs (whisky, rhum, cognac ou autre). Convenablement cachés, les arômes étaient déroutants. Au final, la partie gagnante est pour les étudiants qui ont reconnu à 100 % le cognac.

Cette salle Jean-Poupelain est sans aucun doute un bel outil, qui peut fonctionner pour diverses utilisations pédagogiques, professionnelles ou ludiques