



Marie Beauchesne, première québécoise à l'AIVA

J'ai rencontré Marie Beauchesne à la Zone Pop! à l'événement [Bulles Whisky & Gastronomie](#) à Québec au début février. Belle jasette, très professionnelle, elle connaissait les champagnes et autres bulles qu'elle présentait. Elle venait de couper ses cheveux très courts, alors ce fut aussi un sujet de conversation pour les personnes qui passaient à ce kiosque. Quelques jours plus tard, Samy m'envoyait un message m'informant que Marie a une histoire de vie intéressante et qu'elle est à veille de partir en France. Alors, j'ai contacté Marie pour en savoir plus. Et effectivement, elle était à la veille de quitter pour la France pour quelques mois.



Marie, c'est une femme hyperactive qui, dans la vie, travaille chez Petro-Canada. Elle s'occupe aussi des vaches sur une ferme laitière avec son conjoint Jonathan Lemay qui est en démarrage d'entreprise laitière et a entamé sa 3e année de production, la Ferme Oursteam dans Lotbinière. Un jour Marie veut produire son propre cheddar et yogourt.



« Nous travaillons fort ensemble dans nos projets respectifs. Il y est pour beaucoup si je suis en France car je n'osais pas m'absenter aussi longtemps de la famille », me confie Marie. Le couple a justement tatoué leurs rêves sur leurs bras.

Séance tatouage de couple avec chacun leurs éléments symboliques! 🥰🌿
Merci à vous deux! ❤️💍



Marie rêve d'entrer dans le domaine professionnel des vins. À 37 ans elle vient d'être acceptée comme la première Québécoise en France dans l'[Académie Internationale des Vins en Alsace](#) (AIVA), une école spécialisée comme qui se décrit comme « l'Institut d'Enseignement Supérieur de référence pour se former aux métiers de la filière viti-vinicole. »

Marie est partie le 3 mars en France. Alors, nous nous sommes entretenues quelques jours plus tard, le vendredi 7 mars. Je voulais en savoir plus sur sa vie professionnelle avant le 3 mars. Elle me raconte qu'elle passe du temps sur la ferme laitière de son conjoint et qu'elle a déjà eu une clinique vétérinaire. Elle a également des amis vignerons au Québec. Du côté professionnel, elle a de l'expérience marketing ainsi que l'expérience en ressources humaines, notamment dans la restructuration d'entreprises. C'est sur cet aspect qu'elle s'est spécialisée professionnellement dans les dernières années, de rendre de la valeur aux entreprises. Les ressources humaines l'ont emmené à se spécialiser notamment en vente, spécifiquement le carburant chez Petro-Canada, où elle est directrice régionale.

Arrive alors l'opportunité de partir étudier à l'AIVA.

Marie a su de l'existence de cette école en rencontrant un étudiant lors d'un voyage au Portugal qui lui en a parlé. C'est des chefs et sommeliers qui suivent ce programme. Marie a passé plusieurs entrevues et examens pour l'admission. C'est une école bien reconnue, réputée, qui place 100% de ses étudiants. Fait exceptionnel, Marie est la première Québécoise admise à l'AIVA, et la troisième canadienne. « J'ai hâte de comprendre et acquérir les mots, le vocabulaire, du secteur », dit-elle.

Marie a reçu des avis partagés entre rester au Québec et y poursuivre un programme de sommellerie, ou aller s'installer en Alsace quelques mois. Elle a décidé de vivre cette expérience unique.

Une fois le programme à l'académie terminé, Marie sera en stage six mois au Québec encadré par l'AIVA, où elle sera au [Laurie-Raphaël](#) à Québec les soirs sous la supervision de Julien Dallaporta, sommelier en chef de l'établissement.

Les cours à l'Académie commencent le 10 mars et se poursuivront jusqu'au 11 juillet. C'est donc quatre mois encadrés et structurés où Marie visitera des caves à vin, commencera des stages et fera des rencontres avec des joueurs influents de l'industrie, pour un total de 300 heures de cours magistraux et travaux dirigés.

L'objectif de Marie est de bien comprendre le nez, le palais, et s'approprier le vocabulaire afin de parfaire ses connaissances dans le secteur viti-vinicole.

Je lui ai demandé par Messenger comment s'était passée sa première semaine.

« Ça se passe super bien. La rentrée a été plutôt protocolaire ensuite, par contre, on a eu un atelier passionnant avec Romain Iltis (conférencier et meilleur sommelier de France - MOF) où il a parlé des dessous-dessus du métier de la sommellerie. Nous sommes une petite cohorte de 20 étudiants et mars, c'est un *timing* parfait pour être ici. On visite des vignobles les mercredis et les vendredis. Et parce que nous sommes en mars, tous les vignobles et les vignerons sont disponibles pour nous rencontrer. Il y a une superbe *vibe*. Je suis très heureuse! »

Dans une vidéo qu'elle m'a envoyée, Marie faisait l'exercice de sentir des fioles pour identifier les différentes arômes d'agrumes: citron, pamplemousse, litchi. Chaque agrume, qu'est-ce que ça sent? « Je trouve ça quand même le fun! J'aime apprendre, je suis curieuse dans la vie. D'ici deux semaines, il faut que je sache exactement quand je sens ces petites fioles-là, c'est quoi l'arôme, me raconte Marie dans sa vidéo. Chaque chose a une utilité dans tout ce qu'on apprend. J'aime bien la façon que c'est illustré. Puis on ne se fait pas enseigner par des gens théoriques plates, mais par de vrais sommeliers, de vraies personnes qui ont travaillé dans le vin, qui sont passionnées du vin, qui ont un château, qui ont quatre, cinq restaurants eux-mêmes, des restaurants étoilés. Ça fait que c'est vraiment *hot*. J'aime ça. »

Pour ceux qui la suivent sur ses réseaux sociaux, elle partage également en direct, ses expériences en Alsace. Suivez-la. Par exemple, vendredi, elle a partagé son expérience unique lorsqu'elle a visité la [Villa René-Lalique](#), restaurant étoilé Michelin qui appartient à Romain Iltis, un des professionnels formateurs à l'AIVA.

« Je me devais de me rendre à ce restaurant pour satisfaire la curiosité, la soif d'apprendre et de découvrir d'un passionné être humain, écrit Marie dans sa publication Facebook. J'ai dégusté une superbe mise en bouche suivie de huit plats renchériss d'un pré-dessert, un dessert et des magnifiques mignardises, le tout accompagné d'une généreuse dégustation de 10 vins. Malgré les portions de dégustation, j'ai dû refuser les vins-desserts parce que je devais conduire. »

Marie m'a promis un compte rendu à son retour au Québec. D'ici là, nous lui souhaitons un bon séjour et beaucoup d'apprentissage à l'AIVA.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [*Lire la suite*](#)
