

## CAVE DES OULAINES

## Trois femmes remplies d'idées sur le domaine

Charlotte Jaggi

**La Cave des Oulaines à Lully comporte autant de facettes que de femmes sur le domaine. Portraits croisés de Nadine Tremblet et de ses deux filles Sarah et Hélène.**

Agriculture, viticulture et produits du terroir se partagent la vedette à la Cave des Oulaines. Daniel Tremblet peut compter sur son épouse et deux de ses filles pour développer le domaine situé à Lully, sur sol genevois.

**La passion par amour**

Nadine Tremblet est l'heureuse propriétaire de la Cave des Oulaines avec son mari Daniel. Très impliquée dans le monde et la cause agricoles, Nadine s'est véritablement attachée à la terre en rencontrant son mari.

«Mon premier lien me vient de mon grand-père qui était fermier à Onex. Enfant, j'allais en vacances à la ferme de ma tante et j'adorais ça! Mais mon plus gros lien me vient de mon mari qui était employé chez un



Nadine Tremblet entourée de ses deux filles Hélène (à gauche) et Sarah.

C. JAGGI

fournisseur de matériels agricoles quand je l'ai connu», raconte Nadine. Plus de trente ans plus tard, le couple est à la tête d'un domaine de 5,5 hectares de vigne et 22 hectares de grandes cultures. Outre les 18 vins du domaine, moutarde, vinaigre et huiles font aujourd'hui partie de la production familiale.

**Tout sauf la vigne**

Nadine, malgré ses origines, n'était pas prédestinée au travail agricole. «J'ai suivi une formation d'assistante en pharmacie et j'ai pratiqué quinze ans cette profession», explique Nadine. Si elle a fait le choix de quitter son travail pour s'occuper pleinement de ses trois filles, cela n'a pas été facile de lâcher un métier qu'elle adorait. Nous sommes en 1993 et le domaine agricole s'est déjà développé avec la création d'une cave dans les anciennes étables. Nadine découvre peu à peu le travail à la vigne pour aider son mari sur le domaine. «Je détestais aller à la vigne, j'aimais seulement être au soleil!», raconte Nadine qui peinait également à devoir laisser ses filles durant ces moments. Durant dix années, la maman partage son temps entre ses filles, la cave et la vigne.

**L'importance du manger local**

En 2004, le couple diversifie ses activités avec la production de vinaigre puis d'huiles. «Nos amis nous ont alors dit: avec l'huile et le vinaigre, faites de la sauce à salade!», rigole Nadine. Il n'en faut pas plus pour décider le couple à produire de la moutarde. Tout ce travail de diversification est une aubaine pour Nadine qui peut alors lâcher le travail à la vigne. Cette nouvelle fonction

scelle également sa passion pour le terroir. «Grâce à la diversification, je me suis rendue compte de l'importance du manger local. Parallèlement à mon activité sur le domaine, j'ai collaboré pendant cinq ans pour la promotion du label de proximité Genève Région - Terre Avenir (GRTA)», explique Nadine. La passion pousse Nadine à entrer au comité directeur d'AgriGenève en 2006. Elle y représente l'Union des paysannes et femmes rurales genevoises dont elle est membre depuis de nombreuses années et au comité cantonal depuis 2002.

**Le plus beau métier du monde**

Avec l'arrivée des filles sur le domaine, Nadine espère s'accorder un peu plus de loisirs avec son mari. Humble, elle n'hésite pas à rappeler tout le travail accompli par Daniel pour développer le domaine. «Dès la création de la cave, Daniel m'a toujours prise en compte et fait participer aux décisions de l'entreprise. Aujourd'hui, il est très heureux de pouvoir compter sur ses filles sur l'exploitation», confie Nadine. Le couple souhaite que ses filles puissent reprendre le domaine familial et continuer son développement. «Faire vivre les gens en leur faisant à manger est le plus beau métier du monde à mes yeux», conclut Nadine.

## Le retour aux sources de Sarah

L'aînée de la famille est aujourd'hui à la tête du domaine viticole familial avec son père. Sarah, 26 ans, vient de mettre en bouteille son second millésime entièrement vinifié par ses soins. Difficile d'imaginer cette jeune femme passionnée et acharnée de travail ailleurs que dans ses vignes. Pourtant, Sarah a «redécouvert» son domaine il n'y a pas si longtemps. «Il y a cinq ans, mon lien à l'agriculture était quasi inexistant. Aujourd'hui je ne pourrais plus m'en passer», affirme-t-elle.

**Quand la magie opère**

Après un apprentissage de laborantine en physique, Sarah a travaillé trois ans dans le canton de Vaud. Ne trouvant pas son bonheur dans son emploi, elle démissionne en 2010. Sarah retourne alors sans grande conviction sur le

domaine familial pour aider son père. A ses débuts, la jeune femme rechigne même à aller à la vigne. C'est alors que la magie opère. Cinq ans plus tard, Sarah possède un Certificat fédéral de capacité (CFC) de viticultrice en poche et termine son brevet fédéral de caviste à Changins.

Heureuse en plein air, elle fourmille entre les travaux manuels de la vigne et le suivi des vins en cave. «C'est un plaisir de pouvoir faire les choses de A à Z», sourit celle qui s'ennuie quand elle part en vacances! Déterminée, la jeune femme s'investit également pour l'agriculture. Outre son adhésion aux Paysannes et femmes rurales de Bernex, Sarah est la secrétaire de l'Association genevoise des vignerons encaveurs indépendants (AGVEI).

CJ

## «Je pourrai bientôt lier mes deux métiers»

## Interview

**HÉLÈNE TREMBLET**

Pâtissière et apprentie agricole

Après un apprentissage de pâtissière, Hélène Tremblet a débuté une seconde formation dans l'agriculture. Interview avec la cadette de la famille.

**Quel est votre parcours professionnel?**

J'ai terminé mon CFC de pâtissière à Genève en 2012. En

suite, j'ai passé une année sur l'exploitation familiale pour aider mon père qui avait eu un accident. En septembre 2013, j'ai commencé un second CFC d'agricultrice à Grange-Verney et je suis actuellement en dernière année.

**Pourquoi êtes-vous revenue à l'agriculture après votre première formation?**

L'agriculture a toujours fait partie de ma vie, je suis née dans. Au cycle, j'avais déjà le permis tracteur et je participais aux travaux agricoles durant les week-ends. Ma vérité-

ble passion, ce sont les vaches. Malheureusement nous n'avons plus de bétail sur le domaine. Durant mon apprentissage de pâtissière, j'ai réfléchi au fait que je pourrais lier les deux métiers qui m'intéressaient: produire mes propres céréales et les transformer. C'est une bonne manière de valoriser la production agricole.

**Quels sont vos projets pour la suite?**

À la fin de mon apprentissage, je vais revenir travailler sur le domaine. Je souhaite

créer de nouveaux produits pour la vente directe orientés sur la confiserie et la pâtisserie.

**Vous allez donc travailler en famille. Comment vivez-vous cette situation?**

Je pense que c'est positif. Bien sûr il y a parfois des conflits générationnels car nous amenons de nouvelles idées, mais c'est vraiment profitable de pouvoir bénéficier de l'expérience de notre père dans le travail.

PROPOS RECUEILLIS PAR CHARLOTTE JAGGI

## Portrait

**SABRINA BEUTLER**  
Taxidermiste  
Guin (FR)



M. BAECHLER

## A poils et à plumes

La porte du spacieux atelier de Sabrina Beutler est grande ouverte en ce matin ensoleillé. A la veille du départ à Vienne pour un stage de formation continue sur de nouvelles techniques de conservation et dégraisage des os, la taxidermiste apporte les dernières retouches au chimpanzé destiné au Musée d'anthropologie de Zurich. Juste à côté, sous le doux regard de bouquetin, chevreuil et chamois, le buste du sanglier montre un groin aux grès et défenses saillants. «C'est une commande confiée par un chasseur allemand.» Une décoration qui s'expose de moins en moins dans les salons? «Les trophées restent une tradition ancrée chez les chasseurs mais ils trônent plutôt au bureau. Ce qui change, ce sont les femmes et ce sont elles qui décorent l'intérieur», avance la jeune trentenaire.



La taxidermiste termine de sculpter un trophée de chasse confié par un chasseur allemand.

M. BAECHLER

**Sciences naturelles**

Enfant, le Musée d'histoire naturelle de Berne était la destination préférée de Sabrina. A dix ans elle découvre qu'un metteur en scène se cache derrière les animaux aux allures si vivantes. «A ce moment-là j'ai su que c'était le métier que je voulais faire. Il est varié et allie les sciences naturelles et le travail manuel.» Le processus de naturalisation, qui exige des connaissances élargies d'anatomie, est une succession de métiers qui va du tanneur au menuisier-charpentier en passant par le soudeur. La professionnelle commence par prendre des photos et les dimensions de l'animal ou de l'oiseau, de manière à restituer la posture naturelle. Puis avec minutie et délicatesse, elle décolle la peau qui, tannée et apprêtée, sera appliquée sur le moulage qu'elle a fabriqué. Au terme de «taxidermiste» ou «préparatrice en zoologie» (traduction de l'allemand), Sabrina Beutler préfère le mot «sculptrice». Et ne lui parlez pas d'empaillage (rembourrage en paille)! «Cette technique ancestrale n'est plus d'actualité», insiste-t-elle.

Un grand animal traité? «Le squelette d'une baignoire à suspendre au plafond. Un vrai challenge», confie la professionnelle. «Dans ce métier, il faut faire preuve d'imagination et connaître ses limites, c'est ce qui le rend intéressant.» La clientèle est composée de musées, collectionneurs et privés.

La Fribourgeoise d'adoption a vécu dans l'Emmental entourée d'une petite basse-cour. Seule femme taxidermiste indépendante exerçant en Suisse, elle a créé sa petite entreprise voici sept ans et ne manque pas de travail. Elle pourrait engager un apprenti mais ne peut lui offrir la diversité qu'exige une formation de quatre ans qui se déroule en allemand et nécessite des déplacements en Autriche. Pour Sabrina, membre du comité de l'Association des taxidermistes suisse (VNPS) et future présidente, les congrès, voire concours sont autant de sources de perfectionnement. Dans cet esprit, elle ouvre son atelier aux écoles ou institutions désireuses de se familiariser avec la taxidermie.

MARIANNE BAECHLER

## Dates clés

**2008** Obtient le diplôme de taxidermiste suite à trois ans de formation en Allemagne, ponctués de stages à travers l'Europe. Est nommée membre du comité de l'Association suisse des taxidermistes (VNPS) et assurera la présidence dès 2016. Décroche le titre le championne du monde, catégorie novice (quatre ans de pratique), de perfectionnement en taxidermie.

**2009** Ouvre un atelier à Grosshöchstetten dans l'Emmental, puis le transfère en 2011 à Guin, au lieu-dit Am Bach.

**2012** Décroche le certificat de qualité exceptionnelle au Championnat du monde de taxidermie et la troisième place au Championnat suisse.