

Communiqué aux médias

Une formation renouvelée pour promouvoir les Vins Vaudois dans la restauration !

Après le succès des 16 sessions organisées en 2024, qui ont permis de former près de 250 professionnels de la restauration, l'Office des Vins Vaudois (OVV), en partenariat avec GastroVaud et Changins, lance une nouvelle édition optimisée de son cours pour le personnel de service en 2025. Ce programme, né sous l'impulsion de la DGAV et désormais soutenu par la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, intègre plusieurs nouveautés pour renforcer son impact et élargir son rayonnement.

Une formation renforcée grâce aux retours du terrain

En s'appuyant sur les retours des participants des précédentes sessions, le cours 2025 a été enrichi pour répondre encore mieux aux besoins des professionnels de la restauration :

- Contenus actualisés : des modules revisités pour approfondir la connaissance des vins vaudois et affiner les techniques de service, de stockage et d'accords mets-vins.
- Approche économique renforcée : un accent mis sur l'optimisation des marges et la collaboration avec les acteurs locaux.
- Soutien financier pérennisé pour 2025 : grâce à la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche, les coûts de formation sont optimisés pour maintenir la gratuité des cours.

"Ce cours se veut orienté pratique et terrain. Il doit parler autant au personnel de service qu'au responsable d'établissement. Nous abordons des aspects liés à la connaissance des vins vaudois et du terroir mais aussi des thématiques en lien avec le stockage, le service, les accords mets-vins et l'amélioration des marges.", déclare Romain Cellery, responsable de l'école du vin de CHANGINS et du Brevet Fédéral de sommelier.

Adressé aux personnes actives dans le service et la restauration, ce cours permet de perfectionner l'art de la dégustation, approfondir les connaissances du terroir mais également les techniques de service, de stockage et la gestion des marges pour mieux valoriser les Vins Vaudois dans son établissement et au quotidien.

Comme le souligne Gilles Meystre, Président de GastroVaud et de Vaud œnotourisme, « *A l'heure où les clients favorisent les circuits-courts, ce cours est une chance à saisir pour les restaurateurs! D'autant plus que racontée avec cœur et compétence, une bouteille de vin vaudois se vendra sans difficulté!* ».

Ce programme est le fruit d'une collaboration transversale entre des acteurs majeurs du secteur.

Une ambition nationale et une ouverture vers la Suisse alémanique

Autre volonté pour cette année 2025 : tester la formule du cours en Suisse alémanique, un marché clé pour les Vins Vaudois. Ce projet pilote marque une étape importante dans la stratégie de rayonnement des vins du canton au-delà des frontières régionales.

Inscription et informations pratiques

La formation de deux jours, d'une valeur de CHF 450.-, est offerte aux participants grâce aux partenaires et soutiens financiers. Les inscriptions pour les sessions 2025 sont ouvertes dès maintenant sur <https://www.changins.ch/produit/vins-vaudois-dans-la-restauration-decouverte-et-vente/>



Informations complémentaires :

Vidéo de présentation de la formation : [Vins Vaudois dans la restauration : découverte et vente](#)

Benjamin Gehrig, directeur de l'Office des Vins Vaudois – 021 614 25 80 – b.gehrig@ovv.ch

Gilles Meystre, Président de GastroVaud et de Vaud Oenotourisme – 079 204 52 15 –

gilles.meystre@gastrovaud.ch

Romain Cellery, Responsable de l'Ecole du Vin de CHANGINS – 022 363 40 33 - romain.cellery@changins.ch