

SAUSSY Viticulture

Il lance un concept innovant pour l'œnotourisme

Depuis le mois d'avril, Fabrice Guillet a créé sa société d'œnotourisme, basée à Saussy, et baptisée Œnostyle. Celui-ci propose un parcours personnalisé grâce à un quiz d'analyse sensorielle inédit.

C'est un virage radical qu'a pris Fabrice Guillet en créant sa société d'œnotourisme cette année. En effet, celui-ci a lancé Œnostyle, au mois d'avril chez lui à Saussy, après avoir fait carrière, pendant 37 ans, dans le domaine de l'automobile, en tant que cadre commercial chez Renault.

Pour cela, il s'est formé au Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de Beaune en 2017 et 2018, avec un certificat de spécialisation commerce des vins et spiritueux à la clé. C'est durant cette formation qu'il a pu développer ce qui fait la marque de fabrique de sa société : le quiz d'analyse sensorielle. « Pour valider mon diplôme au CFPPA, j'ai proposé mon concept, grandeur nature, lors d'une animation au domaine Barthod-Boillot de Chambolle-Musigny. C'est à cette occasion que j'ai développé le quiz d'analyse sensorielle. Ce questionnaire permet, de conduire la personne directement vers le ou les vins qui lui correspondent le mieux pour un plaisir optimal », explique-t-il.

Un quiz d'analyse sensorielle unique

Cette première expérience a renforcé Fabrice Guillet dans son projet de création de société. « J'ai eu un retour encourageant avec environ 70 % de correspondances sur les personnes analysées. J'ai, ensuite, pu continuer le développement et la perfectionnement de ce quiz avec l'aide de Valéria Naudin, qui était ma formatrice au CFPPA de Beaune, et qui est plus experte que moi. Elle a pu faire des corrections grâce à sa compétence pour arriver au résultat actuel. C'est quelque chose d'unique sur le marché. »

L'idée de cette activité s'est mise en place durant les der-



Fabrice Guillet, a créé sa société d'œnotourisme à Saussy avec un concept innovant : l'analyse sensorielle. Photo LBP/G. V.

nières années que Fabrice Guillet a passées chez Renault. « Lors des repas d'affaires avec mes clients, certains me demandaient de choisir le vin à table. Dans ce rôle, j'ai toujours essayé de faire correspondre mon choix avec la personnalité des personnes autour de la table et j'ai remarqué que le vin qui me plaisait était également très apprécié des convives. Je me suis donc dit qu'il fallait que je fasse quelque chose de cela », souligne-t-il.

Une passion née dans sa jeunesse

Il faut dire que la passion du vin de Fabrice Guillet remonte à bien longtemps, lors de ses études au lycée hôtelier de Po-

ligny dans le Jura, avec des cours d'œnologie et de découverte des vins. Mais le déclic s'est fait surtout lors d'un job d'été dans un hôtel-restaurant d'Héricourt (Haute-Saône), qui appartenait au cousin de son père, et dans lequel il a pu découvrir le métier de serveur. « Je voyais la patronne qui servait le vin en salle avec tout un rituel de dégustation. Cela a attisé ma curiosité et, un jour, j'ai voulu faire comme elle après le service en me servant un verre d'une bouteille poussiéreuse qui restait sur une table. Je n'avais jamais bu de vin auparavant et ça a été une révélation. J'ai su après qu'il s'agissait d'une bouteille de Romanée-saint-vivant ».

Grégory VALLOIRE

Un parcours personnalisable

La société Œnostyle propose des parcours œnotouristiques personnalisés pour les particuliers, les entreprises et les associations sur un lieu dédié, que ce soit un domaine viticole, un château, un hôtel, des chambres d'hôtes ou autre. Pour Fabrice Guillet : « Cela peut être un outil pour les entreprises pour les relations business ou la cohésion d'équipe par exemple ».

Ces parcours sont faits pour les groupes de 2 à 30 personnes avec une prestation de base, qui comporte quatre modules originaux d'Œnostyle : le quiz, un moment historique autour des contes et légendes des vins de Bourgogne, un atelier sur l'anatomie du goût et une dégustation des vins sélectionnés à partir du quiz. D'autres prestations, de l'agence Fourchettes et Coteaux, peuvent également être ajoutées comme la découverte du métier de tonnelier, une visite des terroirs d'exception, un atelier sur les arômes du vin et une prestation traiteur. Le tarif est dégressif suivant le nombre de participants.

Tous les renseignements et contacts se trouvent sur le site www.oenostyle.fr. Contact de Fabrice Guillet : 07 85 74 27 98 ou fabrice.guillet@oenostyle.fr.