

Mon avenir, je l'imagine avec des responsabilités qui me permettent de maîtriser la fabrication du produit et de créer de nouvelles gammes de spiritueux.

Elsa Gallais, une passion pour la distillation



Elsa a grandi sur les terres du Cognac avec des parents viticulteurs. Elle a choisi la voie de l'apprentissage pour acquérir de l'expérience et un savoir-faire.

Elsa vient d'être embauchée dans une brasserie, plus tard elle souhaite évoluer dans l'univers des spiritueux.

Mes parents sont propriétaires d'un petit vignoble de 5 hectares dans le Cognac, en Charente. Ils s'occupaient de leur vignoble les week-ends ; je marchais à peine que je les accompagnais déjà dans les rangs de vigne. Ce n'est pas tant la culture de la vigne qui m'intéresse que les méthodes de distillation et de vinification. Au départ, je souhaitais passer un bac scientifique, j'ai dû redoubler ma seconde pour y parvenir. Mais après cette 2^e seconde réussie, j'ai finalement choisi la voie professionnelle en étudiant 4 ans à la MFR de Cherves-Richemont. J'avais envie d'être dans le concret ! Je n'aurais pas pu trouver mieux comme établissement, on se sentait plus dans une famille qu'à l'école, une des formatrices est d'ailleurs devenue une très bonne amie. J'ai effectué mon apprentissage au même endroit pendant ces 4 années : une exploitation de cognac de 25 hectares où j'ai eu la chance d'avoir un maître d'apprentissage très pédagogue.

Du Cognac à la bière

Après mon BTSA, je me suis inscrite à l'université pour passer une licence scientifique, je souhaitais devenir œnologue. Mes résultats n'ont malheureusement pas suffi pour être acceptée au diplôme national d'œnologie. Aujourd'hui, j'ai quitté les Charentes et l'uni-



vers du Cognac, pour rejoindre mon compagnon installé en Savoie. J'ai eu la chance d'être embauchée dans la brasserie du Mont-Blanc, très réputée. Je m'occupe du suivi des fermentations alcooliques et de la filtration du produit. C'est ma première expérience dans la bière, mais la société a le projet d'ouvrir une distillerie d'ici un an. Mon avenir, je l'imagine dans l'univers des spiritueux, avec des responsabilités qui me permettent de maîtriser la fabrication du produit et aussi de créer de nouvelles gammes de spiritueux, mais il me faut encore de l'expérience !

Elsa a partagé son expérience de l'alternance dans un des clips TV de la série « Nous les apprentis » produite par Opcalia.

LES petits secrets DE MA RÉUSSITE

« Sans passion et sans envie, il est difficile d'atteindre l'objectif qu'on s'est fixé. Il ne faut jamais baisser les bras, même si parfois on peut échouer ou se décourager. Mes années à la MFR m'ont permis d'acquérir un savoir-faire et une maturité professionnelle... Aujourd'hui, mon parcours se révèle un atout pour décrocher un emploi. Dans l'univers de l'œnologie, les connaissances scientifiques sont certes incontournables, mais il est aussi important d'avoir de l'expérience pour être plus réactif et plus à l'aise. »

Elsa Gallais