



COMMUNIQUE DE PRESSE

18 janvier 2012

Union Suisse des Œnologues
Roday 46
CH-1256 Troinex/Genève

25 ans de l'Union Suisse des Œnologues

« Le Vin et la gestion des marques »

« Œnologue », portrait d'une profession

Tél & Fax: +41-22-771 0123
info@usoe.ch - www.oenologue.ch

Contact : S. de Montmollin
+41-79-691 4092

27 janvier 2012 - 09 :00-12 :00 - Agrovina, Martigny (VS)

L'Union Suisse des Œnologues (USOE) fête ses 25 ans et organise un atelier-conférence ouvert à tous sur le thème « *Le Vin et la gestion des marques* » le 27 janvier 2012 à Martigny, en marge d'Agrovina. Cet atelier sera suivi par le lancement du nouveau site internet et du *Portfolio sur la profession d'œnologue*.

Programme en annexe

Aussi sur :
www.oenologue.ch

Au cours des dernières décennies, la profession d'œnologue a considérablement évolué. L'œnologue assume de nombreuses fonctions scientifiques, techniques et économiques. Dans le cadre des stratégies commerciales, sa participation est désormais incontournable, depuis la définition du vin à élaborer jusqu'à sa communication. L'USOE souhaite apporter un éclairage sur ces nouvelles fonctions et propose d'aborder le thème des marques dans le domaine du vin grâce à un atelier-conférence.

Inscription directement auprès de
simone.demontmollin@usoe.ch

Afin d'identifier les éléments clé d'une gestion de marque réussie, le Prof. Elyette Roux, spécialiste internationale du management des marques de luxe, animera un atelier-conférence de 9 :00 à 11 :30. Elle donnera aux participants des outils pratiques pour réussir la gestion d'identité de marques, appliquée au secteur viticole.

Le lancement du nouveau site internet et de sa principale nouveauté le « *Portfolio sur la profession d'œnologue* » se tiendra à l'issue de l'atelier-conférence. Elaboré en collaboration avec le photographe Jean Revillard et le journaliste scientifique Pierre-Yves Frei, ce document éclaire par l'image et par le texte, les multiples facettes d'une profession souvent méconnue, de la terre au verre.

Tous les détails dans le programme annexé ou sur www.oenologue.ch