

Tonnelier

Il met la fabrication en musique

Pour « élever » les grands vins et les alcools raffinés, il faut des barriques fabriquées avec le plus grand soin. C'est le travail de Christophe Tamisier



Pour « élever » les grands vins et les alcools raffinés, il faut des barriques fabriquées avec le plus grand soin. C'est le travail de Christophe Tamisier.

Il a voulu quitter le « système scolaire » à 14 ans et a trouvé sa voie grâce à l'apprentissage. Aujourd'hui, Christophe Tamisier est chef d'atelier dans la tonnellerie Doreau à Gensac-la-Pallue, tout près de Cognac. À 34 ans, il dirige une équipe de neuf personnes, assume de « grosses responsabilités » et « prend beaucoup de plaisir » dans son métier. « J'ai fait une année de préapprentissage après la quatrième et je suis entré dans la formation proposée par la Chambre de métiers de la Charente.

Après deux années en alternance, j'ai obtenu mon CAP tonnellerie. » Et, depuis vingt ans, Christophe fabrique des barriques dans lesquelles des cognacs prestigieux et de grands vins s'épanouissent lentement. : « C'est un

travail très précis. Chaque détail compte. »

Des essences choisies

L'élaboration d'une barrique répond aux désirs très exacts du client. La dimension, l'usage.

« On est à l'écoute. Le travail de conception se fait en lien avec les vificateurs pour comprendre leur démarche d'élaboration et d'élevage des vins. Mon travail est d'assurer la coordination entre l'ordre de fabrication et les ateliers », explique Christophe.

La qualité des tonneaux tient également au choix des bois, au séchage, à la préparation des douelles, les planches qui vont être minutieusement assemblées pour former la barrique. « On travaille quasi exclusivement avec du chêne, plus rarement d'autres essences comme l'acacia pour des produits très spécifiques. »

L'usinage ou la fabrication de la barrique est une savante alchimie entre le bois, le feu et l'eau. « On assemble les douelles à partir d'un cercle métallique puis on passe à la chauffe pour cintrer le fût. Ensuite, il y a de nouveau une chauffe, le moment le plus important, qui permettra la restitution des arômes, l'enrichissement de la structure, la complexité des vins », souligne le chef d'atelier, qui reconnaît que c'est un métier « très physique ».

« Quasiment tout se fait à la main. » Un marteau, des cales et la force des bras. Une fois les fonds posés, la barrique est contrôlée sous toutes les coutures et le moindre défaut corrigé. Enfin, intervient le cerclage avec des cerceaux métalliques et le marquage. « On en apprend tous les jours », avoue Christophe Tamisier qui transmet aujourd'hui son savoir : « Je forme des apprentis pour qu'ils deviennent de bons ouvriers.

Comment devenir tonnelier

Tonnelier

16 COGNAC

Campus des métiers de Cognac
CFA consulaire. Rue du Repos
Crouin
Tél. : 05 45 82 40 31
cfa.cognac@cm.angouleme.fr
<http://www.cma-charente.fr>

33 BLANQUEFORT

CFA agricole de la Gironde
Public. 87, avenue du Général-de-Gaulle
Tél. 05 56 35 61 10
cfa.blanquefort@educagri.fr
<http://www.formagri33.com>
Fédération française de la tonnellerie

Site Internet : <http://www.tonne-liersdefrance.fr>

7 rue de Madrid 75008 Paris
Tél. : 01 45 22 75 73

<http://www.adour.fr>
32160 Plaisance-du-Gers
Tél. 00 33 5 62 69 46 75

E-mail : contact@adour.fr



**Durée
des études**
2 ans

Le CAP, qui est le diplôme d'accès au métier, est obtenu en 2 ans après la 3^e.



**Coût
des études**
Gratuites

Le lycée professionnel de Blanquefort (33) est un établissement public, la scolarité est gratuite. Le Campus des métiers de Cognac propose une préparation par l'apprentissage, la scolarité est gratuite et l'apprenti est rémunéré sur la base d'un pourcentage du smic (30 à 80%).



Salaires
1400 € brut
environ

L'entrée dans le métier avec un CAP se fait avec un salaire proche du smic, soit 1337,70 € brut mensuel (juillet 2009) et s'entend hors primes. Pour un directeur de production, elle peut s'élever jusqu'à 4000 €.



Localisation

Le tonnelier peut travailler dans des entreprises artisanales de plus ou moins grande dimension, jusqu'au format industriel.