

"J'ai quitté l'industrie pharmaceutique pour cultiver mes propres vignes" : la reconversion audacieuse de Perrine, 44 ans



Aurelie Tachot

09/07/26 06:15



À l'âge de 40 ans, Perrine a repris ses études pour se former à l'œnologie. Elle est aujourd'hui maîtresse de chai dans la région bordelaise. Un métier passion qui ne lui permet toutefois pas encore d'en vivre confortablement.

Elle rêvait d'être parfumeuse, elle est finalement devenue vigneronne. Perrine Lhoumeau Samserà a connu des trajectoires de carrière très différentes. Après avoir essayé de décrocher des stages dans l'univers assez fermé de la parfumerie, où elle n'avait aucun réseau, la jeune femme, qui était alors en école de chimie à Lille, s'est tournée vers la cosmétologie puis l'industrie pharmaceutique. *"J'ai surtout travaillé au sein de CDMO, des sous-traitants de grands groupes pharmaceutiques. Ce sont des laboratoires qui se positionnent comme des sous-traitants de grands groupes pharmaceutiques"*, raconte-t-elle. À l'âge de 40 ans, Perrine remet toutefois son métier de chargée d'études pharmaceutiques en question. *"Je faisais beaucoup de gestion de projet, donc j'avais les yeux rivés sur mon ordinateur toute la journée. Je ne faisais pas de terrain, ça me manquait et je m'ennuyais"*, se souvient-elle.

La quadragénaire, issue d'une famille d'entrepreneurs, se tourne naturellement vers l'œnologie. *"Je ne suis pas issue du milieu du vin mais, venant de la région bordelaise, j'en ai la culture. Par ailleurs, ma famille avait des parcelles de vin, mais ne les cultivait pas. Enfin, j'ai toujours été attirée par le monde du vivant. Aujourd'hui, j'apprécie d'avoir les mains dans la terre"*, explique-t-elle. En décembre 2020, parallèlement à son poste salarié, Perrine suit des cours à distance à l'École supérieure des agricultures (ESA) pour obtenir un Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) en viticulture et œnologie. *"Avant d'envisager cette école, je m'étais renseignée pour obtenir un diplôme en œnologie mais l'apprentissage se faisait à temps plein et*

j'avais déjà trois enfants. Je ne me voyais pas quitter mon poste salarié pour m'y consacrer", confie-t-elle. Pendant deux ans, la mère de famille a travaillé le soir et le week-end pour obtenir son BTSA. "J'ai pris des congés sans solde pour réaliser les cours en présentiel ainsi que les stages en entreprise", indique-t-elle.

Hasard du calendrier : au même moment, Perrine apprend que le fermier qui travaillait sur les terres de sa famille, situées à Yvrac (Gironde), part à la retraite. Un alignement des planètes qui l'a encouragée, en janvier 2024, à négocier un mi-temps avec son employeur et à créer son entreprise "[Trait d'Union, Vignes et Chai](#)". Elle a ainsi récupéré les 4 hectares de vignes de Merlot et de Cabernet Franc de sa famille. *"Comme il me fallait un bâtiment pour faire mon propre vin et entreposer mon matériel, j'ai pris des terres, cette fois-ci en fermage, à 800 mètres des miennes, qui abritaient un petit chai de 70 m²", raconte-t-elle.*

Aujourd'hui, la vigneronne, qui a quitté son poste de salariée en 2025, produit 6 000 bouteilles par an depuis sa première récolte en 2024. *"L'essentiel de mon chiffre d'affaires est toutefois généré par la revente de raisins à d'autres vignerons",* admet-elle. Parce que se faire une place dans l'univers du vin demande de l'endurance, Perrine n'a pas mis tous ses œufs dans le même panier. Elle anime des ateliers pour faire découvrir le travail de la vigne, les étapes de la vinification ou encore la conversion des parcelles à l'agriculture biologique. Elle organise également des dégustations de vin, entre cuves, amphores et barriques.

L'industrie pharmaceutique, Perrine ne l'a pas complètement quittée. *"J'ai gardé une activité de conseil, pour sécuriser mes finances. Je continue donc à travailler en tant que consultante",* explique l'entrepreneuse de 44 ans, qui devrait toucher des allocations chômage pendant encore un an. *"Cela va mettre du temps avant que je puisse vivre confortablement de mon activité de vigneronne, surtout si je fais beaucoup d'élevage en cuve. Dans ce milieu, on peut mettre dix ans avant de se faire vraiment un nom... Il faut être patient. Mais je ne regrette pas mon choix, j'aime l'autonomie que*