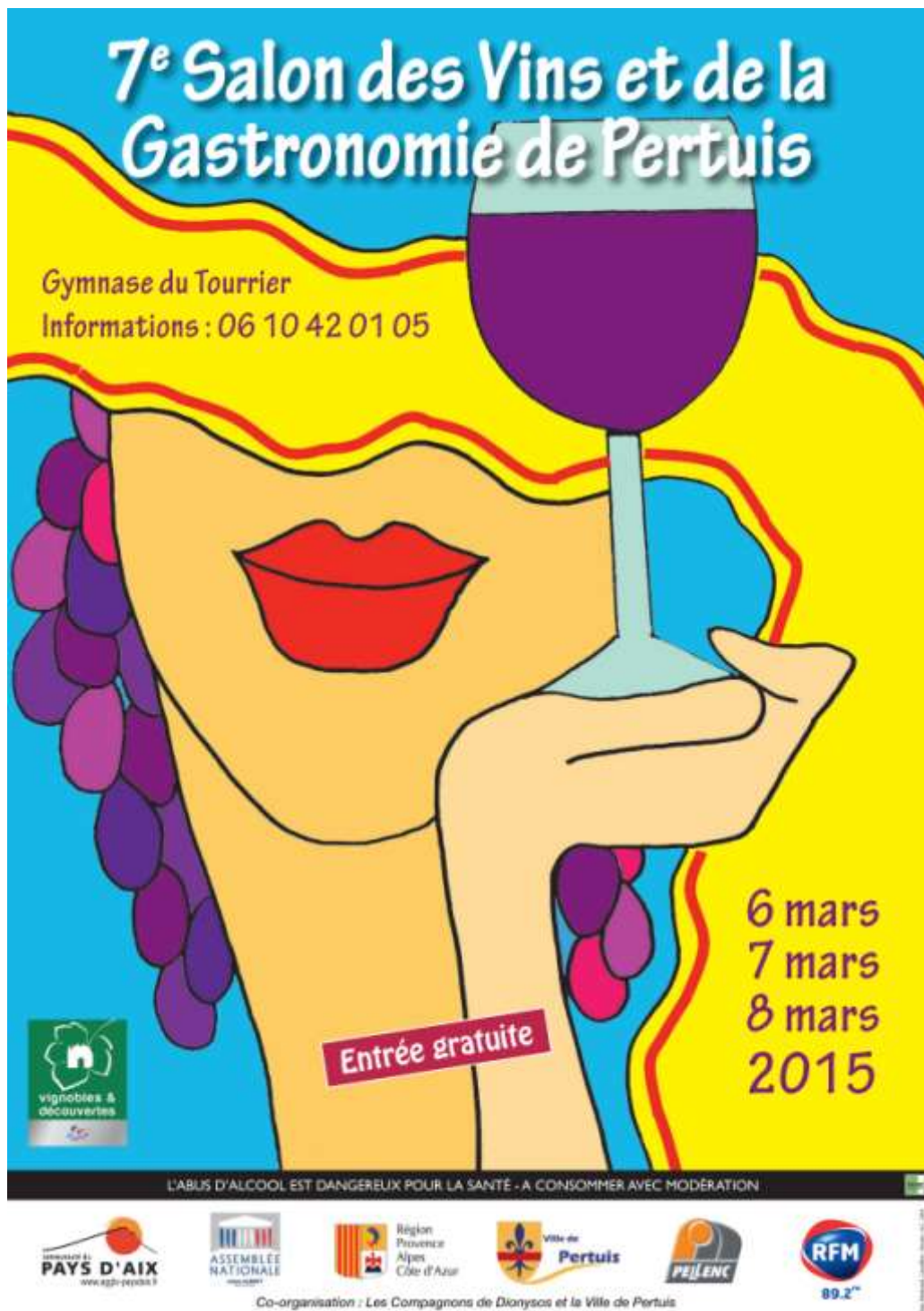


DOSSIER DE PRESSE



7^e Salon des Vins et de la Gastronomie de Pertuis

Gymnase du Tourrier
 Informations : 06 10 42 01 05

6 mars
 7 mars
 8 mars
 2015

Entrée gratuite

vignobles & découvertes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION








Co-organisation : Les Compagnons de Dionysos et la Ville de Pertuis

SOMMAIRE

PRESENTATION	3
PROGRAMME	4
RENSEIGNEMENTS PRATIQUES.....	5
PLAN D'ACCES	6
PARTENAIRES	7
ALBUM PHOTOS	8
REVUE DE PRESSE SALON 2014 - ANNONCES 2015	10
LES CO-ORGANISATEURS	20

PRESENTATION

CONCOURS ET SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE DE PERTUIS

7^{ème} édition



L'association des "Compagnons de Dionysos" et la Ville de Pertuis sont heureux de vous proposer la 7^{ème} édition qu'ils co-organisent du 6 au 8 mars 2015. Comme chaque année, le salon se tiendra au gymnase du Tourrier.

Fort de ses 6 précédentes éditions, le Salon des Vins et de la Gastronomie est devenu un évènement incontournable à Pertuis et sa région, s'ouvrant cette année à la région Champagne, en plus de l'Espagne et l'Italie, déjà présentes l'année dernière.

Le salon des vins et de la gastronomie de Pertuis, labellisé "Vignobles et découvertes", accueillera pour la septième année consécutive des producteurs (caves particulières, caves coopératives, union des caves coopératives), des négociants pour les vins bénéficiant d'une localisation géographique dans les départements de la zone PACA, ainsi que des producteurs et artisans-fabricants de produits de bouche. 70 exposants sont attendus pour cette édition dans un espace à dimension humaine. Seuls les AOP (ou AOC) et IGP peuvent concourir. La nouveauté 2015 réside dans la mise en place d'une dégustation à destination des consommateurs amateurs de vin.

L'ouverture des portes au public aura lieu le vendredi 6 mars à 18h avec une inauguration à 19h, en présence des personnalités régionales.

Les résultats du concours des vins de la région PACA concomitant, réservé aux professionnels, seront proclamés publiquement lors du salon. Plus d'1,8 million de bouteilles ont été commercialisées avec la médaille du Concours des Vins de la Région Paca de Pertuis.

Qualité, authenticité et convivialité sont les maîtres mots de cet évènement qui reflète la diversité de la région, en mettant à l'honneur sa longue tradition agricole et viticole à travers ses stands de dégustation de vins, de produits du terroir et ses animations culinaires.

Le salon contribue également à faire de Pertuis un véritable pôle de performance économique, notamment à travers le tourisme, fortement dynamisé par les producteurs de la région.

Nous vous attendons nombreux durant ce week-end, toujours dans une ambiance sympathique, favorisant le contact direct entre les visiteurs et les producteurs.

PROGRAMME

Cette année, la culture et le patrimoine autour du vin et de la gastronomie sont mis à l'honneur avec :

- **Deux grands pays européens invités d'honneur** de cette 7^{ème} édition : **Utiel** pour l'Espagne et **Este** pour l'Italie ainsi qu'une **grande région viticole française** : la Champagne avec les **Champagnes Fabrice Moreau d'Epernay**
- **L'Office de Tourisme de Pertuis** qui vous accueillera sur son **stand**
- **Annnonce publique du palmarès** du concours des vins – samedi à 15h30
- **Nouveau ! devenez dégustateur d'un jour**, dimanche à 10h et dégustez à votre tour les vins médaillés lors du concours officiel et donnez votre avis ! Inscription 5€ (06.10.42.01.05 – places limitées)
- Une petite faim ? rendez-vous à l'espace détente « bistrot, bar à vins », ouvert à tous pendant toute la durée du salon.

Pendant 2 jours, les chefs partenaires feront des interprétations gastronomiques de l'asperge de Pertuis et des douceurs provençales :



Samedi

- **Sandra Guetti**, Chef du restaurant l'Olivier à Pertuis à 10h30
- **René Bergès**, Maître cuisinier au restaurant La Table de Beaurecueil à 14h
- **Olivier Scola**, Chef du restaurant Ze Bistro à Aix en Provence à 16h30

Dimanche

- **Pierre Reboul**, Chef étoilé du restaurant Pierre Reboul à Aix en Provence à 10h
- **Benoît Molin**, Chef pâtissier, créateur culinaire, animateur d'émissions TV « les desserts de Benoît » et auteur de livres à succès à 14h
- **Eric Sapet**, Chef étoilé du restaurant La Petite Maison à Cucuron à 16h

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

► OÙ ?

A **Pertuis, Gymnase du Tourrier, route d'Ansouis - 84120 Pertuis** (20 minutes d'Aix en Provence) : voir plans en page suivante.

► QUAND ?

Les **vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 mars 2015**

Concours de dégustation des vins : **samedi 7 mars**

► HORAIRES

Vendredi de **18h à 20h30**

Samedi de **10h à 20h30**

Dimanche de **10h à 18h**

► TARIF

Entrée gratuite avec possibilité d'acheter un verre sérigraphié et son porte-verre (2,50€) afin de déguster en toute tranquillité et conserver un souvenir de l'événement.

La dégustation de vins est interdite aux mineurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

► PARKING SUR SITE

Gymnase du Tourrier et groupe scolaire, route d'Ansouis à Pertuis

► RENSEIGNEMENTS VISITEURS

- **Office du Tourisme de Pertuis** : 04 90 79 15 56
Site Web : www.vivreleluberon.com / www.tourismepertuis.fr
E-mail : contact@tourismepertuis.fr
- **Les Compagnons de Dionysos** : 06 10 42 01 05
Site Web : www.concoursdesvins-pertuis.com : E-mail : thyrsepan@orange.fr

PLAN D'ACCES

Plan d'accès

(A partir sortie d'autoroute A51)



Plan du centre ville

(Situation du Gymnase du Tourrier)



PARTENAIRES



PARTENAIRES & SPONSORS

7^{ème} Salon des Vins et de la Gastronomie 6, 7 & 8 mars 2015



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ALBUM PHOTOS





VITICULTURE

Jeudi 2 Janvier 2014
www.laprovence.com

Le 6^e salon des vins et de la gastronomie de Pertuis est annoncé pour les 7, 8 et 9 mars

L'importance du vin dans nos sociétés méditerranéennes et l'imaginaire qui se développe autour de sa consommation, font que Dionysos, ce dieu "né de la cuisse de Jupiter", est aussi le dieu de la fête et du vin.

Et la fête, les "Compagnons de Dionysos" veulent la faire, tout en veillant au maintien de la qualité qui fait la réputation des produits de nos terroirs et au respect des traditions qui s'y rattachent.

"Intronisations, expositions, salons, dégustations des produits du terroir au cours de soirées festives thématiques, spectacles, les occasions ne manquent pas où nous associerons culture et convivialité", rappelle Franci-



Les Compagnons de Dionysos sont prêts pour le 6^e salon des vins et de la gastronomie de Pertuis.

/ PHOTO A.C.

ne Ravoire, la présidente lors de la récente réunion de travail

qui s'est déroulée chez elle à La Tour d'Aigues.

Durant 3 jours (les 7, 8 et 9 mars 2014), au gymnase du Tourrier, les amoureux de vins de qualité pourront découvrir, dans le cadre du 6^e salon des vins et de la gastronomie, de nouveaux nectars issus du terroir provençal et une multitude de produits gourmands du terroir.

"Ce 6^e salon, que nous co-organisons avec la ville de Pertuis, s'inscrit pleinement dans la vocation de notre association par son action à double détente, d'une part au niveau des professionnels du vin, de la gastronomie et, d'autre part, au niveau du grand public qui vient de plus en plus nombreux".

Alain CARLE

Le 6^e Salon des Vins et de la gastronomie finalisé

C'est fait, le programme du 6^e salon des vins et de la gastronomie de Pertuis a été finalisé. Durant trois jours, les 7, 8 et 9 mars au gymnase du Tourrier, les amoureux de vins de qualité et les gourmets de tous poils pourront découvrir, dans le cadre du 6^e salon des vins et de la gastronomie, de nouveaux nectars issus du terroir provençal et une multitude de produits gourmands.

"Ce 6^e salon, que nous co-organisons avec la ville de Pertuis, s'inscrit pleinement dans la vocation de notre association par son action à double détente, d'une part au niveau des professionnels du vin, de la gastronomie et, d'autre part, au niveau du grand public", explique Francine Ravoire, présidente des Compagnons de Dionysos.

L'Italie invitée d'honneur

Cette année, le pays européen invité d'honneur sera l'Italie avec la ville d'Este, et une grande région viticole française sera présente : la Bourgogne, avec le Domaine Doudet-Naudin de Savigny-les-Beaune.

Après l'inauguration officielle de la 6^e édition aux alentours de 18h30 par Roger Pellenc, maire de Pertuis et les Compagnons de Dionysos, une am-



L'année dernière beaucoup de monde s'était rendu sur les nombreux stands de dégustations.

/ PHOTO ARCHIVES A.C.

biance festive et musicale sera dès 19 h proposée par les Vitrites de Pertuis.

C'est samedi à partir de 10h30 que l'on entrera dans le vif du sujet avec toute la journée la présence d'un sommelier qui proposera des

dégustations pour découvrir les secrets des vins.

Entre 15h-17h un atelier jeune public : *Je pâtisse avec un chef* sera animé par Pierre Bontoux, chef du restaurant le Boulevard à Pertuis, assisté de Magali et Aurore du Service Jeu-

nesse de la ville. (Inscription à l'office du Tourisme, 5€ par enfant, à partir de 8 ans).

Enfin, à 19h débutera la soirée gastronomique : Rencontres Gourmandes (lire ci-dessous).

Dégustation de chocolat

Dimanche 9 mars les amateurs de grande cuisine ne manqueront pas l'Instant de chef par Eric Sapet, chef étoilé de la Petite Maison à Cucuron avant de découvrir l'après-midi, une animation "chocolat/café" par Mrs Gazeau Bonzom, deux artisans d'excellence.

Pour finir un détour par une autre animation "thé/gâteaux" avec Rebecca de Tea Time à Pertuis et la pâtisserie d'Antan à Ansois, qui conjugueront leurs passions pour conseiller aux participants un très agréable moment de gourmandise.

Alain CARLE

LES RENCONTRES GOURMANDES

Quatre chefs de belle notoriété et un pâtissier vous feront découvrir leur savoir-faire, accompagné des conseils d'un sommelier sur l'accord mets et vins. (Menu : quatre plats de chefs + 1 dessert de pâtissier + 1 sommelier-convivial. 25€/ personne. Places limitées. Exclusivement sur réservation à l'Office de Tourisme de Pertuis.)

Le Salon : Entrée gratuite. En vente à l'entrée 1 verre sérigraphié et son porte-verre pour 2,50€. Un espace détente "bistrot / bar à vins" ouvert à tous. Renseignements : Les Compagnons de Dionysos : -06 10 42 01 05 et office de tourisme de Pertuis en Pays d'Aix : 04 90 79 15 56.

20/02/14
la Provence
PERTUIS

DES RENCONTRES GOURMANDES à ne pas manquer

28/10/14 la Provence PERTUIS



Les chefs Eric Sapet et René Bergès sont des habitués du Salon des vins de Pertuis. / PHOTO A.C.

Durant les 3 jours du 6e salon des vins et de la gastronomie, quatre Chefs, un pâtissier et un sommelier proposeront de découvrir l'accord mets et vins selon les grands préceptes des Professionnels du Vin et de la Gastronomie, lors de la soirée gastronomique du 8 mars au gymnase du Tourrier.

Olivier Scola, Chef de Ze Bistrot à Aix en Provence proposera en entrée un carpaccio de cabillaud fumé accompagné de légumes croquants avec une vinaigrette au thé vert. René Bergès et Ronan Duffait, chefs de la Table de Beaurecueil à Meyreuil offriront une fricassée de homards aux petits légumes de printemps aux douces épices. Pour poursuivre : un effiloché de canard confit et son velouté de topinambours à la vanille concocté par Richard Lepage et Annaïck Ciztek, chefs du Grand

Puech à Mimet, suivi d'un jarret de veau longuement rôti pour être moelleux accompagné de gnocchis de pommes de terre de Pertuis, des premières asperges et des dernières truffes amoureusement préparées par Eric Sapet, chef étoilé de la Petite Maison de Cucuron.

Pour finir les plus gourmands craqueront certainement sur les pâtisseries trois pièces, une au chocolat, une aux agrumes, et une aux fruits de Philippe Chauvin pâtissier des Saveurs du Luberon à Pertuis. Et bien sûr, Daniel Chausée, Maître Sommelier, Président des Sommeliers de la Vallée du Rhône Sud, sera là pour conseiller les accords mets et vins tout au long de la soirée. Une sacrée dégustation.

A.C.

Sur réservation à l'Office de Tourisme de Pertuis 04 90 79 15 56

Femina hebdo
du 3 au 9
mars 2014

A Pertuis, le salon des vins et de la gastronomie réunit les appellations de la région, le 7 de 18h30 à 20h30, le 8 de 10h à 20h30, le 9 de 10h à 18h, entrée libre au gymnase du Tourrier (2,50 € le verre à dégustation). Et aussi, soirée le 8 à 19h (20 €).

➔ Réserver au 04 90 79 15 56.

La Provence - Sortir - du 26/02 au 04/03/14

6^e SALON des VINS et de la GASTRONOMIE

Entrée gratuite



Dionysini
Pertuis

7 mars de 16h à 20h30
8 mars de 10h à 20h30
9 mars de 10h à 18h

Gymnase du Tourrier - Pertuis

Informations 06 10 42 01 05 / www.concoursdesvins-pertuis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Ce partenariat : Les Compagnons de Dionysos et la Ville de Pertuis

P R O G R A M M E

Vendredi 7 mars

A partir de 18h30

Intégration officielle de la 6^e édition par Mr le Maire de Pertuis et les Compagnons de Dionysos. Ambiance festive et musicale dès 19h proposée par les Vitrines de Pertuis et les Organisateurs

Samedi 8 mars

A partir de 10h30 et tout au long de la journée

Un conseil pour les dégustations sera distribué aux visiteurs des vins. Renseignements Stand Office de Tourisme

14h30

Animation publique du salonniers du Concours des vins de la Région PACA

15h-17h

Atelier jeune public : "Je parle avec un Chef"

Préparation de gâteaux aux fruits avec Pierre Bontoux, Chef du restaurant le Boulevard à Pertuis, assisté de Magali et Aurélien du Service Jeunesse de la ville, Place lumineuse. Sur inscription à l'Office de Tourisme de Pertuis. 5 euros par enfant (à partir de 8 ans)

19h

Soirée gastronomique : "Rencontres Gourmandes"

Laissez-vous tenter ! Quatre Chefs de belle maîtrise et un Pâtissier vous feront découvrir leur savoir-faire, accompagné des conseils d'un sommelier sur l'accord mets et vins avec tous les vins présents sur le salon.

4 plats de Chefs + 1 dessert de Pâtissier + 1 Sommelier conseil = 25€ / personne. Places limitées. Exclusivement sur réservation à l'Office de Tourisme de Pertuis.

Dimanche 9 mars

Dès 10h30

Et tout au long de la journée, en présence d'un sommelier, des dégustations seront proposées pour découvrir les secrets des vins. Renseign. Stand de l'Office de Tourisme

11h

Déjeuner de Chef par Eric SAPEY, Chef étoilé de la Petite Maison à Coccoron.

Après-midi tout en douceurs !

14h30 - 15h

Animation "chocolat - Café" : G. Gazeau et G. Binzeau, deux artisans d'excellence, se retrouvent pour vous préparer ses dégustations

16h

Animation "Téa - Gâteaux" : Rebecca de Tea Time à Pertuis et la Pâtisserie d'Antan à Aptoux, conjuguent leurs passions pour vous conseiller au très bon moment de l'après-midi

et aussi !

1 pays européen invite l'autre : l'Italie avec la Ville d'Este, une grande région viticole française : la Bourgogne avec le Domaine DEQUILLAT, l'Alsace de Savigny les Beaulieu.

1 stand d'information avec l'Office de Tourisme de Pertuis

1 stand avec tirage samedi soir et dimanche soir.

Autres renseignements

Prix d'entrée : 2,50€

En vente à l'entrée 1 verre d'apéritif et un verre de vin pour 2,50€

1 espace d'exposition "Vin et Art" ouvert à tous

Les Compagnons de Dionysos : www.compagnonsdionysos.com - 06 30 42 01 05 - dyonysos@laprovence.fr

Office de tourisme de Pertuis en Pays d'Aix

04 90 79 15 55 - www.tourismepertuis.fr - www.vivrelaliberte.com

DELEGATION ENDEMENTAL AIX MARSEILLE

05/03/14 La Provence PERTUIS

6^e SALON des VINS et de la GASTRONOMIE



Dionysini
Pertuis

7 mars de 16h à 20h30
8 mars de 10h à 20h30
9 mars de 10h à 18h

Gymnase du Tourrier - Pertuis

Informations 06 10 42 01 05 / www.concoursdesvins-pertuis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ce partenariat : Les Compagnons de Dionysos et la Ville de Pertuis

Prix d'entrée : 2,50€

Vendredi 7 Mars 2014
www.laprovence.com

6^e SALON des VINS et de la GASTRONOMIE



Dionysini
Pertuis

7 mars de 16h à 20h30
8 mars de 10h à 20h30
9 mars de 10h à 18h

Gymnase du Tourrier - Pertuis

Informations 06 10 42 01 05 / www.concoursdesvins-pertuis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ateliers pâtisserie avec un chef au salon des vins



Pierre Bontoux, chef du restaurant le Boulevard à Pertuis animera comme l'année dernière l'atelier pâtisserie enfants. / PHOTO A.C.

Dans le cadre du 6e Salon des vins et de la gastronomie, es enfants ne sont pas oubliés. Un atelier de pâtisserie pour les petits Chefs leur sera proposé samedi 8 mars entre 15h et 17h, gymnase du Tourrier, par Pierre Bontoux, chef du restaurant

le Boulevard à Pertuis, assisté par Magali et Aurore du service jeunesse de la ville. Les places sont limitées et l'inscription est obligatoire auprès de l'office de tourisme de Pertuis (0490791556).

A.C.

01/03/14
la Provence PERTUIS

Salon des vins : trois jours dédiés aux plaisirs de la table

05/03/14 La Provence PERTUIS

L'importance du vin dans nos sociétés méditerranéennes et l'imaginaire qui se développe autour de sa consommation, font que Dionysos, ce dieu "né de la cuisse de Jupiter", est aussi le dieu de la fête et du vin... Cette année encore, la ville de Pertuis, les Compagnons de Dionysos, l'association des Vittrines, l'office du Tourisme se sont mobilisés pour démarrer en fanfare ce salon et offrir aux Pertuisiens trois jours de rêve.

Un concours de vins très couru par les viticulteurs

Les 7, 8 et 9 mars, au gymnase du Tourrier, les amoureux de vins de qualité pourront découvrir de nouveaux nectars issus du terroir provençal et une multitude de produits gourmands. Un salon des vins et de la gastronomie événement labélisé cette année "Vignobles et Découvertes" par le Conseil Supérieur de l'Énotourisme.

Parallèlement à ce salon, le 6^e concours des vins, piloté par le trio, Jean-Claude Gamet, Emile Verdillon et Yvonne Buffille, se déroulera le matin du 8 mars dans la salle polyvalente du collège Marie-Mauron libre pour cause de vacances scolaires. Quelque 240 échantillons qui seront jugés à l'aveugle, par des professionnels, des acteurs de



L'année dernière lors de la 5^e édition du Salon des vins et de la gastronomie on avait dépassé les 3500 visiteurs.

7 PHOTO A.C.

la filière, mais aussi des restaurateurs, des membres d'associations, ou encore des passionnés avides de se forger une expérience.

Parmi les vins présentés au concours, on note la présence d'appellations comme Cairanne, Côtes du Rhône, Luberon, Châteauneuf, Valréas, Ventoux, Coteaux d'Aix, AOP de Méditerranée... Bref, toute la panoplie qui fait la diversité des vignobles de la région Paca.

Une gastronomie de haut niveau

Côté gastronomie, Olivier Scola, chef de "Ze Bistrot" à Aix en Provence, René Bergès et Roman Duffait, chefs de la "Table de Beaurecueil" à Meyreuil, Richard Lepage et Annaïck Czik, chefs du "Grand Puech" à Mimet, présenteront leur savoir faire lors de la soirée dégustation du samedi soir.

Eric Sapet, le sympathique chef étoile de la "Petite Mai-

son" de Cucuron animera pour sa part, divers ateliers de (grande) cuisine le dimanche matin à partir de 11 heures.

Le salon, qui s'annonce une fois encore de grande qualité, ouvrira ses portes le vendredi 7 mars à 18h.

Alain CARLE

Contact : Les Compagnons de Dionysos
 102 Rue Pierre et Marie Curie
 84120 Pertuis
 e-mail : thyrsepan@aol.com



Les Italiens de la ville d'Este, jumelée avec Pertuis, sont venus en force au 6^e salon des vins et de la gastronomie et ont proposé à la dégustation, aux nombreux visiteurs présents, les spécialités gastronomiques et les vins de leur pays que beaucoup ont redécouvert avec gourmandise.



Quelques quatre cents personnes étaient présentes vendredi soir dans le gymnase du Tourrier pour le lancement par Roger Pellenc, maire, du 6^e salon des vins et de la gastronomie de Pertuis.



Quatre sympathiques hôtesses accueillent les visiteurs durant le salon. Jade, Eva, Clotilde et Kimberley, étudiantes en Bac Pro ou BTS Tourisme, font leur première expérience grandeur nature sous les conseils de Chantal (à g.), directrice de l'office de tourisme de Pertuis.

Une 6^e cuvée qui s'affirme comme un bon millésime

PERTUIS Ce week-end, le salon des vins et de la gastronomie est une vraie réussite

Organisé par la ville de Pertuis, les Compagnons de Dionysos et avec l'aide efficace de l'office de tourisme local et de l'association des Viticulteurs de Pertuis, le 6^e salon des vins et de la gastronomie s'est ouvert vendredi soir au gymnase du Tourrier sur un tour de région dionysiaque. Il se poursuivait aujourd'hui avec des dégustations de vins et de produits gastronomiques de choix, proposés par les 60 exposants venus pour la plupart de toute la région PACA, mais aussi de Bourgogne et d'Italie, pour partager leur amour du vin et des produits du terroir.

Une fois la porte de la salle du Tourrier passée, s'ouvre un univers à part. Un microcosme régional où quelques pas séparent les vins du Luberon de ceux de Provence, des châteaux aux bourgognes, l'huile d'olive au chocolat...

Les stars du salon, vêtues de ro-



Tout au long de ces deux premiers jours au gymnase du Tourrier, les amateurs de vins ont pu déguster, comparer et acheter les vins de la région PACA. Aujourd'hui dimanche, dernier jour de la manifestation, il reste encore beaucoup de cépages à découvrir dans les allées de salon.

Une manifestation traditionnelle conviviale autour du vin et de la gastronomie

bes rouges, rosées ou jaunes, se contemplant en bouteilles et se dégustant au verre. Dans les allées, l'ambiance est belle, les parfums sont discrets, avec de bonnes odeurs de gâteau, mais aussi de charcuterie, qui se marient bien avec les senteurs des vins qui ne se révèlent qu'au dernier moment, au nez et aux lèvres des amateurs et des gourmets. Les vigneronnes pro-

ducteurs sont là pour expliquer leurs vins avec passion et les artisans des métiers de bouche font déguster leurs produits qui font pâlir les regards des gourmets.

Pour cette 6^e année, l'événement s'affirme. En témoignait la présence, samedi, d'une foule déjà nombreuse de passionnés et la présence de nombreux élus jusqu'à tard dans la soirée, avec cette nocturne

gastronomique jusqu'à 22 heures.

Malgré tout, ce salon n'est pas une manifestation démesurée. La fête y est conviviale, comme l'accueil assuré par quatre charmantes hôtesses. Pas de purs commerciaux, pas besoin de jouer des coudes pour pouvoir questionner viticulteurs et artisans. On s'y promène, véritable parcours initié à l'œnologie, à la rencontre des

savoir-faire et des traditions gourmandes de la région.

Ce salon ne demande qu'à grandir encore. D'ailleurs, les organisateurs, limités par la place, ont dû faire des choix sur les candidatures présentées. Un choix qui visiblement assure un succès toujours grandissant du Salon des vins et de la gastronomie de Pertuis.

Alain CARLE

La Provence 9-5-2011
A suivre

Si les grandes maisons connues repartent, comme il se doit, avec des médailles du 6^e concours des vins de Pertuis, des petits domaines font cette année encore leur apparition au palmarès. Le rendez-vous des dégustateurs avait été donné à la salle polyvalente du collège Marie-Aurélien animé par la directrice de l'office de tourisme de Pertuis, à 9 h 30 précises, bête-



re. Pour démarrer les dégustations dans les temps, cette année, 120 échantillons (œufs, issus de l'ensemble des zones de production de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur) étaient présentés par les vigneronnes en compétition. "Un chiffre un peu inférieur à l'année dernière" soulignait la présidente Françoise Ravoir.

Parmi ces vins, on notait la présence d'appellations nombreuses et variées : Cadenet, Côtes du Rhône, Cadenet, Châteauneuf, Ventoux, Coteaux d'Aix, AOP de Méditerranée... Bref, toute la panoplie qui fait la diversité des vignobles de la région PACA. Les échantillons ont été jugés à l'aveugle, par une quarantaine de dégustateurs : professionnels, des acheteurs de la filière, ou encore des passionnés avides de se forger une expérience.

"On a eu de très belles choses et on peut remarquer une bonne répartition entre des médailles un peu plus installées et des petits domaines, il y a dans le palmarès des jeunes qui font une belle percée cette année", soulignait un dégustateur. Un résultat pris très au sérieux par les viticulteurs en compétition, car les médailles, or, argent ou bronze, à l'image du tournoi dionysien, confèrent sur les bouteilles des domaines, comptent beaucoup pour les professionnels passionnés en leur apportant une belle reconnaissance et une aide de taille dans la commercialisation de leur production. A.C.

LIÈGE OU CAPSULE ?

La guerre des bouchons n'aura pas lieu

Une des craintes de l'amateur de vin au moment de la dégustation, c'est le goût du bouchon. "Il y a quelques années, 8 à 10 % des bouteilles étaient polluées", explique Roger Ravoir, négociant en vin à Lauris et à Châteauneuf-du-Pape. Même si derrière ce goût se cachaient d'autres causes (bouteilles mal lavées, problème de bouchage, dégagement de trichloroanisole, coquemur de tous les bouchons de vin, mdrh), "aujourd'hui le problème de bouchon de liège semble réglé avec des bouchons garantis sans TCA (trichloroanisole)".

Pourtant, d'autres moyens alternatifs ont vu le jour comme le bouchage synthétique qui a levé les roses et blancs de bas de gamme.

Une capsule à vis pour remplacer le traditionnel bouchon.

Dans les années 1970, révolution dans le bouchage avec l'apparition de la capsule à vis, vite adoptée par les producteurs de vin des pays du nouveau monde : l'Australie, la Nouvelle-Zélande, Les USA, le Chili... En France, peu de producteurs ont franchi le pas... La capsule à vis permet de conserver au vin sa fraîcheur, son fruité tel qu'il était au moment de sa mise en bouteille et cette option concerne plus particulièrement les blancs et les rosés. Ce type de



Sentir le bouchon dès la bouteille ouverte. Plus qu'un rituel, une première information sur le goût du vin.

bouchage est moins évident pour les vins rouges qui continuent à évoluer dans leur bouteille et dont les tanins ne peuvent pas bénéficier de l'échange gazeux nécessaire à la bonification.

En fait, si le bouchon de liège ne donne finalement jamais le même résultat, la capsule offre au contraire une grande régularité d'une bouteille à l'autre.

"Actuellement, les consommateurs occidentaux et chinois refusent la capsule à vis car il n'y a pas la gestuelle et le bruit (agréable) du bouchon qui saute, poursuit Roger Ravoir. Car ils assimilent cela à une perte de tradition et d'identité."

De l'avis de restaurateurs, les grands vins à potentiel de garde sont mieux conservés dans des bouteilles bouchées au liège et en particulier les "grands rouges". "Dans le futur, c'est statu quo, conclut Roger Ravoir, et finalement cela arrange tout le monde, car tous les producteurs n'ont pas investi dans une vitineuse."

Alors, vis ou bouchon ? Aujourd'hui le problème du bouchon de liège semble réglé avec des bouchons garantis sans TCA. Alors dégustons sans crainte !

A.C.

Le programme

Aujourd'hui : dès 10 h 30 et tout au long de la journée, en présence d'un sommelier, des dégustations seront proposées pour découvrir les secrets des vins. Renseignements au stand de l'office du tourisme.

11h : Instant de chefs par Eric Sapet chef étoilé de La Petite Maison à Cucuron.

12 h-13 h : dégustation vins et fromages avec Marrenon.

14 h 30-15 h : animation chocolat - café avec G. Gazeau et G. Bonzom, artisans d'excellence.

Le rideau est tombé sur la 6^e édition du Salon des Vins et de la gastronomie de Pertuis

La 6^e édition du Salon des vins et de la gastronomie de Pertuis a fermé ses portes dimanche soir.

"Si le record de participation 2013 (4000 visiteurs) n'a pas été battu, le cap des 3000 a été largement dépassé," souligne la présidente Francine Ravoire, finalement satisfaite du bon déroulement de cette manifestation.

Peut-être les dates arrêtées cette année, qui coïncidaient avec la fin des vacances scolaires de Février et ce sacré soleil revenu en force, y sont pour quelque chose... Mais, finalement, après un lent démarrage le samedi matin, les visiteurs ont été très présents dans les allées le dimanche, à la grande satisfaction des exposants.

"L'Instant d'Eric Sapet"

Après une soirée gastronomique fabuleuse du samedi soir concoctée par les chefs Eric Sapet, Olivier Scola (Aix), René Bergès et Ronon Duffait (Meyreuil), Richard Lepage et Annaïck Czizzek (Mimet), qui restera dans les annales, dimanche après midi, "l'Instant de chef" par Eric Sapet, l'étoilé de la Petite



Sur le stand de Gérard Gazeau, artisan chocolatier à Grambois, les dégustations des diverses préparations aux chocolats ont connu un grand succès auprès des visiteurs gourmands. / PHOTO A.C.

te Maison de Cucuron, a connu une nouvelle fois un succès mérité. C'était également le cas de la dégustation de vins et froma-

ges avec les caves Marrenonsur le stand de l'office de tourisme de Pertuis ou l'animation chocolat-café avec le tandem d'arti-

sans passionnés : Gazeau et Bozom. Bref une belle réussite. A l'année prochaine pour la 7^e édition.

Alain CARLE

La Provence
 10-3-2014

Sud Luberon

Dimanche 11 Janvier 2015
www.laprovence.com

PERTUIS

Le 7^e concours des vins très attendu par la profession

L'épreuve se déroule pendant le salon des vins et de la gastronomie, en mars.

Les compagnons de Dionysos organisent le 7 mars prochain, dans le cadre du Salon des vins et de la gastronomie de Pertuis (6, 7, 8 mars 2015, gymnase du Tourrier), la 7^e édition du concours des vins de la région Paca. Un concours de plus en plus prisé par les professionnels de la vigne car, indéniablement, de l'avis de tous, la médaille obtenue par un vin "rassure" le consommateur.

"Notre concours a l'agrément de la DGCCRF (ndlr: la consommation et répression des fraudes), explique la présidente Francine Ravoire, et il est conforme aux dispositions prévues par l'arrêté du 13 février 2013 fixant les règles que doivent respecter les concours vinicoles pour attribuer des distinctions et médailles qui peuvent figurer sur l'étiquetage des vins produits en France."

Une pièce manquante dans le paysage des concours

Le concours des vins de la Région Paca de Pertuis est donc inscrit sur la liste établie par le ministère et soutenu par les interprofessions de la vallée du Rhône et des vins de Provence, ainsi que celui des collectivités locales et se positionne entre le concours des vins de Brignoles dans le Var, et celui d'Orange dans le Vaucluse nord. "C'était



Lors de la dégustation au concours des vins de Pertuis 2014.

/ PHOTO A.C.

une pièce manquante dans le Luberon et la Communauté du Pays d'Aix", souligne la présidente. Le concours est ouvert aux vignerons indépendants, caves coopératives vinicoles, groupements de producteurs, unions de caves, entreprises de négoce, dont les vins bénéficient d'une indication géographique dans la zone Provence-Alpes-Côte d'Azur et son règlement est consultable sur le site www.concoursdesvins-pertuis.com.

Enfin, précision de taille,

seuls les AOP (ou AOC) et IGP peuvent participer au concours. Cette année, une nouveauté prolongera ce concours avec la mise en place d'ateliers, au cours de la matinée de dimanche, où les visiteurs auront la possibilité de découvrir les secrets de la dégustation des vins, avec les conseils de professionnels. **Alain CARLE**

Les dossiers d'inscription complets devront parvenir avant le 7 février à l'association : 102 rue Pierre et Marie Curie - Pertuis - ☎ 06 10 42 01 05

L'effet médaille

Une médaille - surtout une médaille d'or - est un argument commercial fort surtout quand le concours est connu des clients, notamment avec les concours nationaux.

C'est particulièrement vrai pour la Provence dont les vins sont connus et achetés régulièrement par des connaisseurs.

Pertuis

Lundi 9 Février 2015
www.laprovence.com

PERTUIS

7^e édition du Salon des vins et de la gastronomie : J-30

La manifestation, les 6, 7 et 8 mars prochains, promet un nouveau festival des papilles.

C'est fait, le programme du 7^e salon des vins et de la gastronomie de Pertuis est arrêté. Durant 3 jours, les 6, 7 et 8 mars 2015, au gymnase du Tourrier, les amoureux de vins de qualité et les gourmets de tous poils pourront découvrir, dans le cadre de cette 7^e édition, de nouveaux nectars issus du terroir provençal et une multitude de produits gourmands. "Ce 7^e salon, que nous co-organisons avec la ville de Pertuis, s'inscrit pleinement dans la vocation de notre association par son action à double détente, d'une part au niveau des professionnels du vin, de la gastronomie et, d'autre part, au niveau du grand public" explique Francine Ravoire, présidente des Compagnons de Dionysos. Cette année, deux pays européens seront invités d'honneur : l'Italie avec Este et l'Espagne avec Utiel, deux villes jumelées avec Pertuis et une grande région viticole française sera présente : la Champagne, avec le Domaine Fabrice Moreau d'Epernay.

Des chefs prestigieux animeront le week-end

Après l'inauguration officielle de la 7^e édition, vendredi aux alentours de 19 h, par Roger Pel-



Lors de leur dernière réunion, les Compagnons de Dionysos ont trinqué au succès de la septième édition du Salon des vins et de la gastronomie de Pertuis.

/ PHOTO A.C.

lenc, maire de Pertuis et les Compagnons de Dionysos, c'est samedi à partir de 10h que l'on entrera dans le vif du sujet, avec durant toute la journée, des démonstrations culinaires autour de l'asperge de Pertuis, par des chefs prestigieux de la région : Sandra Gatti (l'Olivier à Pertuis), René Bergès (Restaurant la table de Beaurecueil), Olivier Scola (Ze bistrot à Aix-en-Provence), démonstrations qui se poursuivront dimanche avec deux chefs étoilés : Pierre Reboul du restaurant Reboul à Aix-en-Provence et Éric Sapet de La Petite maison à Cucuron. Pour les amateurs de douceurs, Benoît Moulin, chef pâtissier animateur de l'émission de TV "Les desserts de Benoît" dé-

voilera le dimanche vers 14h, quelques secrets de ses desserts.

Le salon sur les ondes

"Afin de renforcer la promotion de notre salon (4 500 visiteurs en 2014, NDRL), et grâce au partenariat d'Hyper U Pertuis, nous lançons une grande campagne de communication radio qui complètera notre présence habituelle dans la presse écrite (La Provence, Sortir, Direct Matin, Femina) et sur le Web (La Provence, OT de Pertuis et d'Aix-en-Provence, Le Pertuisien,...) précise Francine Ravoire, qui ajoute que cinq spots publicitaires par jour seront diffusés du 1^{er} au 8 mars, sur RFM Provence et Virgin Radio Pro-

vence avec l'organisation d'un jeu sur les ondes de RFM Provence.

Enfin cette année une nouveauté d'importance dans les animations : la possibilité pour les visiteurs de découvrir les secrets de la dégustation des vins, avec les conseils de professionnels, au cours de la matinée de dimanche. De quoi ravir les amateurs.

Alain CARLE

Entrée gratuite.

En vente à l'entrée 1 verre sérigraphié et son porte-verre pour 2,50€. 1 espace détente "bistrot / bar à vins" ouvert à tous. Les Compagnons de Dionysos : (Inscription pour la dégustation du dimanche) : ☎ 06 10 42 01 05. Office de tourisme de Pertuis en Pays d'Aix : ☎ 04 90 79 15 56.

Samedi 14 Février 2015
www.laprovence.com

ZOOM SUR Pertuis



Des asperges de Pertuis pour le 7 salon des vins et de la gastronomie.

Dans le cadre du 7^e salon des vins et de la gastronomie, des démonstrations culinaires se dérouleront le samedi 7 mars et dimanche 8 mars autour de l'asperge de Pertuis. Des chefs prestigieux de la région : Sandra Gatti (l'Olivier à Pertuis), René Bergès (Restaurant la table de Beaurecueil), Olivier Scola (Ze bistrot à Aix-en-Provence), Pierre Reboul (Restaurant Reboul à Aix-en-Provence) et Éric Sapet (La Petite maison à Cucuron), mettront "dans tous leurs états" les asperges offertes par Nicolas De Volder, patron de l'Hyper U Pertuis. Sur notre photo, Nicolas De Volder offre les asperges à Francine Ravoire, présidente des Compagnons de Dionysos. / PHOTO A.C

LES CO-ORGANISATEURS

LES COMPAGNONS DE DIONYSOS



Association loi 1901 immatriculée sous le n° 0841006110 – SIRET 509 673 893 00020 – SIREN 509 673 893 – APE 9499Z

Siège Social : 102, rue Pierre et Marie Curie - 84120 Pertuis

Site Web de l'association : www.compagnonsdedionysos.com

Site internet Salon: www.concoursdesvins-pertuis.com

Contact Exposants: 06.10.42.01.05 ou thyrsepan@orange.fr

Association pertuisienne, « Les Compagnons de Dionysos » ont pour ambition de partager leur passion pour les richesses et traditions du Luberon.

Par le biais d'animations culturelles et festives organisées autour du vin, de la gastronomie, et du terroir, nous prôtons le plaisir, la joie et la convivialité.



Mais qui est donc Dionysos dans la mythologie grecque?

Dionysos, Bacchus pour les romains, est le dieu de la fête et du vin. Il est souvent représenté assis sur un tonneau, une couronne de lierre autour de la tête, un thyrses à la main et une coupe vide dans l'autre.

LA VILLE DE PERTUIS

De par sa situation géographique Pertuis a toujours été un carrefour de communication entre la mer et la montagne, d'ailleurs son nom en latin « Pertus » signifie le passage.



Porte du Sud Luberon, ville agricole et viticole historiquement, Pertuis qui est aussi la capitale du Pays d'aigues, est formidablement située au croisement de 4 départements (Vaucluse/ Var/ Bouches du Rhône/ Alpes de Haute Provence).

communication@mairie-pertuis.fr
www.ville-pertuis.fr

tourisme.pertuis@wanadoo.fr
www.vivreleluberon.com