

DOSSIER DE PRESSE

10, 11, 12 mars 2017

Salon des Vins et de la Gastronomie

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



Entrée gratuite
 vendredi 18h-21h / samedi 10h-20h / dimanche 10h-18h

Pertuis

Gymnase du Tourrier

Informations : 06 10 42 01 05



MÉTROPOLE
AIX-MARSEILLE
PROVENCE



PAYS D'AIX



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur



Département
VAUCLUSE



PELENC



RFM
89.2^{FM}

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

Page 1

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PRESENTATION	3
NOUVEAUTES 2017	4 – 5
RENSEIGNEMENTS PRATIQUES	6
PLANS D'ACCES	7
PROGRAMME	8
PARTENAIRES & SPONSORS	9
LES CO-ORGANISATEURS	10

PRESENTATION

CONCOURS ET SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE DE PERTUIS

9^{ème} édition

L'association des "Compagnons de Dionysos" et la Ville de Pertuis sont heureux de vous proposer la 9^{ème} édition qu'ils co-organisent du 10 au 12 mars 2017. Comme chaque année, le salon se tiendra au gymnase du Tourrier, route d'Ansouis.

Fort de ses 8 précédentes éditions, le Salon des Vins et de la Gastronomie est devenu un évènement incontournable pour Pertuis et sa région, accueillant la Champagne, l'Espagne et l'Italie déjà présentes les années précédentes.

Le salon des vins et de la gastronomie de Pertuis, labellisé "Vignobles et découvertes", accueillera pour la neuvième 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. 60 exposants sont attendus pour cette édition dans un espace à dimension humaine.

Les nouveautés 2017 :

- L'installation d'un chapiteau pour les démonstrations culinaires
- Un espace restauration extérieur avec food-trucks et spécialités régionales
- Une Master Class « à la découverte des vins du monde »
- Un dîner gastronomique animé par 2 Chefs étoilés

L'inauguration officielle aura lieu vendredi 11 mars à 19h, en présence des personnalités régionales.

L'ouverture des portes au public se fera dès le vendredi soir à partir de 18h.

Les résultats du concours des vins de la région PACA concomitant, réservé aux professionnels, seront proclamés publiquement le samedi après-midi. Plus de 2,5 millions de bouteilles ont été commercialisées avec les médailles du Concours des Vins de Pertuis à fin 2016.

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 démonstrations 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.

LES 2 NOUVEAUTES MAJEURES DE CETTE 9^{ème} EDITION

Un dîner gastronomique à 4 mains animé par 2 Chefs étoilés dans une ambiance musicale feutrée, **samedi soir 11 mars à 19h30**, sous le chapiteau attenante au Gymnase du Tourrier.

Eric SAPET, Chef étoilé de la Petite Maison de Cucuron, et **Jérôme FAURE**, Chef étoilé du Restaurant Gastronomique Le Champ des Lunes, Domaine de Fontenille à Lauris, ont pris plaisir à concocter pour vous un menu délicat, plein de curiosité et de saveurs gourmandes, juste ce qu'il faut pour émoustiller les papilles !

Notre talentueux duo de Chefs dont la réputation n'est plus à faire, a choisi de revisiter des plats à base de Petit Epeautre, Pois chiche et Lentilles, pour une incitation à redécouvrir des produits du Terroir qui ont nourri des générations de provençaux, des produits qui reviennent aujourd'hui sur le devant de la scène grâce à leurs vertus.

Rejoignez-nous sur le Salon des Vins et de la Gastronomie de Pertuis, régalez-vous et profitez de cette soirée exceptionnelle !

55€ par personne, vins compris

Sur réservation uniquement, paiement à l'inscription au plus tard le 3 mars 2017

Places limitées

Renseignements : 06 10 42 01 05

Bureaux : Espace Gaston Castel – 20 rue Maréchal Leclerc – 84120 PERTUIS



MENU à 4 mains **Eric Sapet – Jérôme Faure**



Pour les mises en bouche

Le pois chiche bio de Cucuron, pamplemousse et cardamome noire de **Jérôme**
Pressé de lentilles et de saumon fumé de la Saumoneraie Saint-Martin relevé au Raifort par **Eric**
La noix de Saint-Jacques marinée/snackée au vinaigre de sureau,
Chou-fleur, amande et fleur d'oranger par **Jérôme**
Dans l'esprit d'un vol au vent de tradition bourgeoise de **la Petite Maison**,
Quenelle fondante de brochet, asperges de pays, sauce Nantua

Le plat cuisiné par les 2 Chefs :

Poitrine de pintade fermière rôtie, la cuisse confite,
Morilles et maïs, le café d'**Eric**, l'amaretto de **Jérôme**

« Le Miam » de Jérôme ...

Chocolat Valrhona® en plusieurs sensations et noisette du Piémont,
Glace au cèpe

Un souvenir d'enfance d'Eric : Le Saint-Bénézet à l'Orange

Café

Le pain pétri et cuit au Domaine de Fontenille

Repas préparé et servi par les équipes du Champ des Lunes et de la Petite Maison de Cucuron



UNE MASTERCLASS
« A la découverte des vins du monde, cépage Syrah »
Samedi 11 mars à 16h
dirigée et animée par **Philippe FAURE-BRAC**

Parrain du Concours des Vins de la Région Paca de Pertuis qui se déroulera le samedi matin 11 mars,

Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde (Rio 1992), élu Président de l'Union de la Sommellerie Française le 8 novembre 2016, et vient tout juste de recevoir la prestigieuse médaille « M.O.F Honoris Causa 2015 » (un des Meilleurs Ouvriers de France).

20€ par participant
Sur réservation uniquement, paiement à l'inscription au plus tard le 3 mars 2017
Places limitées
Renseignements : 06 10 42 01 05
Bureaux : Espace Gaston Castel – 20 rue Maréchal Leclerc – 84120 PERTUIS

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

► OÙ ?

A **Pertuis, Gymnase du Tourrier, route d'Ansouis - 84120 Pertuis** (à 20 minutes d'Aix en Provence) : voir plans en page 7.

► QUAND ?

Salon : les **Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 mars 2017**

Concours des vins de la Région Paca : **samedi 11 mars**

► HORAIRES

Vendredi de **18h à 21h**

Samedi de **10h à 20h**

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

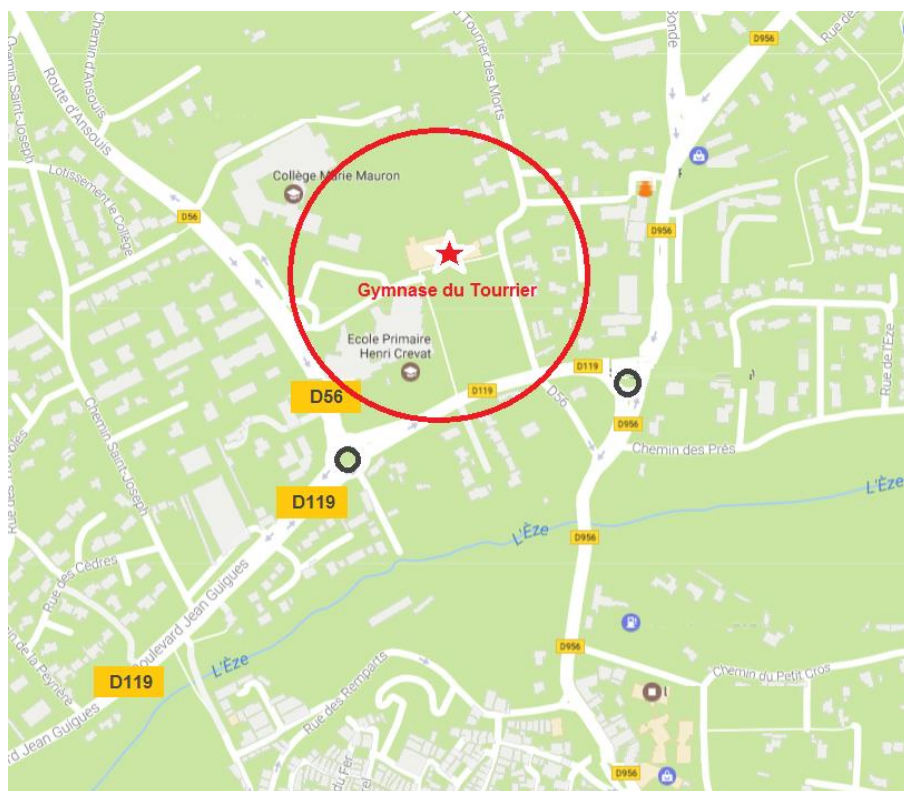
Gymnase du Tourrier, route d'Ansouis à Pertuis

► RENSEIGNEMENTS VISITEURS

- **Les Compagnons de Dionysos** : 06 10 42 01 05
Site Web : www.concoursdesvins-pertuis.com : E-mail : thyrsepan@orange.fr

PLAN D'ACCES

Accès rapproché du Gymnase du Tourrier



Accès au Gymnase du Tourrier

Point de départ : **Pont de la Durance**
Point d'arrivée : **Route d'Ansois**

6 min (4,9 km)
via D973
Le plus rapide

D956 Pont de la Durance
Pertuis

- ↑ Prendre la direction nord sur D956
350 m
- 📍 Au rond-point, prendre la 3e sortie sur D973
1,0 km
- 📍 Au rond-point, prendre la 2e sortie et continuer sur D973
1,3 km
- 📍 Au rond-point, prendre la 2e sortie et continuer sur D973
750 m
- 📍 Au rond-point, prendre la 4e sortie sur Boulevard Jules Ferry/D973
270 m
- 📍 Au rond-point, prendre la 1re sortie sur Boulevard Jean Guigues/D119 en direction de La Tour d'Aigues/Forcalquier/Ansois/Centre Hospitalier
1,1 km
- Prendre le rond-point
68 m

Route d'Ansois (Gymnase du Tourrier)
Pertuis



PROGRAMME

SALON DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE



VENDREDI 10 MARS

18h Ouverture du Salon **19h** Inauguration

SAMEDI 11 MARS

Show Culinaires

10h30 Pierre PESTEL

Chef de cuisine
du Restaurant l'Olivier
à Pertuis

15h Xavier BURELLE

Chef des cuisines
du Restaurant Gastronomique
du Mas des Herbes Blanches
à Joucas



Xavier



Pierre

La Soirée Gastronomique

19h30 Un dîner Gastronomique animé
par 2 Chefs Étoilés

Eric SAPET

Restaurant Gastronomique
La Petite Maison à Cucuron

Jérôme FAURE

Chef du Restaurant Gastronomique
Le Champ des Lunes à Lauris

Dîner sur réservation

06 10 42 01 05 - 55 € / pers. Vins compris



Eric



Jérôme

Master Class

16h A la découverte des vins du monde, cépage Syrah

Animée par **Philippe FAURE-BRAC** Meilleur Sommelier du Monde (Rio 1992)

Master Class sur réservation 06 10 42 01 05 - 20 € / pers.

DIMANCHE 12 MARS

Show Culinaires

11h Michaël DEMAEGDT

Chef à domicile, Animateur Cuisine chez Métro Venelles

14h Thomas RICHARD Finaliste Master Chef 2012

Chef de Cuisine de la Brasserie du Marché à Aix en Provence

A 4 mains avec **Marjorie CHARVET** Chef de cuisine

16h Eric SAPET

Chef Étoilé de La Petite Maison à Cucuron



Michaël



Eric



Marjorie



Thomas

NOUVEAU !

Un Restaurant de Food Trucks & Co ...

Une Scène pour les Shows de nos Chefs !



PARTENAIRES & SPONSORS



PARTENAIRES & SPONSORS

9^{ème} Salon des Vins et de la Gastronomie

11 et 12 mars 2017



Le nouveau
commerçant



RAVOIRE & FILS
A FAMILY TRADITION IN THE RHONE VALLEY SINCE 1871



VOA Verrerie d'Albi



COLIEGE METALCO



AMORIM



Arts & Métiers
de la restauration



MATÉRIELS DE CAVE
PRODUITS GÉOLOGIQUE

LA RÉPONSE INNOVANTE



CREDIT AGRICOLE



Un concentré
de plaisirs !



TOUT'EMBAL



L'Olivier
restaurant



Partenaire
de l'Agriculture du Sud



La petite maison
DE CUCURON



Pertuis
CŒUR DE PROVENCE



Événements & Organisations



FERRAT



LES VITRINES
DE PERTUIS



Castel et Cie
Artisan Fleuriste



AIX PAYS D'AIX
Office de
Tourisme



RFM
89.2 FM

La Provence



LA DIFFERENCE EST ICI
STUDFM
97.7 FM

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

ORGANISATEURS

LES COMPAGNONS DE DIONYSOS



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

Siège Social : 102, rue Pierre et Marie Curie - 84120 Pertuis
Bureaux : Espace Gaston Castel, 20 rue Maréchal Leclerc – 84120 Pertuis

Site internet Salon: www.concoursdesvins-pertuis.com
Facebook : Compagnons de Dionysos

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 les traditions du Luberon.

Par le biais d'animations culturelles et festives organisées autour du vin, de la gastronomie, et du terroir, ils prônent 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 thyrsé 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