



« Roses, Rosé »

DOSSIER DE PRESSE

*Un festival consacré aux Roses et au vin
Rosé*

Théoule-sur-Mer

Samedi 20 & Dimanche 21 Mai 2017



Théoule-sur-Mer, le 15 Mars 2017

« Roses, Rosé »

Un Événement consacré aux roses et au vin rosé

THEOULE sur MER

Samedi 20 et Dimanche 21 Mai 2017

Entrée gratuite

Samedi de 11h à 22h (*restauration sur place animation*),

Dimanche de 11h à 19h

Articulé autour de la rose, symbole de beauté, et du vin rosé, symbole d'instant festifs, cette troisième édition se déroulera le week-end du 20 et 21 Mai 2017, dans toute la ville, qui, pour l'occasion s'habillera entièrement de rose.

Un évènement unique autour d'une seule couleur : le rose

Cet évènement rassemblera des producteurs de vins de Provence rosés. Ce sera l'occasion pour eux de faire déguster les nouvelles cuvées de l'année à un public épicurien. Des stands de vente-exposition seront installés dans tout le centre ville et dans les rues devenues piétonnes.

Et comme il n'y a pas de fête sans fleurs, un marché de la Rose sera organisé en partenariat avec les rosieristes pour une exposition de vente en pots. Enfin, le public pourra découvrir les stands de présentations et de démonstrations de produits liés aux vertus de la rose, dans le domaine de la beauté et de la santé (parfumerie, confiserie à la rose,...).

L'école florale de Cannes sera également présente pour présenter toute la magie de l'art floral.

Programme détaillé à venir.

Contact presse : Dominique BALDINI directrice - direction@theoule-sur-mer.org

Informations : Office de Tourisme de Théoule-sur-Mer
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org 04 93 49 28 28

Les Exposants



LES ROSIERS D'ARGENS, LES ROSIERS DE MOUGINS, LA PEPINIERE COPAVE, JOURS DE PRINTEMPS, FOSSAT viendront fleurir les rues de la ville de Théoule sur Mer.



Les Rosés

La production de Rosé est en Provence depuis longtemps, une spécialité, un art de vivre. Le climat, les terroirs, les cépages sont ici propices à l'élaboration de vins de cette couleur. Les vigneronns consacrent ainsi 88% de leur production, 146 millions de bouteilles de Rosés de Provence d'appellation sont produites chaque année. La Provence est ainsi la **1ère région en France productrice de vins rosés AOC** avec 39% de la production nationale et fournit environ 5,6% des Rosés du monde. Le vignoble provençal s'étend sur près de 200 kms entre la Méditerranée et les Alpes dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône et, dans une moindre mesure, dans les Alpes-Maritimes.

Trois appellations majeures composent le vignoble de Provence :

- l'appellation **Côtes de Provence** et les dénominations de terroir Côtes de Provence Sainte-Victoire, Côtes de Provence Fréjus, Côtes de Provence La Londe
- l'appellation **Coteaux d'Aix-en-Provence**
- l'appellation **Coteaux Varois en Provence**





LES VINS ROSES MIS EN SCENE :



- **CAVE DE MES TERRES** – (06 Théoule-sur-Mer)

Cette année la commune de Théoule sur mer sera représentée par **La Cave de mes Terres**. En effet, Aurélie DEMETER, jeune sommelière originaire de la région, vous fera déguster des fromages de chèvres biologiques issus de la ferme de sa sœur située à Pierlas dans l'arrière pays niçois et proposera une sélection de vins du sud de la France tels que Minna, Chemin de Moscou, Cabezac...

- **Champagne MARCEL VAUTRAIN** – (51 Dizy)

Le Vignoble du Champagne **MARCEL VAUTRAIN** est situé dans les villages proches d'Epernay : à Hautvillers, Dizy, Ay, et Champillon, tous classés Premier Cru ou Grand Cru. Le domaine familial est plus que centenaire, car la fondation remonte au début des années 1900, grâce au grand père Albert suivi du père Marcel et aujourd'hui par Michel et Christian.

Vous présentera du champagne rosé, des rosés premiers, des crus.

- **Le Domaine LES ROCHES BLANCHES** – (83 Ponteves)

Vous fera déguster du rosé d'appellation IGP du Var, tel qu'un délicieux Pinot Noir Rose.

- **Château CAJUS** – (33 Saint-Germain du Puch)

Vous fera découvrir des Bordeaux Clairet et Rosé, Fleur de Cajus et Cuvée des Anges.

- **Château LES CROSTES** – (83 Lorgues)

Vous fera découvrir des rosés d'appellation Côtes de Provence

- **Azienda Vinicola GALLI CARLO** – (20 Milan)

Vins italiens de la région de Vénétie et du Friou.

- **Le Domaine NESTUBY** – (83 Cotignac)

Vins d'appellation AOC Côte de Provence, Château Nestuby 2015.

- **WINE RIVIERA DISTRIBUTION** – (06 - Mougins)

Vous fera découvrir des Rosé d'appellation Côtes de Provence du Domaine ESTANDON tel que « Héritage » d'Estandon AOP, « Insolence » d'Estandon IGP, et « Légende » d'Estandon AOP.



- **GPTTI .SAS** – (06 - Antibes)
Vous fera découvrir un rosé arménien tel que le Qotot .
- **Les Vins des BROYERS** – (71 - La Chapelle de Guinchay)
Vins du sud de la Bourgogne, appellation Jeu de Bulles, au premier regarde ce Gamay atypique, issu d'une vinification traditionnelle, séduit par ses fines bulles et son rose éclatant. Frais et Gourmand, son goût fruité vous surprendra agréablement.
- **Château RASQUE** – (83 - Taradeau)
Château Rosé, composé de 50% de Cinsault et 50% de grenache possède une robe soyeuse d'une belle brillance rosé.
- **Château PAS DU CERF** – (83 – La Londe Les Maures)
Le Millésime « Château Pas du Cerf » 2016 est un assemblage de Grenache, Cinsault, Mourvèdre et Tibourien
- **Champagne Dames Des AGIS** – (10 - Buxieres sur Arce)
Jolie robe rosée tirant légèrement sur l'orange petites bulles fines et régulières (dominance Fraise, Framboise, Cerise).
- **Champagne GREMILLET** – (10 - Balnot sur Laignes)
Un champagne plaisir. Une bouche pleine, ronde et charnue, dans un équilibre parfait de saveurs et de suavité. Notes de Fruits rouges et noirs gorgés de soleil : fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseilles.
- **Le Domaine La TOURNAVELLE** – (83 – Les Arcs)
Vous fera déguster des vins Rosé d'appellation Côte de Provence, Grenache, Syrah, Cinsault



Les Animations



L'Artisanat

La Grange Aux Confitures : Vous fera déguster de succulentes confitures faites maison.

BENSO : Découvrez des délicieuses huiles d'olive Bio, crème de balsamique à base de roses.

ABRUZZE : Dégustez de délicieuses Crème de Truffe, confiseries originales, huile l'olive au safran.

TAOUFICK : Découvrez de magnifiques poteries en jarres, céramiques de couleur rose.

La Boutique d'Auguste : Vous fera déguster de nombreux apéritifs et préparations à base de plantes, comme le vin d'oranges à base de vin Rosé.

Le Cirier d'Auribeau : Sébastien, maître cirier, vous fera découvrir ses bougies parfumées artisanales.



Les Stands des métiers de bouche

Pendant toute la durée de la manifestation, les restaurateurs de Théoule sur Mer auront à cœur de vous faire découvrir leurs spécialités :

Restaurant Chez Philippe : Macarons

La Flambée d'Alsace : Tartes Flambées, Bretzel

Snack Roule Ma Poule : Beignets de fleurs de courgettes

Le Bistrot des Calanques : Cochon de Lait

Glaces Marcellino : Glaces et sorbets artisanaux

Aux Ingrédients: Petits Farçis

Le Bateau Fish and Chips: Fish and Chips, Fritures.

La Cabane du Pêcheur : Huitres, Salade de Poulpe



Les Animations



TRIO BUTTERFLY

Au cœur de ce festival « Roses, Rosé », laissez vous emporter par la musique d'un **trio Violon/Accordéon/contrebasse le samedi et d'un duo Violon/ Accordéon le dimanche.**



SURPRISES !

De **nombreux objets de couleur rose** seront à découvrir tout le long de votre parcours



LE PARFUM

Créé en série limitée et spécialement pour Roses, Rosé !

Une brise marine caressant un champ de roses. Le parfum s'ouvre sur une note de Magnolia, Bergamote et Rose Turque pour s'épanouir autour de la Rose de Grasse qui accompagne la douceur du Musc et de la Fève Tonka.





Contact presse

Mme Dominique BALDINI
Directrice

Informations :

Office de Tourisme de Théoule-sur-Mer
ot@theoule-sur-mer.org
04 93 49 28 28