



DOSSIER DE PRESSE

**« THEOULE, ARTS ET VIN »
LES 20 ET 21 OCTOBRE 2018**

I- SEIZIEME EDITION DE THEOULE ARTS ET VIN

II- LES ARTS

III- LES DOMAINES VINICOLES

IV- AUTRES EXPOSANTS ET LES ANIMATIONS

V- LES METIERS DE BOUCHE



I- SEIZIEME EDITION DE THEOULE ARTS ET VIN

Quand l'Office de Tourisme et le chef sommelier du Tiara Miramar Beach Hotel & Spa eurent l'idée d'une Foire aux Vins, et qu'un médecin théoulien, licencié en Œnologie, et actuel maire de Théoule, rencontra à Vinexpo, en juin 2003, un galeriste parisien « branché » art et vin, cela ne pouvait qu'aboutir à une manifestation qui marierait la créativité du vigneron et celle de l'artiste.

Cette seizième édition de « Théoule, Arts et Vin » se tiendra **les samedi 20 et dimanche 21 octobre prochains**, sur le parvis de la Mairie, avenue Charles Dahon et à l'Espace Culturel organisée par l'Office de Tourisme et la Commune de Théoule-sur-Mer.

Cette manifestation s'adresse aux professionnels des métiers de bouche (vignerons, sommeliers, restaurateurs, hôteliers ...) ainsi qu'aux amateurs de vin et amateurs d'art.

De nombreux stands de produits de bouche compléteront les animations.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Heures d'ouverture :

Samedi 20 : de 11 h à 22 h

Dimanche 21 : de 11 h à 18 h

Prix d'entrée : 3 € avec un verre de dégustation-souvenir

Inauguration : samedi 20 octobre à 11 h 30

II- LES ARTS

Côté ARTS: « Théoule Arts et Vin » met en scène des artistes, peintres, sculpteurs, céramistes ... aux côtés des maîtres de l'art viticole ...

De nombreux artistes ainsi que l'Association « A Petits pas » seront présents. Tous seront à l'honneur le long de l'avenue Charles Dahon à l'Espace Culturel ainsi que sur la place Général Bertrand.



Espace Culturel « Grégory BERBEN »

Après des expositions estivales individuelles en 2015 & 2016, l'Artiste Grégory BERBEN revient le temps d'1 week-end à l'Espace Culturel de Théoule pour une grosse exposition solo d'une vingtaine de ses œuvres.



Vernissage (sur invitation)

Vendredi 19 Octobre à partir de 18h30.

Horaires : Samedi 20/10 de 10h à 21h - Dimanche 21/10 de 10h à 19h
Entrée libre / Artiste présent sur place.

Avenue Charles Dahon et Place

Association « A PETITS PAS »



Vitraux BONHERT



Golec & Golec Peintre/Sculpteur



Claude Valois



Frédéric BACCALINO

Bernadette POTTIEZ

qui réalise des œuvres à partir de douelles de tonneau,...

Mais aussi **Le Sculpteur Philippe Vergnory**, « L'Atelier des Potiers de Vallauris » et **Catherine Schneider**...

Côté VIN : une trentaine de vigneronns représentera une palette complète de tous les vins renommés du grand Sud de la France : du Bordeaux aux vins de Provence, en passant par la Vallée du Rhône et la Bourgogne. Installés sous des chapiteaux, entre la Salle des Fêtes et la Mairie, ils feront déguster et découvrir leur production aux amateurs de grands crus : Côtes de Provence, Cru Lirac, Châteauneuf-du-Pape, St Emilion, Pomerol, Côtes de Castillon, Gigondas, Côte Rotie, Mercurey, Nuits St Georges, Gaillac, AOC Pezenas, Côtes du Roussillon, Côtes du Rhône, Coteaux du Languedoc, Roussillon, Alsace, Champagne, Beaujolais, vins italiens de Vénétie, Arméniens et Georgiens...

III- LES DOMAINES VINICOLES

LA PROVENCE

DOMAINE DE LA MAURETTE

Domaine de LA MAURETTE : le domaine viticole se trouve à **la Motte** en **Provence**, dans le **Var**, terre d'excellence des Vins de Côtes de Provence. En aval du site des gorges de **Pennafort**, le Domaine est idéalement placé sur le chemin qui ouvre à la **Vallée des Esclans**.

L'exploitation compte une quinzaine d'hectares en production. Sur des terres argilo-calcaires, les vieilles vignes se mêlent à des plantations plus récentes, chacune d'entre elles est cultivée de façon raisonnée et vendangée à la main. **Bruno Fournaire**, propriétaire récoltant depuis 1990, élève ses vins avec passion...

DOMAINE LES ROCHES BLANCHES

Scintillant comme un bijou au pied du Bessillon de Pontevès, le Domaine des Roches Blanches se compose de huit hectares de vignes cultivées par les mains expertes d'Alain Giordanengo, propriétaire-récoltant. La maison d'origine familiale complète le cadre où les visiteurs sont chaleureusement accueillis par Nicole Giordanengo... **Agriculture raisonnée** Les vignobles sont situés dans une zone naturelle protégée bénéficiant d'un équilibre écologique entre de sa faune et sa flore. Alain et Nicole Giordanengo ont adopté une méthode de culture durable pour maintenir la diversité biologique de l'écosystème. En effet, la plantation d'herbe entre les rangées de vigne contrôle l'érosion des sols et la filtration de l'eau de pluie. En Juillet, ils pratiquent les « vendanges vertes » en enlevant une grappe sur deux. Cela permet de limiter le rendement de la vigne et don de gagner en qualité de raisin. Mi-Août, les vignes sont effeuillées afin d'aérer et d'exposer le fruit à un plus fort ensoleillement. Ils obtiennent ainsi une meilleure maturation avant la récolte. Cueillies à la main, chaque grappe est triée afin de préserver la qualité de la culture. Les grappes abîmées ne sont pas vinifiées. Le rendement est volontairement maintenu à 35 hectolitres par hectare pour des raisons qualitatives...

DOMAINE DE TOURNAVELLE (Harasse Christophe)

La Tournavelle est un domaine de 12 hectares, verdoyant et boisé, avec 6.5 hectares de vignoble côte de Provence, bordé par l'Argens et aux pieds du massif des Maures. Nos vins: Blanc, Rouge et Rosé sont élaborés à partir de sept cépages. Nous les cultivons dans l'esprit de la culture raisonnée comme les Grenache, Cinsault, Syrah qui donnent les arômes et la Typicité du rosé de Provence. Le vignoble

La vigne façonne le paysage provençal, le domaine de la Tournavelle est installé, au pied des massifs des Maures, dans la vallée de l'Argens dans le département du var.

Soumis au climat méditerranéen, ensoleillement généreux propice à l'épanouissement des cépages traditionnels de Provence. Sa localisation proche de l'Argens, préserve le vignoble de la sécheresse estivale.

Les trois couleurs sont vinifiées mais le rosé l'emporte.

DOMAINE ESTANDON (Wine Riviera Distribution)

L'histoire commence en 1947 lorsque Jean Bagnis crée le vin Estandon qui rencontre immédiatement un vif succès. En 1973, des viticulteurs de caves coopératives mettent en commun leur savoir-faire et fondent une Union de Coopératives où viennent se fédérer de plus en plus de caves. La marque Estandon apparaît dans leur aventure en 2005. C'est le début d'une nouvelle histoire... Celle d'Estandon Vignerons.

L'esprit coopératif constitue le ciment des valeurs d'Estandon Vignerons. Notre devise « Un Estandon ne vient jamais seul » illustre parfaitement notre état d'esprit, celui d'un groupement coopératif qui a compris depuis longtemps que c'est en fédérant autour d'un projet que l'on peut réaliser de belles choses. Et seul l'enthousiasme des acteurs, salariés et viticulteurs, permet l'enchantement du client.

CHÂTEAU DEMONPERE

Au centre des Côtes de Provence et de la plaine des Maures, découvrez les vins et les huiles d'olive du Château Demonpère. Au cœur d'un vaste domaine d'époque, bercé par le soleil, avec les terres particulières du Var, le Château Demonpère est heureux de vous présenter ses délicieux produits 100 % terroir et 100 % biologiques.

COOPERATIVE ESTANDON

L'histoire commence en 1947 lorsque Jean Bagnis crée le vin Estandon qui rencontre immédiatement un vif succès. En 1973, des viticulteurs de caves coopératives mettent en commun leur savoir-faire et fondent une Union de Coopératives où viennent se fédérer de plus en plus de caves. La marque Estandon apparaît dans leur aventure en 2005. C'est le début d'une nouvelle histoire... Celle d'Estandon Vignerons.

Issu de l'assemblage des meilleurs terroirs de ce qui deviendra l'AOC Côtes de Provence. La constance, la qualité et les services proposés constituent les ingrédients stratégiques qui font immédiatement le succès d'Estandon. Déjà à l'époque, Jean Bagnis comprend qu'il faut se différencier des autres pour marquer les esprits. *Appellation d'Origine Contrôlée

DOMAINE MURENNES

Imaginez , une piste de 5 kilomètres qui isole le domaine de tout , le rend confidentiel connu de seulement quelques amoureux de la nature à 300 mètres d'altitude dans le massif cristallin des Maures et à seulement quelques kilomètres de la Méditerranée. Depuis 5 générations une famille combat ces éléments pour produire du vin. « Nous avons voulu mettre en avant un terroir d'exception en offrant à Murennnes sa première mise en bouteille en 2010 ».

« Depuis, chaque millésime est une aventure que nous partageons avec nos amis et nos clients. »

« Le choix de la culture biologique s'est fait par conviction et par respect pour notre terre. Tout emploi de pesticides et de désherbants chimiques sont exclus. Les charrues de notre grand père sont sorties du grenier. La taille, l'épamprage et les vendanges sont réalisés à la main. Notre but est de produire un vin de qualité en harmonie avec la nature »

Mais également : **LES VIGNERONS DU PLAN DE LA TOUR...**

LA VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE LA PRESIDENTE

La passion de nos terroirs

Le Domaine de la Présidente est un domaine familial, situé au sud de la Vallée du Rhône, sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, près d'Avignon, capitale des Côtes du Rhône.

Les vignes du Domaine se situent sur les aires d'appellation de Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages Cairanne, Côtes du Rhône Villages et Côtes du Rhône. 150 hectares de vignes sont implantés sur des sols typiques argilo-calcaire de la région et bénéficient du climat méditerranéen : de soleil et parfois d'un vent nommé le « Mistral », qui souffle dans le couloir Rhodanien du Nord au Sud et protège le vignoble.

Chacune des cuvées est créée pour procurer un plaisir particulier et intense, basée sur la finesse, l'élégance et la volupté...

LE BORDELAIS

VIGNOBLES ESTAGER (Domaine Du Rampart et Château La Pointe Chantecaille)

Dans la famille Estager depuis 1848, la propriété s'étend sur les territoires de *Saint-Emilion* et *Pomerol*. Situé à l'extrême limite de l'appellation Saint-Emilion, en bordure de Pomerol, bénéficiant d'une exposition exceptionnelle et d'un sous-sol unique, le petit *Château La Pointe-Chantecaille* de 1 ha 12 est entouré des plus grands noms mondialement connus (Cheval Blanc, Pétrus). Sa modeste superficie autorise une attention et un soin tout particulier dans la conduite de la vigne. L'exploitation allie fidélité aux traditions et modernisme.

Des vendanges manuelles, une vinification en cuve inox, un élevage en barriques de chêne neuves, font de ce cru un vin généreux et racé unissant la sève du Pomerol à la finesse et l'élégance du Saint-Emilion.

Situé sur le plateau Est de Pomerol aux confins des Châteaux Pétrus, l'Évangile et Gazin, le *Domaine du Rampart* bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle. Une vigne méticuleusement entretenue, une vinification traditionnelle, et un sous-sol sablo-argileux sur un lit de « crasse de fer » permet à son vin de faire l'enchantement des connaisseurs par son charme, sa fine distinction, le moelleux de sa chair et par le bouquet très parfumé qui caractérise les grands vins de Pomerol.

CHÂTEAU DU PAVILLON

Le Château du Pavillon, entouré de 11 hectares de vignes, est situé sur les hauteurs d'un coteau, offrant un magnifique panorama sur la Garonne et au-delà de la Vallée du Sauternais. Ces coteaux, en plus d'offrir une vue exceptionnelle, sont également propices à la viticulture et à la production de vins blancs liquoreux de l'appellation Sainte-Croix-du-Mont grâce à un unique terroir constitué d'huitres fossilisées. Souvent récompensés aux concours, ces vins blancs jouissent également d'une notoriété mondiale.

MAISON LAMARTINE (Côtes de Castillon, Grand Cru, Sauterne...)

Située, à une trentaine de kilomètres de Bordeaux, voisine limitrophe de Saint Emilion et du département de la Dordogne, l'appellation Castillon - Côtes de Bordeaux propose un large éventail de vins rouges, aux qualités et saveurs variées.

HENRY DE BELLEGARDE

Henry de Bellegarde vous invite à savourer le meilleur de ce que la terre puisse donner et qui fait le bonheur des meilleures tables de France.

Propriétaire en Bourgogne, il bénéficie d'une notoriété étendue à travers la majorité des appellations Bourguignonne mais également propriétaire à Bordeaux avec une sélection de qualité exceptionnelle du départ au plus haut de la gamme. Champagne 1er cru, Blanc de Chardonnay, Vintage de Reserve, Champagne Rosé Grand Cru...

LA BOURGOGNE/BEAUJOLAIS

DOMAINE JUILLOT

Viticulteurs depuis le XVème siècle, la famille Juillot possède aujourd'hui un domaine de 30 hectares de vignoble dont plus de la moitié en appellation Mercurey. Situé en plein cœur du village, le **Domaine Michel Juillot** produit 7 vins mono-cépages, Chardonnay pour les blancs, Pinot Noir pour les Rouges et le Rosé : un Bourgogne Blanc en appellation Côte Chalonnaise, un Corton-Perrières Rouge, un Bourgogne Rosé, Montruc, et 4 en appellation Mercurey : le Blanc, Les Champs Martin Blanc Premier Cru, le Rouge, le Clos Des Barraults Premier Cru Rouge.

HENRY DE BELLEGARDE

Henry de Bellegarde vous invite à savourer le meilleur de ce que la terre puisse donner et qui fait le bonheur des meilleures tables de France.

Propriétaire en Bourgogne, il bénéficie d'une notoriété étendue à travers la majorité des appellations Bourguignonne mais également propriétaire à Bordeaux avec une sélection de qualité exceptionnelle du départ au plus haut de la gamme. Champagne 1er cru, Blanc de Chardonnay, Vintage de Reserve, Champagne Rosé Grand Cru...

LANGUEDOC ROUSSILLON

HENRY DE BELLEGARDE

Henry de Bellegarde vous invite à savourer le meilleur de ce que la terre puisse donner et qui fait le bonheur des meilleures tables de France.

Propriétaire en Bourgogne, il bénéficie d'une notoriété étendue à travers la majorité des appellations Bourguignonne mais également propriétaire à Bordeaux avec une sélection de qualité exceptionnelle du départ au plus haut de la gamme. Champagne 1er cru, Blanc de Chardonnay, Vintage de Reserve, Champagne Rosé Grand Cru...

LOIRE

VIGNOBLE MARCHAIS FRERES

Tout a commencé il y a 70 ans, au Domaine de la Bronnière, au Loroux-Bottereau. Après la deuxième guerre mondiale, Rogatien Marchais, fasciné par le vignoble, a progressivement valorisé le patrimoine familial. Grâce à l'investissement d'un petit pécule dans un carré de vignes, il a permis de passer de l'autarcie à l'optimisation des nouveaux moyens de production et de vinification... Le Chai de Thouaré : Insatiable et stimulé perpétuellement par ses rencontres, Philippe voit plus grand.

L'envie de partager cette passion, de faire comprendre son métier et de développer ses ventes en directe en véritable vigneron indépendant, l'incite à imaginer un chai pour développer l'oenotourisme. Un cadre idéal entre Thouaré et Mauves sur Loire, surplombant les rives de la Loire, pour un chai moderne alliant micro-production, stockage, vente directe et activités oenotouristiques.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VAUTRAIN

Le Vignoble du Champagne MARCEL VAUTRAIN est situé dans les villages proches d'Épernay : à Hautvillers, Dizy, Aÿ, et Champillon, tous classés Premier Cru ou Grand Cru. Cet exceptionnel terroir, réparti sur 6 hectares, permet de disposer des 3 cépages nobles de la Champagne que sont le CHARDONNAY (Blanc), le PINOT NOIR et le PINOT MEUNIER (noirs). 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.

La passion de Christian est de faire de belles cuvées et de les faire différentes. Mais cela passe par la plantation et le travail des vignes, le pressurage des raisins, l'élevage des vins ainsi que l'élaboration des différentes cuvées, donnant droit à l'appellation de RÉCOLTANT – MANIPULANT.

CHAMPAGNE GREMILLET

Une histoire de famille...

Déjà quelques ancêtres vigneronniers au 18^{ème} siècle mais ce n'est qu'en 1979 sous l'impulsion de mon père (Jean-Michel Gremillet) que va naître notre Champagne. Ses premiers pas furent dirigés vers l'export et plus particulièrement vers le réseau diplomatique qui nous témoigne toujours de sa confiance, avec pas moins de 50 ambassades et consulats dans le monde qui sélectionnent notre champagne.

Aujourd'hui, le rêve de mon père est devenu réalité : mon frère Jean-Christophe et moi-même avons l'un après l'autre rejoint l'entreprise suivis de nos conjoints respectifs Karine et Stéphane. Nous sommes fiers du travail accompli et poursuivons tous ensemble l'aventure.

« Anne Gremillet »

Mais également : **CHAMPAGNE CHARLES HUBERT ET FILS**

COGNAC / ARMAGNAC

SAVEURS DU SUD OUEST

Propose de nombreux vins, apéritifs, liqueurs... du sud ouest ainsi que de l'Armagnac millésimé Chabot :

Chabot Armagnac est né de la rencontre complexe de la nature sous ses multiples formes: le soleil qui donne la vie, le sol nourricier et les riches raisins apaisants. Si parfait est le mélange de tous ces éléments que l'on pourrait croire que le destin, plutôt que la fortune, est en jeu.

L'Armagnac est produit exclusivement dans les départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne, au cœur de la Gascogne. La région a reçu le titre d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1936.

Situé à l'intérieur des terres de Bordeaux et entouré par l'océan Atlantique, la mer Méditerranée et les majestueuses Pyrénées, la Gascogne offre un paysage montagneux traversé par de nombreuses rivières et ruisseaux.

N'étant pas pollué, l'air est pur et rafraîchissant. ..

INTERNATIONAL

AZIENDA VINICOLA CARLO GALLI

Vins italiens de la région de Vénétie et du Frioul.

LE PONT CAUCASIEN

Vins Géorgiens

GPTTI SAS

Vins Arméniens

IV- AUTRES EXPOSANTS ET ANIMATIONS

HUILE D'OLIVES

HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE BENSO

L'huile d'olive biologique Benso, est produite à partir d'olives d'origine Toscane, pour son goût sa finesse, ceci afin de répondre aux attentes des meilleurs chefs, et de gastronomes éclairés, pour cette raison l'huile d'olive biologique Benso a été pour la 7^{ème} fois consécutive la seule huile d'olive, retenue pour participer au Festival International de la gastronomie de Mougins, en présence des plus grands chefs mondiaux étoilés.

Le vinaigre balsamique biologique de Modène, ainsi que la crème balsamique biologique et nos sauces comme le pistou génois, le pesto rosso, la crème d'artichaut, la pâte d'olive, remportent chaque année un franc succès.

HUILE D'OLIVE LUNARDI 1890

L'usine naît en 1890 quand Ireneo Lunardi commença la production et la vente d'huile Toscane dans les Provinces de Pistoia et Florence. Successivement, en 1916, fut créée la Société Ireneo Lunardi & Fils.

Aujourd'hui la philosophie de production de l'usine suit un objectif unique : l'excellence dans la qualité garantie par des contrôles sévères sur la pureté et l'authenticité du produit.

V- LES METIERS DE BOUCHE

Les restaurants et traiteurs de Théoule :

Aux Ingrédients participera avec leurs Tartines Œuf & Champignons.

Les Voiles de Théoule participera avec une omelette aux cèpes et Daube avec Polenta...

Chez Philippe fera déguster les Huîtres de sa Normandie natale, Velouté de Homard et les Desserts de Stéphanie.

La Cave de Mes Terres avec ses plateaux de fromages fermiers et charcuterie artisanale...

Le Temps des Délices nous réglera avec des Tartes, Entremets et Verrines.

Le Parana Café sera le roi de la Paëlla.

Snack « Le Néon Ecarlate » fera déguster assiette Tex Mex (viande de bœuf), des Brochettes, Merguez et Chipolata.

Bada Paëlla fera déguster son Colombo, ses Calamars à l'Espagnol et des pâtes aux cèpes.

Glaces Marcellino, sera également de la partie avec des glaces, sorbets et des gauffres.

Snack La Piscine, avec ses Lasagnes et son Couscous...

Jean-Pascal le Pêcheur, avec ses Sardines Grillées et ses Moules Marinières.

Le Magellan avec sa Brouillade à la Truffe et Tartine au Figatelli.

Mais aussi :

Azienda Agricola Beppe Crin et sa charcuterie et fromages italiens.

Mr Ayachi et sa « Socca » cuite au feu de bois.

Didier Fromages et ses spécialités de fromages et charcuterie du Pays Basque.



Contact Presse :

Office de Tourisme de Théoule sur Mer
2 Corniche d'Or – 06210 Théoule sur Mer
Tél : 04 93 49 28 28 / ot@theoule-sur-mer.org