

**27 & 28 avril**

R  
O  
S  
E  
S  
R  
O  
S  
É

Invite les  
Pays-Bas



**Théoule sur Mer**

**« Roses, Rosé »**

## **DOSSIER DE PRESSE**

*Un festival consacré aux  
Roses et au vin Rosé*

*Théoule-sur-Mer*

*Samedi 27 & Dimanche 28 Avril 2019*



## « Roses, Rosé »

### Un Événement consacré aux roses et au vin rosé

#### THEOULE sur MER

**Samedi 27 et Dimanche 28 Avril 2019**

Entrée gratuite

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

Dimanche de 11h à 19h

Articulée autour de la rose, symbole de beauté, et du vin rosé, symbole d'instant festifs, cette cinquième édition se déroulera le week-end du **27 et 28 Avril 2019**, 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.

Cette année nous avons comme invités **LES PAYS BAS** pour célébrer tout le weekend « **la Fête du Roi** ». Des stands traditionnels néerlandais seront présents pour l'occasion. La commune sera décorée de **Tulipes**. Toute la communauté néerlandaise a d'ores et déjà bloquée cette date.

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](mailto:direction@theoule-sur-mer.org)

Informations : Office de Tourisme de Théoule-sur-Mer

[www.theoule-sur-mer.org](http://www.theoule-sur-mer.org) - [ot@theoule-sur-mer.org](mailto:ot@theoule-sur-mer.org) 04 93 49 28 28

# Les Exposants



**LA PEPINIERE COPAVE, LA JARDINERIE SALUSSOLIA** 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, Mme Alexandra MRAD vous fera déguster des fromages fermiers et de la charcuterie artisanale et proposera une sélection de vins du domaine REGUS.

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

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

- **DOMAINE HENRY DE BELLEGARDE** (06 *CAGNES SUR MER*)

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'appellation Bourguignonne mais également propriétaire à Bordeaux avec qualité exceptionnelle du départ au plus haut de la gamme Bandol Bio, IGP Les Petits Cœurs et Grains...

- **Le Domaine du FRERES MARCHAIS** (44- *THOUARE*)

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.

- **BLAVET** – (83- *Roquebrune-sur-Argens*)

Propriété familiale depuis plus de 6 générations Frédéric gère l'exploitation de 12 hectares de vignes en pleine expansion, il vous présentera du rosé et du blanc d'AOP Provence & IGP Var.



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

Le Vignoble du Champagne **MARCEL VAUTRAIN** est situé dans les villages proches d'Epernay : à Hautvillers, Dizy, Aÿ, 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.

- **CHATEAU SAINT JULIEN D'AILLE – (83- Vidauban)**

Au Château Saint Julien d'Aille, modernité et tradition se complètent et se renforcent harmonieusement. Issus d'une culture raisonnée Terra Vitis, les raisins sont vendangés et triés à la main pour plus de 80% afin de vinifier dans les caves le meilleur de la récolte

Ils vous feront découvrir des vins Rosés d'appellation Côtes de Provence tel que « l'imperator rosé » le « Triumvir rosé ».

- **CHAMPAGNE PHILIPPE-MARTIN – (51 - Cumières)**

Vous proposera des champagnes nouveaux, marqués, au caractère spécifique, appréciés des habitués et connaisseurs de grands crus, telles que la cuvée réserve, Rosé de saignée, cuvée Blanc de Blancs.

- **LES SENS DU VIN – (06- Nice)**

Vous fera découvrir des Rosés d'appellation Côtes de Provence & Coteaux Varois, du Château Sainte-Roseline, du Château Rasque, du domaine Cantarelle & du château Roquefeuille.

- **DOMAINE DE JALE – (83 - Vidauban)**

Vous fera déguster des Rosés & Blanc d'appellation Côtes de Provence telles que « La Garde blanc », « La Moue Rosé ».

- **CHATEAU DE MON PERE – (83 – Le Luc)**

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

- **LES 20 DEUX NOVEMBRE – (06 – Cannes)**

Vous fera déguster des rosés et champagnes du vigneron du Plan de la Tour, de la maison Charles Hubert et de la cave des grands crus.





## L'ARTISANAT :

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

**Association « A PETITS PAS » :** Vous présentera des statuts en Bronze du Burkina Fasso, dont les bénéfices seront reversés à l'association caritative.

**Lunardi 1890 :** Vous fera déguster de l'huile d'olive de Toscane.

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

**L'arbre aux feuilles d'Or :** Mme AUBAGE Virginie vous présentera ses magnifiques créations : des bijoux « végétal »

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

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

**Les Caprices de Pauline:** vous proposera des petites mignardises.



## LES STANDS DE METIERS DE BOUCHE :

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

**Snack Le Néon Ecarlate :** Grillades, Frites

**Restaurant Parana Café :** Paëlla, Petits farcis Niçois

**Glaces Marcellino :** Glaces et sorbets artisanaux

**Restaurant Chez Philippe :** Macarons Salés & Sucrés

**Restaurant Aux ingrédients :** Tartine Œuf, Saumon Fumé & Mascarpone

**La Cabane du Pêcheur :** Sardines grillées, moules frites, Asperges Sauce Hollandaise



# Les Animations

 **BLIND TEST « Roses, Rosé » !**

 **Distillation de Plantes Aromatiques !**

 **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](mailto:ot@theoule-sur-mer.org)  
04 93 49 28 28