

Ecrit par le 23 juillet 2024

'La cigale de Provence' : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l'avignonnais Bryan Esposito

Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l'iconique 'Ladurée' (créée en 1862 et où a officié l'auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le 'Collectionneur' et 'Le Westminster' place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.

Ce prodige d'une trentaine d'années, fils du photographe de notre confrère du quotidien 'La Provence' Ange Esposito, a l'œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c'est bien sûr ! »



De l'AOC Beauges-de-Venise à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez 'Sylvain', fruits

Écrit par le 23 juillet 2024

confits d'Apt, huile d'olive... Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figues sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d'amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d'oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaumes-de-Venise rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de '3D' numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d'une cigale et il sort sa 'Cigale de Provence' moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaumes-de-Venise pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c'est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaumes.

Et en plus, Bryan s'engage en faveur de l'Institut Raphaël à Paris, 'Maison de l'après-cancer' qui s'est donné pour mission humaniste de passer d'une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l'individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l'institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

Commande par mail : espobryan@gmail.com à retirer sur place (75€ pour 6 portions)

Le muscat de Beaumes-de-Venise classé dans le top 10 des meilleurs muscats du monde

Les résultats du 21ème concours international 'Muscats du monde' viennent de tomber. La cave coopérative Rhonéa remporte 5 médailles dont 2 d'or, tandis que la cuvée 'Bois doré' millésime 2015 se classe dans le top 10 des meilleurs muscats du monde.

Pendant deux jours, des experts internationaux se sont rassemblés pour évaluer près de 200 vins issus des cépages muscats venus de 19 pays. Sur les 60 médailles décernées, Rhonéa en récolte 5 : 2 médailles d'or, 3 médailles d'argent et une place dans le top 10 des meilleurs muscats du monde. Cette année, les experts ont particulièrement salué le haut niveau qualitatif des vins dégustés : « extraordinaire variété, grande richesse, des expressions de complexité et de finesse rarement rencontrées... »

Ecrit par le 23 juillet 2024

**MÉDAILLE D'OR**ORIGINE 1348 – Réserve 5 ans d'âge
BOIS DORÉ – 2015**MÉDAILLE D'ARGENT**ORIGINE 1348 – 2017
CARTE OR – 2019
MUSCATINE Rosé Effervescent

Crédit photo: Rhonéa

La cave de Beaumes-de-Venise, une des 4 caves composant Rhonéa (avec Rasteau, Vacqueyras et Visan) est reconnue depuis 1956 pour la production de vins doux naturels de grande qualité. Au côté des muscats appréciés dans leur jeunesse pour leurs arômes explosifs de fruits blancs et fruits exotiques, Rhonéa élabore une palette de vins issus du cépage muscat adaptés à de nombreuses occasions : des muscats millésimés, commercialisés uniquement après de nombreux mois d'élevage en barriques de chêne, proches de l'univers des spiritueux ; des muscats en version effervescente ou encore des muscats secs. Ils ouvrent la voie à de nouvelles expériences de dégustation pour les amateurs en quête de découverte.

Rhonéa, route de Carpentras, 84190 Beaumes-de-Venise - www.rhonea.fr

Beaumes-de-Venise : une vague de solidarité

Écrit par le 23 juillet 2024

submerge les sinistrés

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Suite aux incendies ayant ravagé plus de 250 hectares sur le secteur Beaumes-de-Venise, un bel élan de solidarité a pris vie en plein cœur de la tourmente. La présidente de la Banque Alimentaire de Vaucluse, Stéphanie Sergeant s'est rendue à la salle polyvalente de Caromb. A ses côtés, le responsable des transports, Jean Luc Voitelier, un responsable des associations, Jean Philippe Leroy, et le chauffeur poids lourds Moustafa. Objectif ? Apporter des produits de première nécessité aux sinistrés des incendies et aux pompiers. Un camion de la Banque alimentaire avait été affrété à cet effet.

A la demande de l'association 'La table de Malte' et grâce à l'intervention du curé de Carpentras, le Père Gabriel Picard d'Estelan, de l'eau, du lait, des céréales, du café mais aussi des plats cuisinés ont été distribués aux familles de sinistrés hébergées dans la salle des fêtes de Caromb. Les denrées ont également été distribuées aux quelques 120 pompiers restés sur place. Les produits alimentaires restants seront redistribués plus largement à la population sinistrée.



Crédit photo: Banque alimentaire de Vaucluse

Écrit par le 23 juillet 2024

« Ce bel élan de solidarité s'est organisé autour de Mme le maire de Caromb, Valérie Michelier, très réactive depuis le début des incendies, le CCAS de Caromb et le Lions Club. Bravo à la Table de Malte qui a su réagir rapidement aux conséquences des incendies en faisant appel à la Banque Alimentaire, lui permettant de remplir pleinement son objectif d'aide aux personnes en difficultés », déclare la Banque alimentaire de Vaucluse.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

Crédit photo: Banque alimentaire de Vaucluse

L.M.

Suez informe que l'eau est potable dans le secteur Beaumes-de-Venise



Suez tient à rassurer les habitants des communes concernées par l'incendie secteur Beaumes-de-Venise, sur la qualité de l'eau distribuée.

« L'Agence régionale de santé Paca et Suez France informent qu'à la suite des incendies sur les

Ecrit par le 23 juillet 2024

communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque Alric, Saint-Hippolyte-le-Graveyron et Le Barroux, les forts besoins en eau et les sollicitations sur le réseau d'eau potable, avec de forts différentiels de pression, peuvent parfois provoquer des colorations de l'eau. C'est pour prévenir une éventuelle apparition de coloration temporaire qu'a été diffusé hier un message de prévention invitant à ne pas consommer l'eau, mais uniquement si celle-ci apparaissait colorée au robinet. »

Suez France qui avait par ailleurs renforcé ses contrôles, a enregistré moins d'une dizaine d'appels d'utilisateurs, dont la plupart ne concernait qu'une simple demande d'information. « Suez confirme donc que l'apparition d'eau colorée n'est pas avérée à cette heure et n'a aucune raison de l'être davantage dans le futur. L'eau est tout à fait propre à la consommation. »

Dernier point de situation à retrouver sur le site de Préfet de Vaucluse : www.vaucluse.gouv.fr

Beaumes-de-Venise : le terroir aux deux visages

Ecrit par le 23 juillet 2024



Au pied des Dentelles de Montmirail ,qui protègent des rafales de mistral, et aux côtés d'appellations de prestige comme Gigondas, Vacqueyras et Châteauneuf-du-Pape, les vins de Beaumes-de-Venise proviennent de vignes éparpillées sur 4 communes, Beaumes, Lafare, La Roque-Alric et Suzette. Sur 650 hectares pour le Beaumes rouge et 400 pour le vin doux naturel. Et une production de 22 000hl pour le premier et 6 000hl pour le second.

Classé 'cru' depuis 2005

Le rouge Beaumes de Venise est composé majoritairement de Grenache et de Syrah et de quelques grappes de raisin de Mourvèdre, de Cinsault, de Carignan ou de Marsanne. Classé 'cru' depuis 2005, il réunit environ 140 vignerons représentés par Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes.

« En 2020, la pandémie a modifié les habitudes des consommateurs. Les restaurants étaient fermés, l'exportation bloquée, du coup les ventes ont connu un bond chez les cavistes et dans les grandes surfaces. Cette année, on va digérer le Covid, reprendre les exportations, notamment aux Etats-Unis où le nouveau président, Jo Biden a supprimé la taxe de 25% imposée par d'administration Trump. »

Plutôt épargné par le gel

Autre souci, le gel du 8 avril dernier. « Heureusement, nous n'avons pas trop été touchés, même si nos

Écrit par le 23 juillet 2024

vignobles s'étagent jusqu'à 600 mètres d'altitude, sur restanques et côteaux. On est confiant, pour l'instant, il n'y a pas de ruée, mais on attend les touristes dans les caveaux pour leur proposer des dégustations cet été et remplir le coffre de leurs voitures avec nos cuvées » poursuit-il.

Jean-Pierre Valade, propriétaire du Château La Croix des Pins, est tombé amoureux de ce terroir. Ce Saint-Cyrien salue le Beaumes à sa façon : « Il est l'élégance même, la douceur, avec un superbe nez de sous-bois, de cassis, de romarin, c'est un vin tendre en bouche, souple, structuré, féminin ». Xavier Vignon de la cave éponyme 'Xavier Vins', marche dans ses pas : « Sur des sols de trias calcaires et argileux, nos vignes s'étagent entre 100 et 600 mètres, ce qui leur donne une certaine acidité ».

Et côté accord mets-vins, si le muscat accompagne le melon, le foie gras, le chocolat, la fourme d'Ambert et le Roquefort, le rouge convient à merveille aux civets, daubes, viandes rouges et rôtis, quelles que soient les appellations, 'Durban', 'Pigeade', 'Bernardins', 'Piéblanc', 'Garances' ou 'Bonpas', maison fondée en 1318.

Contact : www.beaumesdevenise-aoc.fr



Ecrit par le 23 juillet 2024

Jean-Paul Anrès (2^e en partant de la gauche), président du Conservatoire des AOC (appellations d'origine contrôlée) de Beaumes, entouré par les vigneronns de ce cru classé depuis 2005.

Etat de catastrophe naturelle reconnu en Vaucluse : un délai très court pour faire sa déclaration



Au titre des mouvements de terrain survenus lors des intempéries fin 2019, l'arrêté interministériel du 14 septembre 2020, publié au journal officiel le 24 octobre 2020, a reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle, la commune de Grambois.

Écrit par le 23 juillet 2024

Au titre de la sécheresse et réhydratation des sols 2019, l'arrêté interministériel du 15 septembre 2020, publié au journal officiel ce jour, 25 octobre 2020, a reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle, les communes suivantes : Apt, Beaumes-de-Venise, Bonnieux, Buisson, Caromb, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entrechaux, Loriol-du-Comtat, Monteux, Orange, Saignon, Saint-Marcellin-lès-Vaison et Vaison-la-Romaine.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 10 jours au maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit le 4 novembre 2020, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

Les arrêtés sont consultables [ICI](#)

Cove : Vendange des vignes intercommunales pour la bonne cause

Ecrit par le 23 juillet 2024



Jacqueline Bouyac, nouvelle présidente de la [Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin](#) (Cove) et Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'agriculture et au développement rural, également maire de [Flassan](#), viennent de participer aux vendanges de la vigne intercommunale. Composée de 300 plants de syrah, grenache, cinsault et mourvèdre plantés en avril 2004 à l'initiative de la commission agriculture de la Cove avec le soutien de de la [chambre d'agriculture de Vaucluse](#), la confrérie du plant de vigne de Caromb, la [confrérie des vignerons des Côtes-du-Ventoux](#) et le [lycée agricole Louis-Giraud](#) de Carpentras , la parcelle a été récoltée par une classe de l'établissement. Le raisin vendangé a été ensuite acheminé à la cave [Rhonéa](#) à Beaumes-de-Venise pour y être vinifié avant d'être mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives. Chaque année, ce sont ainsi 400 à 500 kg qui sont récoltés selon le climat. De quoi permettre de produire 400 à 500 bouteilles par cuvée.

10 068 hectares de vignes dans la Cove

Pour l'intercommunalité, la plantation de cette vigne rappelle l'importance de ce secteur dans l'économie de la Cove. Avec 1 831 exploitations, le domaine agricole représente 10,5% des emplois de l'agglomération et la vigne (raisins de cuve et de table) occupe 70% de la superficie agricole utilisée recensée sur le territoire la Cove, soit 10 068 hectares sur 14 656 hectares. Des vignes qui abritent plusieurs AOC (*Appellation d'origine contrôlée*) caractéristiques du Vaucluse comme les Côtes-du-

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ventoux, les Côtes-du-Rhône avec deux appellations grand cru Gigondas” et Vacqueyras ainsi que les Beaumes-de-Venise rouge (14e cru de la Vallée du Rhône) et leurs muscats.

La musique s’envole en plein air à l’occasion de ‘Vallée-du-Rhône en musique’



«Entre musique et vin, le festival ‘Vallée du Rhône en musique’ vise à créer du lien entre les amateurs de bons vins et les mélomanes, ainsi qu’à souligner les valeurs communes et universelles de ces deux arts et à les rendre ainsi accessibles à tous,» relate Grégoire Girard, musicien, violoniste, directeur artistique de la Vallée du Rhône en musique.

«Réunir dans des moments d’exception, de partage et de joie, les arts du vin et de la musique, telle est l’ambition du festival. Vin et musique... Ces deux activités éminemment humaines raisonnent pour chacun d’entre-nous comme autant d’invitation à la communion fraternelle, à l’émerveillement, bref... à la fête ! », s’enthousiasme Guilhem Girard, président de l’association Demos 84 et organisateur de l’événement.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Demandez le programme !

Parc de la maison Bèque à Camaret-sur-Aigues

Vendredi 7 août - 20h30

'La France et ses artistes' avec le Quatuor Girard, César Birschner (piano) et Grégoire Girard (violon). Au programme Méditation de Thaïs, Vincent d'Indy, concert de E. Chausson. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les vigneron de l'AOC Plan de Dieu et la mairie de Camaret sur Aigues.

Château de la Croix Chabrières à Bollène

Samedi 8 août - 18h30 et 21h

'Une douce ivresse : quand le vin se fait poésie' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Quintett à deux altos de J. Brahms, « le cygne » de C. Saint-Saëns, « Après un rêve » de G. Fauré, l'octuor à cordes de R. Glière. Programme entrecoupé de poèmes en lien avec les différents aspects du vin. Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec le château de la Croix Chabrières.

Domaine du Rocher des dames à Beaumes-de-Venise

Dimanche 9 août - 18h30 et 21h

'La Germanie romantique' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Brahms, Mendelssohn Tarif plein - 20€. Tarif réduit - 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Domaine des Girasols à Rasteau

Mardi 11 août - 18h30 et 21h

'L'âme Slave' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Tchaïkovski, Glière. Tarif plein 20€. Tarif réduit 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Château de Suze-la-Rousse

Mercredi 19 août - 18h30 et 21h

'Eh bien ! Dansons maintenant !' Avec l'orchestre de chambre de la Drôme et Grégoire Girard (violon). Au programme : Les danses hongroises de Brahms, les danses Roumaines de Bartok, La danse macabre de Saint-Saëns, Puccini, Sarasate... Tarif plein 25€, tarif réduit 20€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30) Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les Compagnons des Côtes du Rhône et le département de la Drôme.

'Vallée du Rhône en musique' jusqu'au mercredi 19 août. 04 90 23 41 76 et 06 79 44 15 76.

Ecrit par le 23 juillet 2024

valleerhonemusique.fr

'Les délices des dentelles' : un afterwork en immersion dans l'appellation Beaumes-de-Venise



Ecrit par le 23 juillet 2024

Jeudi 30 juillet, les soirées de l'Espace Terroir de Carpentras font une halte du côté de Beaumes-de-Venise au domaine de Durban qui dévoilera trois de ses cuvées en association avec les créations culinaires de Fafa & Tom traiteur, chef et barman à domicile.

C'est au pied des dentelles de Montmirail, au domaine de Durban, que se déroulera le prochain afterwork 'Accords mets et vins' de l'Espace terroir. Avec un vignoble qui s'étend sur 56 hectares, le domaine de Durban, propriété de la famille Leydier, produit l'AOP cru Beaumes-de-Venise rouge, le muscat Beaumes-de-Venise, vin doux naturel, ainsi que l'AOP cru Gigondas. Ces cuvées seront mises en valeur tout au long de la soirée par les préparations culinaires concoctées avec des produits du terroir de la chef Fabienne Laurent et de son mari Tom, installés à Carpentras.

Jeudi 30 juillet. 18h30 à 20h. Domaine de Durban. 2523, chemin de Durban. Beaumes-de-Venise. 3 bouchées et 3 verres de dégustation de vin. Tarif 10 € par personne. Inscription obligatoire auprès de l'Espace Terroir de l'Office de Tourisme Ventoux Provence au 04 90 63 00 78. Mail : espace-terroir@ventouxprovence.fr