

Écrit par le 24 novembre 2024

La Chocolaterie Castelain organise une Journée Privilège pour ses clients



À l'occasion de son 30^e anniversaire, la [Chocolaterie Castelain](#) organise plusieurs événements dont une 'Journée Privilège' ce samedi 9 novembre dans ses trois boutiques vauclusiennes à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet.

Ce samedi, les clients de la Chocolaterie Castelain seront privilégiés puisque l'entreprise organisera une journée spéciale qui leur est dédiée avec des exclusivités, des dégustations et des rencontres.

En premier lieu, des dégustations seront organisées et mettront en lumière la diversité des créations de la Chocolaterie, des pralinés français aux tablettes de chocolat, dont les clients pourront se délecter. Ils pourront également découvrir la collection de Noël 2024 en avant-première, avec des créations festives qui marient tradition et innovation. Les clients rencontreront les chocolatiers qui partageront leur

Écrit par le 24 novembre 2024

histoire, leur savoir-faire, et qui dévoileront peut-être même quelques secrets. Enfin, durant cette Journée Privilège, il y aura des réductions exclusives sur une sélection de produits, ainsi que des cadeaux à gagner.

- **1745 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.**
- **83 Route des Gaffins. Althen des Paluds.**
- **Route de Cavaillon RD2. Coustellet.**

Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ecrit par le 24 novembre 2024

Ensemble, la [SAFER](#) (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le [Crédit agricole Alpes-Provence](#) travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

[Franck Alexandre](#), vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique : « Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux, de jeunes vignerons du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

[Jérôme Lebon](#), directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteauneuvois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »

Ecrit par le 24 novembre 2024



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

Une opération dans l'intérêt des vignerons locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession... Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

[Jean-François Cartoux](#), Secrétaire Général adjoint à la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vignerons, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Ecrit par le 24 novembre 2024



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d'éviter au maximum la spéculation foncière.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Ecrit par le 24 novembre 2024

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.

16 000 touristes en deux jours à Châteauneuf-du-Pape pour la Fête de la Véraison



Alors que le village de [Châteauneuf-du-Pape](#) ne compte que 2 000 âmes, il a été le pôle d'attraction d'un monde fou ce week-end. Il est vrai que cette fête médiévale, la 37^e du nom, plonge les visiteurs dans un



Ecrit par le 24 novembre 2024

glorieux passé, celui du patrimoine, de l'histoire des Papes en Vaucluse et pas seulement à Avignon, du château qui date de 1319 et surtout du renom des vins concoctés depuis des siècles sur un terroir de galets roulés, de terres graveleuses, de safres et de sols sablonneux avec des assemblages d'une richesse unique puisqu'ils peuvent jouer sur 13 cépages. Des bouteilles qui s'exportent dans le monde entier.

Cette expérience immersive à laquelle ont participé plus de 80 bénévoles de la commune, jeunes et moins jeunes, a culminé samedi à 11h, avec le défilé, sous un soleil de plomb heureusement balayé d'un léger mistral de gentes dames, chevaliers et ménestrels, en tenues de velours, de soie et de laine, de dentelles et de parements, avec armoiries et armures, boucliers et heaumes. De la Rue du Marché à la Place de la Fontaine, au-dessous de la mairie.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024



Avec une centaine d'étals de maroquinerie, bijoux, parures, tenues médiévales et épées de bois pour les enfants, mais aussi pains, fromages, confitures, charcuterie. Des ateliers de tissage, de calligraphie, de moines copistes, de broderie, de teinture, des déambulations de cracheurs de feu, de jongleurs, de

Ecrit par le 24 novembre 2024

baladins et de troubadours. Des fauconniers ont aussi fait des démonstrations de rapaces, aigle, hibou et chouette.



Écrit par le 24 novembre 2024



Des vigneronns avaient, bien sûr, ouvert leur caveau ou installé des stands de dégustation : [Mousset-Barrot](#), [Fontaine du Clos](#), [Château Gigognan](#), [Clos Mont-Olivet](#), [Clos L'Empyrée](#), [L'Oratoire des Papes](#), [Domaine Durieu](#). Le week-end s'est conclu dimanche soir, au stade, par l'impressionnant spectacle

Écrit par le 24 novembre 2024

équestre des [Écuries du Réal](#) de Jonquerettes et ses cavaliers voltigeurs en tenues de chevaliers.

C'est à 1344 que remonte le 1^{er} vignoble connu de Châteauneuf-du-Pape, sous Clément VI, il était dit « Vieille Vigne ». C'était il y a 680 ans.



Oyez ! Oyez ! La Fête Médiévale de la Véraison, c'est ce week-end à Châteauneuf-du-Pape



La Véraison, c'est le moment où les grains de raisin passent du vert au rouge, la quantité d'acide diminue, celle du sucre augmente, tandis que s'élaborent la maturité et les tanins. Moment capital pour les vignerons après le débouillage et la floraison et avant les vendanges. C'est le moment choisi depuis 1985 pour célébrer le vin, le patrimoine et l'histoire en souvenir du Pape Clément VI qui, au XIV^e siècle, quittait Avignon pour prendre ses quartiers d'été dans le château de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Du vendredi 2 au dimanche 4 août, le village va plonger dans le passé avec « La Rue des Ripailles » et « La Place des Campements », totalement investies par le Moyen Âge, une centaine d'étals, des jongleurs, des cracheurs de feu, des acrobates, des blasons héraldiques, des baladins, des défilés en tenues d'époque, des démonstrations d'armes anciennes, des vols de rapaces, des déambulations d'ânes, des concerts. Évidemment, les caves et caveaux de l'appellation seront ouverts, comme les bars et restaurants, pour accueillir entre 30 000 et 35 000 visiteurs tout au long de ce week-end.

Contacts : *gratuit jusqu'à 18 ans, 5€ le bracelet d'entrée, 10€ avec le verre de dégustation*
accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com / fetes@mairie.chateauneufdupape.com / 04 90 83 71 08
www.chateauneufdupape.org



Ecrit par le 24 novembre 2024

L'esprit des jeux olympiques s'invite à la Chocolaterie Castelain



À deux semaines du coup d'envoi des Jeux Olympiques de Paris 2024, qui débiteront le vendredi 26 juillet, la Chocolaterie Castelain crée un produit chocolaté sur le thème pour l'occasion.

Si les sportifs olympiques vont remporter des médailles en or, argent et bronze ces prochaines semaines, la Chocolaterie Castelain crée ses propres médailles en chocolat à l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024. Ces médailles, décorées d'une Tour Eiffel régaleront les papilles des sportifs, mais pas que. « Un cadeau idéal ou une petite récompense personnelle pour vivre pleinement les JO », affirme la chocolaterie vaclusienne.

Cette nouvelle création est disponible en édition limitée dans les trois boutiques à Châteauneuf-du-Pape,

Écrit par le 24 novembre 2024

Coustellet et Althen-des-Paluds. Elle vient s'ajouter aux [sucettes Tour Eiffel](#), créées par la Chocolaterie en mai dernier à l'occasion également des JO 2024, qui sont encore disponibles en boutique et sur le site.



©Chocolaterie Castelain

« Châteauneuf-du-Pape en bulles », un rendez-vous incontournable pour les fans de

Ecrit par le 24 novembre 2024

BD



Des milliers de passionnés de bandes dessinées sont attendus dimanche 15 juin sur la Rue de la République, au coeur du village à partir de 10h. Piétonnisée, la rue principale sera entièrement dévolue aux dessinateurs, illustrateurs, scénaristes et aux amateurs de Michel Vaillant, Tony Corso, Alix... Ils pourront aller d'un stand à l'autre abrité d'un parasol, parler aux créateurs, acheter leur dernière création, faire dédicacer leur album.

Certains, les plus populaires, auront une file d'attente devant leur pile d'ouvrages, comme Achdé l'an dernier, qui revient dimanche, l'auteur de Lucky Luke, Kid Lucky et CRS = Détresse. JIM qui a fait l'affiche 2024, sera là aussi, auteur d'Une nuit à Rome, Le Chant du Cygne, Zoé Carrington.

Considérée comme un art à part entière, (le 9ème), comme avant elle, le cinéma, la photographie, l'architecture ou la sculpture, la BD occupe une place à part dans la création et fait l'objet d'un marché international où elle peut s'arracher à prix d'or par les passionnés. Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie A. Blachère à Châteauneuf-du-Pape fait partie de ces accros. « Tour petit, j'ai reçu pour mon anniversaire à 6 ans un 1er album, c'était Spirou. Tintin, Asterix ont suivi. Depuis j'ai le virus et je suis capable d'aller au bout du monde pour dénicher une rareté d'Hugo Pratt ou d'Hergé pour parfaire ma collection de 3 000 oeuvres ». En 2023, Raphaël Vannelle, pour les 60 ans du « Pac à l'eau », le fameux

Écrit par le 24 novembre 2024

pac citron avait demandé au grapheur C 215, alias Christian Guémy de créer des étiquettes collectors en série limitée.

[‘Pac à l’eau’ : les 60 ans se fêtent avec des étiquettes collectors](#)

Dimanche pour cette fête de la BD, populaire et familiale, on pourra voir et parler avec Chrys Millien (L’aviateur, Alix, Gil Saint-André), Patricia Jambers et son mari Jean-Charles Kraehn (Barbe-Bleue, Tramp), Jacques Terpent (Le royaume de Borée, Le capitaine perdu, Un roi sans divertissement), Olivier Berlion (Tony Corso, Pacotille), Isabelle et François Bonnet (Michel Vaillant, Légendes, USS Constitution, Les pirates de Barataria), se procurer leurs albums les faire dédicacer. Peut-être leur auteur en plus de leur dédicace, vous fera-t-il un petit dessin en prime, rien que pour vous?

Contacts :

accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr

fetes@mairie.chateauneufdupape.com

chateauneufdupape.com

« Peut-on sauver la démocratie? » c’est la question posée aux “Causeries de Châteauneuf-du-Pape”

Ecrit par le 24 novembre 2024



Mise en cérémonie par l'élégant et extravagant [Calixte de Nigremont](#), au [Château La Nerthe](#), la 3ème édition de ces « Causeries » a été présentée par l'historien [Franck Ferrand](#) qui avait invité à ses côtés les éditorialistes [Eugénie Bastié](#) et [Franz-Olivier Giesbert](#).

Le journaliste de « Radio classique » a ainsi entamé le débat : « Au Vème siècle avant notre ère, à Athènes, va naître ce qu'on appelle le pouvoir du peuple, du grec « démos » / peuple et « kratos » pouvoir. C'était une association de citoyens, une forme d'aristocratie qui représentait des milliers de familles, contrairement à la monarchie où un homme gouverne seul. C'est ensuite le grand penseur bordelais Montesquieu qui a parlé de séparation des pouvoirs (législatif, exécutif et judiciaire dans « De l'Esprit des lois » en 1748). Puis c'est Abraham Lincoln, le 16ème président des Etats-Unis qui en 1863 parlera d'un gouvernement du peuple, par le peuple, pour le peuple. Formulation qui sera d'ailleurs reprise in extenso en 1958 par Michel Debré dans l'[article 2 de la Constitution de la Vème République](#) ». Franck Ferrand poursuit : « Est-ce encore si vrai? La démocratie est-elle toujours un projet de société, un mode de citoyenneté? L'état de droit est-il garanti? Sommes-nous égaux devant la loi? Sous nos yeux, nous avons vu, lors du Covid une certaine forme de délitement ».

Écrit par le 24 novembre 2024

“La Démocratie, c’est le gouvernement du peuple, par le peuple, pour le peuple”

Abraham Lincoln

Eugénie Bastié attaque : « La démocratie souffre d’une ambiguïté, d’une illusion selon laquelle nous irions vers davantage de droits. C’est une grande erreur. Depuis la chute du Mur de Berlin (1989), la démocratie ne s’est pas répandue dans le monde entier. On voit bien que la Chine s’est modernisée mais elle reste ultra-totalitaire. A la séparation des pouvoirs, en France, nous devons ajouter un autre pilier de la démocratie, la laïcité. Bien sûr on n’a plus de Saint-Barthélémy, en délibérant on trouve des solutions politiques mais s’il n’y a pas de nation, il n’y a pas de démocratie, c’est le cas de l’Union européenne où ces piliers ont tendance à dériver ». Franck Ferrand ajoute : « Dans le classement des démocraties, c’est la Norvège qui arrive en tête avec 9,8/10 suivie de la Nouvelle-Zélande et de l’Islande, dans les 10 premiers figurent d’ailleurs 6 monarchies. La France se classe en 23ème position. En queue de peloton, on trouve la Libye, le Laos, le Tchad, la Syrie, la Corée du Nord, la Birmanie et l’Afghanistan avec 0,26 /10 ». « On se demande d’où provient ce calcul à la décimale près » ricane Eugénie Bastié, la journaliste du Figaro. Rires dans l’assistance.

“A la séparation des pouvoirs, en France, nous devons ajouter un autre pilier de la démocratie, la laïcité.”

Eugénie Bastié

C’est alors qu’intervient Franz-Olivier Giesbert : « Je suis le plus vieux des trois, donc j’ai plus de recul que vous. En quoi la démocratie aujourd’hui serait-elle plus menacée qu’avant? Vous confondez l’état de la France avec la démocratie. En 1968, je jetais des pierres contre les gauchistes. C’était du totalitarisme. On ne pouvait pas discuter avec les maoïstes. L’historien et philosophe britannique [Arnold Toynbee \(1889-1975\)](#) a présenté l’histoire comme l’essor et la chute des civilisations plutôt que comme l’histoire d’Etats-Nations. Il identifie les civilisations sur des critères culturels plutôt que nationaux. La civilisation occidentale est traitée comme un tout depuis les Romains, avec des cycles. Avant la France comptait dans le concert des nations. On était le centre du monde on avait Sartre, Camus, le cinéma rayonnait, maintenant, on n’est plus rien ».

“En quoi la démocratie aujourd’hui serait-elle plus menacée qu’avant? Vous confondez l’état de la France avec la démocratie.”

Franz-Olivier Giesbert

Ecrit par le 24 novembre 2024

Eugénie Bastié intervient ; « Sous de Gaulle, on avait une radio et un TV d'Etat, aux ordres, l'ORTF. C'est Alain Peyrefitte, son ministre et porte-parole qui téléphonait aux rédacteurs-en-chef pour leur dicter le contenu des journaux, tu parles de pluralisme du service public! La démocratie, c'est un combat perpétuel en Occident. Il faut se battre pour la conserver. Comme l'écrivait Montesquieu, seul le pouvoir arrête le pouvoir. L'esprit de la Vème république, c'est le national, le régalién mais maintenant Emmanuel Macron s'occupe de tout, seul dans son bunker, il décide de tout, il en abuse. Avant, on prenait le temps de la réflexion, de l'écrit, c'était l'éloge de la lenteur. Maintenant, on tweete, on ne lit plus, on est noyé dans un flux d'infos, d'images, l'immédiateté et l'instantané priment. Sur les chaînes d'infos, une polémique chasse l'autre à la vitesse grand V. Chacun raconte sa vie sur les réseaux sociaux, inonde le monde de ses selfies égoïstes, individualistes qui n'intéressent personne. »

“Comme l'écrivait Montesquieu, seul le pouvoir arrête le pouvoir.”

Eugénie Bastié

« Le milieu médiatique se laisse submerger par l'émotion » regrette Franck Ferrand. « La sphère médiatique a envahi la sphère citoyenne. Vous y ajoutez la culture wok et vous avez un débat biaisé. Le problème c'est que ce ne sont plus des institutions élues par le peuple qui prennent les décisions, c'est ça qui menace le plus la démocratie. La place du peuple est plus que réduite. »

« Le milieu médiatique se laisse submerger par l'émotion »

Franck Ferrand

FOG évoque les Etats-Unis (où il est né en 1949) et s'étonne qu'on retrouve encore les deux octogénaires, Biden et Trump, candidats à la présidence en novembre prochain. « Il n'y a plus de jeunes qui veulent se présenter aujourd'hui. La loi sur le non-cumul des mandats a tout fracassé. Tout se décide à Paris, à fond le jacobinisme. On n'a plus de Georges Frèche à Montpellier, d'Alain Juppé à Bordeaux, de Gérard Collomb à Lyon. Eux, ils exerçaient un vrai pouvoir, ils étaient respectés, on a tué ces 'barons'. Macron fait appel à des cabinets privés, il nomme ministres des ectoplasmes qui ne lui font surtout pas d'ombre. A Bruxelles ce sont des bureaucrates qui décident pour nous ».

Écrit par le 24 novembre 2024



Le maître de cérémonie élégant et extravagant, [Calixte de Nigremont](#)

Intervention d'Eugénie Bastié : « C'est quoi la souveraineté? Quand les droits individuels écrasent la majorité? ! Quand la république des juges empêche certaines décisions d'être prises? Quand le peuple ne décide de rien? Quand les flux migratoires ne sont pas maîtrisés? Quand le droit de quelques personnes passe avant l'intérêt général? Si tout cela n'est pas réglé par la démocratie, ça risque de basculer vers un excès d'autoritarisme. Quand Laurent Fabius, le président du Conseil Constitutionnel prévient : '*Si Marine Le Pen demande un referendum sur l'immigration, c'est non, nous l'empêcherons* » . Supprimons le Conseil Constitutionnel, stop! C'est lui qui ouvre la voie à un régime autoritaire. Maîtrisons nos frontières, sinon on va dans le mur ».

“Si tout cela n'est pas réglé par la démocratie, ça risque de basculer vers un excès d'autoritarisme.”

Eugénie Bastié

Ecrit par le 24 novembre 2024

Franz-Olivier Giesbert lui emboîte le pas : « Le peuple est dépossédé de son pouvoir par des juges, des technocrates, des instances non élues. Le regroupement familial est souvent, et à tort, attribué à VGE ou à Chirac, mais ce n'est ni l'un ni l'autre. C'est le Conseil d'Etat qui l'a instauré pour faire venir plus de main d'oeuvre en France, c'est lui qui a pris le pouvoir. Pour retrouver une vraie démocratie, il faut remettre le politique au coeur du village. Des hommes et des femmes forts, compétents, volontaires, énergiques. Pas effacés, pleutres, pas des zombies comme les ministres macroniens que personne ne connaît à part deux ou trois sur quarante. La crise de l'immigration, le laisser-faire sont la preuve de ce manque de volonté des politiques aujourd'hui. La Cour Européenne de Justice aussi a pris le pouvoir. Dans le TGV je vois des voyageurs sans papiers, sans bagages, sans billet en 1ère classe qui ne sont jamais contrôlés, jamais verbalisés.

« Le peuple est dépossédé de son pouvoir par des juges, des technocrates, des instances non élues. »

Franz-Olivier Giesbert

Eugénie Bastié renchérit. « Au Danemark, la gauche au pouvoir s'est demandée où allaient ses impôts. S'ils devaient financer un modèle social, un socle commun aux citoyens ou un Etat-Providence généreux. Mais ils ne pouvaient pas tout faire, ils ont donc tracé une frontière entre les citoyens et les non-citoyens, une barrière entre vie privée et vie publique. En France, Emmanuel Macron s'occupe de ce qui ne le regarde pas. Il nous dit comment éduquer les enfants, faire des économies d'électricité en baissant la température des radiateurs, partager les tâches ménagères. Alors qu'il est incapable de fixer un cap, de réguler le régalien, la sécurité des biens et des personnes, il est très intrusif dans nos maisons. Qu'il arrête d'emmerder les Français quotidiennement, comme disait Georges Pompidou, qu'il fasse régner l'ordre et la sécurité ».

« Ceux qui ont été élus au pouvoir ne l'ont plus. »

Franck Ferrand

Franck Ferrand précise : « Ceux qui ont été élus au pouvoir ne l'ont plus. Toujours plus de normes sont décidées ailleurs, les juges les empêchent de prendre leurs responsabilités. Les gens au pouvoir se sont laissé enfermer, comme Gulliver, ils sont empêtrés. De même, sous le Covid, nous nous sommes tous, docilement, laissé enfermer chez nous ». Cinglante, Eugénie Bastié résume « Macron est fort avec les faibles et faible avec les forts. Par ailleurs le peuple français est schyzo, il a une responsabilité dans la dilution de la démocratie. A la fois il demande plus d'intérêt général et il s'en remet à l'Etat pour tout, du berceau à la tombe pour le logement, la fin de vie, c'est le culte du droit individuel ». Au tour de FOG

Écrit par le 24 novembre 2024

d'intervenir : « Depuis 1981, le politique suit le peuple or c'est le peuple qui doit suivre celui qu'il a élu avec un programme, une trajectoire. Maintenant l'élu ne pense qu'à sa ré-élection. »

“Le peuple français est schyzo, il a une responsabilité dans la dilution de la démocratie.”

Eugénie Bastié

Evidemment, entre trois journalistes il a été question des media. « Normalement, les journalistes devraient constituer le 4ème pouvoir, un contre-pouvoir, mais certains ont une telle complicité avec les politiques que cela confine à l'impuissance. Ils n'ont à se justifier devant personne, ils sont rarement virés pour incompétence. En plus sur les réseaux sociaux, chacun est un media, sans vérification des informations, sans source sûre. C'est le royaume des fake news. Quant à Tiktok, il va bouffer le cerveau des jeunes ».

« Il faut régénérer la classe politique pour qu'elle reprenne la main.”

Franz-Olivier Giesbert

Tour à tour, les trois intervenants ont conclu au terme d'un débat riche et passionnant. « Il faut régénérer la classe politique pour qu'elle reprenne la main » a dit FOG. « Tiktok, c'est l'opium du peuple, ajoute Franck Ferrand. Avant on se parlait autour d'un café, au bistrot, même si on ne se connaissait pas, on s'écoutait, on échangeait même si on n'était pas d'accord. Maintenant chacun est seul, devant son écran pendant des heures, ça ne fait pas société ». Quant à Eugénie Bastié elle a dégainé sa dernière balle : « Avant les membres du Conseil Constitutionnel étaient de vrais sages, ils incarnaient le bon sens, l'équilibre démocratique. Maintenant ce sont des professeurs de morale. Il faut supprimer cette institution. Ce qu'une loi a fait en la créant, une autre loi peut le défaire ».

Écrit par le 24 novembre 2024



© Emmanuel Chandelier

Châteauneuf-du-Pape : transmission en douceur des vignes du Domaine Saint Préfert

Écrit par le 24 novembre 2024



À un parterre d'invités venus de toute la France, **Isabel Ferrando** a officiellement présenté sa fille **Guillemette Giraud Ferrando** qui va progressivement lui succéder à la tête du **domaine qu'elle a créé en 2000**. À l'époque, elle avait quitté le monde de la banque pour s'installer au Chemin Saint Préfert avec son mari, Germain Giraud, et Guillemette, alors âgée de 5 ans. Et elle a étudié les galets roulés, safres, sables ocres qui font la richesse des 32 hectares du sous-sol de sa propriété à Châteauneuf, mais aussi la vinification, l'élevage des vins et la magie des assemblages.

Depuis, Isabel Ferrando a travaillé, elle s'est battue bec et ongles. Sa devise : « Ardet in hostem » (le combat accroît mon ardeur). Elle a su s'imposer dans ce monde d'hommes, elle est plébiscitée par la critique et collectionne les récompenses. Dès 2003, Robert Parker, l'auteur du dictionnaire éponyme titrait : « A star is born » et en 2007 il attribuait la note maximale de 100/100 pour l'un de ses vins. À l'automne dernier, la Revue des Vins de France la mettait à la une en la surnommant « La Papesse de Châteauneuf-du-Pape. »

Elle qui élève ses vins en amphores de terre cuite, foudres de chêne et cuves béton, qui a investi plus de 3M€ pour une superbe cave de vinification bleue et acier, exporte 75% de ses 60 000 bouteilles dans 48

Ecrit par le 24 novembre 2024

pays, sait que la consommation évolue. « Nous nous adaptons avec des rouges moins rustiques, plus frais et plus fruités. Et comme le blanc connaît un réel engouement, nous avons sorti un vin de France à 13° très prisé par les jeunes notamment et qui s'arrache (plus de 10 000 bouteilles vendues). Il s'appelle « Stella ducit », qui est la devise de la commune du Thor, d'où était originaire le papa de Guillemette et qui signifie 'L'étoile nous guide' en latin. »



Guillemette Giraud Ferrando, née à Carpentras il y a 26 ans, a grandi entre barriques et tonneaux, mais au départ, elle n'avait pas vraiment envie d'y passer sa vie. Partie à Paris-Dauphine pour faire ses études, hypokhâgne et khâgne, elle enchaînera avec Londres et Berlin pour peaufiner un master en management, puis un BTS de viti-œnologie à Beaune, au cœur de la Bourgogne, au pays des Brouilly et Romanée-Conti. Bardée de diplômes, elle parfait ses connaissances chez les vigneronns de la Napa Valley en Californie et

Écrit par le 24 novembre 2024

en Afrique du Sud où nos cépages (Chardonnay, Pinot, Cabernet-Sauvignon, Merlot) font de magnifiques vins.

Avec la crise sanitaire, confinement oblige, Guillemette est revenue à la maison, à Saint Préfert, a donné un coup de main, s'est finalement prise au jeu et a décidé de travailler avec sa maman, ce qui a forcément ravi Isabel Ferrando.

Du coup, la transmission s'est organisée en douceur. « Isabel atteignait les sommets, Guillemette va tutoyer les étoiles », a écrit un critique. Bon sang ne saurait mentir. Lors de la présentation de sa fille aux dizaines d'invités triés sur le volet, Isabel Ferrando a parlé de ses cuvées, 'Colombis', 'Collection Charles Giraud', 'Clos Beatus', 'Cuvée spéciale Vieilles Claires', qui vont de 30€ la bouteille jusqu'à 600€ pour la 'F 601', du numéro de la parcelle où poussent des vignes 100% Cinsault. « Je sais, c'est fou, c'est indécent », reconnaît Isabel Ferrando. « Mais quand on aime, on ne compte pas », a répondu dans l'assistance un fan venu de Nîmes. Il explique : « Je m'intéresse au Saint Préfert depuis qu'elle a commencé. Elle travaille merveilleusement ses vins, j'ai toute sa série depuis 2007 et je suis emballé, totalement conquis », confie-t-il. Du coup, il est même prêt à acheter un jéroboam (soit x4 bouteilles) à 2 400€.

Écrit par le 24 novembre 2024



Écrit par le 24 novembre 2024



Contact : contact@famille-ferrando.com / cave@famille-ferrando.com / 04 90 83 75 03

De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape



Pas peu fier, [Denis Duchêne](#), le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec [Sébastien Gutierrez](#), responsable des 11 chambres, avec [Hugo Loridan-Fombonne](#), jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle

Ecrit par le 24 novembre 2024

supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vignerons, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »

Ecrit par le 24 novembre 2024



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30% d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13^e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au

Ecrit par le 24 novembre 2024

restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »



L'établissement a fêté son 4^e anniversaire

Écrit par le 24 novembre 2024

Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23