

Ecrit par le 3 juillet 2024

# Châteauneuf-du-Pape : retour à l'époque médiévale avec la Fête de la Véraison



**Châteauneuf-du-Pape propose la 36<sup>e</sup> édition de la Fête de la Véraison du vendredi 4 au dimanche 6 août, après trois années d'interruption. L'occasion de célébrer les vins de l'appellation, le patrimoine et l'histoire médiévale du village.**

Ce week-end, les rues de la commune de Châteauneuf-du-Pape se transformeront complètement et vous feront faire un bond dans le passé. Au cours de votre voyage dans le temps, vous pourrez rencontrer de nobles chevaliers et gentes dames, des ménestrels et jongleurs, ainsi que des marchands et taverniers.

La Fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, qui n'avait pas eu lieu les trois dernières années, fait son grand retour et associe les vignerons, les habitants du village en costumes d'époque, des troupes de comédiens et de passionnés d'histoire médiévale. Ce sont 30 000 à 35 000 visiteurs en moyenne

Ecrit par le 3 juillet 2024

participent aux festivités lors de chaque édition.



DR

## Le programme

Pour ce retour tant attendu de l'événement, créé en 1985, la commune a préparé un programme des plus médiévaux. La fête débutera avec le traditionnel défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale le vendredi 4 août à 12h, qui aura également lieu le samedi 5 août à 11h et le dimanche 6 août à 11h et à 21h.

Tout le week-end, de nombreuses compagnies proposeront des animations et des déambulations. La Compagnie des Blancs Manteaux et la Compagnie La Cour Pontificale et les Horts de Walhalla sera sur le campement, sur la place de la Renaissance. La Compagnie Les Boulegans proposera de la musique festive et de la jonglerie, des échassiers, des contes et des fables. La Compagnie Les Goliards proposera de la comédie, de la danse et de la musique. Seront également présents l'ensemble de cornemuses et percussions la Compagnie Le Claymor Clan, les Aboyeurs du Théâtre de la Ronde, l'échassière Doune et Ragondine 'Monnaie de singe', les jongleurs, cracheurs de feux et mangeurs de sabres les Baladins de Mediator, les danseurs et musiciens Belugane, la Gueusaille et ses vilains bouffons, ainsi que les ânes de

Ecrit par le 3 juillet 2024

Lou Palounié de Mount-Favet et la mule transportant le vin.

Une petite ferme sera installée sur la place de l'Église. Une exposition de blasons et découverte de l'Héraldique sera proposée dans le hall de la mairie. L'office de tourisme mettra des jeux en bois des Goliards à disposition gratuitement et proposera des ateliers Cuir le dimanche sur inscription préalable. De plus, un marché médiéval avec plus de 100 artisans sera en place dans la Rue et Place des Ripailles.

Chaque soirée accueillera un spectacle. Le samedi à 21h, il y aura le fameux Bal des Ardents. Le dimanche à 21h30 au stade, il y aura un grand spectacle de feux, proposé par la Compagnie Imaziren.

Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024





Ecrit par le 3 juillet 2024



DR

### L'AOC Châteauneuf-du-Pape au cœur des festivités

Comment retourner à l'époque médiévale sans mettre le vin à l'honneur. La Fête des Véraison porte bien son nom puisque la véraison désigne l'étape de la maturité du raisin qui voit la grappe s'acheminer lentement vers une belle couleur pourpre, en développant les arômes qui feront la subtilité du vin. De plus, le syndicat des producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape fête son centenaire cette année.

Pendant trois jours, les visiteurs seront invités à découvrir et à déguster les vins de l'AOC Châteauneuf-du-Pape dans les caveaux du village de 10h à 19h. À partir de 19h, le vin sera dégusté au tonneau des mules ou à la fontaine du village. La Vinothèque, quant à elle, proposera diverses expériences gastronomiques autour des vins de l'appellation sur inscription préalable.

Ce week-end sera une occasion unique de rencontrer les vignerons de Châteauneuf-du-Pape, d'apprécier la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'appellation, c'est-à-dire grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, et bouboulenc.

Ecrit par le 3 juillet 2024

### Informations pratiques

Les festivités auront lieu le vendredi 4 août de 12h à 1h30, le samedi 5 août de 10h à 1h30, et le dimanche 6 août de 10h à 21h30. L'entrée simple, qui donne accès aux animations, est au prix de 5€. En y ajoutant les dégustations de vin, le prix de l'entrée monte à 10€ (6€ en pré-vente à l'office de tourisme). L'événement est gratuit pour les moins de 18 ans. Les parkings seront également gratuits.

Renseignements et billetterie à l'office de tourisme (04 90 83 71 08, [accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr](mailto:accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr)).

La dernière édition de la Fête de la Véraison, qui a eu lieu en 2019.

---

## 13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran

Ecrit par le 3 juillet 2024



A 36 ans, [Hervé Matthieu](#) a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef [Christophe Chiavola](#) ) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Ecrit par le 3 juillet 2024

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obama), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.



Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et Glenn Viel avec Lisa Bréchet.



Écrit par le 3 juillet 2024



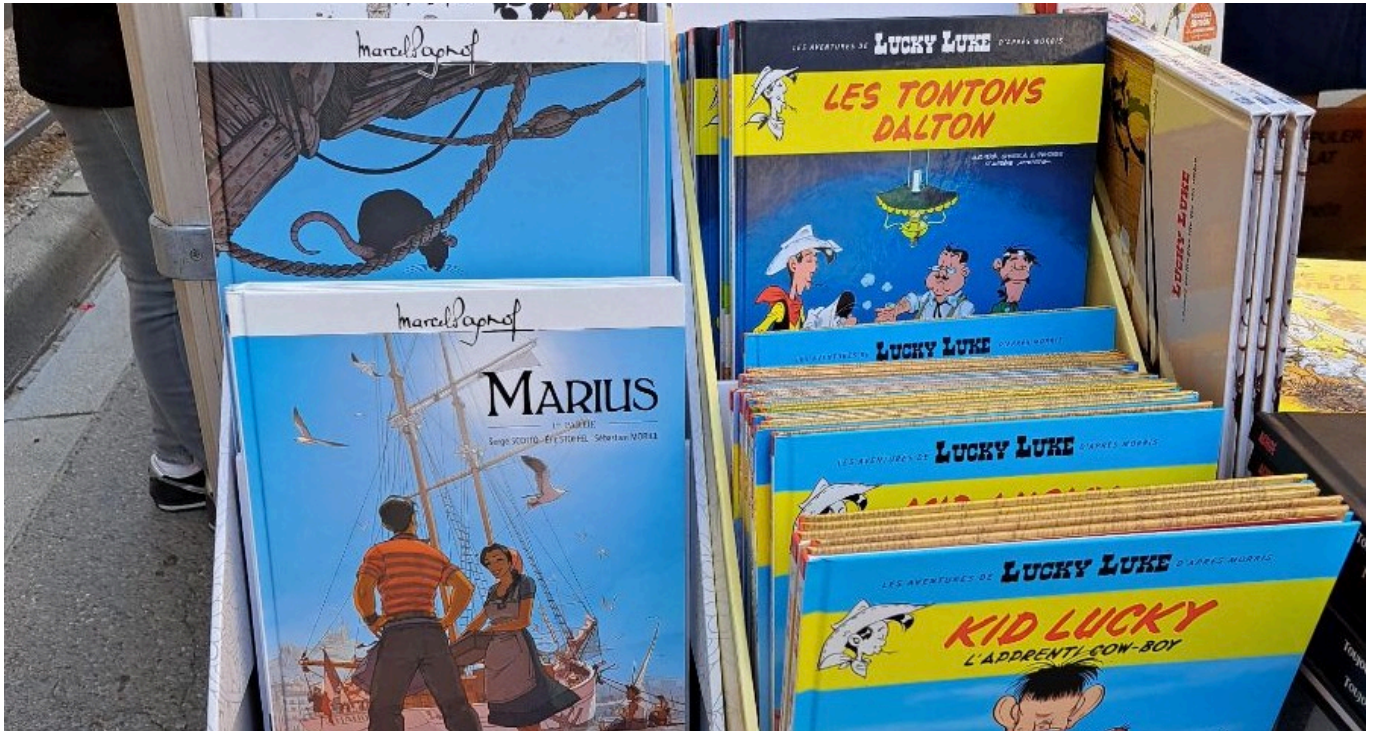
Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

## Châteauneuf-du-Pape : des BDphiles heureux

Ecrit par le 3 juillet 2024

## à la rencontre de leurs auteurs préférés



**Ambiance cool, ce samedi au coeur du village, où étaient installés les 8 auteurs invités pour cette 3ème édition de « Châteauneuf en bulles ». C'est Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie A. Blachère qui a eu l'idée de ces rencontres.**

« Je voulais créer un évènement populaire et pérenne au coeur du village ». Il est vrai que Raphaël est lui-même fou de BD depuis tout petit, « J'ai reçu en cadeau mon 1er album de Spirou à 6ans. Nous sommes 4 frères et nos parents nous ont initié à la bande dessinée. Avec, pour chaque anniversaire, chaque Noël, un nouvel album, pour l'un c'était « Tintin », pour les autres « Lucky Luke » et « Asterix ». C'est ainsi qu'ont débuté ma passion et ma collection ».

Ecrit par le 3 juillet 2024



Raphaël Vanelle, créateur de "Châteauneuf-du-Pape en bulles" avec Franck Margerin, le créateur de "Lucien".

Ecrit par le 3 juillet 2024

« A l'époque, c'étaient des super héros », explique Raphaël Vannelle, « Des « comics » américains. Puis ce sont surtout des dessinateurs belges et français qui se sont imposés et j'ai acheté leurs albums, évolué avec eux, enrichi ma collection. Aujourd'hui j'en ai environ 3 000 oeuvres dans ma bibliothèque. Il faut savoir et que c'est devenu un vrai marché dans le monde. Ce n'est pas un art mineur, c'est un art à part entière. Comme j'adore Hugo Pratt, je suis allé en Italie pour acheter une de ses planches originale de « Corto Maltese ». Je suis capable de filer jusqu'aux Etats-Unis, en Espagne pour dénicher l'objet rare. Hergé est côté 500 000€ minimum. En BD, les prix partent de 5 000€ pour atteindre des sommets, comme en peinture. Un 'Batman' de Frank Miller, par exemple, a été adjugé 3,2M€ à New-York ».

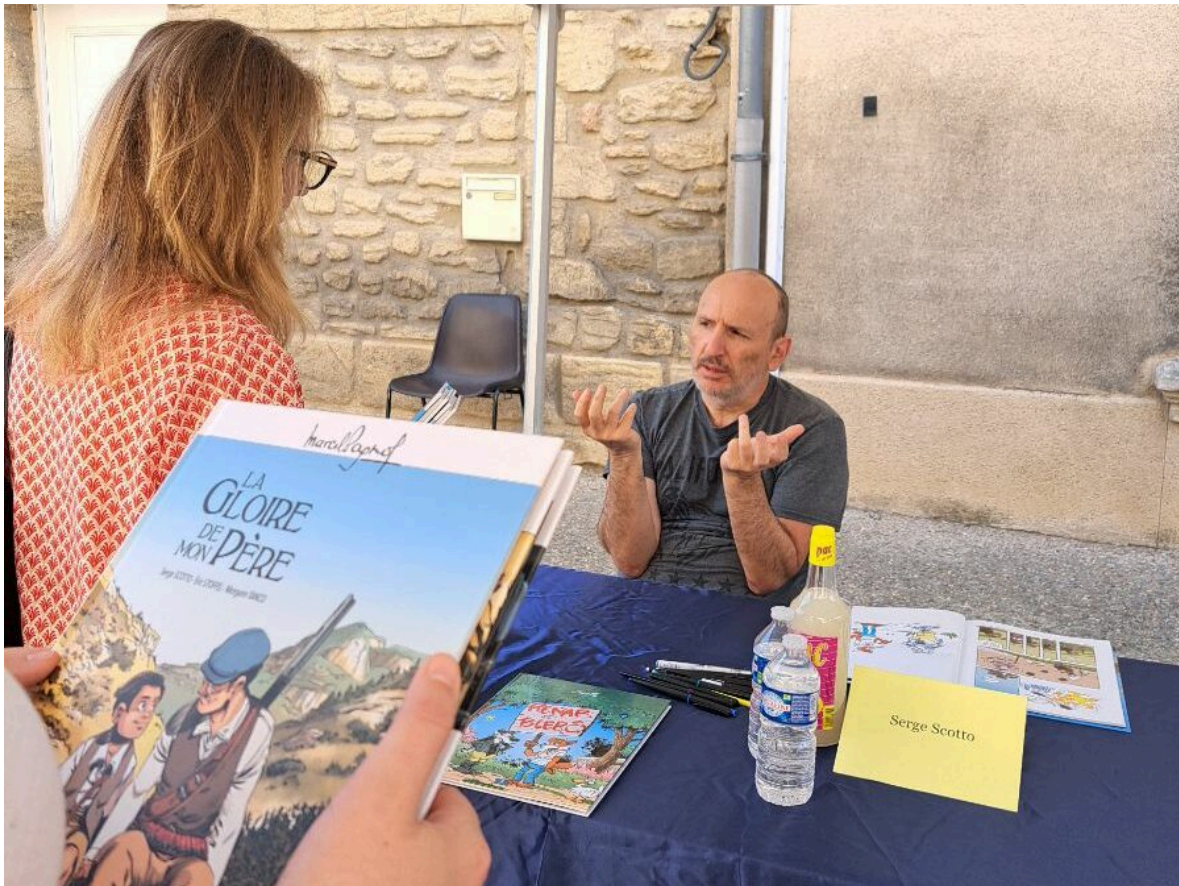


Achdé, alias Hervé Darmenton, l'auteur de Lucky Luke depuis 2001.

Raphaël Vannelle, l'organisateur de « Chateauneuf en bulles » travaille avec la mairie, le Château La Gardine et quelques vignerons pour mettre sur pied cette opération, il la finance grâce à l'entreprise qu'il

Ecrit par le 3 juillet 2024

dirige avec sa femme, la Distillerie A. Blachère. « Nous contactons les auteurs, les invitons, payons les billets de train, les hôtels. Pour eux, c'est un vrai travail de venir ici, passer des heures dans leurs stands, ils font souvent des dessins pour leurs fans ». Dédicaces, échanges, selfies, tout se passe à la bonne franquette, même si certains dessinateurs comme Franck Margeron ou Achdé provoquent des files d'attentes sous le soleil, ce samedi de juin.



Serge Scotto, s'inspirant de l'œuvre de Marcel Pagnol.

« On remarque qu'il y a peu de femmes dans ce milieu, certes, on a eu Claire Bretecher (Les frustrés, Agrippine, Cellulite publiés pendant des années par le Nouvel Obs), mais depuis, pas grand chose » regrette Raphaël Vannelle. « On a quand même réussi à faire venir Patricia Jambers qui est coloriste des albums de son mari, Jean-Charles Kraehn ». Etaient également présents Régis Loisel (Peter Pan, La quête de l'oiseau du temps), Olivier Berlion (Agata, Le cadet des Soupétards), Serge Scotto (Merlusse, Jean de Florette, Le château de ma mère d'après Marcel Pagnol), Serge Fino (Les ailes du Phaéon, L'or des marées). Au fil de la journée, des centaines et centaines de lecteurs sont venus à leur rencontre et sont repartis heureux, avec leur album dédié dans les mains et parfois, un petit dessin de l'auteur en prime.

## Châteauneuf-du-Pape accueille la 3<sup>e</sup> édition du Festival de la BD



Le festival 'Châteauneuf-du-Pape en Bulles', dédié à la bande dessinée, revient ce samedi 17 juin pour une 3<sup>e</sup> édition au cœur du village. Au programme : rencontres avec des dessinateurs, ventes et dédicaces de bandes dessinées.

Pour annoncer leurs venues, les professionnels du 9<sup>e</sup> art ont créé des dessins pour l'occasion. Le public pourra notamment rencontrer :

- ACHDÉ, illustrateur, scénariste et dessinateur de *Lucky Luke*. Il est d'ailleurs celui à l'origine de l'affiche de cette 3<sup>e</sup> édition du festival.
- Franck Margerin, dessinateur et scénariste de *Ricky banlieue* et *Shirley & Dino*.

Écrit par le 3 juillet 2024

- Serge Fino, dessinateur des *Ailes du Phaéton* et *L'or des marées*.
- Serge Scotto, auteur de la collection Marcel Pagnol adaptée en bande dessinée.
- Olivier Berlion, auteur et dessinateur d'*Agata*, *Pacotille* et *Tony Corso*.
- Régis Loisel, dessinateur et scénariste de *La Quête de l'oiseau du temps* et *Peter Pan*.
- Francis Vallès, dessinateur de *Tosca* et *Les damnés de l'or brun*.
- Le duo composé de Jean-Charles Kraehn, scénariste et dessinateur, et Patricia Jambers, autrice et scénariste de *Barbe Rouge*, *Tramp* et *Les Aigles Décapités*.

**Samedi 17 juin. De 10h à 12h et de 16h à 20h. Entrée libre et gratuite. Rue de la République. Châteauneuf-du-Pape.**



© Serge Scotto

Ecrit par le 3 juillet 2024



© Régis Loisel



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



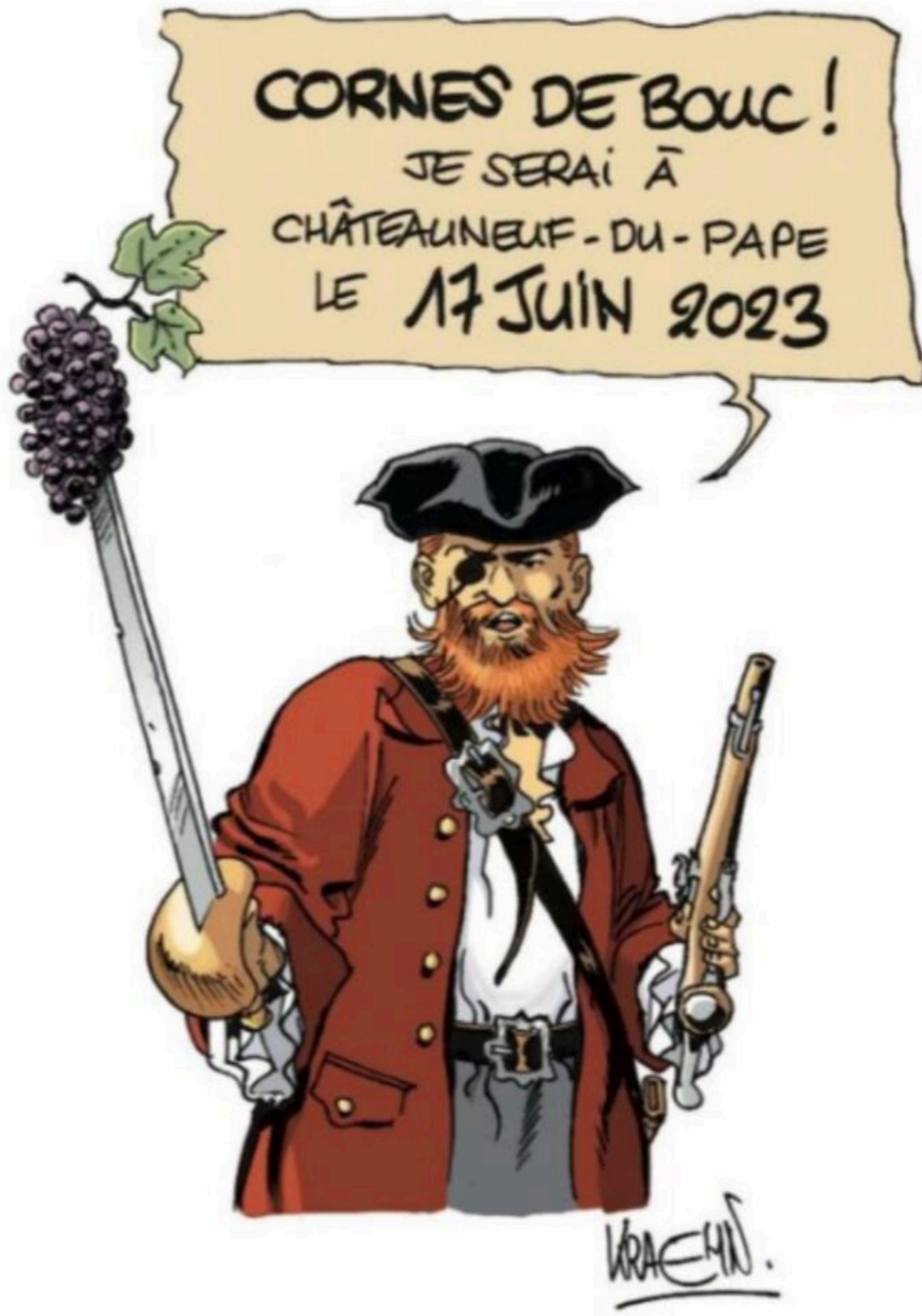
Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



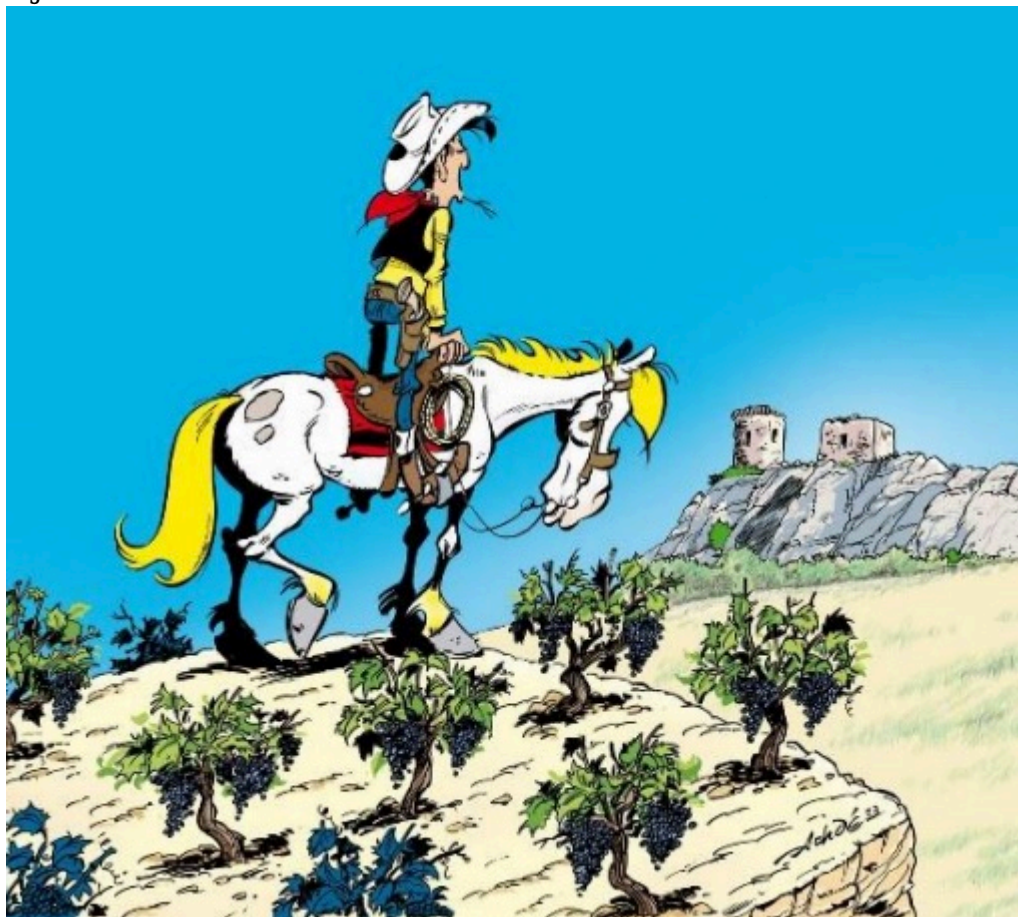
Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

©Jean-Charles Kraehn



Le dessin de l’affiche de l’événement. ©ACHDÉ

V.A.

## Châteauneuf-du-Pape : un trio d’as pour parler de ‘Temps long et maturation’

Ecrit par le 3 juillet 2024



**Retour sur les Causeries de Châteauneuf-du-Pape qui viennent de se tenir ce week-end au Château la Nerth sur le thème 'Temps long et maturation'. Le public a passé deux heures sous le charme de Franck Ferrand, Michel Onfray et François-Xavier Bellamy, un trio d'intelligence et de culture, précédé de l'aristocratique et subtil Calixte de Nigremont.**

« Ici, à Châteauneuf-du-Pape, le vin entre en résonance avec cette extraordinaire alchimie qu'est le vieillissement, le temps long et la lenteur » annonce d'entrée de jeu l'historien Franck Ferrand. Il liste les mots que cite l'écrivain, philosophe et essayiste normand Michel Onfray, invité de ces 2e Causeries dans son 'Traité du Sauternes' où interviennent la géologie, le naturel, le climatologique, la météo ou la chimie. Il évoque les formes du temps : « Elles n'appartiennent ni à Platon ni à Kant, mais à tout le monde. Pour le vin nous nous référons au vigneron, à l'oenologue, au géologue. La culture rend possible l'agriculture, elle lui est nécessaire pour faire un bon vin. Avec les différentes phases de la lune,

Ecrit par le 3 juillet 2024

croissante ou décroissante, gibbeuse, pleine, rousse. La vinification sculpte le temps. Avant, le paysan n'avait pas de cabine climatisée sur son tracteur, il ne carrottait pas le sol pour avoir le taux d'hygrométrie, il avait la mémoire de sa terre, l'expérience ».

« La géologie, c'est du temps déposé dans l'espace. »

*François-Xavier Bellamy*



Après lui, c'est le philosophe François-Xavier Bellamy qui intervient : « La géologie, c'est du temps déposé dans l'espace, ses aspérités, les lieux ont une âme, ils ont gardé en mémoire le labeur et la sueur des anciens. Aujourd'hui, avec le GPS, le monde est homogène, comparable, mesurable, juxtaposable qu'il soit familier au étranger, connu ou incertain, voisin ou lointain. Le vin, c'est la consistance du temps

Ecrit par le 3 juillet 2024

et il en faut pour passer de la fleur au grain de raisin, à la véraison, au moment de la vendange choisi avec pertinence par le vigneron. Le vin, on le garde à la cave, on le laisse vivre, vieillir, se bonifier ».

Le philosophe ajoute : « L'esprit du temps joue son rôle, dans le vin comme dans l'architecture ou dans une oeuvre d'art. On peut décoder les traces de la conscience humaine. Prenons comme exemple le Château de Versailles. On y lit à la fois l'histoire de France et les bouleversements qui l'ont ébranlée. Dans le parc, a été créé le Grand canal, l'homme décide, domestique et dompte la nature. C'est le triomphe de la raison, de la géométrie. A côté, se trouve 'Le Hameau de la Reine' qui date du XVIIIème siècle. C'est un jardin anglais, sauvage, irrégulier, surprenant, livré à lui-même qui préfigure la Révolution de 1789, là c'est la nature qui s'impose comme l'aime Jean-Jacques Rousseau. On voit bien les deux esprits du temps, de l'époque, avec une rupture entre deux mondes ».

« Le futur n'est pas forcément mieux que le passé. »

*Franck Ferrand*

Michel Onfray ajoute : « Le temps modifie l'enfant qui devient adulte, comme la graine qui devient plante. Au départ vous avez cette graine, elle explose et donne naissance à la tige qui grimpe, arrivent la feuille puis le bourgeon qui disparaît pour que naisse la fleur. L'enfant d'hier avec son idéal et ses blessures se dépasse lui-même, se détruit et devient l'adulte d'aujourd'hui ». Interrogé sur l'accélération du temps par Franck Ferrand, il précise : « Nous passons du liquide amniotique dans le ventre de notre maman à la vraie vie, de 4 pattes à bipède, nous avons un langage, bref, nous évoluons. Mais le futur n'est pas forcément mieux que le passé. »



Ecrit par le 3 juillet 2024



François-Xavier Bellamy, Franck Ferrand et Michel Onfray

Le temps long, la maturation, voilà des thèmes qui concernent aussi la politique. François-Xavier Bellamy est philosophe et député européen LR et il s'insurge contre le diktat de l'optimisme à tout prix. « Stop à la méthode coué. Il n'y a pas de lendemains qui chantent, j'ai horreur de l'optimisme béat, c'est une forme d'irresponsabilité face aux problèmes qui nous font face. Le pire slogan c'est celui de l'actuel locataire de l'Elysée « En marche », mais vers où, dans quel but, pour quoi faire? Marcher à tout prix, c'est ridicule. 'EM' ce sont les initiales du président on le sait, depuis il a changé le nom de son mouvement en 'Horizon'. C'est pareil, il se situe où? Là-bas...Au loin? »

L'élus précise : 'Le temps de la réflexion pour un homme politique, c'est celui du prochain sondage, de son taux de popularité rarement au zénith et il touche toutes les familles politiques en France, c'est un leitmotiv obsédant et vain. Du coup, ceux qui, comme moi, aiment le temps long, la mémoire, la transmission passent pour des réacs, des conservateurs, tant pis. Je préfère être à ma place qu'à celle de ceux qui ne parlent que de réforme, refondation, renouveau. Sarkozy parlait de 'rupture', Hollande répétait 'Le changement c'est maintenant', en 1972 on avait comme slogan 'Changez la vie' (comme le chante J-J Goldmann).

« Stop à l'immédiateté, on n'a pas le temps d'avoir un désir qu'il est déjà satisfait. »

Ecrit par le 3 juillet 2024

Michel Onfray revient sur les notions de durée et de maturation. André Malraux, alors Ministre de la Culture avait demandé au Général de Gaulle après que l'homme a marché sur la lune : « Ca sert à quoi d'aller sur la lune pour s'y suicider? Le vrai sujet, c'est un projet de civilisation. Un pouvoir est donné par le peuple, je pars quand il me le demande, quand je suis battu ».

Franck Ferrand évoque les trépidations du monde. « Je suis une vraie tortue sur une autoroute, tout me dérange, la sur-information frénétique, les réseaux sociaux qui s'emballent, les journalistes des chaînes info qui demandent de réagir dans la minute qui suit un évènement ». François-Xavier Bellamy lui emboîte le pas : « Il faut ralentir. Prendre le temps de lire un livre au lieu d'être sur sa tablette de longue. Quand on fait une commande, attendons que le facteur sonne à la porte au lieu de piaffer sur son balcon en attendant qu'Amazon livre un colis en moins d'une heure. Stop à l'immédiateté, on n'a pas le temps d'avoir un désir qu'il est déjà satisfait. Le smart-phone abîme notre intelligence. Le livre (liber en latin veut à la fois dire »libre' & 'livre') fait de nous des hommes libres. Tik Tok, avec ses algorithmes veut capter l'attention de tous, en particulier des jeunes. Netflix a raccourci le temps des séries, 32' au lieu de 44' pour que nous consommions mieux, plus vite. A l'époque, lors de sa création, France Info avait fixé la durée des journaux à 7' au lieu de 20' pour France Inter, au-delà l'attention de l'auditeur décroche, précisait un rédacteur-en-chef. On ne peut pas parler de la crise migratoire en quelques secondes, ni du problème de la dette en quelques brèves. Nous devons retrouver le temps de vivre et de vivre libres ».

« Nous devons retrouver l'émerveillement, pas transformer le monde en big data, chacun est unique. »

Michel Onfray passe en mode attaque à propos d'Elon Musk. « Le propriétaire de Twitter, SpaceX, Tesla veut pucer les animaux pour qu'ils aient des souvenirs de choses qu'ils n'ont pas vécues. Il précise qu'il veut aider ceux qui souffrent de Parkinson ou d'Alzheimer, mais en fait c'est un véritable Cheval de Troie pour rentrer dans le cerveau des gens, effacer leur historique réel, leur vie passée et leur imposer son idéal mercantile. Mais dans la Silicon Valley, les enfants des patrons des GAFAM (les géants du web, Google, Apple, Facebook, Amazon & Microsoft) vont dans une école non connectée, ils n'ont ni smart-phone, ni tablette, seulement stylos, cahiers et livres, comme avant, ils ne veulent pas polluer leur propre progéniture avec les réseaux dits sociaux ». Il continue : « Bientôt, à les croire, il pourrait n'y avoir qu'un professeur en France, une poignée en Europe pour enseigner par visio, une pensée unique, s'ils sont 'wokistes', je vous laisse imaginer la suite. Mais ça ferait des économies de salaires au Ministère de l'éducation nationale ».

« Notre civilisation risque de disparaître. »

*Michel Onfray*

Ecrit par le 3 juillet 2024

Le philosophe François-Xavier Bellamy insiste : « Je ne conteste pas la puissance de l'IA (intelligence artificielle), elle est fascinante. Mais je préfère toujours l'humain, il est plus divers, plus complexe. Contrairement à l'industrie qui propose des objets en série, identiques, l'artisan sculpte une essence d'arbre, avec ses noeuds, ses imperfections ses balafres et obtient une forme, un objet, un meuble unique. Le travail de la main, c'est celui de la pensée. Qui poursuit la volonté du cerveau, qui ouvre le champs des possibles à la liberté, qui permet de jouer au piano. Avec les GAFAM, ils veulent imaginer des robots qui ressemblent à des humains, c'est un comble. Nous devons retrouver l'émerveillement, pas transformer le monde en big data, chacun est unique, jamais une machine ne fera ce que nous faisons ».

Franck Ferrand, présentateur d'une double émission quotidienne d'histoire sur Radio Classique (à 9h et 14h) a précisé qu'il a été approché par une start-up qui lui a proposé un pont d'or pour re-fabriquer ses chroniques en anglais, italien allemand, espagnol, avec sa voix, son ton, son style, sa réalisation... Mais sans lui, grâce à l'IA, en quelques secondes, « C'était bluffant mais hallucinant » commente-t-il. Michel Onfray prend la parole : « 60 ans à peine se sont écoulés entre le 1er vol de Louis Blériot en monoplane en 1909 et André Turcat aux commandes du Concorde supersonique en 1969, c'est un progrès fabuleux. Internet, c'est pareil mais avec des aspects discutables, voire terrifiants comme ChatGPT. Notre civilisation risque de disparaître. Quelqu'un peut demander par ChatGPT la composition d'une musique façon Britten ou Purcell, la déclarer comme son oeuvre personnelle, sans connaître une note ni avoir suivi des cours au conservatoire et revendiquer des droits d'auteurs, jusqu'où va-t-on aller? ».

« Cela fait du bien, autant de culture, de réflexion, d'humour, ça rend intelligent. »

Ecrit par le 3 juillet 2024



Rémi Jean, oenologue et directeur du domaine Château La Nerthe.

François-Xavier Bellamy, plus optimiste que ses confrères l'affirme pour conclure : « Aucune machine n'aura vécu d'épreuve, souffert dans sa chair, ce qui fait le sel de l'existence, pour égaler la création d'un humain. Aujourd'hui on vend des meubles faussement patinés, des jeans faussement usés, vintage. Mais il faut du temps pour la maturation d'une oeuvre, pour déguster un vrai vin de garde de Châteauneuf, pas une bouteille concoctée en Chine sans un seul grain de raisin, comme on fabrique des steaks sans viande. Le créateur, le musicien, l'écrivain, l'architecte est unique. Jamais aucune machine ne remplacera l'homme ou la femme ». Tonnerre d'applaudissements au Château La Nerthe. Un domaine de 92 hectares né en 1560. Depuis 1985, il est entre les mains de la Famille Richard (qui possède des cafés éponymes et bientôt la Chocolaterie Castelain en montant vers Châteauneuf-du-Pape). La même famille possède également « Les Cassagnes », 79 ha à Sérignan-du-Comtat et 35ha à Tavel (Le Prieuré de Montézargues). « En tout 4 à 500 000 bouteilles sortent de nos 3 caves », explique Rémi Jean, directeur et oenologue du Château La Nerthe, « Nous en exportons près de 65% de notre production, surtout en Europe et aux Etats-Unis et dans une quarantaine de pays ».

Cette matinée à Châteauneuf-du-Pape a véritablement ravi les spectateurs qui se sont rués sur les trois auteurs pour faire dédicacer leurs nombreux ouvrages. « Cela fait du bien, autant de culture, de réflexion, d'humour, ça rend intelligent » commentait une élégante mamie dynamique sous son chapeau de paille.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Le magnifique cadre du Château de la Nerthe

## **Sénat : la mission d'information sur le bâti scolaire en visite à Châteauneuf-de-Gadagne**

Ecrit par le 3 juillet 2024



**Lundi 5 mai, le Sénateur Jean-Baptiste Blanc et ses collègues de la mission sénatoriale d'information sur le bâti scolaire étaient en visite à l'école P. Goujon de Châteauneuf-de-Gadagne.**

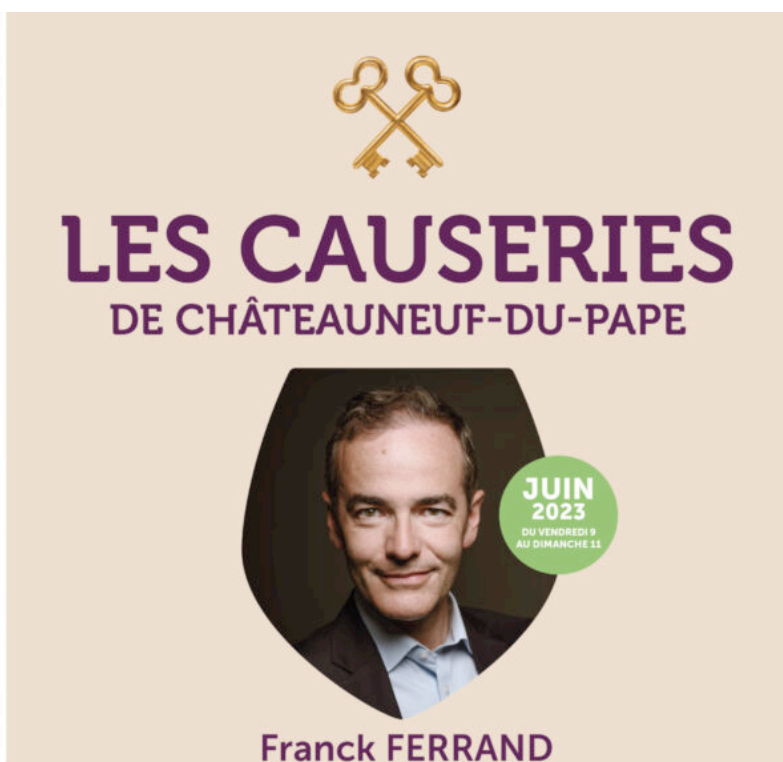
Face au réchauffement climatique, la rénovation du bâti scolaire est un enjeu majeur alors que 12M d'élèves sont accueillis chaque année dans les écoles, collèges et lycées. En février dernier, le Sénat a créé une mission d'information sur ce sujet à laquelle appartient le Sénateur Jean-Baptiste Blanc.

Cette mission a pour objectif d'identifier les difficultés rencontrées par les décideurs locaux dans leurs démarches et de mettre en lumière les bonnes pratiques à initier dans le domaine de la transition écologique. C'est dans ce cadre que le Président de la mission, le Sénateur Jean-Marc Mizzon et la Rapporteuse, la Sénatrice Nadège Havent sont venus visiter le groupe scolaire P. Goujon de Châteauneuf-de-Gadagne.

Cette école a été rénovée après qu'un audit énergétique ait été réalisé déterminant les axes d'amélioration à apporter afin de favoriser les économies d'énergie et d'améliorer le confort des élèves, des enseignants et du personnel. Ces travaux ont permis d'isoler la toiture et les murs par l'extérieur, de changer les menuiseries, d'ajouter des protections solaires et de la végétation. Une rénovation que le Sénateur Jean-Baptiste Blanc a tenu à mettre en lumière.

J.R.

## ‘Les Causeries de Châteauneuf-du-Pape’ avec Michel Onfray



On ne change pas une équipe qui gagne. La preuve : après leur création en 2022, « Les causeries » sont de retour dès vendredi 9 juin, avec comme maître de cérémonie l'élégant Calixte de Nigremont, « Monsieur Loyal » du Festival mondial du cirque de demain comme de « Cheval Passion » à Avignon. L'animateur des « Causeries » demeure [Franck Ferrand](#), historien, conférencier, auteur, homme de media (sur « Radio classique » tous les jours à 9h et 14h et de TV, avec « L'ombre d'un doute » mais aussi, tous les jours dans les directs du Tour de France, pour évoquer le patrimoine et l'histoire des communes traversées par la caravane et les champions de vélo). Autre invité de marque qui revient, [François-Xavier Bellamy](#), philosophe diplômé de la Sorbonne et de Cambridge, ancien chargé de mission de Renaud Donnedieu de Vabres, alors ministre de la Culture et de la Communication, membre du cabinet de la Ministre de la justice Rachida Dati et député européen depuis 2019.

Invité cette année, le philosophe, professeur agrégé, auteur et polémiste Michel Onfray, créateur de l'Université Populaire de Caen et de la revue « Front populaire » en 2020. Il a publié plus de 110

Ecrit par le 3 juillet 2024

ouvrages traduits en 28 langues.

**Au programme :**

- **Vendredi 9 juin** au Cellier Pontifical du Château, Franck Ferrand évoquera les « 7 moments où le vin a fait tituber la France » - Dédicaces - Cocktail dînatoire autour des vins de l'AOC (30€)

- **Samedi 10 juin** au Château La Nerthe (4213 Route de Sorgues)

à 11h « Temps long et maturation » avec le trio Michel Onfray, Franck Ferrand et François-Xavier Bellamy (entrée libre - inscription préalable).

à 15h, le vigneron et ancien sercétaire particulier du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié (co-fondateur de l'INAO - Institut National des Appellations d'Origine - il a créé le Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape en 1924 et le Syndicat des Côtes du Rhône en 1929) Pierre Coulon introduira la conférence du Général Marc Paitier sur « Le vin à travers l'histoire » (Entrée libre).

à 19h, à Avignon, Palais des papes, soirée de gala de l'Echansonnerie au cours de laquelle Franck Ferrand et Michel Onfray seront intronisés (165€ le dîner).

- **Dimanche 11 juin** : retour au Château La Nerthe où à 11h Michel Onfray évoquera les Millésimes 2000, 2010, 2020 (Entrée 30€).

Contacts : Inscriptions 04 90 83 71 08

[accueil@chateauneufdupape@paysdorange.fr](mailto:accueil@chateauneufdupape@paysdorange.fr)

[fetes@mairie-chateauneufdupape.com](mailto:fetes@mairie-chateauneufdupape.com)



Ecrit par le 3 juillet 2024



# LES CAUSERIES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**JUIN  
2023**  
DU VENDREDI 9  
AU DIMANCHE 11

**Franck FERRAND**  
vous accueille avec ses invités :



François-Xavier BELLAMY



Michel ONFRAY



Général Marc PAITIER

Conférences-Débats-Rencontres  
sur le thème "Temps long et maturation"

Maître de Cérémonie : Calixte de NIGREMONT

**CHÂTEAUNEUF  
· DU · PAPE ·**



[chateauneufdupape.org](http://chateauneufdupape.org)  

## Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 - 3e épisode : une finale avant la lettre



Et un top-model parmi les jurés, [Terence Telle](#), mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».

Ecrit par le 3 juillet 2024



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien [Serge Dupire](#) (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV [Séverine Ferrer](#), un jury présidé par [le chef étoilé du Phebus à Joucas](#), Xavier Mathieu, désormais co-président de [l'Ecole Hôtelière d'Avignon](#). Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Ecrit par le 3 juillet 2024



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu ( Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire ("Plus belle la vie")

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C'est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d'un cèdre du Liban bicentenaire que s'articule le vignoble de 70 hectares dirigé par [la famille Bréchet](#), Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans [Hervé Matthieu](#) du [Château de Montcaud](#), à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d'orange, présenté sur un lit de houmous d'artichauts en vinaigrette et un gel d'orange au safran, accompagné d'un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, [Chrisophe Pulizzi](#), jeune chef (26 ans) du restaurant « [L'Olivier](#) » à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosi au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Le veau en deux temps, le quasi juste rosi au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d'asperges au poivre long.

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

La poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est [Ewen Martin](#), chef de cuisine de 28 ans à [l'Hôtel des Bories de Gordes](#) a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une explosion de saveurs!

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024



3 juillet 2024 |



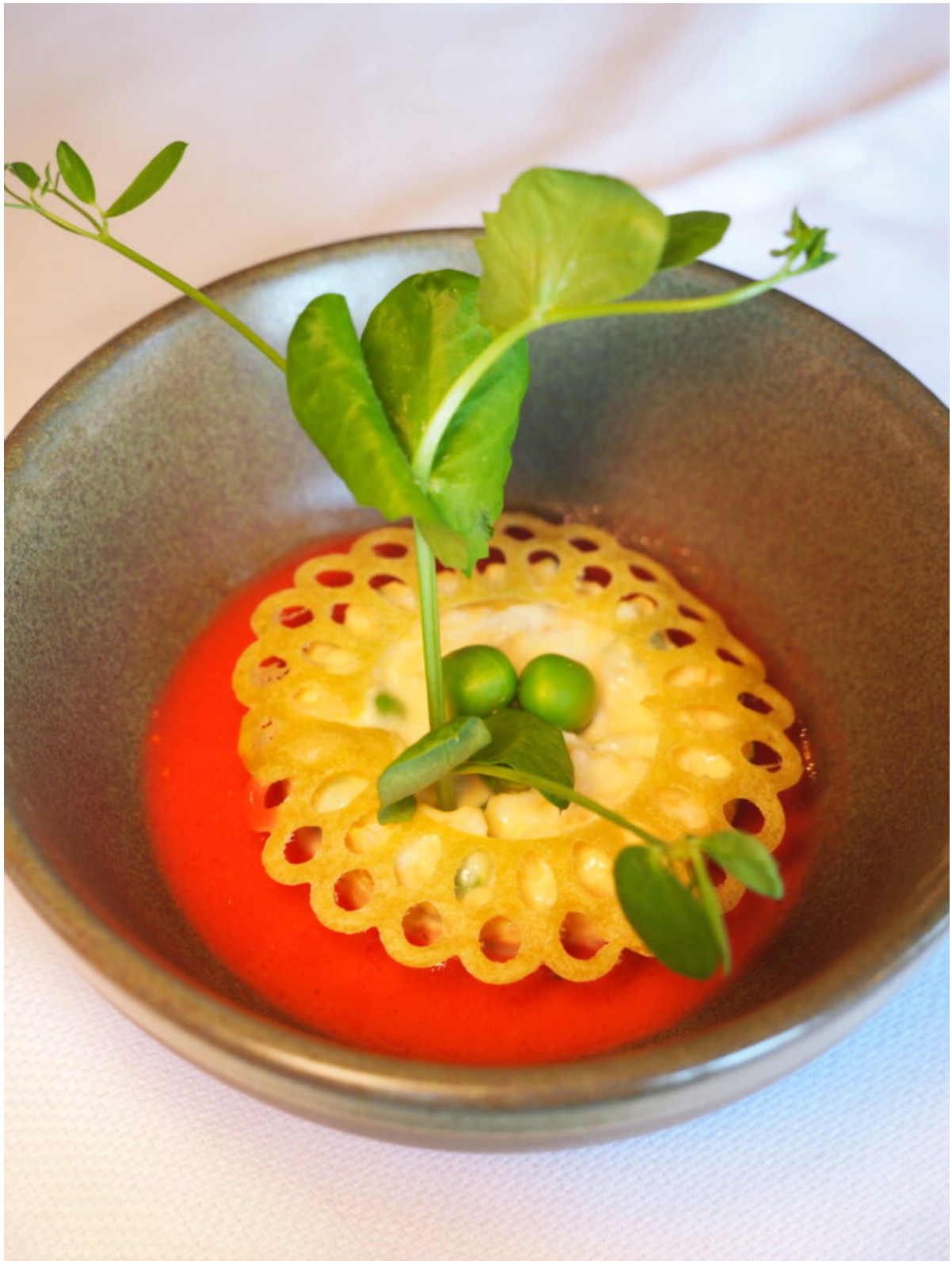
Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

3 juillet 2024 |



Ecrit par le 3 juillet 2024

Ecrit par le 3 juillet 2024





Ecrit par le 3 juillet 2024

Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalez, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

Contacts :

[www.famillebrechet.fr](http://www.famillebrechet.fr)

[www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

[www.terredevins.com](http://www.terredevins.com)

---

## 'Pac à l'eau' : les 60 ans se fêtent avec des étiquettes collectors

Ecrit par le 3 juillet 2024



Fondée en 1835, [la distillerie A. Blachère](#) est la plus ancienne de Provence. Elle a d'abord été implantée par [Auguste Blachère](#), au XIXème siècle, Rue Molière à Avignon. Face au succès et à la nécessité de s'agrandir, elle a déménagé au milieu des vignes à [Châteauneuf du Pape](#). C'est en 1993, il y a 30 ans, que Sandrine Blachère et son mari Raphaël Vannelle, ont pris la direction de l'entreprise familiale créée par l'arrière grand-père.

« La société était alors en difficultés. Avec Sandrine, on a mis une dizaine d'année pour la remettre à flots, la redresser, retrouver l'équilibre. » explique Raphaël Vannelle, le directeur. « On a déposé la marque 'Pac' " en 1962 et l'exploitation a débuté l'année d'après. On a élagué parmi les références, on a viré la crème de bananes et celle de cacao qui ne se vendaient plus, on a gardé les valeurs sûres comme 'L'élixir du Mont-Ventoux' ou 'L'origan du Comtat' qui, selon la légende, en 1882, pour l'épidémie de choléra a soulagé nombre de malades, on a relooké les étiquettes du Pastis Camarguais et de la liqueur 'La Comtadine', des vieux marcs millésimés de Châteauneuf-du-Pape qu'on trouve dans notre boutique ».

Ecrit par le 3 juillet 2024

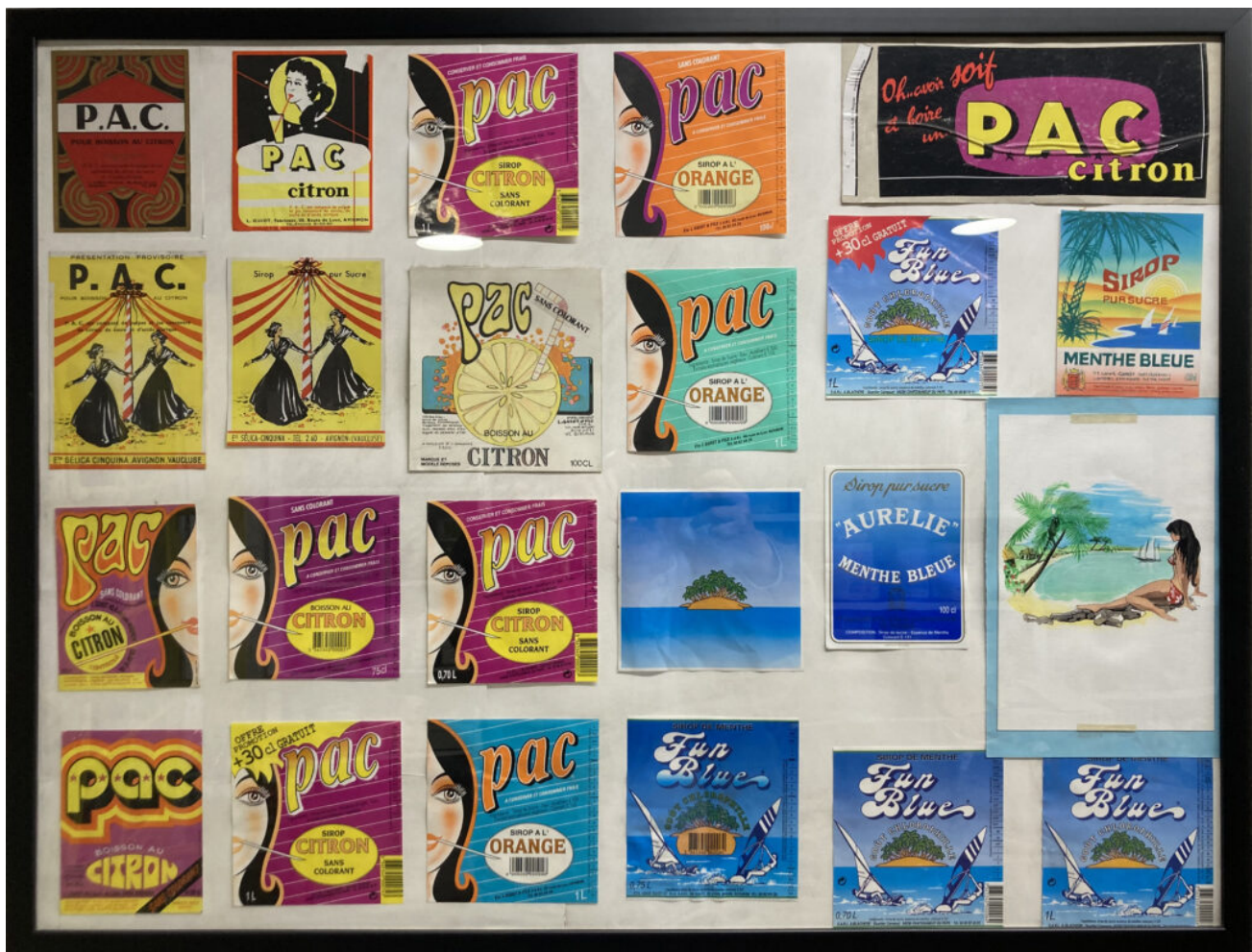


Raphaël Vannelle, directeur de la Distillerie A. Blachère

Ecrit par le 3 juillet 2024

Et surtout, tous les deux ont eu une idée de génie, de tout miser sur le 'Pac Citron' (ou Pac à l'eau pour les Provençaux). Ils ont relancé ce sirop de citron naturel, sans colorant ni sucre ajouté, qu'on sert avec de l'eau bien fraîche et des glaçons, qu'on s'arrache partout et pas seulement en Vaucluse. Des fans se sont même fait prendre en photo en haut du Corcovado au Brésil. Le reporter de l'émission « Echappées belles à Aix-en-Provence », diffusé le 28 janvier sur TV 5, Ismaël Khelifa a pris un Pac à l'eau en guise d'apéro sur le Cours Mirabeau. Depuis, les demandes affluent du monde entier sur l'ordinateur de Raphaël Vannelle!

« Le Pac, c'est le vaisseau-amiral de la Distillerie, on en vend plus de 800 000 bouteilles par an, il est suivi par une autre création-maison, le 'Fun Blue'. Un sirop de menthe au goût renforcé de chlorophylle, de couleur turquoise qui s'arrache partout, en particulier sous les tropiques, aux Caraïbes où il rappelle l'eau des lagons », on en écoule entre 250 et 300 000 chaque année », ajoute le patron.



L'Histoire des sirops de la Distillerie A.Blachère en étiquettes.

Ce sont les deux sirops qui connaissent le plus grand succès, mais il y en a d'autres qui sortent de

Ecrit par le 3 juillet 2024

l'espace « embouteillage » flambant neuf de la distillerie. « Un investissement de 500 000€, subventionné à hauteur de 20% par France-Relance, qui permettra à terme de produire 6 000 bouteilles à l'heure ».

Des sirops de fraise, framboise, melon, pêche, réglisse, abricot ou barbe à papa, si prisée des enfants.-

A côté de cette ligne de production se trouve l'herboristerie et ses sacs de jute ou de papier emplis de lavande, gingembre, orange amère, cannelle, giroflier, origan, thym, romarin, sauge, menthe, millepertuis, fenouil, absinthe, angélique, verveine qui entrent dans la composition de liqueurs et élixirs, stockés à l'abri de la lumière et à température constante, au pied d'un antique alambic en cuivre.

Ecrit par le 3 juillet 2024



Une partie de l'herboristerie et des alambics de la Distillerie A. Blachère.

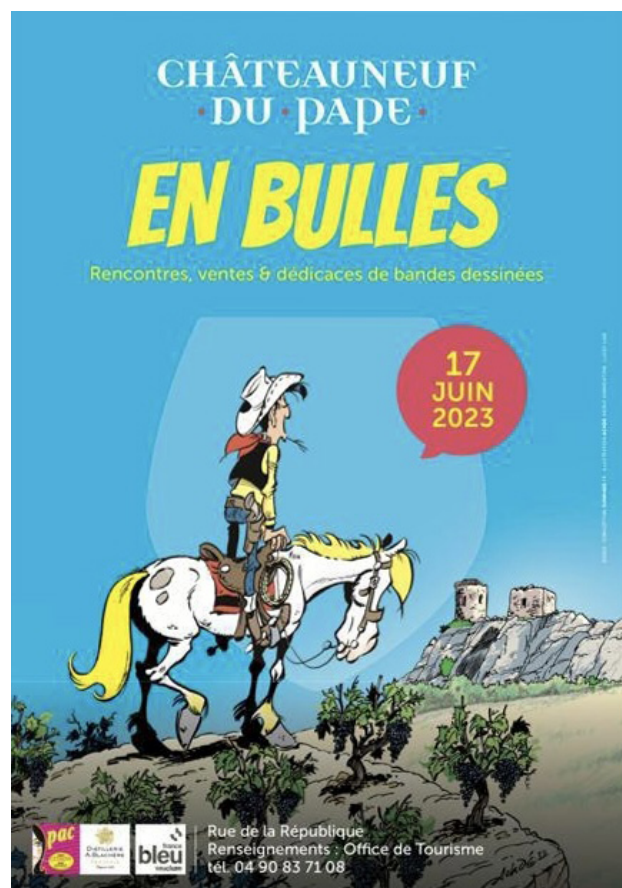
La Maison A. Blachère cultive la proximité, elle a le souci de l'empreinte carbone et travaille avec des voisins, [l'Imprimerie de l'Ouvèze](#) à Sorgues pour ses étiquettes (1,3 million par an), [Smurfit](#) au Pontet pour ses cartons, des jus de citrons qui viennent d'un fournisseur de la région niçoise, des palettes « made in France ». « Nous sommes un des derniers indépendants de France, aujourd'hui. Même les

Ecrit par le 3 juillet 2024

sirops Eyguebelle dans la Drôme ont été rachetés, nous on résiste. » précise Raphaël Vannelle.

Blachère, c'est une histoire d'amour. Lui qui connaît sa femme Sandrine (la gérante de la distillerie) depuis l'âge de 16 ans est totalement investi : « Blachère c'est notre âme, notre famille, (mes enfants Rose et Ronan, leurs grands-parents), notre patrimoine, celui de la Provence, notre histoire privée et professionnelle, intimement liée. C'est la tradition, mais c'est aussi la modernité, l'ancrage dans le réel d'aujourd'hui. D'ailleurs mon fiston m'a montré des jeunes youtubers qui en boivent dans leurs soirées, ils s'approprient le 'Pac'. Je parraine aussi deux jeunes champions de skate - board qui ont une planche rose fluo avec ces 3 lettres imprimées et qui font des compétitions partout ! »

Côté chiffre d'affaires » On a cartonné pendant le Covid, on a continué avec la canicule, + 15% l'été dernier. Mais hélas le prix de l'énergie a flambé, facture d'électricité x 4, celui des matières premières a carrément explosé : + 100% pour le sucre, + 70% pour le verre, sans parler du papier et de la colle pour les étiquettes, du bois pour les palettes, du coup cela a divisé par 2 la progression à deux chiffres de notre chiffre d'affaires. »



Le festival de BD de Châteauneuf-du-Pape dont le directeur de la distillerie A. Blachère et passionné de BD, Raphaël Vannelle, est l'organisateur.

Ecrit par le 3 juillet 2024

Ce que le grand public ne sait pas forcément, c'est que Raphaël Vannelle est un fou de BD, il a une collection que les spécialistes lui envie, il peut faire un voyage à l'autre bout de la planète pour déguster un dessin rare. Du coup, il a comme ami **Claude Viallat**, le peintre né à Nîmes qui a exposé au Centre Pompidou, à la Biennale de Venise, à New-York ou au Japon, qui a aussi créé les vitraux de [l'Eglise Notre-Dame-des-Sablons à Aigues-Mortes](#). Claude Viallat est fou de taumachie et collectionne en bandes dessinées tout ce qui représente l'image du taureau. La BD l'a donc naturellement rapproché de Raphaël Vannelle. Il a déjà dessiné, en édition limitée, des étuis pour le Champagne Ruinart. Pour les 60 ans du Pac, il a créé une étiquette pour les bouteilles, un nombre aléatoire d'entre elles deviendront des collectibles, avis aux amateurs !



Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024

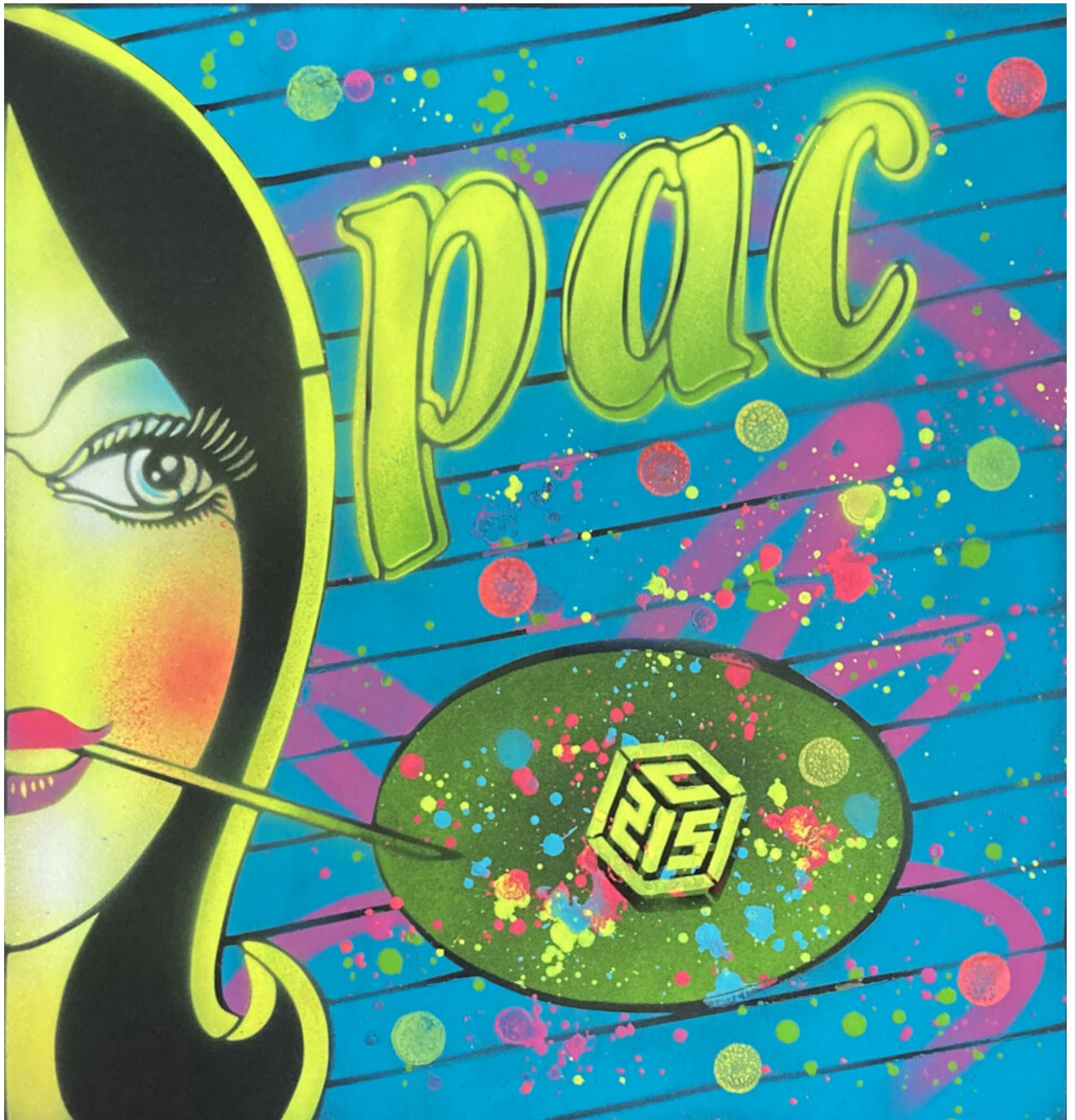
L'étiquette réalisée par le peintre nîmois Claude Viallat

Mais une autre rencontre, avec le célébritissime artiste urbain, pochoiriste, **C 215** (Christian Guémy de son vrai nom) va également se voir lors du 60ème anniversaire. Raphaël Vannelle avait envoyé un carton de sirop au citron à son association, de là était née une amitié. L'artiste a réalisé 3 oeuvres pour l'anniversaire à venir qui deviendront elles aussi des étiquettes pour une partie aléatoire des bouteilles, de futurs musts pour les collectionneurs. A titre d'information, C125, spécialiste du street - art, pour concrétiser [son soutien aux populations en souffrance après le début de la Guerre en Ukraine](#), a tagué sur des immeubles de 25m de haut des portraits d'enfants qui endurent ce drame, l'invasion des chars et les bombardements russes. Il a aussi imaginé, à la façon d'Eugène Delacroix, une « Liberté guidant le peuple » aux couleurs jaune et bleue de l'Ukraine sur la terrasse de l'Ambassade de France à Kyev. Une quinzaine de photos de ses oeuvres ont même été exposées dans la Galerie des Fêtes de l'Hôtel de Lassay, à la demande de la présidente de l'Assemblée Nationale, à Paris, en février.

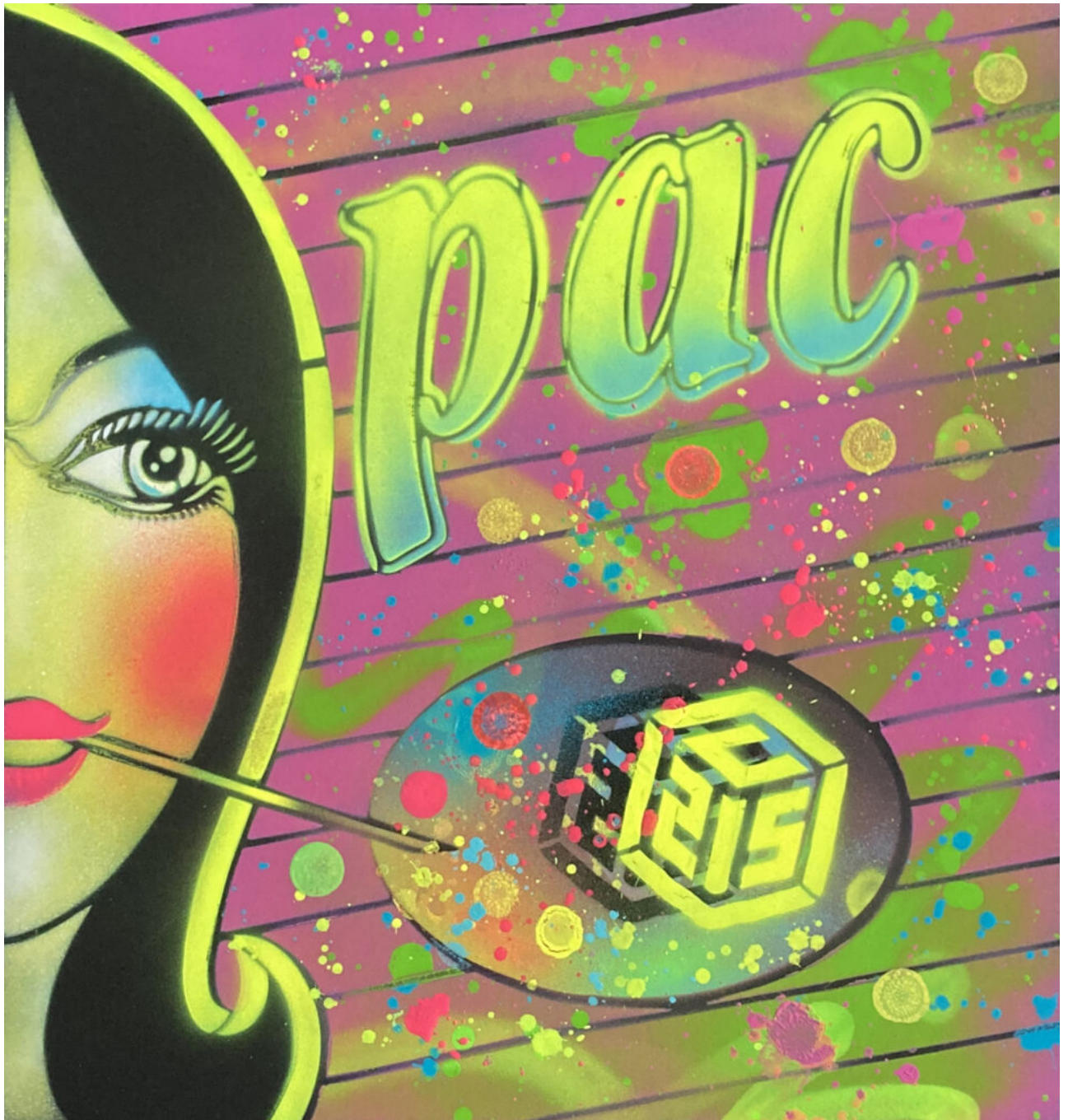
Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024



Ecrit par le 3 juillet 2024



La série de trois étiquettes réalisées par le grapheur C215 (Christian Guémy de son vrai nom) résident entre Vitry-sur-Seine et Carpentras.

En attendant ces 60 ans prévus au deuxième semestre 2023, Raphaël Vannelle espère que le prix des matières premières va retomber pour offrir à nouveau à ceux qui consomment les sirops et alcools de la

Ecrit par le 3 juillet 2024

Distillerie Blachère des tarifs qui redescendent un peu. Il attend aussi avec impatience les régates nautiques des Jeux Olympiques de juillet 2024 prévus au large de Marseille, pour y voir la mosaïque d'un des bancs de La Corniche Kennedy qui surplombe la mer. Elle figurera un « Pac/à l'eau » (clin d'oeil à PACA - Provence Alpes Côte d'Azur). Un « zeste » d'immortalité pour cette petite bouteille de sirop de citron née à Avignon et connue universellement.

[www.paccitron.com](http://www.paccitron.com) - 04 90 83 55 65