

Ecrit par le 24 novembre 2024

Châteauneuf-du-Pape, Hostellerie des Fines roches, 1er festival international du film de court métrage



Le 1^{er} festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, aura lieu à l'[Hostellerie des Fines roches](#) ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement est organisé par l'[association Act'Heures](#). Le public est invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré. On vous en dit plus.

«[Céline Pilati](#), présidente de l'association Act'Heures, nous a sollicités pour cette première édition du

Ecrit par le 24 novembre 2024

court métrage avec [Nicolas Meffre](#), dirigeant de [Link organisation](#) et nos partenaires l'[Ehpad Prosper Mathieu](#), la Chambre d'hôte '[A 2 pas des vignes](#)', l'école élémentaire [Albert Camus](#), la [Maison Brotte](#), la [Mairie de Châteauneuf-du-Pape](#) ainsi que [France Bleu Vaucluse](#), relate [Denis Duchêne](#), dirigeant de l'Hostellerie des Fines roches.»

Céline Pilati

«L'association Act'Heures est tournée vers le cinéma et a permis de produire et de co-produire des courts métrages. Ce 1^{er} festival des Anges naît à Châteauneuf-du-Pape qui est aussi terre de tournages et de cinéma. Il est également intergénérationnel puisque nous organisons deux masters class privées d'une journée. L'une se déroulera ce vendredi 22 septembre, en classe primaire Albert Camus avec des élèves de CM2 et l'autre à la maison de retraite Prosper Mathieu, en collaboration avec le club de 3^e âge de Châteauneuf-du-pape.»

«Durant cette journée,

les participants aux masters class visionneront quatre films sélectionnés, débattront avec les professionnels du film de l'écriture jusqu'à la réalisation des courts métrages, puis éliront leur film préféré. Les deux films lauréats, chacun dans sa catégorie, recevront l'un le Prix Senior et l'autre le Prix Jeunes'. »

Pourquoi avoir convoqué le Anges ?

«Parce qu'on dit toujours 'Les Dieux du Cinéma', que ce soit en France ou à l'étranger. Et on les connaît, ce sont Claude Lelouche et tant d'autres, aux Etats-Unis ce serait Tarantino... On les voit, on sait qui ils sont... Les Anges du cinéma ce sont ceux qui travaillent avec eux, mais que l'on ne voit jamais, parce qu'ils travaillent derrière la caméra : techniciens, maquilleurs et même, finalement les figurants. Pourtant c'est grâce à eux que les films peuvent se faire. Je voulais mettre en lumière ceux qui font les films.»

Le public est très chaleureusement invité ce samedi 23 septembre, à partir de 18h

à participer à la compétition pour visionner 6 courts métrages pré-sélectionnés, issus des 539 films de France et de l'international reçu par le Festival des Anges et à voter pour son film préféré. Cette rencontre festive, conçue pour être un lieu d'échanges avec le public, sera rythmée par les interventions de personnalités du cinéma et de la télévision et des équipes techniques de tournage.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Les invités du festival des Anges

Le Festival des Anges est parrainé par [Giovanni Rocca](#) comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Victoria Bedos réalisatrice de 'La Plus belle pour aller danser' et scénariste de 'La Famille Béliet' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'. Je tiens à préciser que si ce festival a pu voir le jour c'est en grand partie grâce à Nicolas de Link organisation,» conclut Céline Pilati.

Maison de retraite Prosper Mathieu

«Nous sommes très privilégiés de recevoir cette master class dans notre établissement, explique le directeur de l'Ehpad, Michel Brives, car nous souhaitons nous ouvrir le plus possible sur l'extérieur. Les résidents sont très friands à ces rencontres intergénérationnelles auxquelles participeront également des adhérents du club du 3^e âge de Châteauneuf-du-Pape. Nous serons une trentaine à participer à ce bel événement dans notre salle de cinéma.



Écrit par le 24 novembre 2024

L'école primaire Albert Camus

«Je suis enchanté par ce projet car nous sommes toujours avides de nouveautés précise Mathieu Petre, professeur des écoles de la classe, d'autant que les enfants sont très axés sur l'image. Cette master class sera une façon de les faire relativiser, de leur faire analyser ce qu'ils voient, d'autant qu'ils sont en CM2.

Les infos pratiques

Festival des Anges. Festival de Courts métrages en Provence créé et présidé par Céline Pilati. Samedi 23 septembre. Ouverture des portes à 17h30. Entrée libre. Hostellerie des Fines Roches. 1901, Route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Entrée libre.

Ecrit par le 24 novembre 2024

LE FESTIVAL DES ANGES À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



FESTIVAL INTERNATIONAL DE FILM COURT MÉTRAGE

SAMEDI 23 SEPTEMBRE
À 18H00 - **ENTRÉE LIBRE**
OUVERTURE DES PORTES À 17H30
À L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES

PARRAINÉ PAR



GIOVANNI ROCCA

INVITÉS D'HONNEUR



STÉPHANE HENON - VICTORIA BEDOS - BERNARD LE COQ



FLORENCE DEMAY - GREGORY QUESTEL

EN PARTENARIAT AVEC



chateaufinesroches.com

Écrit par le 24 novembre 2024

30 ans après, la Confrérie des Taste-Fougasse se décarcasse toujours pour promouvoir le pain typique de notre région



La Fête des 30 ans de la Confrérie des Taste-Fougasse aura lieu le 7 octobre à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

C'est l'ancien maître nougatier de Sault, André Boyer, qui la préside aujourd'hui. Mais elle a été créée le 6 juin 1993 à l'initiative d'un couple de bons vivants, Cécile et Roland Vincent. Ce pianiste et chef d'orchestre (aujourd'hui 85 ans) est célèbre pour avoir composé nombre de tubes à partir des années 68 pour Michel Delpech (Chez Laurette, Pour un flirt, Les divorcés, Wight is Wight, Quand j'étais

Ecrit par le 24 novembre 2024

chanteur...), pour Dalida, Françoise Hardy ou Serge Reggiani, mais aussi Céline Dion (D'amour ou d'amitié).

« Au départ, explique André Boyer, il y avait une bande de copains, des avignonnais comme l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique (connu pour le générique de « Goldorak » en 1978) et qui travaillait pour le label de disques Eddie Barclay. Avec Roland, toujours prêt à faire la fête, ils se sont dit : 'Si on faisait une chanson sur la fougasse et on l'entonnerait à la fin des repas ! Ce serait notre Ode à la joie à nous'. Sitôt dit, sitôt fait, c'est sur la grande Place de Sorgues qu'a eu lieu la 1ère fête de la confrérie. »



André Boyer découpe la Fougasse aux Grattelons qu'il sort du four © DR

« On était et on est toujours bénévoles. Avec comme moteur, le plaisir, l'amitié, la convivialité. Petit à

Ecrit par le 24 novembre 2024

petit, les Compagnons des Côtes du Rhône nous ont rejoints, on a fêté les vins primeurs ensemble en novembre aux Halles d'Avignon. Depuis, on participe régulièrement à la Fête de la Truffe ou au Salon de l'Agriculture, on quadrille le Vaucluse voire, quand on est invité, les Bouches-du-Rhône avec d'autres Confréries (du calisson, de la fraise, de la cerise, des Côtes du Rhône, du Ventoux, du Luberon) qui partagent le même goût des bonnes choses de chez nous, de notre terroir, de nos artisans, maraîchers, viticulteurs... » ajoute notre épicurien André Boyer. Mais André Boyer et ses copains ont aussi un cœur ! En 1997, avec les Taste-Fougasse et ses amis artisans de bouche, il avait confectionné un nougat qui a figuré dans le Livre Guinness des Records (12,45m de long et 4,45m de large). Il avait été découpé en petites portions et vendu au profit d'une association caritative.

« Des fougasses, il y en a pour tous les goûts » explique André Boyer qui, depuis qu'il a pris sa retraite de maître nougater, a conçu un laboratoire de pâtisserie à la maison sur la route de Saint-Trinit à Sault. « La recette de base est la même (farine, eau, sel, levure, huile d'olive), après on peut en faire au romarin, aux lardons, au parmesan, au chèvre, au Roquefort, au jambon, à la tomate, c'est infini. »



Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024



De nombreuses personnalités ont été intronisées à la confrérie, comme Véronique Sanson, Annie Girardot et Michel Delpech © DR

Parmi les personnalités intronisées au long de ces 30 ans, le producteur de disques Eddie Barclay, avec qui travaillait Roland Vincent, Danièle Evenou et son mari Georges Fillioud, ancien ministre de la Communication de François Mitterrand en 1981, Véronique Sanson, Michel Delpech, le chansonnier Jean Amadou, le comédien Michel Duchaussoy, le spécialiste du berlingot de Carpentras, Serge Clavel, l'ancien chef des cuisines de la Préfecture de Vaucluse, Jean Farigoule, le traiteur de l'Isle-sur-la Sorgue, Yves Meffre, l'ancien maire de Ménerbes, par ailleurs heureux producteur au cinéma de « Emmanuelle en Thaïlande » et de la série culte « Les bronzés », le MOF (meilleur ouvrier de France) du stuc à Mazan, Patrick Zambelli, ou encore Thierry Lagneau, le maire de Sorgues.

Le 7 octobre, la Fête des 30 ans de la Confrérie aura lieu à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. Réservation ouverte tant qu'il y a des places (www.chateaufinesroches.com).

Ecrit par le 24 novembre 2024

« La Fougasse aux Grattelons »

(Chansons dont la musique est co-signée Roland Vincent / Alain Musichini et les paroles Cécile Vincent / Enriquer Fort) :

Si les barbiers ont Séville et les divas l'opéra
S'il y a du soleil aux Antilles et de gros cigares à Cuba
Si Paris a la Tour Eiffel et Marseille sa Canebière
S'il y a de la bière à Bruxelles, le 22 est toujours à Asnières
De Cucuron à Montfaucon on nous prend tous pour des cons
De Velleron à Cucuron on nous gave de melons !
Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont !
Qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus bon, c'est le pont !
Mais non, grand couillon...

Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET Y'A RIEN DE PLUS BON
QUE LA FOUGASSE QUE LA FOUGASSE
Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET DE PLUS BON
QUE LA FOUGASSE AUX GRATTELONS...

Si les gondoles sont à Venise, les berlingots à Carpentras
Et si Big Ben a sa Tamise et les Basques la chistera
Si la Hollande a ses tulipes et l'Italie sa Tour de Pise
A Cogolin on fait des pipes, à Châteauneuf on intronise
De Roussillon jusqu'à Vaison, on taquine le bouchon
Et de Robion à Mormoiron, on est tous des gros cochons
Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont.... reprise !

Châteauneuf-du-Pape, Deux femmes à la tête de Saint-Préfert

Ecrit par le 24 novembre 2024



« **Famille Isabel Ferrando Saint-Préfert** », le nouveau nom du Domaine s'affiche, couleur azur & argent sur la façade de la propriété. Et certains vigneron du coin, machos voire jaloux, s'étranglent quand ils voient **Isabel Ferrando**, à la une de la Revue des Vins de France de septembre 2023, surnommée « La papesse de Châteauneuf »...

Son histoire d'amour avec la vigne remonte aux années 2 000.

A l'époque, Isabel Ferrando quitte le monde de la banque pour poser ses valises en 2002 Chemin Saint-Préfert, au sud du village de Châteauneuf. Avec son mari (Germain Giraud, meunier et patron du moulin éponyme au Thor) et sa fille, Guillemette, 5 ans. Elle découvre alors ce monde nouveau, ce terroir, ces cépages, ces galets roulés et ces saffres.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Dès 2 003, [Robert Parker](#), le redouté critique et dégustateur américain

qui a bouleversé la vie de nombre de vignerons, titre « A star is born » dans son dictionnaire des vins, en parlant d'Isabel Ferrando. Ce qui lui vaut instantanément une renommée mondiale. En 2007, elle obtient la note mythique de 100 / 100, et ça continue en 2020 avec [Jeb Dunnuck](#), un autre critique américain qui la classe carrément dans son Top 10, devant le Champagne Louis Roederer (14ème)... Quant au meilleur sommelier du monde, [Olivier Poussier](#), dans son « Guide des Meilleurs Vins de France 2024 » (à paraître le 24 août prochain), il classe parmi ses coups de cœur le Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022 du [Domaine de la Famille Ferrando](#), qui associe, dit-il « la maturité à la fraîcheur, qui est très aérien, avec des élevages poudrés, des arômes coincés entre la Roussanne bien mûre et juteuses et fruits jaunes et une dimension minérale qu'apporte la Clairette ».

Aujourd'hui Isabel Ferrando,

est à la tête de 24 hectares de vignes, 2/3 en appellation Châteauneuf, 1/3 en AOC Côtes-du-Rhône. Elle produit 60 000 bouteilles par an, dont 75% sont exportés surtout vers les Etats-Unis et la Communauté

Écrit par le 24 novembre 2024

Européenne. Malgré la baisse de consommation de vin rouge, elle ne s'inquiète pas. « Nous nous adaptons à la demande, avec moins de rusticité, moins d'alcool, plus de fraîcheur et de fruité pour nos rouges. Quant aux blancs qui connaissent un véritable engouement, notamment auprès des jeunes, nous avons sorti un petit vin de France qui s'arrache, (10 000 bouteilles commercialisées), avec la cuvée 2022 à 13° « Stella ducit », qui était la devise du Thor (« L'étoile nous guide »), en hommage à Germain, le papa de Guillemette qui nous a quittés les 22 mai 2019. »

Au bout du Chemin Saint-Préfert,

les vendanges viennent de débiter tambour battant pour les blancs « Avec une équipe de 19 saisonniers colombiens et équatoriens extraordinaires » souligne Isabel Ferrando. « Il travaillent avec notre douzaine de salariés, dont pour moitié des femmes. 2024 sera un millésime magnifique, on a eu du soleil et de la chaleur quand il fallait, de la pluie fin juillet et le week-end dernier, pas de mildiou, c'est parfait ». Elle qui a investi 3M€ en 2009 dans une nouvelle cave de vinification, qui a rénové tout le matériel de pressage et de fermentation des grappes, élève 1/3 de ses vins en cuves béton, 1/3 en foudres de chêne et 1/3 en amphores de terre cuite.

Écrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024

Isabel Ferrando et sa fille, Guillemette

Cette année 2023 marque une date particulière pour Isabel Ferrando,

avec l'arrivée au domaine de sa fille, [Guillemette](#), que rien au départ ne destinait au métier de la vigne. Elle l'explique elle-même : « Certes, j'ai grandi au milieu des raisins, des barriques et des tonneaux mais à 18 ans je suis partie à Paris où j'ai fait hypokhâgne et khâgne. A l'époque, je me suis dit « Jamais je ne ferai de vin. Avec la crise sanitaire et le confinement, j'ai suivi les cours de l'Université Dauphine par internet et passé ma licence d'économie appliquée en ligne, ici, à Châteauneuf. J'ai cherché un job d'été, mais comme les caveaux, les bars et les restaurants étaient fermés et qu'on avait du mal à trouver des saisonniers, j'ai donné un coup de main au domaine. Et j'ai adoré. Mais je n'ai rien dit à maman. J'ai alors poursuivi mes études à Londres, puis dans une école de commerce de Berlin, pour un master de management. Mais devenir consultante, derrière un bureau, ne me disait rien. »

« Je voulais du concret, sur le terrain.

J'ai eu l'idée de travailler sur un BTS viti-oenologie à Beaune, au coeur de la Bourgogne, avec comme maître de stage, Jean-Marc Roulot. Là, ça a fait tilt ! La révélation, que du bonheur. Ma décision était prise de rejoindre maman, mais auparavant, pour parfaire mes connaissances, je suis allée en Californie, dans un vignoble de la Napa Valley, la Mecque du vin USA, puis en Afrique du Sud et je m'apprête à passer 2 mois en Espagne. Après je m'installerai ici, où maman me transmettra son expérience et m'aidera pour la gestion du Domaine et moi, je m'occuperai plutôt de la production ».

En février dernier, le journaliste [Roberto Petronio](#)

classait les vins du domaine « Famille Isabel Ferrando Saint-Préfert » parmi l'élite des grenaches du monde. 70 cuvées avaient été sélectionnées et il avait donné une note de 98-99 / 100 à la Cuvée Châteauneuf-du-Pape Colombis. « En 20 ans, Saint-Préfert, entre les mains d'Isabel Ferrando, est devenu un domaine majeur. Elle est passée de vins plantureux à des vins fins et précis. Cette cuvée s'inscrit au sommet de notre classement par son raffinement et son toucher de bouche gracieux, sans rien perdre de son âme méridionale ». Déjà seule, Isabel Ferrando atteignait des sommets. Ensemble, avec sa fille Guillemette, elles vont sans doute tutoyer les étoiles. Une nouvelle aventure commence. Un nouveau chapitre va s'écrire mais à quatre mains !

Écrit par le 24 novembre 2024



Foudres

Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit

Ecrit par le 24 novembre 2024



Si pendant longtemps, Châteauneuf-du-Pape s'est contentée de n'être 'que' la plus ancienne Appellation d'origine contrôlée (AOC) au monde, le village vaclusien aux 13 cépages joue aujourd'hui la carte de la culture et de l'art de vivre toute l'année.

Châteauneuf-du-Pape c'est avant tout la culture de la vigne. C'est désormais aussi celle de l'esprit. Résidence d'été de la papauté depuis l'an 1314, le village de 2 000 habitants a commencé par apprivoiser Avignon, sa bouillonnante voisine, dont la 77e édition du festival de théâtre vient de battre tous les records. Une soif de culture qui a fait de Châteauneuf la première commune à accueillir en 2015, avec un succès jamais démenti depuis, des spectacles délocalisés du festival Off. Un essaimage du spectacle vivant aujourd'hui largement copié par les villes alentours.

L'an dernier, la municipalité a aussi lancé 'Les causeries de Châteauneuf-du-Pape'. Des rencontres philosophiques de haute volée, ouvertes au public, qui précèdent l'été. Cette année Michel Onfray et François-Xavier Bellamy étaient venus évoquer le thème 'Temps long et maturation'. Le tout animé par Franck Ferrand, historien, conférencier, auteur et homme de media que l'on retrouve notamment lors des étapes du Tour de France afin de relater l'Histoire des lieux emblématiques jalonnant le parcours de la grande boucle.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Le philosophe Michel Onfray et le spécialiste en histoire Franck Ferrand en dédicace lors de la dernière édition des 'Causeries de Châteauneuf-du-Pape'. ©DR

Des bulles dans le Châteauneuf !

Si Châteauneuf-du-Pape se décline en évènements festifs et gourmands tout au long de l'année, le village fait maintenant la part belle au 9e art. En juin dernier, il a accueilli la 3e édition de son festival de BD initié par Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie locale A. Blachère à qui l'on doit le dorénavant célèbre 'Pac à l'eau'. Un sirop de citron naturel s'écoulant à plus de 800 000 bouteilles par an, qui vient de célébrer ses 60 ans avec une édition limitée d'étiquettes 'collectors' signées par le grapheur C215 et le peintre Claude Vialat.

Écrit par le 24 novembre 2024



A Châteauneuf-du-Pape, le 9e art est désormais comme un poisson dans l'eau... Ou plutôt comme un poisson dans le vin... Ou finalement comme un poisson dans le Pac à l'eau. ©DR

Ancrée dans ses traditions, Châteauneuf n'en oublie pas pour autant son passé. Ainsi, la commune a profité de la parenthèse du Covid pour moderniser le format de sa traditionnelle fête médiévale de la Véraison. Elle reste cependant toujours l'occasion de rappeler son histoire médiévale avec l'arrivée des papes au XIVe siècle. Près de 35 000 visiteurs ont participé début août aux festivités de cette 36^e édition où vigneron et habitants du village revêtent leurs costumes d'époque entourés des troupes de comédiens et de passionnés du Moyen-âge.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Chaque été, Châteauneuf célèbre l'installation des papes, qui ont fait du village leur résidence d'été au début du XIVe siècle, lors d'une grande fête médiévale réunissant près de 35 000 visiteurs. ©DR

Une terre de vigne et de gastronomie

Mais Châteauneuf-du-Pape reste aussi avant tout une terre de vigne. L'appellation dispose [d'une vinothèque](#) à la hauteur de la réputation de sa production devenue officiellement la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) mondiale en 1936 après avoir initiée cette démarche de certification dès 1923 ! Baptisée [Vinadea](#), cette nouvelle vitrine entièrement réaménagée portée par les vignerons du syndicat de Châteauneuf-du-Pape est creusée dans la matrice géologique même de l'appellation castel papale, en plein cœur du village.

Lieu dédié au grand public comme aux professionnels, cette maison des vins propose toute une série d'ateliers participatifs de dégustation classique mais aussi des initiations géo-sensorielles permettant de déceler les subtilités des sols et leur impact sur le caractère unique des vins ou bien encore une découverte du vin au travers du sens du toucher. Outre les vins de l'ensemble des domaines des 3 200 hectares de l'appellation répartie sur Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues on y retrouve également des formations, des événements, des expositions et avec une collection incomparable de taste-vins.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Située dans les entrailles du village, Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape, propose notamment des dégustations alliant sens du toucher et grands crus locaux.

©Charlène Pélut

Une étoile parmi les vignes

Terre d'Art de vivre également, Châteauneuf, site remarquable du goût depuis 2006, dispose à nouveau d'une grande table à la hauteur de la renommée de ses vins. Véritable institution gastronomique depuis 1922, La Mère Germaine (une ancienne cuisinière au Palais de l'Élysée) a, sous l'impulsion d'Isabelle et Arnaud Strasser, repris des couleurs ses dernières années en décrochant une étoile au guide Michelin. Et depuis l'an dernier, c'est le talentueux Chef belge Christophe Hardiquet (2 étoiles Michelin pour son restaurant 'bon bon' à Bruxelles) qui s'est installé dans les cuisines de l'hôtel-restaurant offrant une vue imprenable sur les vignes depuis ses terrasses.

[Laurent Garcia](#) de [l'Echo du mardi](#) pour [Réso hebdo éco](#)

Pratique :

- Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de [l'office de tourisme](#). 04 90 83 71 08. <https://www.poptourisme.fr/chateauneuf-du-pape/chateauneuf-du-pape/>
- Les causeries de Châteauneuf-du-Pape. Prochaine édition : vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin 2024
- Festival en Bulles. Prochaine édition : samedi 15 juin 2024.

Écrit par le 24 novembre 2024

- Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape. 8, rue Maréchal Foch. 04 90 83 70 63. vinadea@chateauneuf.com - www.vinadea.com
- Hôtel-restaurant La Maire Germaine. 3, rue du Commandant Lemaître. 04 28 69 00 60. comptoir@lameregermaine.info - www.lameregermaine.com

Pour la « Fête de la Véraison », Châteauneuf-du-Pape replonge avec délice dans son passé médiéval

Ecrit par le 24 novembre 2024



La 36ème Fête de la Véraison s'est tenue ce week-end à Châteauneuf-du-Pape.

La véraison, c'est le moment précis où les feuilles de vigne passent du vert au rouge, signe de maturité des grappes de raisin. Et à Châteauneuf-du-Pape, la population en profite pour faire la fête comme au temps de Clément VI, au XIVème siècle.

Autour du maire, Claude Avril, les membres de l'office du tourisme et les bénévoles de tous âges donnent de leur temps pour organiser ce 1er week-end d'août où vauclusiens et touristes affluent en famille, à la bonne franquette dans les rues et ruelles transformées en marchés, campements et ateliers.

Sur la Place des Ripailles ou de la Fontaine comme sur le parvis de la Chapelle Saint-Théodorit, jongleurs, cracheurs de feu, troubadours, fauconniers, chevaliers, écuyers, soldats sous leurs armures, danseurs, saltimbanques, joueurs de cornemuse animent le village.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Les boucliers et leurs bannières héraldiques © Andrée Brunetti

Des stands de pains, fromages, charcuteries, galettes salées et sucrées, bières, hypocras attendent jusqu'à dimanche soir les 30 000 visiteurs qui ne rateront pas cette 36ème édition de la Véraison après une interruption due à la crise sanitaire. Les restaurateurs du coin aussi participent en proposant des menus spéciaux « Fête médiévale », les vignerons des caves et caveaux réputés de Châteauneuf font goûter leurs rouges pourpres ou leurs blancs à robe dorée. Des vins hors du commun qui disposent de 13 cépages possibles pour leur assemblage (8 pour les rouges : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Counoise, Muscardin, Cinsault, Vaccarèse, Terret et 5 pour les blancs : Roussanne, Clairette, Picpoul, Picardan Bourboulenc) avec une richesse aromatique que les autres appellations leur envient. Un marché médiéval invite également les passants à découvrir produits du terroir, mais aussi bijoux, maroquinerie, armures, boucliers, épées et arcs en bois pour les enfants.

Châteauneuf-du-Pape joue à fond la carte de la convivialité avec son histoire, son patrimoine, sa culture et son savoir-faire vigneron pendant 3 jours avec la Véraison, en attendant les vendanges.

Écrit par le 24 novembre 2024



Tenues médiévales et épées pour enfants © Andrée Brunetti

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



Châteauneuf-du-Pape propose la 36^e 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

Ecrit par le 24 novembre 2024

grand retour et associe les vigneron, 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 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

Ecrit par le 24 novembre 2024

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 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 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 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.

Écrit par le 24 novembre 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).

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 24 novembre 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 24 novembre 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 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 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.

Écrit par le 24 novembre 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

Écrit par le 24 novembre 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.

Ecrit par le 24 novembre 2024



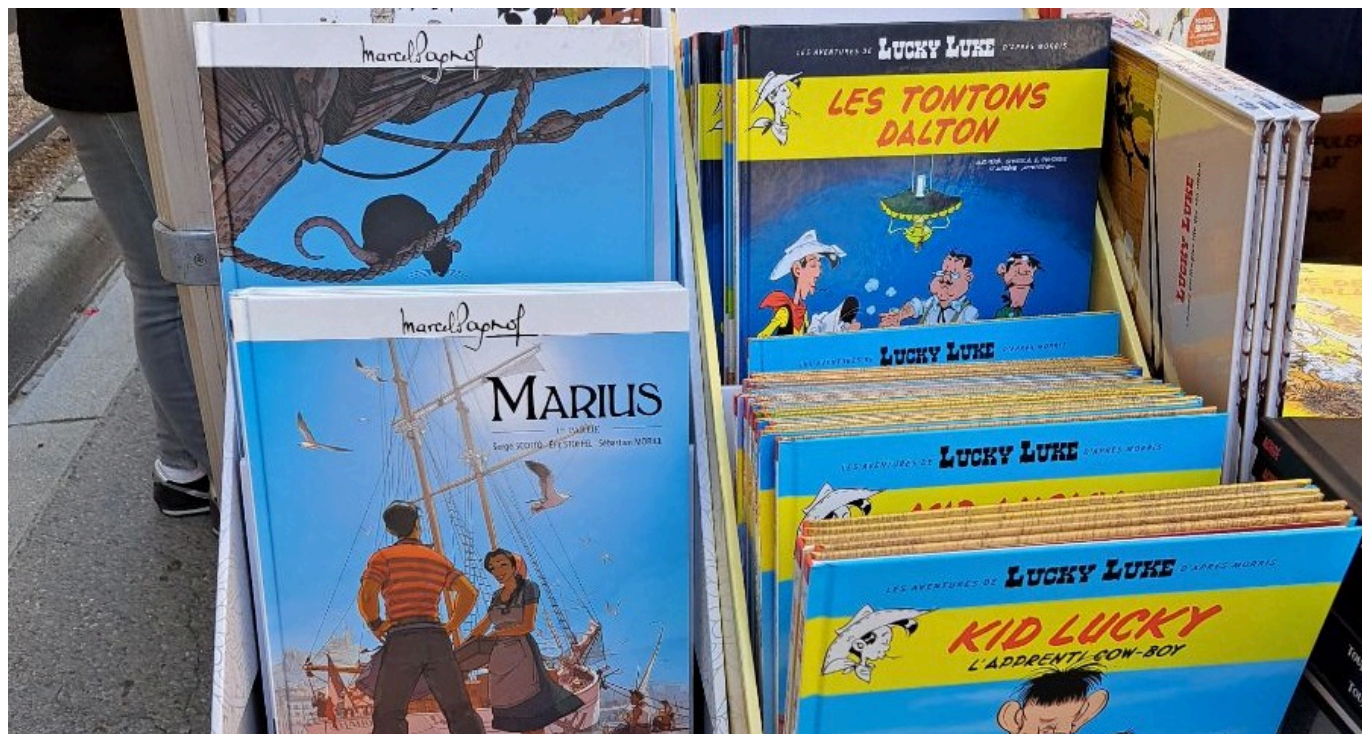
Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

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 24 novembre 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 ».

Écrit par le 24 novembre 2024



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

Ecrit par le 24 novembre 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 ».

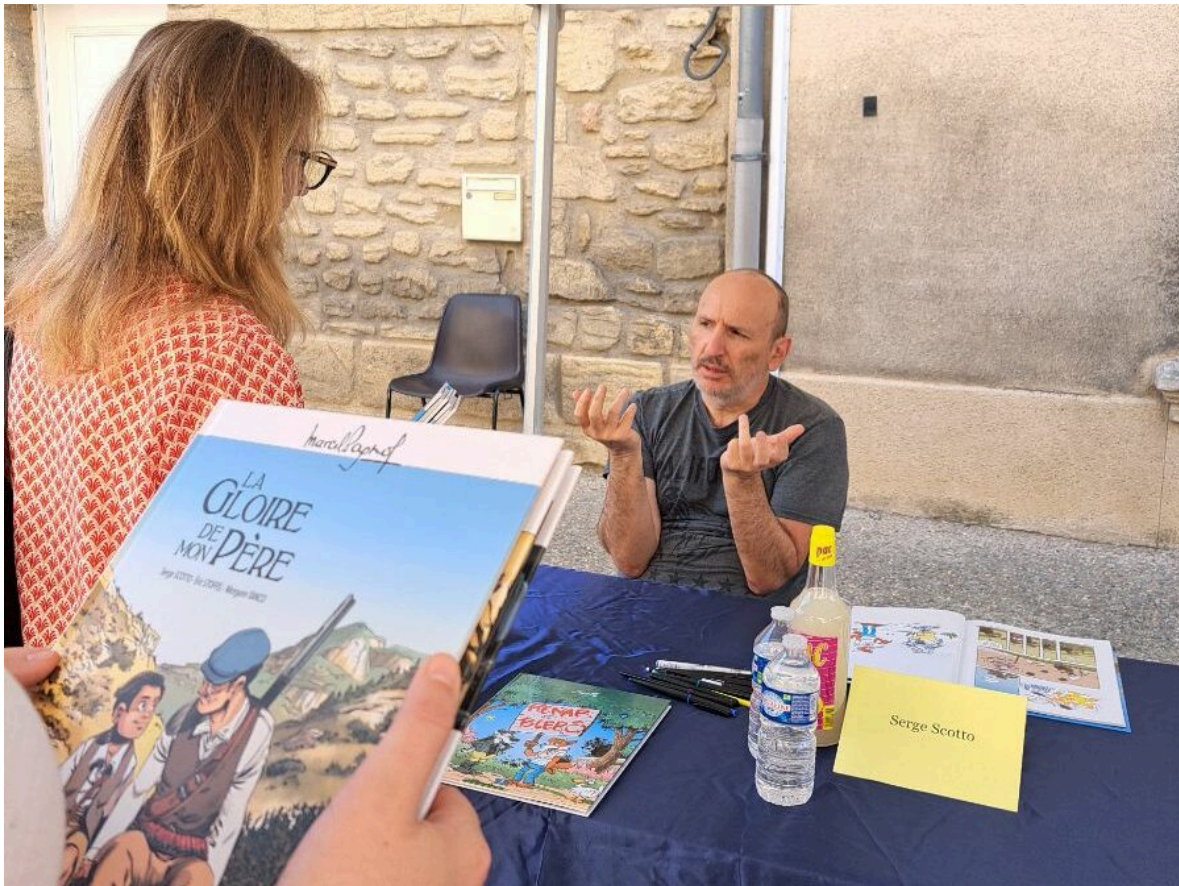


Achdé, alias Hervé Darmenton, l'auteur de Lucky Luke depuis 2001.

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 24 novembre 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 Soupetards), 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^e 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^e 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^e 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^e édition du festival.
- Franck Margerin, dessinateur et scénariste de *Ricky banlieue* et *Shirley & Dino*.

Écrit par le 24 novembre 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

Écrit par le 24 novembre 2024



© Régis Loisel

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024

©Jean-Charles Kraehn



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

V.A.