

Ecrit par le 24 novembre 2024

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



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

Écrit par le 24 novembre 2024

vieillessement, 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, 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

Ecrit par le 24 novembre 2024



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 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

Écrit par le 24 novembre 2024

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. »



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

Ecrit par le 24 novembre 2024

forme d'irresponsabilité face aux problèmes qui nous font face. Le pire slogan c'est celui de l'actuel locataire de l'Élysée « 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'élu 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. »

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 événement ». 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

Écrit par le 24 novembre 2024

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 smartphone, 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

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 24 novembre 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.

Écrit par le 24 novembre 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 24 novembre 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 24 novembre 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 sercetaire 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

fetes@mairie-chateauneufdupape.com

Écrit par le 24 novembre 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  

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 ».

Écrit par le 24 novembre 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'École Hôtelière d'Avignon](#). Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Ecrit par le 24 novembre 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 24 novembre 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!

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024



Écrit par le 24 novembre 2024

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

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024



Écrit par le 24 novembre 2024

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

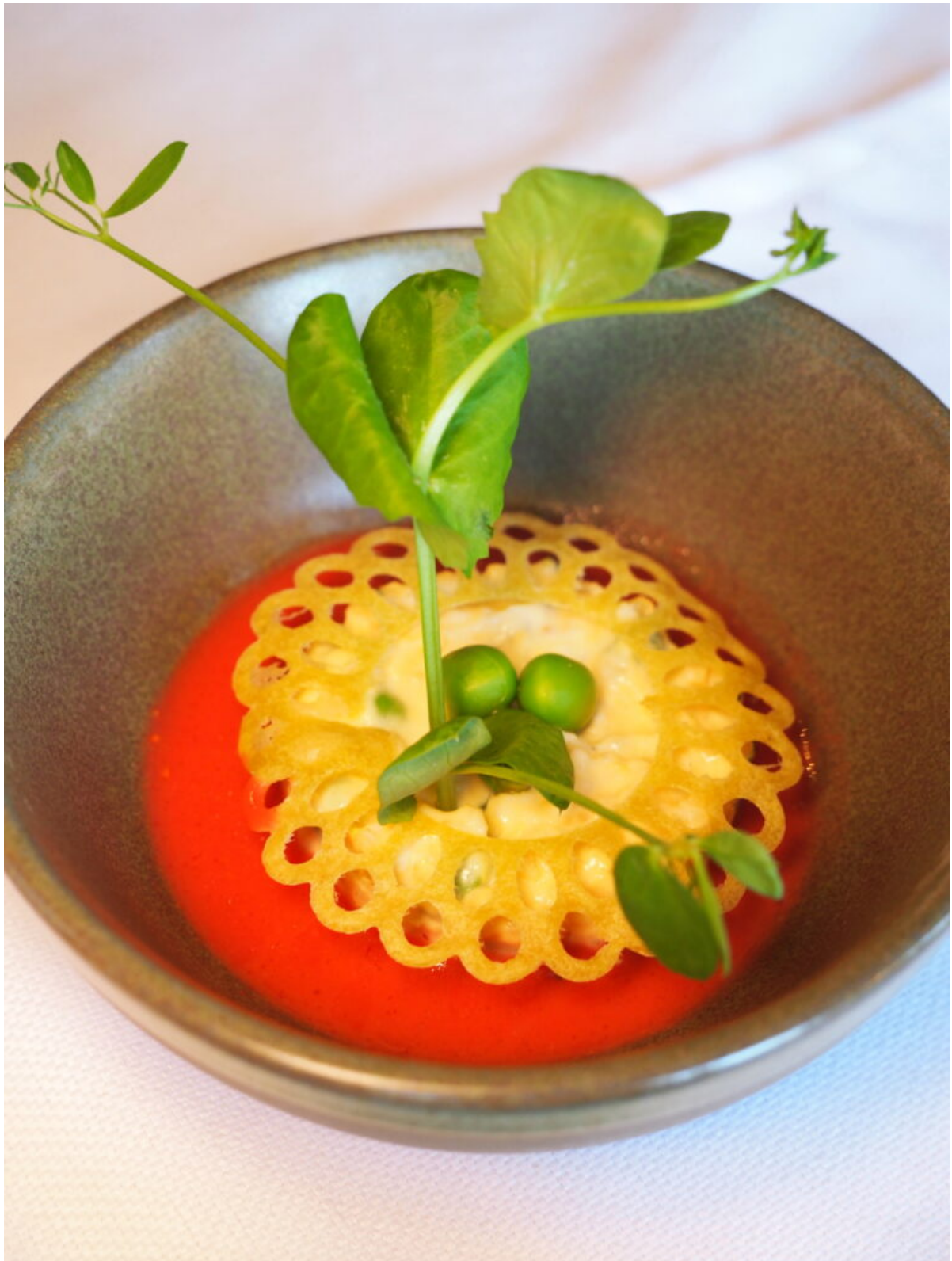
Enfin, pour le dessert, c'est [Ewen Martin](#), chef de cuisine de 28 ans à [l'Hôtel des Bories de Gordes](#) a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet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

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

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

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024

Ecrit par le 24 novembre 2024



Écrit par le 24 novembre 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

www.hotellerie-restauration.fr

www.terredevins.com

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

Ecrit par le 24 novembre 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 ».

Écrit par le 24 novembre 2024

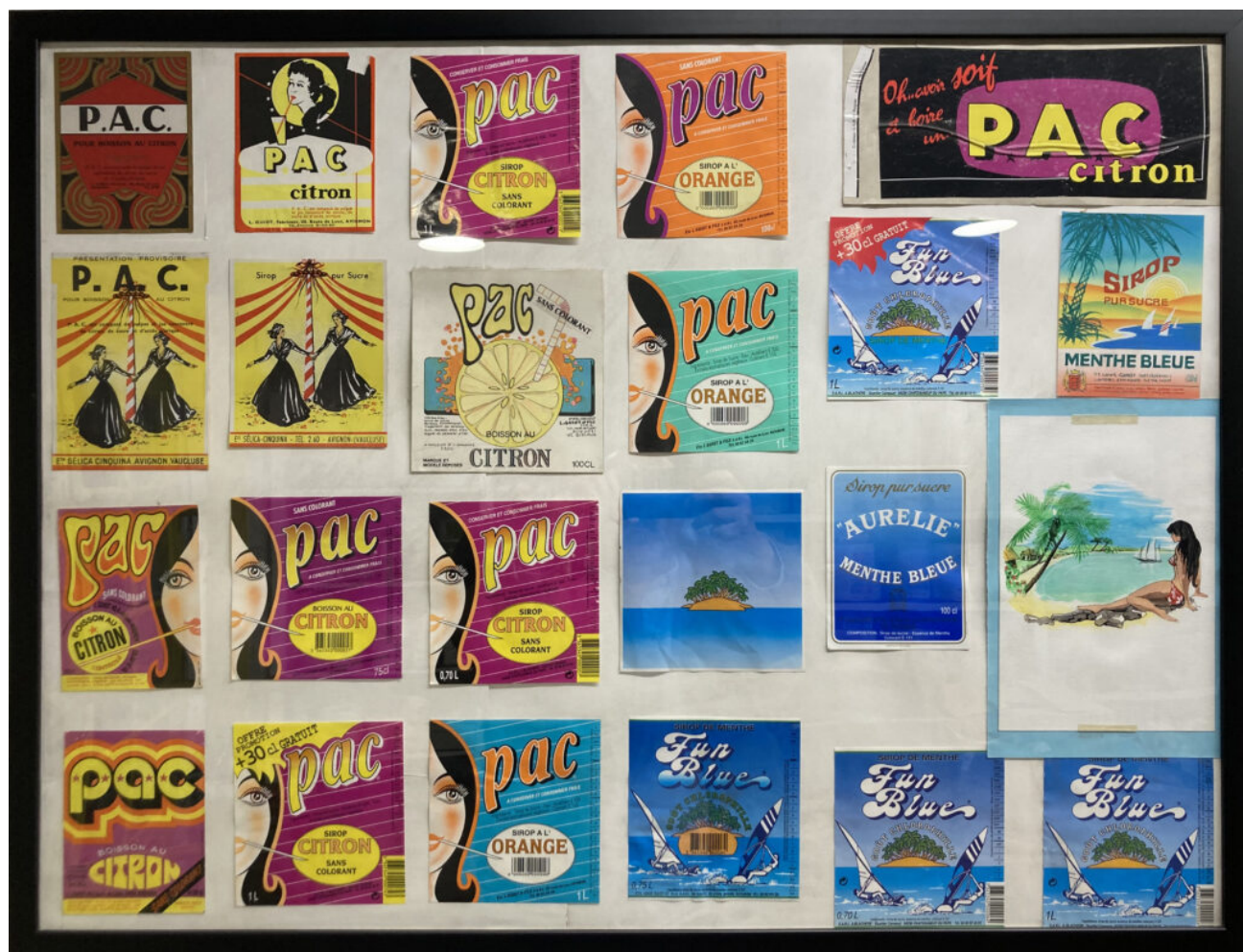


Raphaël Vannelle, directeur de la Distillerie A. Blachère

Écrit par le 24 novembre 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

Écrit par le 24 novembre 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 remplis 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 24 novembre 2024



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

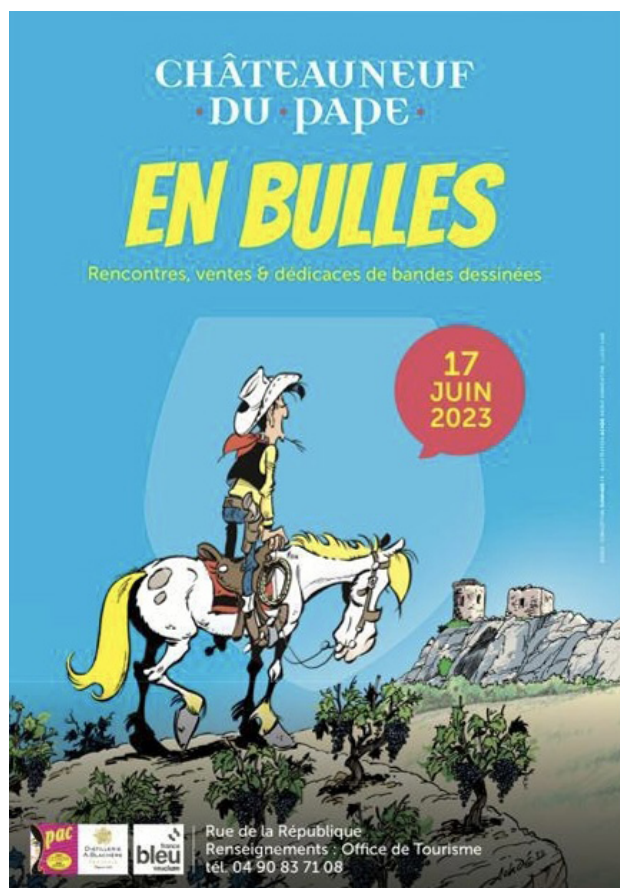
La Maison A. Blachère cultive la proximité, elle a le souci de l'empreinte carbone et travaille avec des voisins, [l'Imprimerie de l'Ouvèze](#) à Sorgues pour ses étiquettes (1,3 million par an), [Smurfit](#) au Pontet pour ses cartons, des jus de citrons qui viennent d'un fournisseur de la région niçoise,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

Ecrit par le 24 novembre 2024

sirops Eygubelle 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 24 novembre 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 24 novembre 2024



Écrit par le 24 novembre 2024

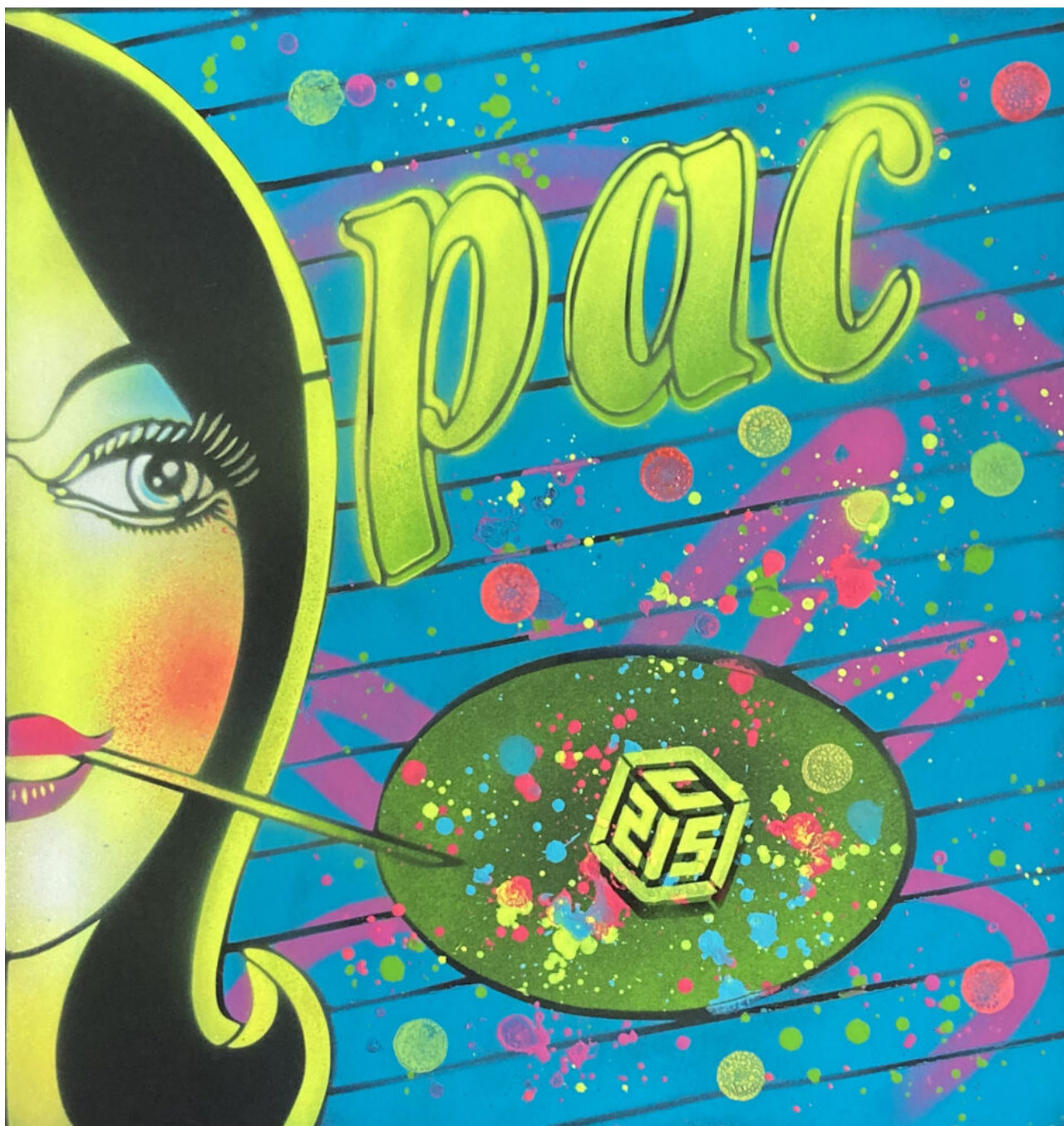
L'étiquette réalisée par le peintre nîmois Claude Viallat

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 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 2024



Ecrit par le 24 novembre 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

Écrit par le 24 novembre 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 - 04 90 83 55 65

Le manga sur le vin tourné à Châteauneuf-du-Pape arrive sur Apple TV+



Dès demain, les utilisateurs de la plateforme de streaming Apple TV+ pourront découvrir la mini-série « Les Gouttes de Dieu », adaptation du manga du même nom de Tadashi Agi portant sur l'univers de l'œnologie. Les spectateurs pourront y découvrir les vignobles de Châteauneuf-du-Pape, où une partie du tournage s'y est déroulée.

Écrit par le 24 novembre 2024

« Alexandre Léger (incarné par Stanley Weber), créateur du célèbre Guide des vins Léger et figure emblématique de l'œnologie, vient de décéder. Il laisse derrière lui Camille (incarnée par Fleur Geffrier), sa fille, qui n'avait plus vu son père depuis la séparation de ses parents, alors qu'elle n'était âgée que de neuf ans. Lorsque Camille s'envole pour Tokyo où le testament de Léger lui est lu, elle découvre que son père lui a légué une extraordinaire collection de vins. Cependant, pour obtenir cet héritage, Camille doit affronter Issei Tomine (incarné par Tomohisa Yamashita), un brillant œnologue que son père avait pris sous son aile et qu'il qualifiait, dans son testament, de 'fils spirituel' ».

Cette mini-série américano-franco-japonaise en huit épisodes, créée par Quoc Dang Tran et disponible dès demain sur la plateforme de streaming Apple TV+, est l'adaptation du manga « Les Gouttes de Dieu », écrit par Tadashi Agi et dessiné par Shu Okimoto. L'œuvre plonge le spectateur aux confins des subtilités de l'œnologie, au cours d'un voyage initiatique entre Tokyo et les vignobles français et plus particulièrement l'Appellation Châteauneuf-du-Pape. En effet, le tournage, qui a eu lieu en 2021, s'est en partie déroulé au [domaine Beaucastel](#), dans notre département de Vaucluse.

« Les Gouttes de Dieu » disponible sur Apple TV+ à partir du vendredi 21 avril

Si les adaptations de manga en prises de vues réelles qui ont su conquérir le cœur des spectateurs, des critiques et des adeptes de bandes dessinées japonaises se comptent sur les doigts de la main - on pense notamment à « Old Boy », « Battle Royale », « Alita : Battle Angel » ou « Nicky Larson et le Parfum de Cupidon » (étrangement) - cette production internationale, diffusée dès la rentrée sur France 2, saura au moins ravir les Vauclusiens, dont la région sera particulièrement mise en lumière au cours de cette mini-série.

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !

Ecrit par le 24 novembre 2024



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère - Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats - blanc ivoire et beurre de cacao - et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

Écrit par le 24 novembre 2024

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-

Écrit par le 24 novembre 2024

du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon - Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimonio blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets. Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre quand ça s'arrête, ça manque d'empathie, mais depuis la fin du tournage, j'ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série 'Léo Mattéi' sur TF1, pour 'Meurtres à Font-Romeu' sur France 3. Je suis content d'avoir participé à cette série avec de

Écrit par le 24 novembre 2024

magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes, comme une famille. Notre boulot c'est aussi notre passion c'est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d'y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l'amour, du bonheur, une part de rêve, c'est le principal. D'ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

Châteauneuf-du-Pape : le marché Les Taulejades obtient le label 'Année de la Gastronomie'

Ecrit par le 24 novembre 2024



Le marché de la gastronomie Les Taulejades, qui a eu lieu les 9 au 11 décembre derniers à Châteauneuf-du-Pape, vient d'être labellisé 'Année de la Gastronomie'. C'est le second projet accompagné par la CCI de Vaucluse, après le Festival des Vieilles recettes à l'Isle-sur-la-Sorgue, qui obtient cette labellisation.

L'événement Les Taulejades, organisé par Sébastien Cuscusa, réunit 50 exposants et propose des produits du terroir et des dégustations de vin. Il a pour objectif de devenir un événement majeur récurrent de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Accompagné par Patricia Herrera et Julie Montoro, conseillères entreprises et territoires à la CCI de Vaucluse, dans le montage et l'instruction de son dossier de candidature pour l'appel à projets 'Année de la Gastronomie', ce marché a obtenu une subvention de 20 000€. L'appel à projets s'inscrit dans le programme France Relance et a pour objectif de soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.

Ecrit par le 24 novembre 2024

V.A.