

Le Baryum 56 : de la cerise à la tasse, découvrez le monde de la caféologie



Trois mois après son ouverture, tout se passe bien pour <u>le Baryum 56</u>. Le bar à cocktails d'Avignon développe plusieurs projets comme l'organisation d'ateliers de découverte, dont le premier, autour du café, aura lieu ce samedi.

Située rue des trois faucons à Avignon, <u>le Baryum 56</u> c'est le bar à cocktails qui vous proposent de vivre une expérience gustative en plus de passer un moment chaleureux et festif. Souhaitant s'ancrer au cœur de la ville et de la vie des habitants, le bar propose une large offre de cocktails, avec et sans alcool, ainsi qu'une large gamme d'alcool. Pour agrémenter ces boissons, des planches de charcuterie et de fromage



sont proposées.

<u>Lire également : « (Vidéo) Le Baryum 56 : votre nouveau bar à cocktails en centre-ville d'Avignon »</u>

Depuis l'ouverture du bar, en novembre dernier, tout se passe bien pour Hadrien et Caroline, les gérants. Tellement bien, qu'ils développent plusieurs projets annexes comme l'organisation d'ateliers de découvertes (initiation au café ou à la création de cocktails), qui se dérouleront au bar. Le premier atelier, qui aura lieu les samedis 11 et 18 février, sera consacré à la découverte du café et animé par les Avignonnais de <u>Pépite de Café</u>.

Cet atelier, d'une durée d'une heure et limité à 10 participants, vous permettra de découvrir le parcours du café, de la cerise à la tasse. Egalement, pour éveiller vos sens (goût, odeur, texture) et initier votre palais aux saveurs et terroirs du café, six cafés sélectionnés avec soin par Pépite de Café seront à déguster. A la fin de l'atelier, les participants repartiront avec les outils nécessaires pour choisir le café qui leur convient.

Alors, que vous soyez un simple curieux ou un amateur confirmé, laissez-vous tenter par cet atelier proposé par le Baryum 56 et Pépite de Café.

Atelier initiation à la caféologie les samedis 11 et 18 février de 15h à 16h, au Baryum 56, 21 rue des trois faucons, Avignon. Réservation obligatoire sur pepitedecafe@gmail.com ou au 06 70 83 76 27.

Roquemaure : balade et dégustation de vin

Vendredi 5 août, une balade en hauteur par le chemin du Roca trouca sur la colline est organisée à Roquemaure. Le point de vue, à 360°, offre la découverte des vignobles, du Rhône, de Châteauneuf-du-Pape et du Mont Ventoux. La balade sera suivie d'une dégustation de vin.

Ouverture vendredi 5 août à 9h. Plus d'informations et réservations au 04 90 03 70 60 ou sur tourisme@grandavignon.fr

J.R.



Les vignerons de Visan se réunissent pour leur guinguette annuelle



Le vendredi 29 juillet, Visan accueillera la troisième édition de la guinguette des vins de Visan sur sa place du Jeu de Paume. Dix caves de l'appellation Côtes du Rhône Villages Visan, toutes certifiées Agriculture biologique (AB), Demeter (ndlr : agriculture biodynamique), ou Haute valeur environnementale (HVE), vous feront découvrir leurs vins.

Les trois couleurs, blanc, rouge, et rosé, seront au rendez-vous. Tout comme l'ambiance traditionnelle



d'une guinguette : accordéon avec le Jacky's Swing Trio, et décor bohème et champêtre. L'entrée à 6ε vous permettra d'avoir un verre de dégustation. Il y aura une restauration sur place avec food truck et des planches.

Vendredi 29 juillet. De 19h à 00h. 6€. Place du Jeu de Paume. Visan. Renseignements au 04 90 41 97 25.

V.A.

Lourmarin : dégustation des AOC Luberon demain soir





La 6ème édition de Wine & Dine aura lieu demain, le jeudi 21 juillet, à partir de 19h à la Fruitière numérique à Lourmarin. Organisé chaque année par <u>les vignerons de l'AOC Luberon</u>, cet événement permet aux visiteurs de déguster les vins de l'appellation en blanc, rosé et rouge.

Cette année, plus de 30 vignerons seront réunis pour vous faire découvrir leurs cuvées, ainsi que 4 food trucks proposant différents type de cuisine, le tout dans une ambiance musicale. Le prix de l'entrée, qui s'élève à 10€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation.

Il est possible de <u>réserver son billet d'entrée en ligne</u>.

Jeudi 21 juillet. 19h. 10€. La Fruitière Numérique. Avenue du 8 mai 1945. Lourmarin.

V.A.

'Vin mètre cube' : déguster des Cairanne à la belle étoile

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025



Seules les données GPS étaient affichées : 44° 12′ 24.4 N / 4° 57′ 05.9E pour tenir secret jusqu'au bout le lieu de l'invitation lancée par les jeunes viticulteurs cairannais à l'occasion de leur événement '<u>Vin mètre cube by Cairanne</u>'. Dans un champ en jachère, préalablement passé au rouleau compresseur pour accueillir tables, bancs, tonneaux, ballots de paille, traiteur, musiciens, sono et guirlandes, une vraie guinguette à ciel ouvert.

Montrer le dynamisme de l'appellation

« Nous avons choisi cet endroit avec vue à 360° sur les vignes, les Dentelles de Montmirail et le Ventoux » explique Jean-Etienne Alary, fils de Denis, l'ancien président du Syndicat des vignerons de l'appellation. Avec d'autres enfants de vignerons, il a décidé de jouer sa propre partition, de creuser son sillon à lui. Il ajoute : « Nous sommes une quinzaine et nous voulons démontrer que nous sommes dynamiques, que nous voulons mettre en valeur la qualité de nos vignes et des vins que nous produisons, sans complexe. Nous voulons simplement nous faire connaître, montrer qu'on en veut, et que nous sommes les dignes successeurs de nos précédesseurs, pères et grands-pères ».

19 avril 2025 |



Ecrit par le 19 avril 2025

Les inscriptions se sont arrachées

Pour cette première soirée de la Saison 2, 11 domaines étaient présents à côté du container découpé, repeint en violet, transformé en 'truck wine': la Coopérative Colombes des vignes, les domaines Alary, André Berthet-Reyne, Boisson (ça ne s'invente pas, son prénom est Bruno), Boutinot, Brusset, Lucien Tramier, Rabasse-Charavin, Roche, Les Grands Bois et ses cuvées aux noms des enfants (Maximilien & Eloïse) et enfin les Hautes Cances pour une sélection de rouges et de blancs.

« Ce soir nous avons 300 invités, pour notre seconde soirée prévue le 7 juillet prochain dans un lieu encore tenu secret, c'est déjà complet, les inscriptions se sont arrachées sur internet, c'est un vrai succès » commente Jean-Etienne Alary, pas peu fier de montrer que la génération montante sait faire connaître cette AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 'Côtes du Rhône Village' depuis 1967, devenue crû en 2016 et qui n'a pas fini de séduire les amateurs de bonnes bouteilles.





Sunsets vignerons Luberon 2022 : réservez vos places pour la prochaine soirée



Les sunsets vignerons en Luberon ont fait leur <u>grand retour</u> le 21 juin. Tous les mardis soir, jusqu'au 20 septembre, les vignerons ouvrent les portes de leur domaine pour une balade dans les vignes, accompagnée d'une dégustation de vins. La prochaine soirée est prévue le mardi 28 juin.

Mardi 21 juin, les sunsets vignerons en Luberon ont fait leur <u>grand retour</u>. Le concept est le suivant : tous les mardis soir, à partir de 18h30 et jusqu'à 22h, les vignerons ouvrent les portes de leur domaine viticole pour une balade dans les vignes, accompagnée d'une dégustation de vins.

En groupe de 20 personnes par domaine, ces soirées sont l'occasion de créer des moments d'échanges et de rencontres.

Les soirées se composent de trois temps : une balade au cœur des vignes, une visite de la cave et des



chais avec la découverte des différents processus de vinification, puis une dégustation de vins accompagnée de petits plats.

Chaque soirée s'articule autour d'une thématique différente afin de varier les mets et les vins. La prochaine soirée est prévue le mardi 28 juin, sous la thématique des 'truffes'.

Cette année, pour l'ensemble de la saison estivale 2022, 14 soirées dans 27 domaines de la destination Luberon sont prévues.

Tarif adulte : 29€ / enfants (moins de 10 ans) : 10€ / soirée Truffe : 36€. Renseignements et réservation sur <u>www.luberoncoeurdeprovence.com</u>

J.R.



19 avril 2025 |

Ecrit par le 19 avril 2025



© Château kolory



46 médailles pour les vins de l'AOC du Ventoux



Sur les 158 échantillons, (28 en blanc, 46 en rosé et 84 en rouge), les 39 dégustateurs (producteurs, négociants, courtiers, techniciens et journalistes) ont décerné 46 récompenses lors du 44e concours des vins AOC du Ventoux qui vient de se tenir à Bédoin.

L'appellation d'origine contrôlée Ventoux, qui date de 1973, s'étend sur 5 700 hectares de vignes et sur deux parcs naturels régionaux. Elle totalise environ 150 caves (13 coopératives et 128 particulières). Deux caves tirent particulièrement leur épingle du jeu, La cave de Lumières à Goult et la Courtoise à Saint-Didier avec 6 médailles chacune dans les 3 couleurs (blanc, rosé et rouge).

En médaille d'or, citons le Domaine Vintur de Carpentras, les Vignerons du Mont Ventoux (Bedoin), la SCA Sylla d'Apt avec la Cuvée Domaine Hugues et Filles, les Vignerons de St-Marc Canteperdrix à Caromb, Cuvée Rubens Crémieux. Pour les distinctions d'argent : le Château Pesquié à Mormoiron et le Domaine de la Brunély d'Apt, et en bronze, la Cave coopérative vinicole de Beaumont du Ventoux à Beaumes-de-Venise et le Domaine Talès à Entrechaux.

« Nos 150 caves particulières et coopératives et nos viticulteurs passionnés ont apprécié de se réunir, ici, pour promouvoir la qualité de nos assemblages et millésimes » dira en conclusion de cette dégustation Marie Flassayer, la directrice de l'AOC Ventoux.



Contact: <u>www.aoc-ventoux.com</u>



Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin!

Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au



jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?

De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vignerons étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui?

Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave

Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr

Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques

Bar à vins : toute la journée sélection de vins - champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Le vin, un patrimoine vivant



En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

Avignon : la Hongrie championne du monde de dégustation

Pour la première fois, l'équipe de Hongrie est devenue Championne du monde de dégustation à l'aveugle lors de <u>la 9e édition de ce concours organisé par la Revue du vin de France qui vient de se tenir au palais des papes à Avignon</u> à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. En tout, 27 équipes participantes, sélectionnées à l'issue d'un long processus de demi-finales régionales et de finales nationales tenues dans chaque pays, se sont affrontées autour de 12 vins. Chacune des équipes composée de 4 participants et un coach devait en reconnaître le cépage principal du vin, le pays d'origine, le millésime, le producteur, l'AOC.

DR - Revue du vin de France

La Hongrie a triomphé avec 166 points, devançant de peu la Belgique avec 154 points à la suite de la dégustation du dernier vin : un savagnin Côtes du Jura du Domaine des Marnes Blanches de 2014. Lors de ce dernier 'round', l'Espagne en a profité pour remonter à la troisième place, devançant les Pays-Bas (4e) et le Luxembourg (5e).

Les vainqueurs, Attila Aranyos, directeur commercial, Levente Molnár, avocat, Laura Rabcsánszki, directrice de recherche média, Didier Sánchez, un Français chef d'entreprise dans le nettoyage (chaque équipe a le droit d'accueillir un étranger dans ses rangs) et leur coach Krisztina Palágyi succèdent donc à la France en tant que Champions du monde de dégustation à l'aveugle pour la première fois.

Pour rappel les champions des éditions précédentes : Belgique (2013), France (2014), Espagne (2015), Chine (2016), Suède (2017), Belgique (2018), France (2019) et France (2020).



L.G.

DR - Revue du vin de France