

Ecrit par le 22 novembre 2024

Trois restaurants vaucusiens remportent un chèque de 1 500€



Le bordelais fait escale en capitale du Rhône ! Le Cos d'estournel, domaine viticole en Gironde, a renversé une partie des bénéfices de la vente de son millésime 2019 à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Parmi les 65 établissements français sélectionnés, 3 restaurants vaucusiens ont ainsi pu bénéficier d'une enveloppe de 1 500€.

«J'ai fait le choix d'orienter notre aide vers les nouveaux établissements récemment ouverts, et donc les plus vulnérables », explique [Michel Reybier](#), propriétaire du château [Cos d'estournel](#). Au total, 100 500€ ont été dédiés à la restauration traditionnelle française, sous forme de dons.

Ecrit par le 22 novembre 2024

[Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#), ne cache pas son enthousiasme : « C'est une idée formidable. Nous nous sommes rendus compte de la force fédératrice du vin mais également de son impact sur les ventes au sein d'un établissement. Je ne connaissais pas forcément le Cos d'estournel, mais j'ai été convaincu par l'étendue de ces vignes et le rayonnement de ses établissements hôteliers. »

Qui sont les chanceux ?

Trois restaurants vauclusiens se sont distingués à l'issue du processus de sélection : le [Café du progrès](#) à Menerbes, [l'Estanquet](#) à Pernes-les-Fontaines et [l'Oiseau](#) à Avignon. Les entrepreneurs ont été jugés sur la base de trois critères : l'ouverture récente de leur restaurant, le prix de leur carte (inférieur ou égal à 35€) et leur sensibilité aux vins. Le domaine souhaitait avant tout aider les établissements apportant une attention particulière aux vins, que ce soit par le conseil d'un sommelier, par un menu en accord mets/vins ou une sélection travaillée.

Pour Laurent Givaudon, propriétaire de l'Estanquet, ce don sonne comme une bouffée d'oxygène. « Nous avons été contraints de jeter beaucoup de produits périmés. Sept mois de fermeture, c'est très long. D'autant plus que les assureurs ont été aux abonnés absents. Cette aide nous permettra de remettre la machine en route et de compenser cette perte de stock. » Même son de cloche pour Julie Wawrzyniak, propriétaire du restaurant l'Oiseau : « beaucoup de produits ont terminé à la poubelle comme nos boissons. Nous utiliserons cette aide financière pour refaire la cave ». Même si la restauratrice propose des vins locaux à sa clientèle, le projet reste un clin d'œil au domaine bienfaiteur et à son amour pour les vignes.

Madame Chevier, propriétaire du restaurant Café du progrès, affectera plutôt les 1 500€ à l'achat d'équipements de cuisine. « Nous allons investir dans du nouveau matériel afin de nous parer à toutes les éventualités et diversifier notre offre. Tout est devenu incertain, il vaut mieux optimiser nos procédés et nos matières premières avec des équipements qui permettent une meilleure conservation des produits. » Le restaurant, composé également d'un tabac jugé comme étant essentiel, n'a pas fait l'objet de fermeture totale durant le confinement. Une aubaine pour les commerçants qui ont pu maintenir les liens sociaux au sein du village.

Le vin bordelais se parade en vallée du Rhône

« C'est un peu bizarre de fêter le bordelais dans la capitale du Rhône, mais nous ne sommes pas racistes ! La Provence est une terre où peu de Bordelais s'égarer, nous allons le rectifier », ironise [Estelle Sementery](#), responsable commerciale Europe du Cos d'estournel. En limitant le dispositif d'aide aux restaurants proposant une tarification égale ou inférieure à 35 euros, le domaine entend ainsi toucher l'ensemble de la restauration traditionnelle française.

A la question d'une potentielle opération de séduction pour charmer la clientèle sudiste et multiplier les coupures presses, Estelle réplique par l'engagement du domaine. « Les vins que nous proposons à la vente sont relativement coûteux. Dans le cadre de cette démarche, nous avons pourtant ciblé des restaurateurs affichant des prix plus abordables avec un tout autre positionnement. Nous avons

Ecrit par le 22 novembre 2024

simplement voulu être présent dans ces moments difficiles. Il s'agit d'une responsabilité, non pas une stratégie de communication ».

Extension des terrasses, mode d'emploi

Le sujet anime les discussions. A l'heure du déconfinement, les terrasses fourmillent à l'idée de déployer leurs tables et chaises colorées. Mais dans quelle conditions et selon quelles modalités ? « Nous avons déjà des accords avec la ville Avignon afin d'agrandir les terrasses, tout en respectant les voisins, commerces et autres occupants de la chaussée », précise l'Umih du Vaucluse qui communiquera sous peu un guide sanitaire. Destiné à clarifier les mesures, il mettra notamment en exergue les modalités d'espacement des tables. La capacité d'accueil réduite à 50% ? Patrice Mounier trouve la mesure guère pertinente. « La jauge ne veut rien dire pour moi. C'est simple, ce sera 1m entre les dossiers des chaises et 1m entre deux tables. Les terrasses seront contrôlées par la police municipale et nationale ». Le président en appelle toutefois à la responsabilité de chacun, durant une période estivale ou les forces de l'ordre auront certainement d'autres chats à fouetter qu'inspecter le nombre de centimètres entre chaque table. Pour les restaurateurs et cafetiers souhaitant étendre leur terrasse, ceux-ci sont invités à se rapprocher de la municipalité et du domaine public afin de constituer un dossier qui passera en commission.

Par ailleurs, en collaboration avec le [Pôle emploi](#), la [Mission locale Grand Avignon](#) et [Acto](#), l'Umih lance une formation du 25 mai au 30 juin, dédiée aux serveurs en restauration. 12 demandeurs d'emploi seront ainsi recrutés au sein d'entreprises ayant donné leur engagement. « Je prends souvent l'exemple de [Thierry Marx](#) et ses méthodes innovantes et performantes de formation. Cela prouve qu'il est tout à fait possible de former en 5 semaines des jeunes au métiers et sa pratique. » Une deuxième formation de commis de cuisine verra le jour en hiver.

Bernard Angelras de nouveau président des Costières de Nîmes

Âgé de 60 ans, le vigneron nîmois Bernard Angelras a été élu à la tête du [Syndicat des vignerons des Costières de Nîmes](#), dont il avait été le président de 2003 à 2018. Il y a trois ans, il avait choisi de ne pas se représenter et de laisser sa place à [Bruno Manzone](#).

Réunis en assemblée générale, les vignerons des Costières de Nîmes ont donc choisi de rappeler leur ancien président pour assurer la cohésion du collectif après une année de crise sanitaire sans précédent

Ecrit par le 22 novembre 2024

qui a conduit, l'an passé, à l'annulation des trois grands événements : Vignes Toquées, la Bodega et Nîmes Toquée.

Outre les missions relatives au positionnement de l'appellation, à la protection de l'aire de production ou à la visibilité sur les marchés, celui qui préside le groupe de travail de l'[INAO](#) (Institut national de l'origine et de la qualité) et de [FranceAgriMer](#) sur le changement climatique entend contribuer à revaloriser le rôle sociétal de la viticulture en soutenant les démarches agro-environnementales.

Après avoir obtenu la présidence du Syndicat des vignerons des Costières de Nîmes en 2003, Bernard Angelras initie la mise en place de la Charte paysagère et environnementale de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Costières de Nîmes. En 2010, il impulse le projet européen 'Life + BioDiVine' sur la biodiversité dans les vignes. Il sera par la suite élu président de [l'Institut français de la vigne et du vin](#) (IFV) en 2017 et 2020.

« Dans le contexte actuel, il est important de rassembler et de fédérer, surtout que l'AOC Costières de Nîmes est une appellation qui peut viser l'excellence avec de nombreux atouts sur lesquels s'appuyer : un vignoble restructuré, une dynamique agro-environnementale bien engagée, des moyens développés pour lutter contre le stress hydrique mais aussi une production diversifiée, avec des vins dans les trois couleurs qui peuvent revendiquer leur appartenance à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône, et une stratégie de commercialisation équilibrée entre trois échelons, le local, le national et l'international », déclare Bernard Angelras.

AOC Costières de Nîmes : l'une des appellations de la Vallée du Rhône

L'AOC Costières de Nîmes appartient à la grande famille des [vins de la Vallée du Rhône](#), dont elle constitue la pointe méridionale : son vignoble court entre Nîmes et Camargue sur 3 000 hectares de vignes, dont plus de 25 % en bio. 70 caves particulières, 9 caves coopératives et 1 négociant-vinificateur commercialisent environ 20 millions de bouteilles par an, dont un tiers qui sont destinées à l'export.

Entre Uchaux et Mondragon, Portes ouvertes au Domaine de la Guicharde

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Domaine de la [Guicharde](#) propose la visite du domaine et une dégustation de vin lors des portes ouvertes de samedi 27 mars de 10h à 16h. Le Domaine de la Guicharde ? Il est aussi la propriété de [Didier Perréol](#) également à la tête du [Château de Massillan](#) récemment étoilé.

Les portes ouvertes du domaine de la Guicharde seront l'occasion de visiter le nouveau chai 'bâtiment durable' ; la dégustation des trois cuvées rouge et blanc avec la vigneronne Laurence Goudal et aussi l'occasion de goûter l'huile d'olive extra-vierge obtenue en [biodynamie](#). **Domaine La Guicharde - 314 chemin de la Guicharde 84 430 Mondragon 04 90 30 58 75 info@laguicharde.fr laguicharde.fr**

En savoir plus

Didier Perréol est fils d'agriculteur ardéchois, entrepreneur autodidacte, fondateur d'[Ekibio](#), l'un des leaders Français des produits bio. Alors qu'il était acheteur pour la grande distribution, il découvre le Quinoa en Bolivie en 1989. Il quitte alors son emploi et fonde son entreprise introduisant la graine sacrée des Incas en France et en Europe.

Le château de Massillan

Séduit par le Château de Massillan qui fut jadis la gentilhommière d'Henri II et de Diane de Poitiers, Didier Perréol fit l'acquisition de ce château du XVI^e siècle en 2013 pour fonder une hôtellerie différente dédiée à l'Art de vivre bio et éco-responsable. C'est d'ailleurs là qu'il rencontre sa future épouse, Marie, fille de l'un des artisans d'art à l'œuvre sur ce grand chantier. De 2014 à 2018 il injectera plus de 10M€ dans la renaissance de ce futur complexe hôtelier proposant espaces d'hébergements, restauration avec le chef Christophe Chaivola, salles de réception et Spa...

Ecrit par le 22 novembre 2024

Château de Massillan, 730 chemin de Massillan à Uchaux. 04 90 40 64 51
contact@chateaudemassillan.fr