

PROGRAMME !

Entrée libre & gratuite.

En présence de notre parrain officiel : Michel Kayser du restaurant Alexandre à Garons

16 h 00 ACCUEIL Autour du splendide lavoir de Tavel

Une **glace au rosé de Tavel** offerte par Boris Vezolle (du glacier **le Goéland**) pour vous souhaiter la bienvenue !

16 h30 INAUGURATION OFFICIELLE Lieu : place de la fontaine

16 h/21 h BALADE GUSTATIVE et DEGUSTATION AVEC LES VIGNERONS

- Dans les somptueux jardins de la Condamine :
- Vous pourrez y retrouver tous les stands des vigneron·ne·s Tavellois et déguster **leurs vins rosés**.
- Les dégustations seront commentées par les sommeliers : **Kelly Mc Auliffe**. Possibilité d'acheter les vins des producteurs sur place.
- Verre de dégustation : 5 euros
- Des producteurs de la région du label «**Bienvenue à la ferme**» seront présents. Préparations autour de la châtaigne, de l'oignon des Cévennes, des escargots, de la viande taurine... accompagneront à merveille votre rosé de Tavel. Mais aussi un apiculteur, une productrice de Safran ainsi que les **boulangers du village** qui régaleront vos papilles.

COULEUR TAVEL, C'EST AUSSI :

DES MUSICIENS ET DES COMÉDIENS INVITÉS POUR FÊTER TAVEL

De nombreux groupes seront présents pour accompagner **musicalement cette balade**,

Christine Lutz et son duo harpe et guitare,

La Fanfare burlesque d'intervention,

Jazz Manouche, duo chant et accordéon : « Macha et la Boîte à Frissons » ...

LA ROSE DE TAVEL

Vous pourrez découvrir la **Rose de Tavel®**, spécialement créée par la **roseraie Reuter**, en hommage au vin de Tavel

LES ARTISTES DE TAVEL

Vous pourrez vous émerveiller devant le **travail des artistes** tels que Loïc Meze, Blaise Cayol, mais aussi les peintres, les potiers, les sculpteurs... de Tavel

CÔTÉ JARDINS

16 h 15 VISITES GUIDÉES ET COMMENTÉES DES JARDINS

Commentée par Pascale Guillon de Chaunac, historienne de l'art

17 h à 18 h

Conférence de Jean-Yves Meignen (Jardinier de l'abbaye de Valsaintes et chroniqueur jardin à France Bleu Vaucluse) sur « **Les conseils de culture des plantes aromatiques et condimentaires pour leurs saveurs et bienfaits en cuisine** », exposition des plantes...

TAVEL FAIT SON FESTIVAL

18 h 00

Urgence à dire d'André Benedetto interprété par Nelly Pulicani et Jean-Philippe Ambizzati.

PLAISIRS GOURMANDS...

18 h / 21 h BODEGA & TAPAS de **La Commanderie de Tavel**

18 h 30 / 19 h 30 DEGUSTATION DE VERRINES autour du haricot **COCO** de Tavel

Concoctées par Meffre Traiteur d'après les recettes de **4 grands chefs** :

Julien Allano, Serge Chenet, Michel Kayser et Christine Teste

Places limitées, pensez à réserver ! Le pack verre de dégustation + verrines : 15 euros

20 h 30 DINER EN PLEIN AIR Soupe au Pistou aux haricots **COCO** de Tavel, dessert

Places limitées, pensez à réserver !

Le pack verre de dégustation + verrines + dîner du soir : 35 euros / Le Dîner Seul : 22 euros

A partir de 20 h LES RESTAURANTS du Village proposeront des **menus** en accord avec les vins de **Tavel**

LE SOIR, LA FÊTE COULEUR TAVEL CONTINUE...

20 h / Minuit BAR À TAVEL par **ANIM'TAVEL**

21H00 CONCERT

1^{re} partie **DJ Antol** (nothing but the groove), featuring Chris
2^e partie **BENEDETTO ET FARINA** featuring **AKRAM**

Entrée libre

Reservations : Chèque à adresser à ODG Tavel Chemin de la Croix d'Alix 30126 Tavel

