

# DOSSIER DE PRESSE

## « COULEUR TAVEL » 2<sup>ème</sup> édition

Samedi 19 Juillet 2014

Tavel de 16h à minuit

 *Sud de France*

Fête

# Couleur Tavel

2<sup>ème</sup> édition

Dégustation  
avec les vignerons  
jusqu'à 21H

Dégustation de Vins  
Gastronomie  
Côté jardins  
Spectacles  
Concert

infos & réservations  
04 66 50 32 34  
[www.vin-tavel.com](http://www.vin-tavel.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# COULEUR TAVEL

*2ème EDITION – 2014*

Après le succès de la première édition, avec plus de 1 500 visiteurs et une presse unanime, l'événement « **COULEUR TAVEL** » est de retour !

Les vigneronnes de l'Appellation Tavel vous invitent à venir partager un grand moment de convivialité et de festivité le :

**Samedi 19 juillet 2014**  
**de 16h à minuit**

## *POUR QUI ?*

La manifestation s'adresse à tous les publics ! Tavellois, visiteurs extérieurs, touristes... Le concept proposé permettra de faire découvrir toute la variété et la diversité des vins de Tavel aux visiteurs. Un programme adapté sera proposé de manière à satisfaire toutes les générations.

## *QUAND ?*

Le samedi 19 juillet 2014 au cœur de la saison touristique de 16h00 à minuit.

## *OÙ ?*

Dans le centre ancien de Tavel, à proximité des jardins murés et du magnifique lavoir. Un circuit découverte, qui prendra en compte le patrimoine architectural du village, sera proposé au public.

## *QUOI ?*

« **COULEUR TAVEL** » bénéficie d'un programme varié misant sur la qualité. Une fête qui célébrera **les vins de Tavel**, mais qui saura aussi valoriser la **gastronomie, le patrimoine et la culture** : l'événement rassemblera vigneronnes, producteurs locaux, créateurs et artistes.

**La Gastronomie** sera tout particulièrement privilégiée lors de cette deuxième édition, avec notamment de grands chefs associés et la valorisation d'un produit local : les haricots cocos de Tavel. Des expositions éphémères viendront fleurir les rues et ruelles de Tavel. Des conférences sur le thème du jardin et une visite guidée des jardins murés de Tavel, joyaux du 18<sup>ème</sup> siècle, seront organisées. La fête se déroulera au rythme de la musique. Plusieurs espaces accueilleront des musiciens aux styles variés : jazz manouche, fanfare déambulatoire, saxophonistes...



# CÔTÉ COULISSES

Née de la volonté du Syndicat Viticole de l'Appellation Tavel, cette manifestation annuelle a pour but premier de valoriser les vins de Tavel, ainsi que le patrimoine humain et architectural du village de Tavel.

Durant cette journée dédiée aux célèbres rosés, les rencontres et la convivialité seront les mots d'ordre. De nombreux talents seront mis à l'honneur au travers de toute une palette de savoir-faire mais aussi de savoir-être locaux qui ont inspiré le nom et le label de la manifestation.

## *NOS OBJECTIFS*

- ✓ Ancrer l'événement « Couleur Tavel », afin qu'il devienne un événement majeur pour les visiteurs, alliant à la fois : dégustation de vins, gastronomie, culture et nature
- ✓ Impliquer le syndicat des vignerons, la mairie, les associations, les commerces et les restaurants
- ✓ Organiser et pérenniser en saison touristique, une manifestation phare en parfaite adéquation avec le savoir-faire vigneron de Tavel, le patrimoine humain et architectural du village, mais aussi les nombreux talents locaux
- ✓ Fédérer et rassembler toutes celles et ceux qui ont donné leurs lettres de noblesse à Tavel

## *NOS PARTENAIRES*

La Municipalité de Tavel sera l'un des principaux partenaires de cette deuxième édition.

Mais nous pouvons compter également sur les soutiens appuyés de :  
La Région Languedoc Roussillon avec Sud de France,  
le Conseil Général du Gard,  
L'Agence de Développement et de Réservation Touristiques du Gard,  
La Communauté d'Agglomération du Gard Rhodanien.

Notons la mise en place d'un partenariat avec  
Radio France Bleu Vaucluse et

Radio France Bleu Gard afin de couvrir l'événement

Enfin Les Assureurs Groupama, la Capl et le Crédit Agricole nous accompagnent pour cette deuxième édition



# SUR LA SCENE

*Les vins de Tavel en accord avec de multiples saveurs...*



Le public profitera d'une initiation à la dégustation des vins de Tavel.

Adossé au lavoir du XIX siècle et dans les jardins de la Condamine une balade gustative autour des stands vigneron sera proposée aux visiteurs...

## AU PROGRAMME

Parce que le Tavel se marie merveilleusement à une cuisine variée et goûteuse, la gastronomie sera un thème incontournable de cette manifestation :

## LES CHEFS

*Avec Michel KAYSER, Parrain de Couleur Tavel*



*Et aussi Christine TESTE*

*Serge CHENET*

*Julien ALLANO*



Mise à l'honneur des grands chefs de la région ! Déclinaison de recettes sur le thème d'un produit local « les haricots cocos de Tavel » interprétés par :

✓ **Julien ALLANO** du restaurant **Le Clair de la Plume** à Grignan



Natif d'Avignon, Julien ALLANO acquiert son expérience auprès de meilleures tables de la région. Nommé en 2007 Chef de « La Mirande » (Avignon), il maintient l'étoile au Michelin, puis accepte la direction des cuisines du Palm Beach à Ajaccio, également 1\* Michelin.

Passionné par les défis, Julien a choisi en janvier 2013 *Le Clair de la Plume* pour y exprimer une cuisine de saison centrée sur l'authenticité du produit. Sa devise : l'évolution dans la tradition.

En juin 2013, Châteaux & Hôtel Collection classe le restaurant dans la catégorie « Grande Table ».

*Julien ALLANO, Chef de Cuisine.*

✓ **Serge CHENET** du restaurant **Entre Vigne et Garrigue** à Pujaut



« Diplômes en poche à l'école hôtelière de Reims, ma première expérience comme cuisinier se situe au Grand Hôtel des Diablerets, en Suisse. Un tour de France, Hôtel Belles Rives de Juan-les-Pins, Hôtel des Frères Trois-Gros à Roannes, Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon (1\* Michelin en 1993), puis des stages dans les plus grandes maisons étoilées de France.

Chef de cuisine au Lana de Courchevel pendant quatre ans, puis au Château de Rochevive (Drôme), étoilé Michelin en 1987. Fort d'une expérience de chef de cuisine durant plus de 20 ans d'établissements étoilés Michelin et cités dans les guides internationaux, je mets mon expérience à votre disposition ».

*Serge CHENET, chef de cuisine.*



✓ **Michel KAYSER** du restaurant **Alexandre** à Garons, sera le parrain de la fête !



*« A défaut de la lune, je vous offre mes étoiles ».*

A l'âge de 13 ans, il entre comme apprenti à Forbach chez Pierre STERNJACOB à l'hôtel-restaurant "l'Union" en Moselle.

Il continue sa route en réalisant des saisons au restaurant « Le Bourgogne » à Evian-les-Bains, à Courchevel, à Palavas les Flots au sein de la brigade de Paul ALEXANDRE, chez René BOUVAREL, à St Hilaire du Rosier.

En 1978, il retourne dans l'Est et se fait une place au sein de l'équipe du restaurant étoilé « Kammerzell » à Strasbourg pour ensuite rejoindre une équipe plus restreinte à Sarreguemines au poste de Chef de cuisine.

En avril 1983 avec sa femme Monique et sa première fille Aude, il rejoint la région méditerranéenne, comme chef de cuisine du restaurant « Alexandre ».

*Michel KAYSER, Chef de cuisine.*

✓ **Christine TESTE** du restaurant **La Maison** à Gaujac



Après des études en Hôtellerie Restauration à Bordeaux et de nombreuses expériences à l'étranger (Irlande, Suisse, Australie), Christine travaille dans des groupes prestigieux tels que Six Senses, Hôtel Fitzroy (Val thorens), Bastide de Capelongue (Bonnieux), Château de Montcaud (Relais & Châteaux - Gard).

En mai 2010, ils ouvrent avec son mari le restaurant « La Maison », à Gaujac, ancienne demeure de vigneron dont le mur servait jadis de rempart. Son mari est en salle, elle est en cuisine.

*« C'est une cuisine du marché inspirée de mes voyages et un menu unique qui est intégralement renouvelé toutes les semaines. Belle sélection de vins "plaisir" avec des crus du village et d'ailleurs ».*

En 2013, ils obtiennent un BIB Gourmand du Guide Michelin.

*Christine TESTE et son mari, Pierre.*



Toujours autour de la Gastronomie :

- ✓ Un dîner aux portes des jardins, toujours sur la thématique des haricots cocos de Tavel, sera proposé aux visiteurs avec une soupe au pistou élaborée par **MEFFRE Traiteur**
- ✓ Un parcours gastronomique sera proposé aux visiteurs : Au détour de chaque jardin un vigneron proposera à la dégustation ses vins de Tavel en accord avec une spécialité locale d'un producteur du label **Bienvenue à la Ferme**
- ✓ La participation des restaurants du village Tavellois qui proposeront différents mets en accord avec les vins de Tavel
- ✓ Dans les boulangeries du village : Pain au vin de Tavel et autres recettes
- ✓ Création d'une « Glace aux vins de Tavel » élaborée par Boris VEZOLLE du glacier LE GOELAND, qui sera offerte aux visiteurs à l'entrée de la manifestation.

Et aussi afin de parfaire ses connaissances tout en prenant du plaisir...

- ✓ Des conférences et dégustations animées par le sommelier **Kelly Mc AULIFFE**, ex sommelier chez Ducasse.
- ✓ La présence de la confrérie Bachique : **La Commanderie de Tavel**

## Les artistes de Tavel tous en scène ...



**Blaise Cayol**, **Loïc Meze**, la marbrerie Lugan et ses sculptures en pierre de Tavel, les peintres tels que Malo, les potiers et céramistes du village proposeront aux visiteurs **des expositions et des installations** en plein cœur des jardins de la Condamine, véritable écrin pour les œuvres exposées...



De 16h à minuit **La Musique** accompagnera les visiteurs au détour de chaque jardin.

Au programme : Déambulations musicales, jazz, harpe, chansons et accordéon, concerts, présence de DJs dont un concert de **BENEDETTO ET FARINA** feat **Akram** à partir de 21 heures et en première partie DJ **Antol** (nothing but the groove) feat **Chris...**

## CÔTÉ JARDIN



**Les jardins de la CONDAMINE** ou jardins murés de Tavel, héritage du XVIIIe, est un site d'une grande beauté et constitue un patrimoine d'exception.

**Pascale DE CHAUNAC**, Historienne de l'Art, proposera au public une visite guidée des jardins murés.

**Jean Yves MEIGNEN**, chroniqueur Jardin de France Bleu et jardinier de l'Abbaye de Valsaintes sera notre invité et animera une conférence : « *Les conseils de culture des plantes aromatiques et condimentaires pour leurs saveurs et bienfaits en cuisine* ».

## AU NOM DE LA ROSE

**LA ROSE DE TAVEL®** créée par l'obtenteur **Reuter** sera notre invitée pour un rendez-vous parfumé !

Il sera mis en place une roseraie éphémère ainsi qu'un stand de vente.





## TAVEL ET LE FESTIVAL D'AVIGNON

Souhaitant relier le vin à la culture, « **COULEUR TAVEL** » sera l'occasion de pérenniser l'histoire de Tavel avec le Festival d'Avignon.

Tavel est partenaire du Festival Off pendant plus de 10 ans et actuellement partenaire du Théâtre des Béliers.

Un spectacle d'**André BENEDETTO** sera programmé afin de rendre hommage au grand homme de théâtre, auteur et créateur du théâtre des Carmes, qui a passé une grande partie de sa vie à Tavel. Interprétation de deux textes « **URGENCE A DIRE** » co-production Urgent Crier, par **Nelly PULICANI**, comédienne à la comédie Française et **Jean-Philippe ALBIZZATI**.

### ✓ **Nelly PULICANI**



Après avoir intégré le Conservatoire National de Montpellier en 2007, Nelly entre à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Techniques du théâtre de Lyon en 2009.

Artiste à part entière, elle pratique aussi le chant lyrique et la danse classique et contemporaine pendant 15 ans.

Nelly joue dans de grandes pièces telles que *Dom Juan* (Molière), *Cyrano de Bergerac* (E.Rostand), ou encore, plus récemment *L'île des Esclaves* (Marivaux) où elle a assisté la mise en scène de Benjamin Jungers au Studio Théâtre de la Comédie Française. Aujourd'hui élève comédienne à la Comédie Française, Nelly Pulicani ne cesse de surprendre et d'émouvoir son public.

### ✓ **Jean-Philippe ALBIZZATI**



Né le 3 mars 1982 à Aix en Provence, Jean-Philippe Albizzati est metteur en scène et comédien. Il fonde avec l'auteur Samuel Gallet le **Comité 8.1**, dédié à la création théâtrale, la recherche et la libre association entre la poésie orale et la musique.

Formé à l'Ecole du Studio-Asnières, puis au Centre de Formation des Apprentis-comédiens en compagnonnage avec la *Cie Jean-Louis Martin Barbaz*, il intègre ensuite le département Mise en scène de l'ENSATT. Il suivra cette formation sous la direction d'Alain Françon et de Christian Schiaretti. Il est actuellement artiste associé en résidence pour la saison 13/14 au Théâtre de Vanves.

# ILS SERONT PRESENTS!

(Liste non exhaustive...)

**LE PARRAIN : Michel KAYSER**  
Chef du restaurant Alexandre à Garons

✓ *LES PROFESSIONNELS DU VIN :*  
Les Vignerons de l'Appellation  
Kelly Mc AULIFFE (Sommelier)

✓ *LES CHEFS*  
Julien ALLANO  
Serge CHENET  
Michel KAYSER  
Christine TESTE

Le traiteur Guy MEFFRE

Les Restaurants du Village

✓ *LES PRODUCTEURS DU LABEL « BIENVENUE A LA FERME »*

✓ *LES ARTISTES*  
Les œuvres de Blaise CAYOL « Celui qui tresse »  
Loïc MEZE, plasticien  
La carrière LUGAN et son sculpteur  
Les peintres et potiers du Village

✓ *LES MUSICIENS*  
Christine LUTZ  
MACHA ET LA BOITE A FRISSONS  
LA FANFARE BURLESQUE D'INTERVENTION  
DOS AMIGOS : voix et guitares sud-américaines  
Les DJs BENEDETTO et FARINA, Feat AKRAM  
DJ ANTOL (Nothing but the groove) Feat CHRIS

✓ *LES ACTEURS*  
Nelly PULICANI  
Jean-Philippe ALBIZZATI

✓ *DIVERS*  
ANIM' TAVEL  
LA COMMANDERIE DE TAVEL  
Jean-Yves MEIGNEN, Chroniqueur jardin à France Bleu Vaucluse  
Pascale de CHAUNAC « Historienne de l'Art »  
La Roseraie REUTER



## *LISTE DES CAVES, CHÂTEAUX ET DOMAINES PRESENTS*

Domaine AMIDO  
L'ANGLORE  
Château d'AQUERIA  
Domaine la BARRIERE  
Domaine des CARABINIERS  
Cellier des CHARTREUX- Domaine LES HAUTES ROCHES  
Domaine CORNE-LOUP  
Domaine DE LANZAC  
Mas DUCLAUX  
Château la GENESTIERE  
Domaine LAFOND ROC-EPINE  
Domaine LAURENT  
Domaine MABY  
Domaine le MALAVEN  
Château de MANISSY  
Domaine MEJAN-TAULIER  
Domaine de la MORDOREE  
Domaine MOULIN LA VIGUERIE  
Domaine des MURETINS  
PALAI MIGNON  
PRIEURE de MONTEZARGUES  
Domaine la ROCALIERE  
Domaine SAINT-FERREOL  
Château de SEGRIES  
Domaine de TOURTOUIL  
Château de TRINQUEVEDEL  
Domaine VAL des RONCES  
SEIGNEUR DE VAUCROSE  
Domaine Le VIEUX MOULIN  
Cave les VIGNERONS DE TAVEL



# LE PROGRAMME

## COULEUR TAVEL, LE RENDEZ-VOUS A NE PAS MANQUER !

*Entrée libre et gratuite*

### 16 H 00 ACCUEIL DU PUBLIC

*UNE GLACE AU VIN DE TAVEL OFFERTE POUR VOUS SOUHAITER LA BIENVENUE !*

### 16 H 00 à 21 H00 DÉGUSTATIONS DES TAVEL EN PRESENCE DES VIGNERONS

*Et aussi des dégustations commentées par le sommelier : Kelly Mc Auliffe,*

### 18 H 30-19 H 30 DÉGUSTATION DE VERRINES AUTOUR DU HARICOT COCO DE TAVEL CONCOCTÉES PAR MEFFRE TRAITEUR, D'APRÈS LES RECETTES DES CHEFS

△ Julien ALLANO du restaurant Le Clair de la Plume à Grignan

△ Serge CHENET du restaurant entre Vigne et Garrigue à Pujaut

△ Michel KAYSER du restaurant Alexandre à Garons

△ Christine TESTE du restaurant la Maison à Gaujac

### 20 H 30 DÎNER SOUS LES ÉTOILES

SOUPE AU PISTOU (TOUJOURS AVEC LES HARICOTS COCO!)  
DESSERT

*ET DES VINS DE TAVEL POUR VOUS ACCOMPAGNER TOUT AU LONG DU REPAS !*

### 21 H 00 CONCERT EN PLEIN AIR

*Avec DJ ANTOL et LES DJS BENEDETTO & FARINA featuring AKRAM*

### MAIS AUSSI

#### △ LES JARDINS...

Tout au long de l'événement, les jardins de la Condamine, d'une beauté exceptionnelle, seront mis à l'honneur !

#### △ L'HISTOIRE...

Pascale Guillon de Chaunac, Historienne de l'Art, proposera au public une visite guidée des jardins de la Condamine.

**LA ROSE DE TAVEL®** créée par l'obtenteur Reuter sera notre invitée pour un rendez-vous parfumé !

Conférence de Jean Yves MEIGNEN, chroniqueur Jardin de France Bleu, « *Les conseils de culture des plantes aromatiques et condimentaires pour leurs saveurs et bienfaits en cuisine* ».

#### △ LA MUSIQUE...

Christine Lutz, la fanfare Burlesque d'intervention, Macha et la Boîte à Frissons, Dos Amigos et DJs  
Concert des DJs Benedetto et Farina featuring Akram  
Et DJ Antol (nothing but the groove) featuring Chris

#### △ LE SAVOIR-FAIRE...

Présence des producteurs locaux qui bénéficient du label « Bienvenue à la ferme », pour vous faire découvrir différents produits exceptionnels.  
Présence des peintres et potiers du village.

#### △ LE THEATRE

Un spectacle d'André Benedetto sera programmé afin de rendre hommage au grand homme de théâtre. Interprétation d'un de ses textes par Nelly Pulicani, comédienne à la comédie Française et Philippe Albizzati

#### △ L'ART...

Des artistes tels que Loïc Meze, plasticien, Blaise Cayol, et les peintres, potiers, sculpteurs de TAVEL...



## ET BIEN PLUS ENCORE... !

### TARIFS

- **5 euros** le verre de dégustation
- ou
- **15 euros** le verre de dégustation + la dégustation des 4 verrines créées par les grands Chefs
- ou
- **35 euros** le verre de dégustation + la dégustation des verrines créées par les grands chefs + le dîner du soir
- **22 euros** la formule dîner du soir

Places limitées pensez à réserver !

Réservations : [aoc.tavel@wanadoo.fr](mailto:aoc.tavel@wanadoo.fr)

Chèque à adresser à (celui-ci ne sera encaissé qu'après la manifestation du 19 juillet) :

Syndicat Viticole de l'Appellation Tavel

### VOTRE CONTACT

**Sandra GAY - Attachée de Communication**

Syndicat viticole de l'appellation Tavel

56, chemin de la Croix d'Alix

30 126 Tavel

Tél : 04 66 50 32 34

Mail : [aoc.tavel@wanadoo.fr](mailto:aoc.tavel@wanadoo.fr)

Web: [www.vin-tavel.com](http://www.vin-tavel.com)

