Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Pertuis : le restaurant L'Olivier met l'univers viticole de Provence en lumière tout l'été



Christophe Pulizzi, chef du restaurant L'Olivier à Pertuis, accompagné de son sommelier Eliott, a décidé de lancer les événements 'Un dîner, un vigneron', mettant à l'honneur les vins du Sud tout l'été. À table !

Chef du restaurant L'Olivier depuis 2022, c'est à seulement 25 ans que Christophe Pulizzi qu'il en a repris les rênes. Avec ses racines siciliennes, il a développé une vraie passion pour les produits de la terre et de la mer, le menant vers le chemin de la restauration.

Son parcours professionnel riche lui a permis d'obtenir le titre de Maître Restaurateur. Il incarne aujourd'hui une génération de chefs qui placent l'émotion, le respect du produit et l'identité personnelle au cœur de l'assiette. Son travail a d'ailleurs été mis en lumière lors de l'événement Terroir en fête, qui a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

eu lieu en juin à Châteauneuf-de-Gadagne, durant lequel il a remporté avec son équipe, le concours de cuisine.



Christophe Pulizzi (à droite) et son équipe ont remporté le concours de cuisine de Terroirs en fête. DR

Un dîner, un vigneron

Durant les mois de juillet et août, Christophe Pulizzi et son sommelier Eliott ont décidé de mettre en avant les domaines viticoles de Provence à travers une série de dîners événements. À chaque soirée, un maître de chai sera présent pour raconter ses méthodes de culture, ses choix œnologiques et l'âme de ses terres.

Ce jeudi 3 mai, c'est la Maison Meï, située à Pertuis, qui présentera ses vins lors d'un dîner élaboré avec des produits locaux et de saison destinés à mettre en valeur les différentes cuvées proposées. Quatre autres domaines seront présentés lors de quatre autres dates les prochaines semaines : Château Léoube (Bormes-les-Mimosas, Var) le vendredi 11 juillet, le Domaine de Rimauresq (Pignans, Var) le jeudi 17 juillet, la Cave de L'Olivier (Solliès-Pont, Var) le jeudi 7 août, et le Domaine Richeaume (Puyloubier,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Bouches-du-Rhône) le jeudi 14 août.

110 à 115€ par personne, boissons comprises. Réservations en ligne ou au 04 90 79 08 19.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©Restaurant L'Olivier

Restaurant L'Olivier. 914 Route de la bastidonne. Pertuis.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

L’insulte au monde viticole



Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape a-t-il raison de fustiger le «dry january » ? Pour lui, le défi qui consiste à ne boire aucune goutte d’alcool pendant tout le mois de janvier est « une insulte au monde viticole ». Au-delà des motifs de santé publique de cette mode venue de Grande-Bretagne, ce sont les injonctions permanentes et culpabilisantes qui énervent l’édile de cette commune du Vaucluse. Et il n’est pas le seul !

Il est interdit d’interdire pouvait-on lire sur les murs de 1968. On est loin aujourd’hui de ces aspirations libertaires. Maintenant, c’est « la mise en sécurité » qui prime. Et à tous les niveaux. « C’est infantilisant » explique le maire de Châteauneuf-du-Pape. Comme si « on sous entendait que les gens vont se bourrer au vin, boire des bouteilles toute la journée, sans être capables d’esprit de modération, c’est insupportable » confie-t-il dans une interview réalisée par nos confrères d’ICI Vaucluse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Bien que le mois sans alcool ne soit pas impulsé par les pouvoirs publics ou une quelconque officine de santé, cette pratique « ferait » chaque année de plus en plus d'adeptes. ¼ des français se disent prêts à relever le défi selon un récent sondage mené par l'IFOP. Mais les résolutions de début d'année on sait ce que cela vaut…

Le défenseurs de la filière viticole enfoncent le clou en disant qu'il n'est pas nécessaire d'inviter les français à modérer leur consommation de vin puisqu'ils l'ont fait d'eux-mêmes et cela depuis de nombreuses années : -70% en 60 ans et –20% pour ces 10 dernières années. Dans un contexte extrêmement difficile pour le secteur viticole et en particulier dans les Côtes-du-Rhône il n'était peut-être pas nécessaire d'en rajouter une couche.

Claude Avril a raison, il faut faire confiance aux gens et j'ajouterai que ce n'est pas le « dry january » qui rappellera à la raison les vrais alcooliques. S'il s'agit de se priver en janvier pour se lâcher en février quel est le bénéficie, à part s'être donné bonne conscience ? Ca me fait penser à ces personnes qui font des jeûnes de plusieurs jours pour se détoxifier et se rééquilibrer. Le reste de l'année ils se lâchent sans modération sur la charcut et le fromage…

Moi j'en ai marre qu'on me dise ce qui est bien ou pas pour moi et ce que je dois faire. Au risque d'apparaitre comme un vieux grincheux je soutiens sans réserve la prise de position du maire de Châteauneuf-du-Pape. Voilà c'est ma résolution pour 2025. Et je la tiendrai… celle-là. Bonne année à toutes et à tous.

Interview de Claude Avril, maire de Châteauneuf-du-Pape, réalisée par Loric Etcheverry pour la Chaîne des maire de France (cmftv.fr), dédiée aux élus et à la ruralité et créée par Laurent Brochet, dirigeant du groupe Cannes Lérins Médias et Thierry Robin, président chez SAS RPF EVENEMENTS et directeur Associé et développement chez Ap Média.

On va déguster aux 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Nouvelle saison gastronomique dans le premier domaine historique de Châteauneuf-du-Pape, avec un château qui date de 1767 et « un domaine de 70 hectares d'un seul tenant qui l'entoure, dont 10 hectares de blanc », précise Alban Rabasa, maître de chai qui nous fait visiter le caveau et ses pépites.

Selon la couleur, les vins sont élevés dans des tonneaux (en provenance de Bourgogne, de chez Chassin & Dargaud, Jéglé, et Vicard), des foudres de chêne, mais aussi des fûts en inox et des cuves en forme de tulipes à tronc conique et en béton. « Nous achetons 20% de fûts neufs par an. Et l'élevage du vin dure entre 9 et 18 mois. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Alban Rabasa, maître de chai du Château de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Géraldine Salin, directrice commercial du Château de Mille

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'apéritif, a été servi un blanc frais, (Clairette – Vermentino – Ugni) du Château de Mille à Apt., « Le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

plus ancien vignoble du Luberon, puisque le château médiéval date de 1238, précise Géraldine Salin, directrice commerciale. En fait, la propriété, fréquentée l'été par les évêques d'Apt et les Papes d'Avignon au XIVe siècle, a été rachetée en 2018 par Constance et Lawrence Slaughter, qui l'ont rénovée. 22 hectares de vignes sont en production et sur les 500 hl commercialisés cette année, 300 l'ont été en blanc, 80 en rosé et le reste en rouge. »

> Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon

Place ensuite au menu. Laurent Bréchet, PDG de Vaudieu et son complice, Dimitri Kuchenbrod, organisateur d'évènements gastronomiques, ont rappelé que « ces Rencontres ont pour but de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur. Ils doivent respecter les saisons et réaliser une recette à partir d'un panier imposé pour une quarantaine de convives. Et bien sûr accorder les saveurs des mets aux vins. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Dimitri Kuchenbrod et Laurent Bréchet, organisateurs des Rencontres. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'entrée, c'est Kevin Pagliarella, longtemps chef de cuisine-traiteur, aujourd'hui à la tête de l'Estanko à Saint-Rémy-de-Provence, qui a concocté un « tartare de radis avec carpaccio de Saint-Jacques, huile de citron caviar, moutarde de corail et voile translucide de clémentine. » Un délicieux mix entre fraîcheur, iode et acidulé d'agrume accompagné d'un blanc 2023 de la cuvée 'Clos du Belvédère' 100% Grenache blanc de Vaudieu, noté 97/100 par le critique de vin américain Jubb Dunnuck qui a succédé à Robert Parker.

Pour le plat, c'est le chef exécutif du Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt, couronné de 4 étoiles par Gault et Millau, qui était aux manettes. Le maestro napolitain Vincenzo Regine réfléchit aux couleurs,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

aux formes et à la mise en scène de l'assiette. Là, il s'agit d'une « migration de colvert sur la route des épices avec origami de rutabaga et poire Louise farcie et délicatement caramélisée. » Servie avec la cuvée 'Saint Lucide 2020' du Château de Mille, un rouge profond à reflets violets (92% Syrah, 5% Grenache, 3% Carignan) qui accompagnait le canard sauvage et amplifiait les épices.



Le trio de compétiteurs : Kevin Pagliarella, Vincenzo Regine et Nicolas Thomas. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, pour le dessert, c'est le chef du restaurant L'Ineffable, Nicolas Thomas qui était à la réalisation de l'assiette. Un autodidacte musicien qui s'est passionné pour la cuisine et s'est installé depuis juin 2024 à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Barbentane avec sa compagne Marie Salomez, qui est à la fois à la tête du restaurant et maître d'hôtel. Il a composé un tableau poétique et original avec un fruit rarement utilisé (hélas), le kaki accompagné par du chocolat et parfumé aux baies de Goji. Pour harmoniser le tout, une subtile touche de citron vert et quelques fins copeaux de butternut. Le tout magnifié par un vin doux naturel, un Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache noir (à partir de vignes plantées en 1957) du Domaine Bressy-Masson. Avec des effluves d'abricot, de vanille et de fruits secs.

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Finalement, c'est le plat qui a décroché la 1re place (le colvert), 2e le dessert (kaki), 3e l'entrée (Saint-Jacques). Bravo aux trois chefs, Vincenzo Regine, Nicolas Thomas et Kevin Pagliarella, qui ont été distingués par un jury présidé par le chef étoilé d'Annecy Benoît Vidal, entouré de l'ancien champion de football Manuel Amoros et des comédiens de *Plus belle la vie* Aurélie Vaneck et Serge Dupire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Nicolas Thomas et Marie Salomez, propriétaires de L'Ineffable à Barbentane

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Serge Dupire et Aurélie Vaneck, comédiens de *Plus Belle la Vie*

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Rencontres Gourmandes, qui ont eu comme jurés de grands chefs (Alexandre Mazzia, Glenn Viel, Eric

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Sapet), se poursuivront en 2025 avec la 2e manche le 20 janvier sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

Contact : www.chateaudevaudieu.com / 04 90 83 71 31

Les Sunsets Vignerons en Luberon reviennent pour une 6e édition



La 6e édition des Sunsets Vignerons aura lieu dans du mardi 18 juin au mardi 10 septembre dans divers lieux du Luberon. Cette année, près de 30 domaines viticoles vous ouvriront leurs portes autour de différentes thématiques pour vous faire découvrir leur savoir-faire et leurs vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Du 18 juin au 10 septembre, l'office de tourisme Destination Luberon organise 13 rendez-vous exceptionnels au sein d'une trentaine de domaines viticoles du Luberon autour de six thématiques : autour de l'olive, les plantes aromatiques, les saveurs du Luberon, les légumes et fruits du soleil, la tomate dans tous ses états, ainsi que les chefs et millésimes.

À chacune des 13 dates, plusieurs domaines accueilleront le public pour une soirée de 18h30 à 21h en trois étapes avec une balade dans les vignes, une visite des chais et des caves, et une soirée accord mets et vins. Si le concept est identique pour tous les domaines, l'événement promet une soirée différente à chaque rendez-vous et dans chaque lieu.

Des soirées tout en simplicité et convivialité

Durant 30 à 45 minutes, le vigneron accompagne les participants au cœur des vignes pour découvrir la culture de la vigne, les cépages et leurs typicités, le sol et le climat, l'ampélographie, etc. S'ensuit une visite des chais et de la cave pour en apprendre plus sur la vinification, le tout en petit comité.

Enfin, les participants pourront profiter d'une soirée accord mets et vins au coucher de soleil. Les Sunsets Vignerons sont l'occasion d'en apprendre plus sur les différents vins des domaines, de la culture des vignes à la dégustation des vins, en passant par les étapes de macération, fermentation, etc.



©Destination Luberon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Les domaines participants

• La Royère à Oppède (les mardis 18 juin, 9 juillet, 20 août, 10 septembre)
• Château St-Pierre de Mejans à Puyvert (les mardis 18 juin, 16 juillet, 27 août)
• Domaine de Fontenille à Lauris (les mardis 18 et 25 juin, 16 et 23 juillet, 13 et 20 août, 3 et 10 septembre)
• Domaine de la Citadelle à Ménerbes (les mardis 18 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
• Domaine du Coulet Rouge à Roussillon (les mardis 10 juin, 13 août)
• Domaine des Garriguettes à Châteauneuf-de-Gadagne (les mardis 18 juin, 9 et 16 juillet)
• Château Val Joanis à Pertuis (les mardis 18 juin, 3 et 10 septembre)
• Mas des Infermières à Oppède (les mardis 25 juin, 23 juillet, 10 septembre)
• Château La Verrerie à Puget (les mardis 25 juin, 2 et 9 et 16 et 23 et 30 juillet, 6 et 13 et 20 et 27 août, 3 et 10 septembre)
• Château La Sable à Cucuron (les mardis 25 juin, 2 juillet)
• Château Constantin à Lourmarin (les mardis 16 et 23 juillet)
• Domaine de La Verrière à Goult (le mardi 23 juillet)
• Domaine La Tuilière à Murs (les mardis 23 juillet, 6 août)
• Marrenon à La Tour d'Aigues (les mardis 23 juillet, 20 août)
• Château Saint Pons à Villars (les mardis 9 et 16 et 30 juillet, 13 et 20 août)
• Le Temps des Sages à Cabrières-d'Aigues (les mardis 16 et 30 juillet)
• Les Terrasses d'Adrien à Sannes (les mardis 30 juillet, 3 et 10 septembre)
• Château Grand Callamand à Pertuis (le mardi 30 juillet)
• Cave de Bonnieux (les mardis 9 juillet, 27 août et 10 septembre)
• Château de Sannes à Sannes (les mardis 2 et 9 juillet, 6 août)
• Louérion Terres d'Alliance à Cucuron (le mardi 2 juillet)
• Domaine du Collet Vert à Pertuis (les mardis 2 et 16 juillet, 6 août)
• Domaine La Garelle à Oppède (les mardis 16 juillet, 20 août)
• Cave de Sylla à Apt (les mardis 6 et 20 août)
• Domaine Le Novi à La Tour d'Aigues (les mardis 9 juillet, 20 août)
• Domaine de la Bastidonne à Cabrières d'Avignon (les mardis 9 juillet, 13 août)
• Domaine des Peyre à Robion (le mardi 9 juillet)
• Château de Mille à Apt (le mardi 13 août)

Les soirées sont au prix de 32€ (14€ pour les -10ans). Les soirées Chefs & Millésimes, le 10 septembre, sont au prix de 45€ (25€ pour les -10ans)
Pour réserver votre place à l'un ou plusieurs des Sunsets Vignerons, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

L’œnotourisme pour partir à la reconquête des consommateurs



C’est une réalité difficile à entendre et à comprendre. Dans notre pays, la consommation de vin ne cesse de décroître depuis de nombreuses années. Dans ce domaine, les vins des Côtes-du-Rhône ne sont pas les mieux protégés. En réponse, la filière vinicole de la vallée du Rhône déploie de multiples actions et parmi elles, le soutien au développement de l’œnotourisme. Une stratégie des petits pas qui pourrait à long terme s’avérer payante.

Le vin n’est vraiment pas un breuvage comme les autres. Il est chargé d’histoire et de symboles. Pas moins de trois dieux (un égyptien : Osiris et deux grecques : Bacchus et Dionysos) l’ont consacré. Qui dit mieux ? Dans les religions judéo chrétiennes le vin est un symbole important : « le sang du christ », « le vin, fruit de la terre et du travail des hommes… ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Le vignoble présente aussi cette spécificité d'avoir redessiné, et plutôt de belle manière, les paysages de nos campagnes. Mais, surtout le vin est une activité qui crée de la richesse et porte économiquement beaucoup de régions. Que serait la Champagne sans son vin qui lui a emprunté son nom ? On pourrait presque en dire autant pour la vallée du Rhône. Mais ce n'est pas tout. Depuis quelques années, le vin est aussi devenu un objet de tourisme avec toute une activité économique qui s'y rattache.



Tourisme viticole, Route des Vins, juillet 2009 © Christophe Grilhe

Les Côtes-du-rhône revendiquent d'en avoir été les pionniers en France

Chaque année, en France, ils sont plus de 10 millions à venir visiter un vignoble, un caveau, ou à assister à des fêtes ou manifestations liées au vin. Née en Californie, dans les années 70, l'œnotourisme débarque en Europe dans les années 80. Les Côtes-du-rhône revendiquent d'ailleurs d'en avoir été les pionniers en France. Soit. Dans notre pays, plus de 11 000 caves sont ouvertes à la visite. On estime le CA généré à 5,2 milliards d'euros. Les choses sont sérieuses. Un Conseil Supérieur de l'Œnotourisme a été créé en 2009. Atout France, l'agence d'attractivité touristique nationale, développe un plan d'actions à l'international. Normal, 42 % des 10 millions de visiteurs sont étrangers. Une chair universitaire a été créée, des formations spécifiques ont été mises en œuvre. Un label a été créé : « Vignobles et découvertes »… Bref, un vrai secteur économique à lui tout seul.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Cave de Clairmont © Jeff HABOURDIN *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Avant, il y avait les fêtes votives, maintenant il y a les fêtes du vin

Partout en France, le nombre d'événements organisés autour du vin se développe de manière exponentielle. Dans la vallée du Rhône, 475 domaines viticoles et 310 structures accueillantes s'ouvrent à l'œnotourisme et 11 destinations ont été labélisées. Dans un premier temps, ce sont les ventes dans les domaines qui se sont développées. Assez stables, elle représentent, dans la vallée du Rhône, environ 10 % du CA des ventes de vins. Ensuite des activités annexes ont été créées, comme l'organisation d'événements festifs dans les domaines. Certains sont même allés plus loin avec la création de lieux de restauration, d'hébergement, de salles de séminaires… L'association Inter Rhône, qui impulse au développement de cette nouvelle forme de tourisme, a recensé à plus de 300 le nombre des manifestations organisées pendant l'année. Durant les mois d'été, on passe la vitesse supérieure.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



CAVE DE TAIN © Terres de Syrah

Portes-ouvertes, week-end dégustations, randonnées gourmandes, BBQ géants, concerts d'opéra ou de jazz, balades en gyropode, expositions artistiques, brunchs dansants, visites culturelles… l'offre est aussi large que les appellations. Et c'est sans compter avec les manifestations de villages, où l'on fête l'arrivée de l'été, du rosé, des vendanges…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Tous les prétextes sont bons et le public est au rendez-vous. Avant, il y avait les fêtes votives, maintenant il y a les fêtes du vin ! Elles se sont inscrites dans le calendrier des manifestations culturelles au même titre que certains festivals. Incontournables autant pour les touristes que les résidents. Ces événements se sont imposés comme culturels et patrimoniaux. Trop fort !



Philippe Pellaton, Président d'Inter Rhone ©Clement Puig

Philippe Pellaton, Président de l'association Inter Rhône : « nous avons le vin, les paysages, nous devons aussi proposer des expériences à vivre… »

Pour Philippe Pellaton, Président de l'association Inter Rhône, « l'œnotourisme est avant tout un moyen de communication, un outil de proximité avec les consommateurs ». Mais faire découvrir les vins (et les faire acheter), n'est pas la seule fonction de l'œnotourisme, c'est aussi un outil marketing plus qu'intéressant. En effet, si 90 % de la vente de vin est concédé à des tiers : distributeurs, cavistes, restaurateurs…. l'œnotourisme est une occasion unique pour les producteurs de rencontrer les consommateurs et de pouvoir mieux comprendre leurs goûts et leurs évolutions. Le contact direct ça vaut bien des études de marché.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



© Jeff Habourdin

« Mais l'œnotourisme doit se traduire d'avantage en termes économiques, nous en avons aujourd'hui la capacité et nos structures d'accueil sont à niveau » précise Philippe Pellaton. « Nous avons le vin, les paysages, nous devons aussi proposer des expériences à vivre… nous devons savoir capter tous ces touristes qui viennent chez nous » ajoute-t-il. Philippe Pellaton observe, par ailleurs que les œnotouristes sont beaucoup plus jeunes que les traditionnels acheteurs de vin. Un constat plus qu'encourageant à un moment où la filière doit impérativement rajeunir l'âge moyen de ses consommateurs. Cette année, Inter Rhône consacrera 450 K€ pour communiquer autour des activités d'œnotourisme sur un budget total de 12 M€ de communication. Cette part consacrée à l'œnotourisme pourrait paraître faible, mais il convient d'y ajouter ceux des organisateurs d'évènements, et ils sont nombreux localement à communiquer. « Avec l'œnotourisme on sème des petits cailloux, mais c'est une stratégie au long court » conclue Philippe Pellaton.

Les vins de la vallée du Rhône
66 402 hectares de vignoble, répartis sur 6 départements et 3 régions
2,6 millions d'hectolitres récoltés par an
34 cépages
76 % en rouge, 14 % en rosé et 10 % en blanc
31 appellations et 17 crus (8 au nord et 9 au sud)
Plus de 5 000 exploitations viticoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Distribution :
Export 33 %
Grande distribution 33%
Ventes traditionnelles (cavistes, restaurants, ventes directes) 28%
Hard discount 6 %

Pour aller plus loin
Sur les vins de la vallée du Rhône : www.vins-rhone.com/ et www.syndicat-cotesdurhone.com/
La carte des vins de la vallée du Rhône en réalité augmenté : www.vins-rhone.com/actualites/blog/la-carte-en-realite-augmentee-des-vignobles-de-la-vallee-du-rhone

L'agenda des manifestations :
www.vins-rhone-tourisme.fr/l-offre-oenotouristique
www.syndicat-cotesdurhone.com/agenda/

Grignan : Le Clair de la Plume vous convie à une soirée mets et vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



L'établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, s'associe au Château de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, pour vous proposer une soirée mets & vins 'Au Clair du Château de Vaudieu' ce jeudi 7 mars.

10 convives se réuniront autour d'un vigneron reconnu au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Trois autres soirées similaires, mettant en avant les vins d'autres domaines, auront lieu les 4 avril, 16 mai et 6 juin prochains.

Jeudi 7 mars. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

V.A.