

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.

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

Châteauneuf-du-Pape : Danh Cuong Nguyen remporte la XIIe édition des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

12 décembre 2025 l



Ecrit par le 12 décembre 2025



Le principe de ce concours porté par <u>Laurent</u> et <u>Julien</u> Bréchet du <u>château Vaudieu</u> à Châteauneuf-du-Pape : trois jeunes chefs de la région se mesurent sur le thème du respect des produits de saisons et des accords met et vin. Chacun des chefs tirant au sort l'entrée, le plat et le dessert. Les rencontres se déroulent ensuite en quatre temps : trois phases de qualification avant que les vainqueurs participent à la finale qui se déroulera en juin prochain. Le tout départagé par un jury de professionnels, de personnalités et de sommeliers.

Un grand cru 2022

Au terme d'une saison XII de haute tenue, c'est donc Dan Cuong Nguyen qui a triomphé. Le jeune chef se retrouvait en finale avec <u>Lorenzo Ferro</u> du '<u>Bistrot de Lagarde</u>' qui a concocté l'entrée. Un loup travaillé façon gravlax et marinade au fenouil sauvage, relevé avec un brin de wasabi, le tout accompagné du Clos Belvédère 2019 du Domaine de Vaudieu. Il s'est classé troisième.

Deuxième : Thomas Glucksmann du '<u>Bistrot de la Pastière</u>' à Châteauneuf-de-Gadagne pour le dessert : cerises poêlées, ganache montée au chocolat Manjan 64%, crème glacée gingembre, biscuit-cake au cacao. Il a choisi 'Bella Casta' rouge Castigno 2021, un Saint-Chinian venu d'Hérault.

Quant au vainqueur, Danh Cuong Nguyen, après <u>s'être qualifié pour la finale en avril dernier</u>, ce jeune chef vietnamien, arrivé en France à l'âge de 24 ans aujourd'hui aux fourneaux de <u>La Mirande</u> à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé <u>Florent Pietravalle</u>, a confectionné le plat du concours : un ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge. Arrosé d'un Gigondas rouge 2012 du Domaine des Bosquets aux tannins fins qui subliment le plat.

12 décembre 2025 |



Ecrit par le 12 décembre 2025





C'est avec ce plat, 'ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge' accompagné d'un Gigondas rouge du domaine des Bosquets, que Danh Cuong Nguyen a remporté la 12^e édition des Rencontres gourmandes de Vaudieu de Châteauneuf-du-Pape.

Révéler les grands chefs de demain

Une fois de plus la Maison Bréchet qui organise ce concours depuis 2010 avait mis les petits plats dans les grands. Avec comme président du jury Benoît Vidal, chef de l'Atelier d'Edmond à Val d'Isère et comme jurés, l'ancien champion de football Manuel Amoros, le rugbyman Rémy Martin et l'humoriste marseillais Titoff.

Rendez-vous en septembre pour la saison XIII de ces Rencontres gourmandes de Vaudieu à Châteauneufdu-Pape pour révéler les grands chefs de demain.

Fédération des Vignerons indépendants de Paca, 23e édition d'Art & vin en préparation

12 décembre 2025 l



Ecrit par le 12 décembre 2025



La Fédération des Vignerons Indépendants de Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse organise la 23^e édition <u>d'Art & Vin</u> du 1er juin au 30 septembre 2021. Lieux vignerons et artistes doivent s'inscrire dès à présent.

Depuis 1998, Art & Vin propose au public de découvrir des événements culturels : expositions de peinture, sculpture, photographies, concerts, spectacle de danse, performances, dans une cinquantaine de domaines et châteaux viticoles, caveaux, chais et vignes. Une façon pour les vignerons indépendants de faire découvrir leur domaine sous un autre angle, d'augmenter leur notoriété et de diversifier leur clientèle. Pour les artistes professionnels, l'assurance d'une visibilité et d'une promotion dans des lieux enchanteurs.

L'artiste et le vigneron

Peintre, sculpteur, photographe, céramiste, graffeur, ou artiste de scène, musique, danse, théâtre... sont invités à s'exprimer sur un thème donné. Les vignerons participants après avoir consulté les fiches des artistes sélectionnés organisent expositions, concerts, soirées, performances dans leur domaine. Une rencontre en amont donc, mais aussi un véritable engagement de part et d'autre afin d'organiser au mieux l'exposition des œuvres qui s'étend sur au moins 4 semaines entre juin et octobre.



Sous le signe de l'eau, 'Lignes de partage'

La ligne de partage des eaux est une limite géographique qui divise hydrographiquement un territoire en plusieurs bassins versants. Gageons que ce thème, fidèle à l'attachement qu'ont les Vignerons indépendants pour l'environnement, sera source d'inspiration dans la représentation artistique de l'Eau sous toutes ses formes.

Qui sont les Vignerons Indépendants ?

Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin. Responsable et engagé, il utilise des méthodes de travail innovantes dans le respect de l'environnement. Professionnel, il connaît parfaitement son métier, de la gestion du vignoble jusqu'à l'accueil et la vente de ses vins à ses clients.

Calendrier

Les artistes qui souhaitent proposer une œuvre ou une action culturelle et les vignerons désireux de les accueillir sont invités à s'inscrire dès à présent sur le site www.art-et-vin.net, avant le 30 avril 2021. Fin mai, lancement de la nouvelle édition d'Art&Vin. Tout l'été du 1er juin au 31 octobre 2021, des expositions d'artistes ou de collectifs d'artistes dans les Domaines & Châteaux de la Région Sud. Contacter Sonja Barbier, Chargée de mission Art & Vin à la Fédération des Vignerons Indépendants de Paca Corse. 04 98 05 13 92 info@art-et-vin.net

Michèle Périn