

Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit



Si pendant longtemps, Châteauneuf-du-Pape s'est contentée de n'être 'que' la plus ancienne Appellation d'origine contrôlée (AOC) au monde, le village vauclusien aux 13 cépages joue aujourd'hui la carte de la culture et de l'art de vivre toute l'année.

Châteauneuf-du-Pape c'est avant tout la culture de la vigne. C'est désormais aussi celle de l'esprit. Résidence d'été de la papauté depuis l'an 1314, le village de 2 000 habitants a commencé par apprivoiser Avignon, sa bouillonnante voisine, dont la 77e édition du festival de théâtre vient de battre tous les records. Une soif de culture qui a fait de Châteauneuf la première commune a accueillir en 2015, avec un succès jamais démenti depuis, des spectacles délocalisés du festival Off. Un essaimage du spectacle vivant aujourd'hui largement copié par les villes alentours.

L'an dernier, la municipalité a aussi lancé 'Les causeries de Châteauneuf-du-Pape'. Des rencontres philosophiques de haute volée, ouvertes au public, qui précédent l'été. Cette année Michel Onfray et François-Xavier Bellamy étaient venus évoquer le thème 'Temps long et maturation'. Le tout animé par



Ecrit par le 26 octobre 2025

Franck Ferrand, historien, conférencier, auteur et homme de media que l'on retrouve notamment lors des étapes du Tour de France afin de relater l'Histoire des lieux emblématiques jalonnant le parcours de la grande boucle.



Le philosophe Michel Onfray et le spécialiste en histoire Franck Ferrand en dédicace lors de la dernière édition des 'Causeries de Châteauneuf-du-Pape'. © DR

Des bulles dans le Châteauneuf!

Si Châteauneuf-du-Pape se décline en évènements festifs et gourmands tout au long de l'année, le village fait maintenant la part belle au 9e art. En juin dernier, il a accueilli la 3e édition de son festival de BD initié par Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie locale A. Blachère à qui l'on doit le dorénavant célèbre 'Pac à l'eau'. Un sirop de citron naturel s'écoulant à plus de 800 000 bouteilles par an, qui vient de célébrer ses 60 ans avec une édition limitée d'étiquettes 'collectors' signées par le grapheur C215 et le peintre Claude Vialat.



Ecrit par le 26 octobre 2025



A Châteauneuf-du-Pape, le 9e art est désormais comme un poisson dans l'eau... Ou plutôt comme un poisson dans le vin... Ou finalement comme un poisson dans le Pac à l'eau. © DR

Ancrée dans ses traditions, Châteauneuf n'en oublie pas pour autant son passé. Ainsi, la commune a profité de la parenthèse du Covid pour moderniser le format de sa traditionnelle fête médiévale de la Véraison. Elle reste cependant toujours l'occasion de rappeler son histoire médiévale avec l'arrivée des papes au XIVe siècle. Près de 35 000 visiteurs ont participé début août aux festivités de cette 36° édition où vignerons et habitants du village revêtent leurs costumes d'époque entourés des troupes de comédiens et de passionnés du Moyen-âge.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Chaque été, Châteauneuf célèbre l'installation des papes, qui ont fait du village leur résidence d'été au début du XIVe siècle, lors d'une grande fête médiévale réunissant près de 35 000 visiteurs. © DR

Une terre de vigne et de gastronomie

Mais Châteauneuf-du-Pape reste aussi avant tout une terre de vigne. L'appellation dispose <u>d'une vinothèque</u> à la hauteur de la réputation de sa production devenue officiellement la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) mondiale en 1936 après avoir initiée cette démarche de certification dès 1923! Baptisée <u>Vinadea</u>, cette nouvelle vitrine entièrement réaménagée portée par les vignerons du syndicat de Châteauneuf-du-Pape est creusée dans la matrice géologique même de l'appellation castel papale, en plein cœur du village.

Lieu dédié au grand public comme aux professionnels, cette maison des vins propose toute une série d'ateliers participatifs de dégustation classique mais aussi des initiations géo-sensorielles permettant de déceler les subtilités des sols et leur impact sur le caractère unique des vins ou bien encore une découverte du vin au travers du sens du toucher. Outre les vins de l'ensemble des domaines des 3 200 hectares de l'appellation répartie sur Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues on y retrouve également des formations, des événements, des expositions et avec une collection incomparable de taste-vins.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Située dans les entrailles du village, Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape, propose notamment des dégustations alliant sens du toucher et grands crus locaux. © Charlène Pélut

Une étoile parmi les vignes

Terre d'Art de vivre également, Châteauneuf, site remarquable du goût depuis 2006, dispose à nouveau d'une grande table à la hauteur de la renommée de ses vins. Véritable institution gastronomique depuis 1922, La Mère Germaine (une ancienne cuisinière au Palais de l'Elysée) a, sous l'impulsion d'Isabelle et Arnaud Strasser, repris des couleurs ses dernières années en décrochant une étoile au guide Michelin. Et depuis l'an dernier, c'est le talentueux Chef belge Christophe Hardiquest (2 étoiles Michelin pour son restaurant 'bon bon' à Bruxelles) qui s'est installé dans les cuisines de l'hôtel-restaurant offrant une vue imprenable sur les vignes depuis ses terrasses.

Laurent Garcia de l'Echo du mardi pour Réso hebdo éco

Pratique:

- · Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de <u>l'office de tourisme</u>. 04 90 83 71 08. https://www.poptourisme.fr/chateauneuf-du-pape/chateauneuf-du-pape/
- · Les causeries de Châteauneuf-du-Pape. Prochaine édition : vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin 2024
- · Festival en Bulles. Prochaine édition : samedi 15 juin 2024.



- · Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape. 8, rue Maréchal Foch. 04 90 83 70 63. vinadea@chateauneuf.com - www.vinadea.com
- · Hôtel-restaurant La Maire Germaine. 3, rue du Commandant Lemaître. 04 28 69 00 60. comptoir@lameregermaine.info www.lameregermaine.com

Pour la « Fête de la Véraison », Châteauneufdu-Pape replonge avec délice dans son passé médiéval



Ecrit par le 26 octobre 2025



La 36ème Fête de la Véraison s'est tenue ce week-end à Châteauneuf-du-Pape.

La véraison, c'est le moment précis où les feuilles de vigne passent du vert au rouge, signe de maturité des grappes de raisin. Et à Châteauneuf-du-Pape, la population en profite pour faire la fête comme au temps de Clément VI, au XIVème siècle.

Autour du maire, Claude Avril, les membres de l'office du tourisme et les bénévoles de tous âges donnent de leur temps pour organiser ce 1er week-end d'août où vauclusiens et touristes affluent en famille, à la bonne franquette dans les rues et ruelles transformées en marchés, campements et ateliers.

Sur la Place des Ripailles ou de la Fontaine comme sur le parvis de la Chapelle Saint-Théodorit, jongleurs, cracheurs de feu, troubadours, fauconniers, chevaliers, écuyers, soldats sous leurs armures, danseurs, saltimbanques, joueurs de cornemuse animent le village.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Les boucliers et leurs bannières héraldiques © Andrée Brunetti

Des stands de pains, fromages, charcuteries, galettes salées et sucrées, bières, hypocras attendent jusqu'à dimanche soir les 30 000 visiteurs qui ne rateront pas cette 36ème édition de la Véraison après une interruption due à la crise sanitaire. Les restaurateurs du coin aussi participent en proposant des menus spéciaux « Fête médiévale », les vignerons des caves et caveaux réputés de Châteauneuf font goûter leurs rouges pourpres ou leurs blancs à robe dorée. Des vins hors du commun qui disposent de 13 cépages possibles pour leur assemblage (8 pour les rouges : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Counoise, Muscardin, Cinsault, Vaccarèse, Terret et 5 pour les blancs : Roussanne, Clairette, Picpoul, Picardan Bourboulenc) avec une richesse aromatique que les autres appellations leur envient. Un marché médiéval invite également les passants à découvrir produits du terroir, mais aussi bijoux, maroquinerie, armures, boucliers, épées et arcs en bois pour les enfants.

Châteauneuf-du-Pape joue à fond la carte de la convivialité avec son histoire, son patrimoine, sa culture et son savoir-faire vigneron pendant 3 jours avec la Véraison, en attendant les vendanges.





Tenues médiévales et épées pour enfants © Andrée Brunetti



Ecrit par le 26 octobre 2025

Châteauneuf-du-Pape : retour à l'époque médiévale avec la Fête de la Véraison



Châteauneuf-du-Pape propose la 36° édition de la Fête de la Véraison du vendredi 4 au dimanche 6 août, après trois années d'interruption. L'occasion de célébrer les vins de l'appellation, le patrimoine et l'histoire médiévale du village.

Ce week-end, les rues de la commune de Châteauneuf-du-Pape se transformeront complètement et vous feront faire un bond dans le passé. Au cours de votre voyage dans le temps, vous pourrez rencontrer de nobles chevaliers et gentes dames, des ménestrels et jongleurs, ainsi que des marchands et taverniers.

La Fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, qui n'avait pas eu lieu les trois dernières années, fait son



grand retour et associe les vignerons, les habitants du village en costumes d'époque, des troupes de comédiens et de passionnés d'histoire médiévale. Ce sont 30 000 à 35 000 visiteurs en moyenne participent aux festivités lors de chaque édition.



DR

Le programme

Pour ce retour tant attendu de l'événement, créé en 1985, la commune a préparé un programme des plus médiévaux. La fête débutera avec le traditionnel défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale le vendredi 4 août à 12h, qui aura également lieu le samedi 5 août à 11h et le dimanche 6 août à 11h et à 21h.

Tout le week-end, de nombreuses compagnies proposeront des animations et des déambulations. La Compagnie des Blancs Manteaux et la Compagnie La Cour Pontificale et les Horts de Walhalla sera sur le campement, sur la place de la Renaissance. La Compagnie Les Boulegans proposera de la musique festive et de la jonglerie, des échassiers, des contes et des fables. La Compagnie Les Goliards proposera de la comédie, de la danse et de la musique. Seront également présents l'ensemble de cornemuses et percussions la Compagnie Le Claymor Clan, les Aboyeurs du Théâtre de la Ronde, l'échassière Doune et



Ragondine 'Monnaie de singe', les jongleurs, cracheurs de feux et mangeurs de sabres les Baladins de Mediador, les danseurs et musiciens Belugane, la Gueusaille et ses vilains bouffons, ainsi que les ânes de Lou Palounié de Mount-Favet et la mule transportant le vin.

Une petite ferme sera installée sur la place de l'Église. Une exposition de blasons et découverte de l'Héraldique sera proposée dans le hall de la mairie. L'office de tourisme mettra des jeux en bois des Goliards à disposition gratuitement et proposera des ateliers Cuir le dimanche sur inscription préalable. De plus, un marché médiéval avec plus de 100 artisans sera en place dans la Rue et Place des Ripailles.

Chaque soirée accueillera un spectacle. Le samedi à 21h, il y aura le fameux Bal des Ardents. Le dimanche à 21h30 au stade, il y aura un grand spectacle de feux, proposé par la Compagnie Imaziren.

















Ecrit par le 26 octobre 2025



DR

L'AOC Châteauneuf-du-Pape au cœur des festivités

Comment retourner à l'époque médiévale sans mettre le vin à l'honneur. La Fête des Véraison porte bien son nom puisque la véraison désigne l'étape de la maturité du raisin qui voit la grappe s'acheminer lentement vers une belle couleur pourpre, en développant les arômes qui feront la subtilité du vin. De plus, le syndicat des producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape fête son centenaire cette année.

Pendant trois jours, les visiteurs seront invités à découvrir et à déguster les vins de l'AOC Châteauneufdu-Pape dans les caveaux du village de 10h à 19h. À partir de 19h, le vin sera dégusté au tonneau des mules ou à la fontaine du village. La Vinothèque, quant à elle, proposera diverses expériences gastronomiques autour des vins de l'appellation sur inscription préalable.

Ce week-end sera une occasion unique de rencontrer les vignerons de Châteauneuf-du-Pape, d'apprécier la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'appellation, c'est-à-dire grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, et bourboulenc.



Informations pratiques

Les festivités auront lieu le vendredi 4 août de 12h à 1h30, le samedi 5 août de 10h à 1h30, et le dimanche 6 août de 10h à 21h30. L'entrée simple, qui donne accès aux animations, est au prix de 5. En y ajoutant les dégustations de vin, le prix de l'entrée monte à 10 (6) en pré-vente à l'office de tourisme). L'événement est gratuit pour les moins de 18 ans. Les parkings seront également gratuits.

Renseignements et billetterie à l'office de tourisme (04 90 83 71 08, accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr).

La dernière édition de la Fête de la Véraison, qui a eu lieu en 2019.

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran



Ecrit par le 26 octobre 2025



A 36 ans, Hervé Matthieu a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).







Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef <u>Christophe Chiavola</u>) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du



restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obma), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.



Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et GlennViel avec Lisa Bréchet.



Ecrit par le 26 octobre 2025



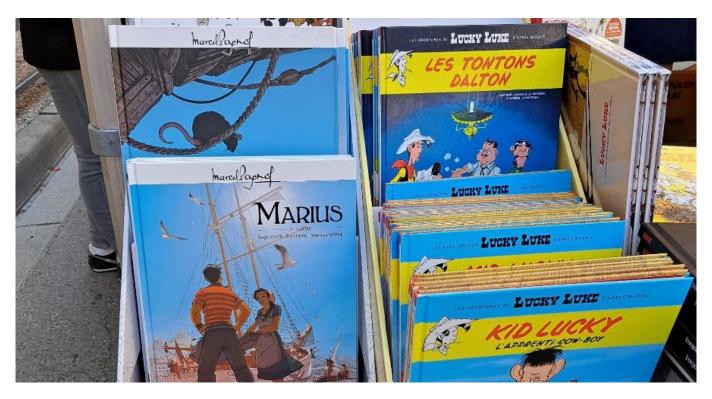
Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Châteauneuf-du-Pape : des BDphiles heureux



à la rencontre de leurs auteurs préférés



Ambiance cool, ce samedi au coeur du village, où étaient installés les 8 auteurs invités pour cette 3ème édition de « Châteauneuf en bulles ». C'est Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie A. Blachère qui a eu l'idée de ces rencontres.

« Je voulais créer un évènement populaire et pérenne au coeur du village ». Il est vrai que Raphaël est lui-même fou de BD depuis tout petit, « J'ai reçu en cadeau mon 1er album de Spirou à 6ans. Nous sommes 4 frères et nos parents nous ont initié à la bande dessinée. Avec, pour chaque anniversaire, chaque Noël, un nouvel album, pour l'un c'était « Tintin », pour les autres « Lucky Luke » et « Asterix ». C'est ainsi qu'ont débuté ma passion et ma collection ».

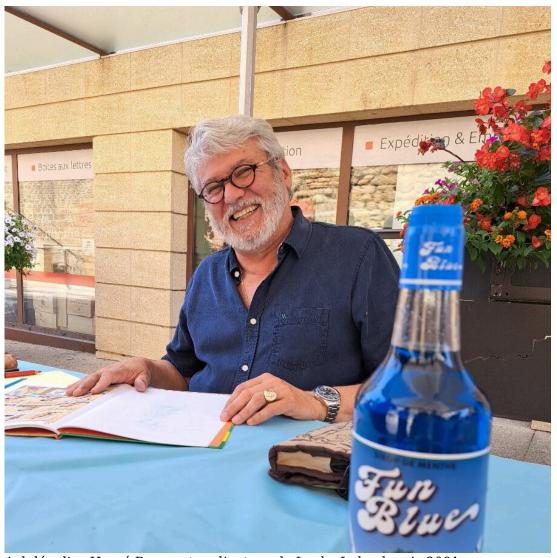




Raphaël Vanelle, créateur de "Châteauneuf-du-Pape en bulles" avec Franck Margerin, le créateur de "Lucien".



« A l'époque, c'étaient des super héros », explique Raphaël Vannelle, « Des « comics » américains. Puis ce sont surtout des dessinateurs belges et français qui se sont imposés et j'ai acheté leurs albums, évolué avec eux, enrichi ma collection. Aujourd'hui j'en ai environ 3 000 oeuvres dans ma bibliothèque. Il faut savoir et que c'est devenu un vrai marché dans le monde. Ce n'est pas un art mineur, c'est un art à part entière. Comme j'adore Hugo Pratt, je suis allé en Italie pour acheter une de ses planches originale de « Corto Maltese ». Je suis capable de filer jusqu'aux Etats-Unis, en Espagne pour dénicher l'objet rare. Hergé est côté 500 000€ minimum. En BD, les prix partent de 5 000€ pour atteindre des sommets, comme en peinture. Un 'Batman' de Frank Miller, par exemple, a été adjugé 3,2M€ à New-York ».

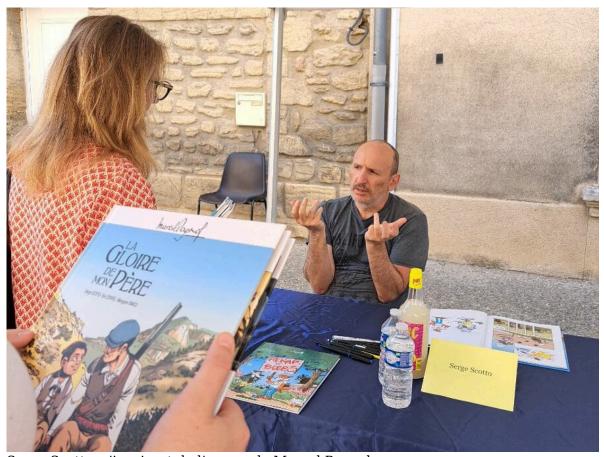


Achdé, alias Hervé Darmenton, l'auteur de Lucky Luke depuis 2001.

Raphaël Vannelle, l'organisteur de » Chateauneuf en bulles » travaille avec la mairie, le Château La Gardine et quelques vignerons pour mettre sur pied cette opération, il la finance grâce à l'entreprise qu'il



dirige avec sa femme, la Distillerie A. Blachère. « Nous contactons les auteurs, les invitons, payons les billets de train, les hôtels. Pour eux, c'est un vrai travail de venir ici, passer des heures dans leurs stands, ils font souvent des dessins pour leurs fans ». Dédicaces, échanges, selfies, tout se passe à la bonne franquette, même si certains dessinateurs comme Franck Margeron ou Achdé provoquent des files d'attentes sous le soleil, ce samedi de juin.



Serge Scotto, s'inspirant de l'œuvre de Marcel Pagnol.

« On remarque qu'il y a peu de femmes dans ce milieu, certes, on a eu Claire Bretecher (Les frustrés, Agrippine, Cellulite publiés pendant des années par le Nouvel Obs), mais depuis, pas grand chose » regrette Raphaël Vannelle. « On a quand même réussi à faire venir Patricia Jambers qui est coloriste des albums de son mari, Jean-Charles Kraehn ». Etaient également présents Régis Loisel (Peter Pan, La quête de l'oiseau du temps), Olivier Berlion (Agata, Le cadet des Soupetards), Serge Scotto (Merlusse, Jean de Florette, Le château de ma mère d'après Marcel Pagnol), Serge Fino (Les ailes du Phaéton, L'or des marées). Au fil de la journée, des centaines et centaines de lecteurs sont venus à leur rencontre et sont repartis heureux, avec leur album dédicacé dans les mains et parfois, un petit dessin de l'auteur en prime.



Châteauneuf-du-Pape accueille la 3^e édition du Festival de la BD



Le festival 'Châteauneuf-du-Pape en Bulles', dédié à la bande dessinée, revient ce samedi 17 juin pour une 3° édition au cœur du village. Au programme : rencontres avec des dessinateurs, ventes et dédicaces de bandes dessinées.

Pour annoncer leurs venues, les professionnels du 9e art ont créé des dessins pour l'occasion. Le public pourra notamment rencontrer :

- ACHDÉ, illustrateur, scénariste et dessinateur de *Lucky Luke*. Il est d'ailleurs celui à l'origine de l'affiche de cette 3° édition du festival.
- Franck Margerin, dessinateur et scénariste de Ricky banlieue et Shirley & Dino.





- Serge Fino, dessinateur des Ailes du Phaéton et L'or des marées.
- Serge Scotto, auteur de la collection Marcel Pagnol adaptée en bande dessinée.
- Olivier Berlion, auteur et dessinateur d'Agata, Pacotille et Tony Corso.
- Régis Loisel, dessinateur et scénariste de La Quête de l'oiseau du temps et Peter Pan.
- Francis Vallès, dessinateur de Tosca et Les damnés de l'or brun.
- Le duo composé de Jean-Charles Kraehn, scénariste et dessinateur, et Patricia Jambers, autrice et scénariste de Barbe Rouge, Tramp et Les Aigles Décapités.

Samedi 17 juin. De 10h à 12h et de 16h à 20h. Entrée libre et gratuite. Rue de la République. Châteauneuf-du-Pape.



© Serge Scotto





© Régis Loisel









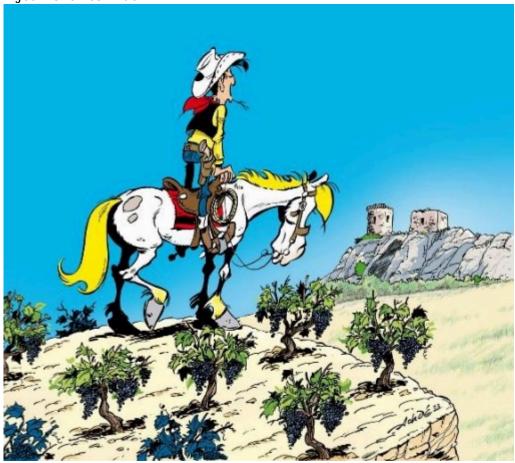
Ecrit par le 26 octobre 2025







©Jean-Charles Kraehn



Le dessin de l'affiche de l'événement. © ACHDÉ

V.A.

Châteauneuf-du-Pape : un trio d'as pour parler de 'Temps long et maturation'



Ecrit par le 26 octobre 2025



Retour sur les Causeries de Châteauneuf-du-Pape qui viennent de se tenir ce week-end au Château la Nerth sur le thème 'Temps long et maturation'. Le public a passé deux heures sous le charme de Franck Ferrand, Michel Onfray et François-Xavier Bellamy, un trio d'intelligence et de culture, précédé de l'aristocratique et subtil Calixte de Nigremont.

« Ici, à Châteauneuf-du-Pape, le vin entre en résonance avec cette extraordinaire alchimie qu'est le vieillissement, le temps long et la lenteur » annonce d'entrée de jeu l'historien Franck Ferrand. Il liste les mots que cite l'écrivain , philosophe et essayiste normand Michel Onfray, invité de ces 2e Causeries dans son 'Traité du Sauternes' où interviennent la géologie, le naturel, le climatologique, la météo ou la chimie. Il évoque les formes du temps : « Elles n'appartiennent ni à Platon ni à Kant, mais à tout le monde. Pour le vin nous nous référons au vigneron, à l'oenologue, au géologue. La culture rend possible l'agriculture, elle lui est nécessaire pour faire un bon vin. Avec les différentes phases de la lune,





croissante ou décroissante, gibbeuse, pleine, rousse. La vinification sculpte le temps. Avant, le paysan n'avait pas de cabine climatisée sur son tracteur, il ne carrottait pas le sol pour avoir le taux d'hygrométrie, il avait la mémoire de sa terre, l'expérience ».

« La géologie, c'est du temps déposé dans l'espace. »

François-Xavier Bellamy



Après lui, c'est le philosophe François-Xavier Bellamy qui intervient : « La géologie, c'est du temps déposé dans l'espace, ses aspérités, les lieux ont une âme, ils ont gardé en mémoire le labeur et la sueur des anciens. Aujourd'hui, avec le GPS, le monde est homogène, comparable, mesurable, juxtaposable qu'il soit familier au étranger, connu ou incertain, voisin ou lointain. Le vin, c'est la consistance du temps



et il en faut pour passer de la fleur au grain de raisin, à la véraison, au moment de la vendange choisi avec pertinence par le vigneron. Le vin, on le garde à la cave, on le laisse vivre, vieillir, se bonifier ».

Le philosophe ajoute : « L'esprit du temps joue son rôle, dans le vin comme dans l'architecture ou dans une oeuvre d'art. On peut décoder les traces de la conscience humaine. Prenons comme exemple le Château de Versailles. On y lit à la fois l'histoire de France et les bouleversements qui l'ont ébranlée. Dans le parc, a été créé le Grand canal, l'homme décide, domestique et dompte la nature. C'est le triomphe de la raison, de la géométrie. A côté, se trouve 'Le Hameau de la Reine' qui date du XVIIIème siècle. C'est un jardin anglais, sauvage, irrégulier, surprenant, livré à lui-même qui préfigure la Révolution de 1789, là c'est la nature qui s'impose comme l'aime Jean-Jacques Rousseau. On voit bien les deux esprits du temps, de l'époque, avec une rupture entre deux mondes ».

« Le futur n'est pas forcément mieux que le passé. »

Franck Ferrand

Michel Onfray ajoute : « Le temps modifie l'enfant qui devient adulte, comme la graine qui devient plante. Au départ vous avez cette graine, elle explose et donne naissance à la tige qui grimpe, arrivent la feuille puis le bourgeon qui disparaît pour que naisse la fleur. L'enfant d'hier avec son idéal et ses blessures se dépasse lui-même, se détruit et devient l'adulte d'aujourd'hui ». Interrogé sur l'accélération du temps par Franck Ferrand, il précise : « Nous passons du liquide amniotique dans le ventre de notre maman à la vraie vie, de 4 pattes à bipède, nous avons un langage, bref, nous évoluons. Mais le futur n'est pas forcément mieux que le passé. »



Ecrit par le 26 octobre 2025



François-Xavier Bellamy, Franck Ferrand et Michel Onfray

Le temps long, la maturation, voilà des thèmes qui concernent aussi la politique. François-Xavier Bellamy est philosophe et député européen LR et il s'insurge contre le diktat de l'optimisme à tout prix. « Stop à la méthode coué. Il n'y a pas de lendemains qui chantent, j'ai horreur de l'optimisme béat, c'est une forme d'irresponsabilité face aux problèmes qui nous font face. Le pire slogan c'est celui de l'actuel locataire de l'Elysée « En marche », mais vers où, dans quel but, pour quoi faire? Marcher à tout prix, c'est ridicule. 'EM' ce sont les initiales du président on le sait, depuis il a changé le nom de son mouvement en 'Horizon'. C'est pareil, il se situe où? Là-bas...Au loin? »

L'élu précise : 'Le temps de la réflexion pour un homme politique, c'est celui du prochain sondage, de son taux de popularité rarement au zénith et il touche toutes les familles politiques en France, c'est un leitmotiv obsédant et vain. Du coup, ceux qui, comme moi, aiment le temps long, la mémoire, la transmission passent pour des réacs, des conservateurs, tant pis. Je préfère être à ma place qu'à celle de ceux qui ne parlent que de réforme, refondation, renouveau. Sarkozy parlait de 'rupture', Hollande répétait 'Le changement c'est maintenant', en 1972 on avait comme slogan 'Changez la vie' (comme le chante J-J Goldmann).

« Stop à l'immédiateté, on n'a pas le temps d'avoir un désir qu'il est déjà satisfait. »



Michel Onfray revient sur les notions de durée et de maturation. André Malraux, alors Ministre de la Culture avait demandé au Général de Gaulle après que l'homme a marché sur la lune : « Ca sert à quoi d'aller sur la lune pour s'y suicider? Le vrai sujet, c'est un projet de civilisation. Un pouvoir est donné par le peuple, je pars quand il me le demande, quand je suis battu ».

Franck Ferrand évoque les trépidations du monde. « Je suis une vraie tortue sur une autoroute, tout me dérange, la sur-information frénétique, les réseaux sociaux qui s'emballent, les journalistes des chaînes info qui demandent de réagir dans la minute qui suit un évènement ». François-Xavier Bellamy lui emboîte le pas : « Il faut ralentir. Prendre le temps de lire un livre au lieu d'être sur sa tablette de longue. Quand on fait une commande, attendons que le facteur sonne à la porte au lieu de piaffer sur son balcon en attendant qu'Amazon livre un colis en moins d'une heure. Stop à l'immédiateté, on n'a pas le temps d'avoir un désir qu'il est déjà satisfait. Le smart-phone abîme notre intelligence. Le livre (liber en latin veut à la fois dire "libre' & 'livre') fait de nous des hommes libres. Tik Tok, avec ses algorithmes veut capter l'attention de tous, en particulier des jeunes. Netflix a raccourci le temps des séries, 32' au lieu de 44' pour que nous consommions mieux, plus vite. A l'époque, lors de sa création, France Info avait fixé la durée des journaux à 7' au lieu de 20' pour France Inter, au-delà l'attention de l'auditeur décroche, précisait un rédacteur-en-chef. On ne peut pas parler de la crise migratoire en quelques secondes, ni du problème de la dette en quelques brèves. Nous devons retrouver le temps de vivre et de vivre libres ».

« Nous devons retrouver l'émerveillement, pas transformer le monde en big data, chacun est unique. »

Michel Onfray passe en mode attaque à propos d'Elon Musk. « Le propriétaire de Twitter, SpaceX, Tesla veut pucer les animaux pour qu'ils aient des souvenirs de choses qu'ils n'ont pas vécues. Il précise qu'il veut aider ceux qui souffrent de Parkinson ou d'Alzheimer, mais en fait c'est un véritable Cheval de Troie pour rentrer dans le cerveau des gens, effacer leur historique réel, leur vie passée et leur imposer son idéal mercantile. Mais dans la Silicon Valley, les enfants des patrons des GAFAM (les géants du web, Google, Apple, Facebook, Amazon & Microsoft) vont dans une école non connectée, ils n'ont ni smartphone, ni tablette, seulement stylos, cahiers et livres, comme avant, ils ne veulent pas polluer leur propre progéniture avec les réseaux dits sociaux ». Il continue : « Bientôt, à les croire, il pourrait n'y avoir qu'un professeur en France, une poignée en Europe pour enseigner par visio, une pensée unique, s'ils sont 'wokistes', je vous laisse imaginer la suite. Mais ça ferait des économies de salaires au Ministère de l'éducation nationale ».

« Notre civilisation risque de disparaître. »

Michel Onfray





Le philosohe François-Xavier Bellamy insiste : « Je ne conteste pas la puissance de l'IA (intelligence articificelle), elle est fascinante. Mais je préfère toujours l'humain, il est plus divers, plus complexe. Contrairement à l'industrie qui propose des objets en série, identiques, l'artisan sculpte une essence d'arbre, avec ses noeuds, ses imperfections ses balafres et obtient une forme, un objet, un meuble unique. Le travail de la main, c'est celui de la pensée. Qui poursuit la volonté du cerveau, qui ouvre le champs des possibles à la liberté, qui permet de jouer au piano. Avec les GAFAM, ils veulent imaginer des robots qui ressemblent à des humains, c'est un comble. Nous devons retrouver l'émerveillement, pas transformer le monde en big data, chacun est unique, jamais une machine ne fera ce que nous faisons ».

Franck Ferrand, présentateur d'une double émission quotidienne d'histoire sur Radio Classique (à 9h et 14h) a précisé qu'il a été approché par une start-up qui lui a proposé un pont d'or pour re-fabriquer ses chroniques en anglais, italien allemand, espagnol, avec sa voix, son ton, son style, sa réalisation... Mais sans lui, grâce à l'IA, en quelques secondes, « C'était bluffant mais hallucinant » commente-t-il. Michel Onfray prend la parole : « 60 ans à peine se sont écoulés entre le 1er vol de Louis Blériot en monoplan en 1909 et André Turcat aux commandes du Concorde supersonique en 1969, c'est un progrès fabuleux. Internet, c'est pareil mais avec des aspects discutables, voire terrifiants comme ChatGPT. Notre civilisation risque de disparaître. Quelqu'un peut demander par ChatGPT la composition d'une musique façon Britten ou Purcell, la déclarer comme son oeuvre personnelle, sans connaître une note ni avoir suivi des cours au conservatoire et revendiquer des droits d'auteurs, jusqu'où va-t-on aller? ».

« Cela fait du bien, autant de culture, de réflexion, d'humour, ça rend intelligent. »



Ecrit par le 26 octobre 2025



Rémi Jean, oenologue et directeurdu domaine Château La Nerthe.

François-Xavier Bellamy, plus optimiste que ses confrères l'affirme pour conclure : « Aucune machine n'aura vécu d'épreuve, souffert dans sa chair, ce qui fait le sel de l'existence, pour égaler la création d'un humain. Aujourd'hui on vend des meubles faussement patinés, des jeans faussement usés, vintage. Mais il faut du temps pour la maturation d'une oeuvre, pour déguster un vrai vin de garde de Châteauneuf, pas une bouteille concoctée en Chine sans un seul grain de raisin, comme on fabrique des steaks sans viande. Le créateur, le musicien, l'écrivain, l'architecte est unique. Jamais aucune machine ne remplacera l'homme ou la femme ». Tonnerre d'applaudissements au Château La Nerthe. Un domaine de 92 hectares né en 1560. Depuis 1985, il est entre les mains de la Famille Richard (qui possède des cafés éponymes et bientôt la Chocolaterie Castelain en montant vers Châteauneuf-du-Pape). La même famille possède également « Les Cassagnes », 79 ha à Sérignan-du-Comtat et 35ha à Tavel (Le Prieuré de Montézargues). « En tout 4 à 500 000 bouteilles sortent de nos 3 caves », explique Rémi Jean, directeur et oenologue du Château La Nerthe, « Nous en exportons près de 65% de notre production, surtout en Europe et aux Etats-Unis et dans une quarantaine de pays ».

Cette matinée à Châteauneuf-du-Pape a véritablement ravi les spectateurs qui se sont rués sur les trois auteurs pour faire dédicacer leurs nombreux ouvrages. « Cela fait du bien, autant de culture, de réflexion, d'humour, ça rend intelligent » commentait une élégante mamie dynamique sous son chapeau de paille.



Ecrit par le 26 octobre 2025



Le magnifique cadre du Château de la Nerthe

Sénat : la mission d'information sur le bâti scolaire en visite à Châteauneuf-de-Gadagne



Ecrit par le 26 octobre 2025



Lundi 5 mai, le Sénateur Jean-Baptiste Blanc et ses collègues de la mission sénatoriale d'information sur le bâti scolaire étaient en visite à l'école P. Goujon de Châteauneuf-de-Gadagne.

Face au réchauffement climatique, la rénovation du bâti scolaire est un enjeu majeur alors que 12M d'élèves sont accueillis chaque année dans les écoles, collèges et lycées. En février dernier, le Sénat a créé une mission d'information sur ce sujet à laquelle appartient le Sénateur Jean-Baptiste Blanc.

Cette mission a pour objectif d'identifier les difficultés rencontrées par les décideurs locaux dans leurs démarches et de mettre en lumière les bonnes pratiques à initier dans le domaine de la transition écologique. C'est dans ce cadre que le Président de la mission, le Sénateur Jean-Marc Mizzon et la Rapporteuse, la Sénatrice Nadège Havent sont venus visiter le groupe scolaire P. Goujon de Châteauneuf-de-Gadagne.

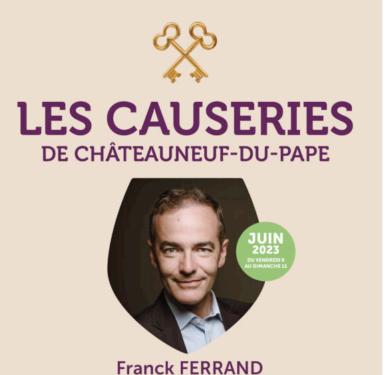
Cette école a été rénovée après qu'un audit énergétique ait été réalisé déterminant les axes d'amélioration à apporter afin de favoriser les économies d'énergie et d'améliorer le confort des élèves, des enseignants et du personnel. Ces travaux ont permis d'isoler la toiture et les murs par l'extérieur, de changer les menuiseries, d'ajouter des protections solaires et de la végétation. Une rénovation que le Sénateur Jean-Baptiste Blanc a tenu à mettre en lumière.

J.R.



'Les Causeries de Châteauneuf-du-Pape' avec Michel Onfray





On ne change pas une équipe qui gagne. La preuve : après leur création en 2022, « Les causeries » sont de retour dès vendredi 9 juin, avec comme maître de cérémonie l'élégant Calixte de Nigremont, « Monsieur Loyal » du Festival mondial du cirque de demain comme de « Cheval Passion » à Avignon. L'animateur des « Causeries » demeure <u>Franck Ferrand</u>, historien, conférencier, auteur, homme de media (sur « Radio classique » tous les jours à 9h et 14h et de TV, avec « L'ombre d'un doute » mais aussi, tous les jours dans les directs du Tour de France, pour évoquer le patrimoine et l'histoire des communes traversées par la caravane et les champions de vélo). Autre invité de marque qui revient, <u>François-Xavier Bellamy</u>, philosophe diplômé de la Sorbonne et de Cambridge, ancien chargé de mission de Renaud Donnedieu de Vabres, alors ministre de la Culture et de la Communication, membre du cabinet de la Ministre de la justice Rachida Dati et député européen depuis 2019.

Invité cette année, le philosophe, professeur agrégé, auteur et polémiste Michel Onfray, créateur de l'Université Populaire de Caen et de la revue « Front populaire « en 2020. Il a publié plus de 110





ouvrages traduits en 28 langues.

Au programme:

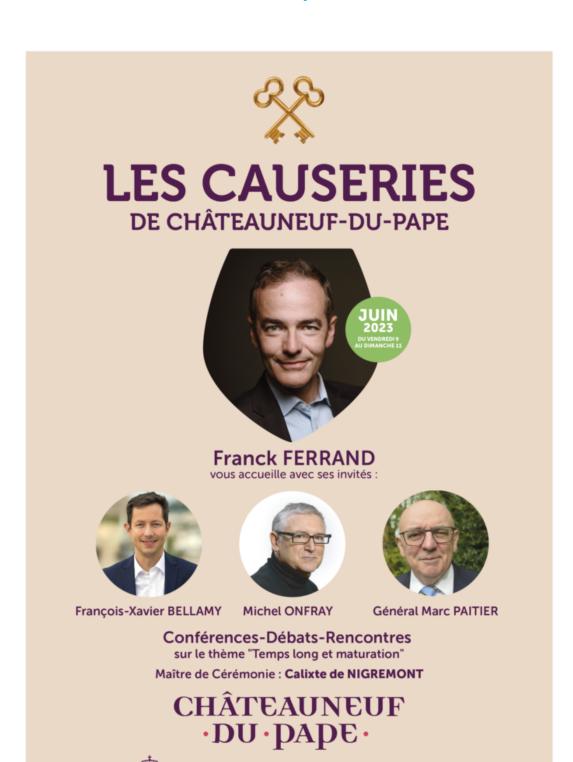
- Vendredi 9 juin au Cellier Pontifical du Château, Franck Ferrand évoquera les « 7 moments où le vin a fait tituber la France » - Dédicaces - Cocktail dînatoire autour des vins de l'AOC (30€)
- **Samedi 10 juin** au Château La Nerthe (4213 Route de Sorgues)
- à 11h « Temps long et maturation » avec le trio Michel Onfray, Franck Ferrand et François-Xavier Bellamy (entrée libre inscription prélable).
- à 15h, le vigneron et ancien sercétaire particulier du Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié (co-fondateur de l'INAO Institut National des Appellations d'Origine il a créé le Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape en 1924 et leSyndicat des Côtes du Rhône en 1929) Pierre Coulon introduira la conférence du Général Marc Paitier sur « Le vin à travers l'histoire » (Entrée libre).
- à 19h, à Avignon, Palais des papes, soirée de gala de l'Echansonnerie au cours de laquelle Franck Ferrand et Michel Onfray seront intronisés (165€ le dîner).
- Dimanche 11 juin : retour au Château La Nerthe où à 11h Michel Onfray évoquera les Millésimes 2000, 2010, 2020 (Entreée 30€).

Contacts: Inscriptions 04 90 83 71 08

accueil@chateauneufdupape@paysdorange.fr

fetes@mairie-chateauneufdupape.com







chateauneufdupape.org

(a)