

Ecrit par le 20 mai 2026

## Les Pépites du Sud, l'agence qui vous fait découvrir la Vallée du Rhône, le Languedoc et le Roussillon autrement



Avec [Les Pépites du Sud](#), visitez les vignes à vélo, 2CV, en quad ou trottinette, et faites des dégustations et des rencontres avec des passionnés. Cette agence unique en son genre, propose des séjours sur mesure selon vos envies. Tout est organisé, en fonction de la durée que vous souhaitez, le circuit, les vignobles, les caveaux, les restaurants et hôtels de charme qui ponctueront votre voyage.

Ecrit par le 20 mai 2026

C'est [Jérôme Villaret](#) qui a créé ce concept. Il est connu dans le monde de la viticulture, puisque ce Cévenol né à Alès, dans un domaine familial de 80 hectares, a fait des études d'ingénieur agronome à Toulouse, puis de commerce à l'ESSEC Paris. Et il a déboulé à Avignon en 1995, à la Maison des Vins. Il y était en charge du service économique et de l'observatoire des Côtes du Rhône. Pendant 15 ans, il a scruté le marché intérieur et l'exportation de Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cairanne, Gigondas, Lirac, Ventoux, Luberon et Costières de Nîmes.

En 2010, il quitte le Vaucluse et s'occupe de l'interprofession des vignerons, mais cette fois dans le Languedoc-Roussillon. À ce titre, pendant des années, il quadrille le vignoble, rencontre des milliers de producteurs et visite une à une les 350 caves du terroir. Il participe à la valorisation de ces vins, à leur montée en gamme et continue d'enrichir son carnet d'adresses.

Arrive le Covid-19 et le confinement, la fermeture des caves, des restaurants, des bars. Jérôme Villaret réfléchit à donner une nouvelle tournure à sa vie professionnelle déjà riche de rencontres, connaissances et amitiés de vignerons. Il découvre le label 'Vignobles & Découvertes' créé par Atout France qui recommande des produits œnotouristiques qui facilitent la vie de clients qui veulent bénéficier de prestations fiables et de qualité au milieu des vignes.

C'est à ce moment qu'il crée Les Pépites du Sud, une agence de tour opérateur. « L'important est de proposer un séjour clés en main, sans que le client se complique la vie. On lui propose un package global selon ses souhaits, son budget, la saison, il n'a qu'à se laisser guider, faire confiance. Et je rémunère le vigneron qui donne de son temps pour faire visiter son domaine, sa cave, qui ouvre des bouteilles et qui ne sait pas si les visiteurs vont acheter des cartons avant de partir. »

Jérôme Villaret poursuit : « Nous rayonnons dans un territoire assez large, du Pic Saint-Loup au Luberon, de Tain l'Hermitage à Uzès, de Châteauneuf-du-Pape au Ventoux. » Et son activité progresse depuis 4 ans. « Le bouche-à-oreille, bien sûr, mais aussi les salons auxquels je participe pour rencontrer des tour-opérateurs internationaux qui étoffent mes réservations. Au début, j'avais surtout des clients français, maintenant j'ai aussi des œnotouristes en provenance des USA, du Canada, du Danemark, des Pays-Bas. Pour 2025, je vais essayer de faire venir des Japonais et des Coréens du Sud. J'ai déjà des commandes de Canadiens pour 15 jours en mai, des croisiéristes qui vont débarquer à Marseille et qui veulent passer du temps à Châteauneuf-du-Pape, à la découverte de ses 13 cépages. Certains m'ont demandé un circuit en quad en Camargue. »

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026



©Les Pépites du Sud

À l'approche de Noël, existent aussi des chèques-cadeaux. « À partir de 50€ pour un après-midi dans les vignes, pour un anniversaire, un week-end. Un jour, des amateurs m'ont demandé une dégustation verticale de millésimes qui a coûté 1000€, ils étaient d'accord sur le devis et ravis de la dégustation. Pareil pour la cuvée 'La Mouline' de chez Guigal, une parcelle iconique de Côte-Rôtie à 350€ la bouteille. »

Ces séjours œnotouristiques couronnés par les 'THA' (Travels & Hospitality Awards) proposent à tous les prix, des expériences sur le terrain au cœur des terroirs, des dégustations et des rencontres avec des vigneron passionnés.

Ecrit par le 20 mai 2026



Jérôme Villaret, fondateur des Pépites du Sud. ©Jérôme Villaret

Contact : [jerome.villaret@lespepitesdusud.wine](mailto:jerome.villaret@lespepitesdusud.wine)