Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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 27 novembre 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 27 novembre 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 27 novembre 2026



©Restaurant L'Olivier

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Vendanges, crise, foires aux vins, œnotourisme : le regard de Michel Bernard, propriétaire-récoltant à Piolenc



Le sang de la vigne coule dans ses veines depuis toujours. « Le premier Bernard paysan, Jacques de son prénom, remonte à 1675 », explique Michel Bernard, vigneron, propriétaire du Château Beauchêne à Piolenc, président du Concours des Vins d'Orange, ancien président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, ancien responsable du Pôle d'Excellence de l'Œnotourisme au Quai d'Orsay (2105) quand Mathias Fekl était secrétaire d'État au Commerce Extérieur, et ex-président d'Inter-Rhône entre 2002 et 2008.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Avec sa femme Dominique, c'est en 1971 qu'il rachète Château Beauchêne, ancienne propriété de la famille Trintignant où était né l'acteur Jean-Louis Trintignant en 1930. Aujourd'hui, les deux filles Bernard, Amandine et Estelle, représentent la 10e génération de ce domaine familial de 65 hectares de vignes classées HVE (Haute Valeur Environnementale) où sont produites 350 000 bouteilles d'AOC Châteauneuf-du-Pape, exportées à 90% dans le monde entier (Chine, Japon, Corée, USA, Nouvelle-Zélande ou Australie). Et où trône, à l'entrée, un platane remarquable de 6,4 mètres de circonférence.



Le fameux platane classé « arbre remarquable. »

Comment analysez-vous la crise que traverse la viticulture ?

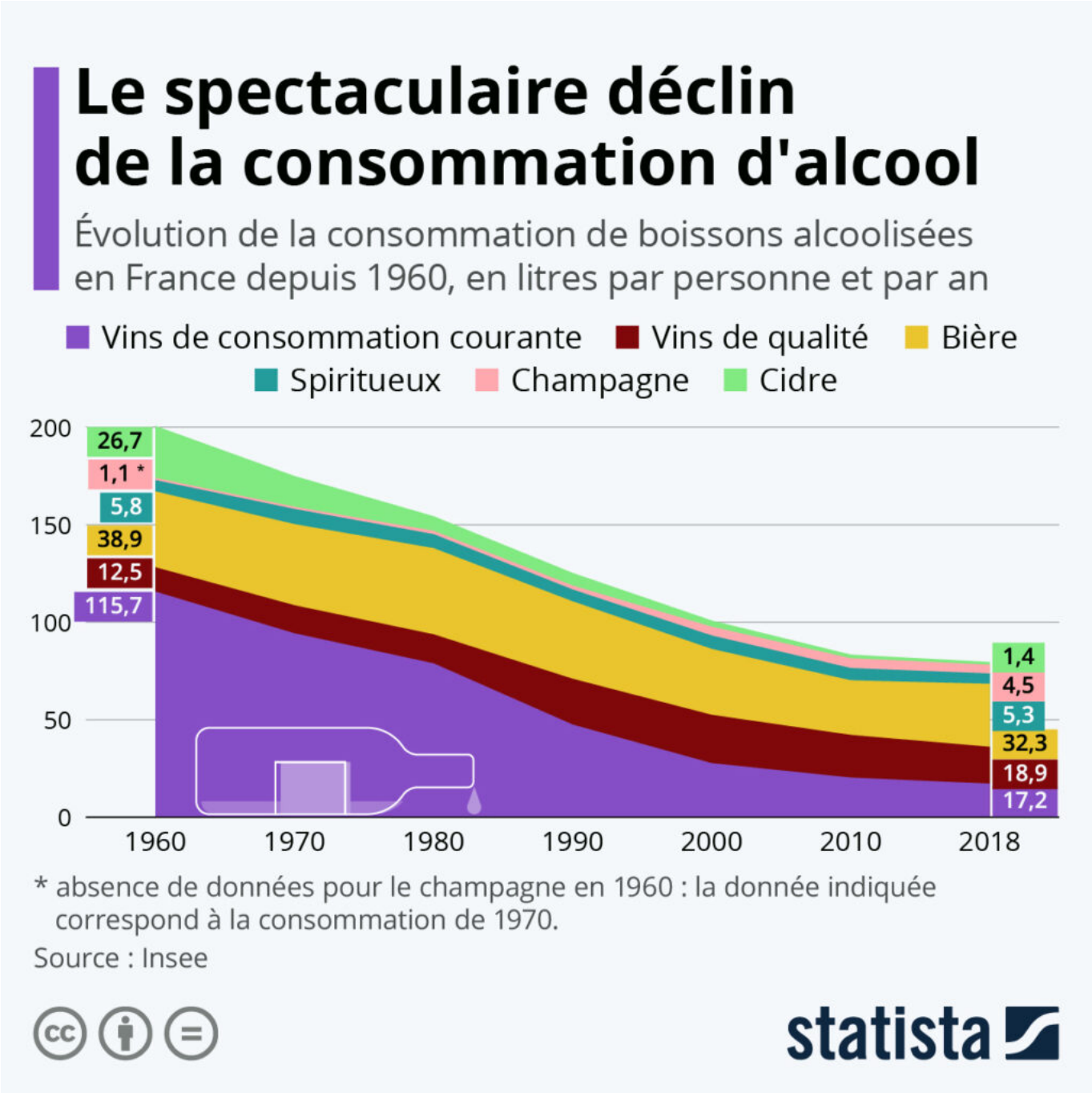
« Je ressens le ralentissement de la consommation dans le monde. Il y a plusieurs raisons à cela, d'abord la baisse de consommation liée au changement de mode de vie (déstructuration des familles, des repas, fini le poulet du dimanche), moral en baisse, du coup les gens préfèrent épargner que boire et le chiffre d'affaires du monde du vin recule. Les commandes existent, mais elles sont moins fréquentes. Pour moi, il

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

est hors de question de mettre mon vin en cubitainers ou en canettes. Certains ont baissé leurs tarifs, cela ne leur a rien rapporté, ça n'a pas boosté les ventes. Mon créneau reste celui de la tradition et de la qualité. Autre souci : la disparition du '*French Paradox*'. On ne l'a pas défendu. Tous les Docteur Knock en blouse blanche passent leur temps à répéter qu'on prend un risque dès le 1er verre, leurs pseudo-enquêtes épidémiologiques prospèrent. Le vin reste un phénomène culturel combattu par les hygiénistes, mais il se maintient. Aux États-Unis, pendant la Prohibition, la consommation a continué à cause du côté addictif du vin. »

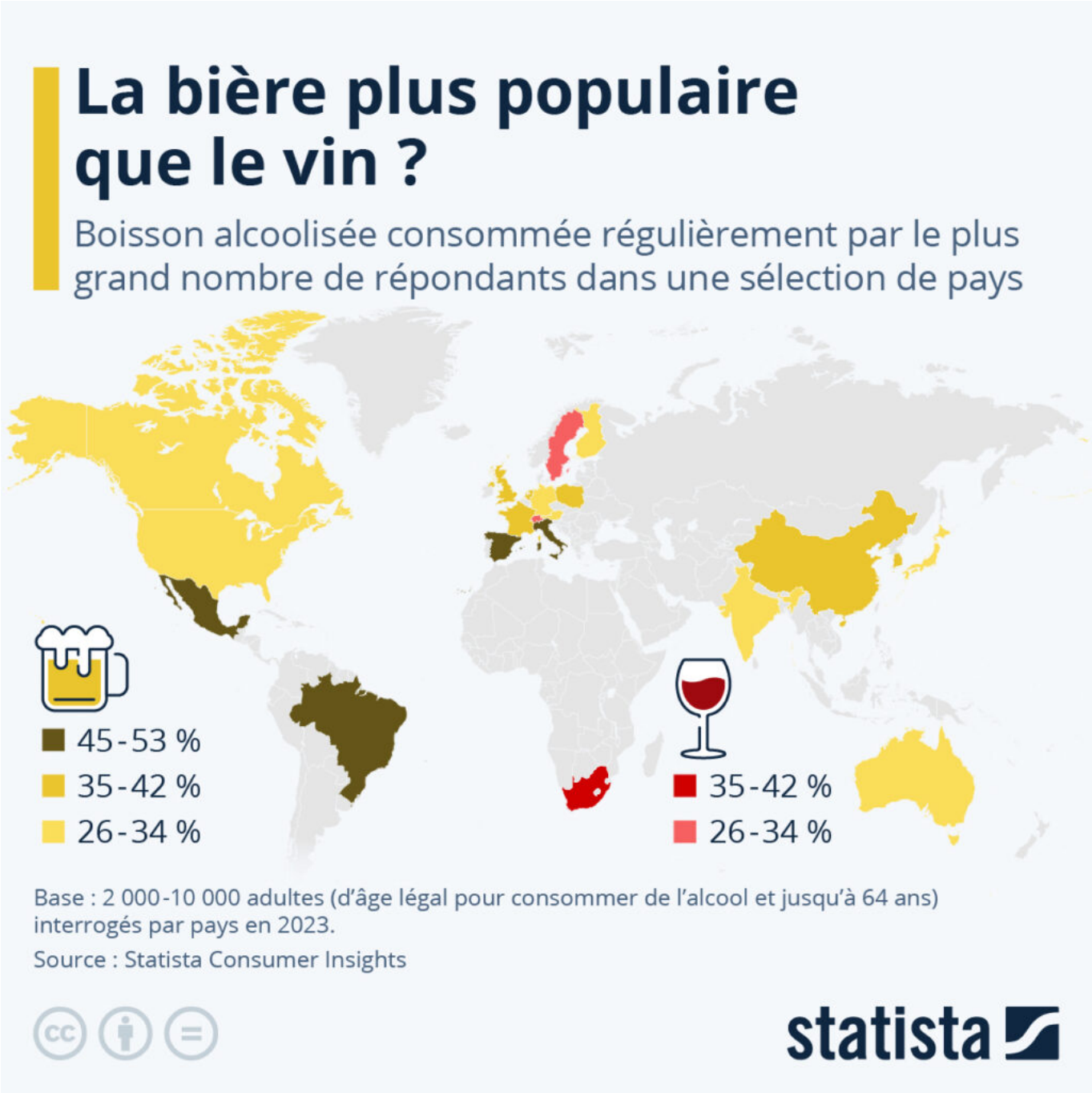
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Cliquez sur les statistiques pour en savoir plus. ©Statista

D'après Michel Bernard, le problème est celui de la surproduction de vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

« On produit 2 100 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône, alors qu'on en consomme 8 à 900 000 hl, du coup le marché est saturé, on ne peut obliger personne à boire davantage, du coup, il faut arracher des hectares de vignes. Surtout quand on sait que la Chine produit plus et donc importe moins. »

Les vendanges 2024 ont débuté, comment se passent-elles à Château Beauchêne ?

« La maturité et l'état sanitaire sont bons. On a commencé la récolte pour quelques parcelles de blanc. Heureusement, au fil des ans, nous avons fidélisé le personnel et le bouche-à-oreille fait le reste pour vendanger. 2/3 se font à la machine. Certains critiquent la mécanisation, mais là, dix minutes après le ramassage, tôt le matin, les grappes sont dans les cuves, alors qu'avant, elles étaient coupées à la main, mais elles restaient pendant des heures en plein soleil avant d'être foulées dans le caveau. »



©Château Beauchêne

Autre sujet d'actualité : les foires aux vins.

« C'est une bonne chose. Elles permettent de réaliser de magnifiques achats à quelques mois des fêtes de fin d'année. Ce sont des beaux et grands vins vendus à des conditions tarifaires privilégiées. Il s'agit ni de piquette, ni de bibine, mais de bons produits, réputés, qualitatifs ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

L’œnotourisme est souvent présenté comme la panacée à la crise que traversent les vignerons, quelle est votre vision ?

« Il y a deux façons de voir les choses, soit c’est un 2e métier pour le vigneron qui devient restaurateur et parfois ouvre un gîte, un camping. Soit c’est un revenu complémentaire, une façon de communiquer, de faire goûter ses bouteilles et espérer en vendre davantage aux visiteurs. Il faut soutenir l’œnotourisme qui défend la viticulture. Mais cela ne suffira pas à relancer la consommation, à boire toute la récolte. Tout juste à limiter la baisse. Rares sont les exploitations qui vivent à plus de 50% de l’œnotourisme. Cette pratique est un atout pour le tourisme, mais elle valorise aussi valorise l’image du vin, du terroir, du travail que font les hommes et les femmes dans un contexte culturel et économique. »

Quoi qu’il en soit, Michel Bernard continue de réfléchir à l’évolution de son métier de vigneron. Le 6 novembre prochain, dans les locaux de la CCI des Fenaisons à Avignon, il organisera un colloque sur le thème : ‘Changement climatique et consommation, la viticulture fait sa révolution’.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



©Château Beauchêne

Contact : info@chateaubeauchene.com / 04 90 51 75 87

Avignon taille sa Vigne du Palais des Papes le jour du printemps

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026





Seule vigne intra-muros de France, classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, elle suplombe le Rhône depuis 1997 quand ont été plantées les premières souches de Syrah, Grenache noir, Carignon, Cinsault, Mourvèdre, Counoise, Marselan pour les rouges. Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Clairette, Viognier pour les blancs. 12 cépages en tout pour 540 pieds.

Ce jeudi 21 mars, sécateur électrique en main, le président des Compagnons des Côtes du Rhône, David Bérard a remercié les 73 membres de l'association, ceux qui appartiennent à la filière viti-vinicole et ceux qui l'encouragent passionnément.

Cette vigne est devenue « Oeuvre d'art » en 2000, quand Avignon, Capitale des Côtes du Rhône, avait été élevée au rang de « Capitale Européenne de la Culture » sous la mandature de Jacques Chirac. Les élèves du Lycée viticole d'Orange ont participé à cette taille et les serments seront réduits en sciure et utilisés comme couvre-sol entre les rangs des 1 500m2 de ce mini-vignoble, pour éviter l'évapo-transpiration, cet été quand les températures grimperont sur les Doms.

Chaque année, 150 bouteilles proviennent de cette vigne des Papes et sont vendues aux enchères au bénéfice d'associations caritatives. Prochains évènements des Compagnons des Côtes du Rhône, les Estivales en juin-juillet et le 28ème Ban des Vendanges fin août.

Contact : www.compagnonscotesdurhone.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les représentants de la Vigne de Montmartre invités par les Compagnons des Côtes du Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Le Président des Compagnosn des Côtes du Rhône, David Bérard, lors de son discours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les élèves du lycée viticole d’Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Le cep de vIgne (grenache) n°84 nommé Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

---

Fédération des vignerons indépendants : une belle récolte mais quelques nuages dans le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

ciel



« Les vendanges ne sont pas totalement finies. Chez moi, à Beaumes-de-Venise, pour le muscat, elles ont débuté le 17 août et elles vont à peine s'achever dans les jours qui viennent ». Ainsi s'exprime Thierry Vaute, président de la FVIVR (Fédération des Vignerons Indépendants de la Vallée du Rhône), par ailleurs patron du Domaine de la Pigeade. « C'est une très belle année, avec un printemps un peu arrosé, ni gel ni grêle générlisés, certains parcelles ont subi le mildiou, la chaleur excessive en août pendant 15 jours – 40° à l'ombre, jusqu'à 60° en plein soleil – a un peu grillé feuilles grains de raisins, du coup le volume a légèrement baissé. Mais avec cette météo d'été indien en septembre, la maturité est optimale ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

« On a appris à nous structurer. »

Céline Barnier, vice-présidente de la Fédération de Vaucluse et vigneronne à Sarrians, s'occupe de la branche oeno-tourisme. Elle se frotte les mains : « Depuis juin, nous avons reçu un monde fou dans nos chais, que ce soient les touristes comme les Vauclusiens. Notre métier, c'est de mettre en avant notre activité et nous le faisons avec le sourire. Nous organisons des soirées dégustation, des visites de domaines, des vendanges d'un jour pour les néophytes, des pique-nique. Nous parlons de notre travail tout au long de l'année, des périodes de taille, de débourrement, d'ébourgeonnage. La viticulture attire, en plus on travaille dans un paysage de carte postale, du coup ça séduit les visiteurs. Avant, on ne faisait pas de com, maintenant avec les réseaux sociaux, on prend des photos, on capte davantage de visiteurs, on organise l'accueil, on a appris à nous structurer ».

Pierre Saysset, le directeur de la Fédération des Vignerons Indépendants de Vaucluse ajoute « Un boulanger, on ne lui demande pas si on peut aller visiter le fournil la nuit, voir comment il pétrit la pâte et pourquoi il la laisse pousser. Nous en revanche on nous demande ce que c'est qu'un cépage, un assemblage ou la vinification, c'est dire l'intérêt qu'on nous porte. Notre métier fait rêver ».

Parmi les rendez-vous grand public, le « Fascinant week-end » (19-22 octobre) autour des vins du Ventoux, du Luberon et avec les vignerons, et le 17 novembre « Vins primeur et bonne humeur » au Palais du Vin d'Orange.

Sur les 500 domaines viti-vinicoles de Vaucluse, 400 adhèrent à la FVIVR et participent à des salon comme « Wine Paris », comme le Salon de l'Agriculture ou les salons des vignerons indépendants de Reims, Strasbourg, Mandelieu ou Bordeaux, d'autant que le Vaucluse est pionnier, ce sont nos vignerons qui ont organisé le 1er à Bercy dans les années 70, ils étaient à peine 12 au départ. « Notre raison d'être, c'est défendre les notre métier, nos intérêts, accompagner les vignerons quand ils montent un dossier et surtout nous sommes indépendants c'est à dire libres puisque nous ne demandons aucunes subventions » précise Thierry Vaute.

Le palais des vins pour 2024

Une bonne nouvelle à l'horizon 2024, le Palais 2 du Vin, juste derrière l'ancien, 1000m2 sur 2 étages en cours de construction « Nous pourrons offrir un cadre de travail plus fonctionnel à nos 10 salariés, nous vendons 30 millions de capsules par an, ça demande de la place pour les stocker et pour recevoir les professionnels, nous aurons aussi dans nos murs un laboratoire d'oenologie. Grâce à cette parcelle qui jouxtait le Palais 1, nous pouvons nous agrandir, ce qui prouve que nous ne sommes pas totalement hors-sol mais bien en phase avec nos adhérents » ajoute le président Vaute.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Le Palais du vin 2 est en train d'être édifié à Orange-Sud. Il devrait être opérationnel d'ici la fin 2024.

Quelques nuages, cependant, voilent l'horizon des vignerons. D'abord la main d'oeuvre, très difficile à recruter. « On manque de secrétaires, de saisonniers dans les vignes, de personnel dans les chais, les caves, on n'a pas assez de tractoristes. Il faut valoriser notre image, rendre ces métiers de la vigne et du vin plus attractifs et surtout proposer de meilleurs salaires, sinon, plutôt que toucher un SMIC, les gens préfèrent rester chez eux » commente-t-il. Et il cite un observatoire qui existe depuis une dizaine d'années : « Avant le COVID, on voyait l'avenir avec confiance. Depuis, la situation s'est dégradée : problèmes de transmission des exploitations, complexification du métier avec internet, la dématérialisation de certaines démarches, la flambée du prix des matières premières comme le carton, le fil de fer ou les palettes et surtout le verre. Les verriers ne sont que 3 pour la planète, ils font ce qu'ils veulent. Ils ont augmenté leur prix par 2, arguant que c'était à cause de la guerre en Ukraine, alors que les bouteilles avaient été fabriquées bien avant, c'est carrément ubuesque, comme dirait l'autre « C'est le cocu qui paye la chambre ». En tout, les hausses (énergie comprise) représentent +23%, on ne peut pas la répercuter sur une bouteille de muscat, moi j'ai fait grimper les prix de 7%, je ne vous dis pas ce que j'entends comme commentaires à la cave. Si ça continue, certains vont faire comme les boulangers, mettre la clé sous la porte ».

« Nous devons sortir du dogme 'écolo-bobo'. »

Ecrit par le 27 novembre 2026

Dernière préoccupation de Thierry Vaute et de ses mandants, l'agri-bashing. « Bien sûr, nous voulons tous une agriculture vertueuse, en Vaucluse, 60% de nos vignobles sont labellisés bio ou HVE, c'est dire si nous sommes sensibles à l'environnement. Mais quand on nous impose -30% de gaz à effet de serre d'ici 2030 ou quand on interdit aux arboriculteurs de traiter leurs cerise avec une molécule qui est contenue dans les cerises que nous importons de Turquie, on marche sur la tête, c'est suicidaire. Nous devons sortir du dogme 'écolo-bobo'. La souveraineté alimentaire, on en est loin, seulement 9% du bio vendu en France provient des fermes françaises, tout le reste est importé de pays où les règles n'ont rien à voir avec les nôtres. On nous demande de laver plus blanc que blanc, c'est impossible. Qu'on nous fasse confiance, on a tous des enfants, ils vivent sur la propriété, on ne veut pas les empoisonner ».

La Fédération en chiffres :
– 400 domaines
– 11 000ha de vignes dont 4 500 bio & 2 300 HVE
– 49 appellations
– 1 700 salariés
– 4 100 saisonniers

Contacts : www.vigneron-independant.com – contact@fvivr.fr – 04 90 11 50 05