



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
DRACÉNOISE

DRACÉNIE L'AVENIR S'OFFRE À NOUS.

AMPUS • BARGEMON • CALLAS • CHÂTEAUDOUBLE • CLAVIERS • DRAGUIGNAN • FIGANIÈRES • FLAYOSC • LA MOTTE
LE MUY • LES ARCS-SUR-ARGENS • LORGUES • MONTFERRAT • SAINT-ANTONIN-DU-VAR • SALERNES
SILLANS-LA-CASCADE • TARADEAU • TRANS-EN-PROVENCE • VIDAUBAN

www.dracenie.com

Dossier de presse

TERROIR, Autour du Vin en Dracénie

Mercredi 19 octobre 2016 – Château Saint Esprit - Draguignan

TERROIR
Autour
du VIN

ARTISANAT
GASTRONOMIE
TOQUES SHOW
DÉGUSTATIONS
ATELIERS

100%
TERROIR
DRACÉNOIS

ENTRÉE
6€

2016
29-30 OCTOBRE
COMPLEXE SAINT-EXUPÉRY
DRAGUIGNAN

EN PRÉSENCE
DES CHEFS
DE LA DRACÉNIE

www.tourisme-dracenie.com • 04 96 105 105

Communauté d'Agglomération DRACÉNOISE
Le DÉPARTEMENT
CDS
Vie de Draguignan

Oenotourisme et gastronomie à l'honneur

Autour du Vin – 29 & 30 octobre 2016

Complexe Saint-Exupéry de Draguignan

TERROIR, AUTOUR DU VIN en DRACENIE

Pour sa quatrième année le salon « **Autour du Vin** » vous invite à découvrir et déguster à **Draguignan les 29 et 30 octobre** l'excellence des productions de la Dracénie.
Le rendez-vous d'automne à ne manquer sous aucun prétexte.

Qualité - Proximité - Diversité mais aussi animations et convivialité sont les maîtres mots de cette nouvelle édition du salon Autour du vin.

Une Volonté : accompagner, promouvoir l'ensemble des producteurs locaux et permettre à tous les visiteurs de rencontrer les femmes et les hommes garants du savoir faire et de la qualité de notre terroir.

Qualité

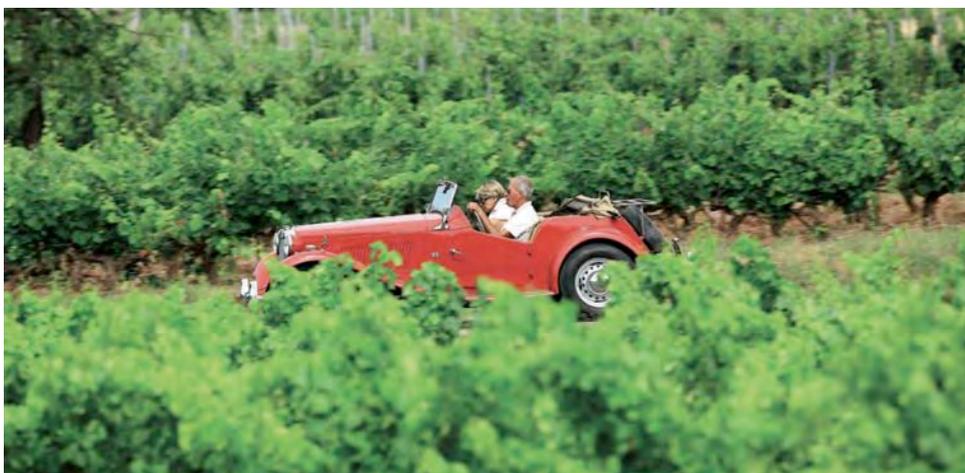
Filière courte, Locavore, Consom'Acteur ou **Slow food** sont des notions plébiscitées par de plus en plus d'entre nous. Des valeurs **d'exigence de qualité, de traçabilité** inscrites dans les gènes du salon « Autour du Vin ».

Proximité

L'ensemble des participants que vous retrouvez lors de ce salon travaillent et produisent à moins de quarante kilomètres de Draguignan.

Diversité

Pour vous, plus de 50 exposants, une vingtaine de producteurs locaux ainsi qu'une dizaine d'artisans et métiers d'art sont réunis autour de 24 domaines viticoles.



« Autour du Vin » 2 JOURNEES RICHES EN ANIMATIONS

POUR TOUS LES GOÛTS

- **Un pôle BIO** avec les nougats calissons et biscuits d'Angèle Confiserie de Salernes, le safran de Yannick Dolmetta de Sillans la Cascade, les Jujubes des Hautes Bauquières du Muy et les vignobles de Château Mentone à Saint Antonin du Var, Château Font Du Broc aux Arcs sur Argens, Domaine des Féraud à Vidauban et Domaine du Bois des Demoiselles à Draguignan

- **De nouveaux producteurs et artisans** cette année encore rejoignent Autour du Vin Le Domaine des Féraud à Vidauban, la Ferme Alexandre de Callian et ses foies gras, la céramiste Marjorie Colvet de Salernes, le Palais du Café de Draguignan, la Confiserie Angèle de Salernes, le Domaine des Aumèdes à Lorgues, le Jardin des Clôts plantes aromatiques et tisanes de Callas, La Mandarine Bleue et ses Gaufres de Liège à Draguignan.

- **Des Toques Show salés-sucrés**, désormais incontournables rendez-vous avec les Chefs et pâtisseries de la Dracénie qui viennent à votre rencontre lors d'ateliers, démonstrations et « Battle culinaires »

BATTLE & TOQUES SHOW  **GRAND JEU FACEBOOK :**
VENEZ CUISINER AVEC NOS CHEFS !

**DÉFIS & ATELIERS CULINAIRES ANIMÉS
PAR LES CHEFS ET PÂTISSIERS
DE LA DRACÉNIE**




SALÉS
BATTLE DE CHEFS

Des recettes revisitées lors d'un huis clos gastronomique. Avec Ingrid Funel, Benjamin Collombat, Jean-Paul Pierrot, Aurélien Gabillault, Davy Jobard, Frank George.

SUCRÉS
MACARONS & CHOCOLATS

Les Maîtres artisans vous révèlent trucs et astuces lors de démonstrations et d'ateliers gourmands. Avec Stéphane Anné et Alexandre Tanghe.



Salés : « Battle de Chefs »

Un huis clos gastronomique unité de temps, de lieu et d'action.

Cette année lors des « Toques Show », les Chefs de la Dracénie vous offrent des face à face inédits.

A partir de produits simples mis à leur disposition (légumes épices viandes et poissons) et sur la base de recettes tirées au sort, 2 chefs « s'affrontent » simultanément devant vous.

Leur défi : chacun devra revisiter à sa façon la recette en un temps limité.

Imagination, technique et présentation seront les clefs de ces « Battle » durant le salon Autour du Vin.

Vous aimez cuisiner ?

Inscrivez vous sur facebook AutourduVin et devenez l'assistant d'un chef le temps d'une des « Battle de Chefs » (places limitées)

Avec : Ingrid Funel, Benjamin Collombat, Jean Paul Pierrot, Aurélien Gabillaud, Davy Jobard, Frank George..

Sucrés : « macarons et chocolats »

Tout au long des 2 journées, Les Maître artisans vous révèlent trucs et astuces lors d'ateliers et démonstrations gourmands.

Avec : Stéphane Anné et Alexandre Tanghe

- **Une restauration sur place** à base de produits locaux avec « L'assistant culinaire »



POUR TOUTE LA FAMILLE

Que vous soyez gourmands en recherche de nouveautés ou simplement curieux, seul ou en famille, « Autour du Vin » vous offre à côté de sa partie exposition un choix de plusieurs ateliers pour apprendre, jouer, s'initier et même rêver...

- « **Ateliers de poterie** » proposés par Vanessa Garnier Les pots de Vanille (Lorgues)
- « **Ateliers de vannerie** » avec démonstrations de vannerie sauvage et initiation sur osier par Cyril Sormani proposés par le Musée des Arts et Traditions Populaires
- « **Le nez du vin** » un atelier des sens avec la Maisons des Côtes de Provence pour apprendre à reconnaître à l'aveugle les arômes et parfums des vins.
- « **Les mots de la Gourmandise** » avec le Musée des Arts et traditions Populaires pour jouer avec le vocabulaire si particulier lié au goût.
- « **O' Jardin des délices** » Contes de la terre, contes savoureux et gourmands pour le plaisir de sentir la chaleur du soleil avec Claudia Mad'moiZèle.



ATELIERS D'ART



VANNERIE — 11H30 - 15H

Démonstration et initiation à la vannerie sauvage. Proposé par le Musée des Arts & Traditions Populaires, Draguignan. Animé par Cyril Sormani, vannier.



POTERIE — 16H

Initiation au modelage sur terre de Salernes. Animé par Vanessa Garnier, Les Pots de Vanille, Lorgues.



JEUX



LE NEZ DU VIN
ATELIER DES SENS

Découverte et initiation ludique aux arômes et à la dégustation. Animé par La Maison des Vins Côte-de-Provence, Les Arcs-sur-Argens.



CONTES & MUSIQUE



• **DANS MON POTAGER**
• **O'JARDIN DES DÉLICES** — 14H30

Se laisser bercer dans l'univers magique d'une semeuse de rêves. Animé par Claudia Mad'moiZèle, conteuse et chanteuse, Nadine Bentivoglio, accordéoniste.

LES MOTS DE LA GOURMANDISE

Jouer avec les richesses du vocabulaire autour du goût. Animé et proposé par le Musée des Arts & Traditions Populaires, Draguignan.



musée
ATP



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
DRACÉNOISE

DRACÉNIE L'AVENIR S'OFFRE À NOUS.

AMPUS • BARGEMON • CALLAS • CHATEAUDOUBLE • CLAVIERS • DRAGUIGNAN • FIGANIÈRES • FLAYOSC • LA MOTTE
LE MUY • LES ARCS-SUR-ARGENS • LORGUES • MONTFERRAT • SAINT-ANTONIN-DU-VAR • SALERNES
SILLANS-LA-CASCADE • TARADEAU • TRANS-EN-PROVENCE • VIDAUBAN

www.dracenie.com

- **PLUS DE 55 EXPOSANTS, DOMAINES, PRODUCTEURS DU TERROIR ET ARTISANS D'ART.**

LES EXPOSANTS

DOMAINES VITICOLES

CHÂTEAU LES CROSTES
DOMAINE DU CLOS D'ALARI
CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN
DOMAINE DU DRAGON
CHÂTEAU ROUBINE
DOMAINE DES GRANDS ESCLANS
LES VIGNERONS DE TARADEAU
CHÂTEAU RÉVA
DOMAINE DE LAMANOIS
CHÂTEAU MATHERON
LE CELLIER DES ARCHERS
CHÂTEAU VEREZ
DOMAINE DES AUMÉDES
CHÂTEAU DE BERNE
CHÂTEAU RASQUE
CLOS CASSIVET
DOMAINE DES ROUGES
CHÂTEAU SAINT-ESPRIT
CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE
DOMAINE RABIEGA
DOMAINE DES FÉRAUD



AR
1 PÔLE
100%
BIO

Terroir

ANGÈLE CONFISERIE
HOUGATS CALISSONS BISCUITS
LE SAFRAN
DOLMETTA YANNICK
LES JUJUBES DES
HAUTES BAUQUIÈRES

Vins

CHÂTEAU MENTONE
CHÂTEAU FONT
DU BROC
DOMAINE DU BOIS
DES DEMOISELLES



TERROIR ET MÉTIERS DE BOUCHE



LE MOULIN DE CALLAS
LA MIELLERIE MANDARD
CATRICE GOURMET *SPECIALITÉS PROVENÇALES*
LOU FIGOUN
LE MOULIN DU FLAYOSQUET
LA MANDARINE BLEUE
L'ESCARGOT GUETTE
LES SUCRERIES DE LISANDRE *CHOCOLATS*
LES SAVEURS DE CLAIRE & JOHN *CHARCUTERIE, FROMAGES*
CLUB ŒNOLOGIQUE LA SOURCE SAINT-MICHEL
LE MOULIN DE LA COMBETTE
LE PALAIS DU CAFÉ
LE MOULIN DE MONTEOU
LES CONFITURES DE MARYLIN
LA FERME ALLEXANDRE *POISSONS GRAS, VOLAILLES*
LES MIELS DE JACKY MICHEL
LA CONSERVERIE SIXIÈME SENS *VERRINES, PLATS CUISINÉS*
LE JARDIN DES CLOTS *PLANTES AROMATIQUES*
LA TUILIÈRE *CHUTNEYS, SIROPS, CONFITURES*
LA BOULANGERIE GOURMANDE
L'OLIVERAIE DE LA COLLINE

ARTISANAT D'ART

LOU CALOU
CERAMOSA
MAÎTRE SAVONITTO
MOSAÏC CŒUR
CRÉATION AGNIEL
RIBAMBELLE ET CO
LES POTS DE VANILLE
SANTONS JM BLANC



Avec
la participation
de l'association

AGGLOMÉRATION

ARGILE
& CÉRAMIQUES
DE PROVENCE

2016 : Une démarche en cours pour l'obtention du label Vignobles et découvertes



LABEL Vignobles et Découvertes

Partager notre cadre de vie et nos atouts avec le plus grand nombre, afin d'attirer toujours plus de visiteurs sur nos terres de Provence, permettra de dynamiser le tissu touristique et économique local. Une démarche qui coïncide avec les certifications recherchées : *Pays d'Art et d'Histoire* (cf. ci-dessous) et *Vignobles et découvertes*.

La Dracénie élabore donc son dossier de candidature via son Office de Tourisme Intercommunal pour le début de l'année 2017 !

Lancé en 2009 par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture, le *label Vignobles & découvertes* est attribué aux destinations touristiques et viticoles françaises qui proposent une offre complète, correspondant à une pratique de court séjour, pertinente sur la thématique du vignoble, et de qualité.

Les candidats doivent réunir de l'hébergement, de la restauration, des activités de découverte des caves, des visites de sites culturels, des découvertes d'espaces naturels, des savoir-faire locaux, des activités de loisirs, des événements, des structures réceptives répondant aux exigences du règlement d'usage et engagées dans la démarche.

La marque vise ainsi à développer la mise en réseau, favoriser l'émergence et la valorisation de produits qualifiés en cohérence avec les nouvelles attentes et pratiques des clientèles touristiques sensibles à l'œnotourisme.

À ce jour, 50 destinations sont labellisées Vignobles & découvertes en France.

19 communes et leurs acteurs unis pour le label !

L'office Intercommunal de la Dracénie représentant Ampus, Bargemon, Callas, Châteaudouble, Clavières, Draguignan, Figanières, Flayosc, La Motte, Le Muy, Les Arcs-sur-Argens, Lorgues, Montferrat, Saint-Antonin-du-Var, Salernes, Sillans-la-Cascade, Taradeau, Trans-en-Provence et Vidauban, va ainsi proposer un dossier de candidature.

Cette démarche est l'une des traductions de la politique volontariste des élus pour faire de la Dracénie une destination touristique incontournable dans le Var, en mettant en avant ses atouts et ses talents.

Le Cabinet Conseil Céline Bergounioux, par ailleurs lauréat du prix Dracinnove de la CAD et fin connaisseur du tissu économique local, a été mandaté par l'Agglomération pour accompagner dans cette démarche les domaines, les caves, les hébergements, les restaurants, les sites culturels du territoire. L'ensemble des acteurs touristiques de la Dracénie sont ainsi contactés pour vérifier s'ils souhaitent adhérer et candidater à l'obtention de ce label.

Par ailleurs, de nombreux partenaires incontournables comme le CIVP (Comité Interprofessionnel des Vins de Provence), l'UMIH 83, le syndicat de l'Hôtellerie de plein air, les Gîtes de France, la Chambre d'agriculture du Var, la Chambre de Commerce et d'Industrie du Var et Var Tourisme soutiennent la candidature de la Dracénie. Ils font partie du comité de pilotage.

Réunir tous les acteurs privés et publics du territoire, c'est l'objectif du label.

et aussi, en cours sur notre territoire,

LABEL, Pays d'Art & d'Histoire

La Communauté d'Agglomération Dracénoise a l'opportunité de s'engager, aux côtés de sa ville-centre Draguignan, dans une démarche de labellisation de son territoire en Pays d'Art et d'Histoire, véritable outil de développement culturel territorial et touristique en parte. Ce label est attribué par le Ministère de la culture et de la communication après avis du Conseil national des Villes ou Pays d'Art et d'Histoire. Il qualifie des territoires, communes ou groupements de communes qui, conscients de leur architecture et de leur patrimoine, s'engagent dans une démarche active de connaissance, de conservation, de médiation, de soutien à la création et à la qualité architecturale.

Le dispositif de labellisation Pays d'Art et d'Histoire permettra de fédérer les communes du territoire autour d'une dynamique collective, inscrivant le patrimoine au cœur d'une politique globale et transversale touchant aux domaines de la culture, de l'urbanisme, du développement durable, de la protection et de la valorisation des paysages et du patrimoine, des nouvelles solidarités et bien entendu du tourisme. L'ensemble des partenaires locaux et régionaux seront sollicités dans le cadre d'une large concertation, considérant que le dossier de candidature nécessite en général 18 à 24 mois de conception.

A SAVOIR

L'entrée au salon vous offre un accès libre et gratuit au musée des Arts et Traditions Populaires de Draguignan jusqu'au 31 décembre 2016.

Le lieu, Complexe Saint Exupéry :

Pour l'occasion, le complexe sera entièrement redécoré afin de créer une ambiance de village provençal chère aux viticulteurs et la salle Malraux sera investie par le Musée des ATP pour leurs ateliers et par la Maison des Vins pour leurs initiations à la dégustation.

Les partenaires :

- Conseil départemental du Var
- La ville de Draguignan
- La Route des Vins de Provence (Chambre d'agriculture) et le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) ;
- La Maison des Vins de Provence pour l'organisation des séances d'initiation à la dégustation ;
- CIDS : cuisiniste professionnel pour le prêt et l'installation de la cuisine ;

Les organisateurs :

- La Communauté d'Agglomération Dracénoise et son Office de Tourisme Intercommunal

Budget de l'opération : 57 000 €

Dont subvention Conseil départemental : 5000 €

AUTOUR DU VIN, La Dracénie vous ouvre son terroir

INFOS PRATIQUES



Samedi 29 Octobre – 10 h à 19 h
Dimanche 30 Octobre – 10 h à 19 h

Entrée : 5€ (verre offert pour les dégustations)
Gratuit pour les enfants accompagnés

Restauration sur place à base de produits locaux

Rejoignez-nous sur facebook.com/autourduvin.dracenie

Plus d'infos :
tourisme@dracenie.com
www.tourisme-dracenie.com
04 98 105 105