Programme COULEUR TAVEL

Samedi 16 juillet 2016

La 4ème édition sera sous le thème de la plage

16 h 00 ACCUEIL **Autour du lavoir de Tavel**

Une glace au Tavel créée par le pâtissier **Jean-Christophe Vitte** du Restaurant le Clair de la Plume, sera offerte aux visiteurs en guise de bienvenue.
Et afin de garder un souvenir de cette journée inoubliable vous pourrez repartir avec votre photo de Tavel à la plage avec Photoboost.

16 h 30 INAUGURATION OFFICIELLE **Lieu : lavoir du village - Rue des Lavandières**

CÔTÉ VINS ET CÔTÉ JARDINS

16 h/21 h BALADE GUSTATIVE et DÉGUSTATIONS DES TAVEL

Dans les jardins murés de la Condamine (patrimoine du XVIIIe siècle) :
Vous pourrez y retrouver tous les stands des **vignerons Tavellois** et déguster leurs vins rosés. Possibilité d'acheter les vins des producteurs sur place.
Pack de dégustation : 7 euros
L'année 2016 est l'occasion de fêter nos 80 ans en présence des appellations ayant reçues la dénomination Appellation d'Origine Contrôlée la même année.
Nous font l'honneur de leur présence : **Châteauneuf-du-Pape, Cassis et Monbazillac.**
Vous pourrez déguster et acheter les vins de ces vignerons.

Des producteurs de produits régionaux seront présents : préparations autour de la châtaigne, des oignons des Cévennes, de la viande taurine et de porc, un stand de dégustation de coquillages ainsi que les fromages de la Fromagerie du Comtat... vous ouvriront un monde de saveurs en accord avec les **rosés de Tavel.**
Mais aussi l'apiculteur Alexandre Gorit : les miels d'Alexandre, les boulangers du village et leur pain au Tavel, ainsi qu'un glacier seront présents pour régaler vos papilles...
Vous pourrez aussi découvrir au gré de cette promenade dans les jardins, un stand de savons naturels à base de pépins de raisins issus de cépages de la vallée du Rhône.

de 16 h/17 h 30 **Atelier accord vins et fromages au Clos de la Genestière** (208 Chemin de Cravailleux) Animé par le sommelier **Nicolas Ong** et **Claudine Vigier** (MOF) de la Fromagerie du Comtat. Les Tavel et les vins des appellations, ayant obtenus **l'AOC en 1936** seront dégustés.
10 € par personne - Atelier limité à 35 personnes.Réservation ODG Tavel : 04 66 50 32 34

de 17 h/18 h **au Caveau Saint Vincent, Dégustation de Vieux Millésimes,** animée par Olivier Bompas, Président des Sommeliers du Languedoc.
Sur Inscription exclusivement. Réservation Caveau Saint Vincent : 04 66 50 24 10
Entrée soumise à l'achat du verre Couleur Tavel

17 h à 18 h **Conférence** de **Jean-Yves Meignen** (Jardinier de l'abbaye de Valsaintes et chroniqueur jardin à France Bleu Vaucluse) sur le thème des légumineuses dont le haricot coco de Tavel. Présentation des variétés en pot et conseils de jardinage.

CÔTÉ ENFANTS

Rendez-vous dans les Jardinets de 16 h à 19 h

- **Atelier créatif** organisé par l'association la Chamotte, animé par Luce Guyon.

Rendez-vous sur la place de la fontaine de 16 h 30 à 20 h 30

- **Balades à Poneys** organisées par l'Association les poneys de Delphine.

CÔTÉ ARTISTES

Des musiciens et des comédiens invités pour fêter Tavel

De nombreux groupes seront présents pour accompagner musicalement cette balade :
duo chant et accordéon : « Macha et la boite à frissons », le groupe de jazz « Summer time », un concert de jazz manouche... ainsi qu'un spectacle cirque œnologique « Cirk Nop » ...

Les artistes de Tavel

Au hasard des jardinets vous découvrirez le travail des artistes tels que Loïc Meze et Bruno Poncet, Hélène Tao, l'ébéniste Bruno Bertoli, le marbrier Serge Lugan, mais aussi les peintres, les potiers, les sculpteurs... de Tavel. Et cette année **Couleur Tavel** accueille une exposition exceptionnelle « **Vue(s) de ma Fenêtre** » qui sera maintenue jusqu'à la fin du mois du juillet.
Le plasticien Pierre SURTEL, a créé une sculpture monumentale dans un des jardins de la CONDAMINE, à partir de textes écrits par les habitants de Tavel en s'inspirant de ce qu'ils voient de leur fenêtre... Sylvie SPENGLER qui anime depuis 2001 des ateliers d'écriture à Avignon a coordonné avec le scénographe Rémy SPENGLER, ce projet d'écriture. Ces textes ont été par la suite intégrés dans l'œuvre plastique contemporaine.

CÔTÉ GASTRONOMIE

18 h 30 /19 h 30 DÉGUSTATION DE VERRINES préparées par les chefs étoilés de l'association « **Gard aux Chefs** »*, recettes élaborées à partir de produits de la mer.
Cette année le Chef Christian ETIENNE est l'invité d'honneur de Gard aux Chefs.
* Serge Chenet Restaurant Entre Vigne et Garrigue-Pujaut, Fabien Fage Restaurant Le Prieuré-Villeneuve-les-Avignon, Michel Kayser Restaurant Alexandre-Garons, Jérôme Nutile Restaurant Le Bistr'Au-Nîmes. **Places limitées, pensez à réserver ! Le pack verre de dégustation + verrines : 22 euros**
Syndicat de l'Appellation Tavel - Tél. : 04 66 50 32 34

Dès 20 heures : un **menu** vous est proposé par le **Clos de la Genestière,** réservation souhaitée au : 04 66 50 21 70
Et dans les **restaurants du village** un menu en accord avec les vins de Tavel sera proposé.
Réservation conseillée auprès des restaurants.

Le Soir la fête continue dans la cour du Château de la Genestière :
bouquet de couleurs et de saveurs pour terminer cette belle journée...

A 20 h des Food Trucks vous proposeront des menus autour des saveurs du monde...

20 h / minuit **Anim'Tavel** vous propose son bar à Tavel

21 h 00 **CONCERT** 1e partie DJ et saxophone : **RB Sax**
2e partie **Musique électro : BENEDETTO ET FARINA featuring AKRAM**

Entrée libre