

Couleur Tavel

LA FÊTE DU VIN, DE LA GASTRONOMIE ET DU PATRIMOINE DE TAVEL – 2^{EME} ÉDITION

EN PRÉSENCE DE NOTRE PARRAIN OFFICIEL :

MICHEL KAYSER DU RESTAURANT ALEXANDRE À GARONS

SAMEDI 19 JUILLET 2014 DE 16H À MINUIT

Entrée libre & gratuite.

LE PROGRAMME 2014 !

16h ACCUEIL

Autour du splendide lavoir de Tavel - Une glace au rosé de Tavel offerte par Boris VEZOLLE (du glacier le Goéland) pour vous souhaiter la bienvenue !

16h30 INAUGURATION OFFICIELLE

16h - 21h BALADE GUSTATIVE ET DEGUSTATION AVEC LES VIGNERONS

Dans les somptueux jardins de la Condamine :

Vous pourrez y retrouver tous les stands des vignerons Tavellois et déguster leurs vins rosés. Les dégustations seront commentées par le sommelier Kelly Mc AULIFFE. Possibilité d'acheter les vins des producteurs sur place.

Verre de dégustation : 5 euros

- ▶ Des producteurs de la région du label « **Bienvenue à la ferme** » seront présents. Préparations autour de la châtaigne, de l'oignon des Cévennes, des escargots, de la viande taurine... accompagneront à merveille votre rosé de Tavel.
Mais aussi un apiculteur, une productrice de Safran ainsi que les boulangers du village qui régaleront vos papilles...
- ▶ De nombreux groupes seront présents pour accompagner **musicalement** cette balade, Christine LUTZ et son duo harpe et guitare, La Fanfare burlesque d'intervention, Jazz Manouche, duo chant et accordéon : « Macha et la Boite à Frissons » ...
- ▶ Vous pourrez découvrir la **Rose de Tavel®**, spécialement créée par la roseraie **Reuter**, en hommage au vin de Tavel
- ▶ Vous pourrez vous émerveiller devant le travail des **artistes** tels que Loïc MEZE, Blaise CAYOL, mais aussi les peintres, les potiers, les sculpteurs... de Tavel

16h15 VISITE DES JARDINS

Commentée par Pascale DE CHAUNAC, historienne de l'art

17h - 18h CONFERENCE

de Jean-Yves MEIGNEN (Jardinier de l'abbaye de Valsaintes et chroniqueur jardin à France Bleu Vaucluse) sur « Les conseils de culture **des plantes aromatiques** et condimentaires pour leurs saveurs et bienfaits en cuisine », exposition des plantes...

18h REPRESENTATION THEATRALE

« **Urgence à dire** » d'André BENEDETTO interprété par Nelly PULICANI et Jean-Philippe ALBIZZATI.

18h30 - 19h30 DEGUSTATION DE VERRINES

Autour du haricot COCO de Tavel Concoctées par Meffre Traiteur d'après les recettes de **4 grands chefs**, Julien ALLANO, Serge CHENET, Michel KAYSER et Christine TESTE

Places limitées, pensez à réserver ! Le pack verre de dégustation + verrines : 15 euros

19h - 21h BODEGA - TAPAS

de la COMMANDERIE DE TAVEL

A PARTIR DE 20h DINER AU RESTAURANT

LES RESTAURANTS du Village proposeront des menus en accord avec les vins de Tavel

20h30 DINER EN PLEIN AIR

Soupe au Pistou aux haricots COCO de Tavel, dessert

Places limitées, pensez à réserver !

Le pack verre de dégustation + verrines + dîner du soir : 35 euros

Le Dîner Seul : 22 euros

20h – MINUIT BAR A TAVEL

par Anim'Tavel

21h CONCERT

► 1ère partie : **DJ ANTOL** (nothing but the groove)

► 2ème partie : **BENEDETTO ET FARINA featuring AKRAM**

Entrée libre