

LES IRRÉDUCTIBLES & LES ANONYMES présentent :

SALON DE VINS "NATURE"
ANJOU / TOURAINE / LOIR- ET - CHER

La Goul'Ayance en Loire

samedi
6 juin
2020



CITÉ du CARDINAL
RICHELIEU (37)

IRREDUCTIBLES-ASSO.FR

DOSSIER DE
COMMUNICATION



SOMMAIRE :

- ▶ Préambule
- ▶ Présentation de la « GoulAyance en Loire »
- ▶ Conception, organisation & coordination
- ▶ Les partenaires
- ▶ Les exposants
- ▶ Les animations
- ▶ Communication

PRÉAMBULE :

Depuis plusieurs années, le vin dit « *Nature* » (regroupant tous les labels : Bio, Biodynamie, Naturel, S.A.I.N.S., etc.) connaît un grand envol. Aujourd'hui, les consommateurs de plus en plus nombreux et les professionnels (restaurants, bar à vins, cavistes, grande distribution, importateurs européens et internationaux) veulent des qualités gustatives nouvelles, d'identités singulières, de terroirs atypiques et sont de plus en plus soucieux de la traçabilité des vins.

Cette nouvelle dynamique, permet enfin à ces vignerons d'exprimer leur savoir faire, partager et communiquer leur passion, valoriser la transparence de leur travail.

C'est la réflexion constante depuis des années de l'association les Irréductibles qui a créée LA GOULAYANCE et qui s'appuie sur le concours de différents partenaires car elle sait que sans le concours d'associations qui fédèrent cette filière viticole, sans les collectivités qui mettent à disposition des lieux et des moyens financiers, l'organisation de tels évènements serait difficile à mettre en œuvre.

CONTACTS :

François BLANCHARD
boisson.vivante@gmail.com
02.47.95.75.26

Jean-Jacques BRAGHINI
jjbraghini.ebeaujon@gmail.com
06.14.86.48.61

Stéphane GOTKOVSKI
stefff@meregrand.fr
06.76.48.09.05

LA GOULAYANCE EN LOIRE :

Ce Salon de vins « *Nature* » sera une première dans le pays Chinonais. Il regroupera **tous les labels autour de l'agriculture biologique et le minimum ou le sans intrant oenologique.**

Ce salon sera organisé dans la ville de Richelieu, **le samedi 6 juin 2020** il accueillera, **dans l'esprit des assises inter-régionales 2019 de l'oenotourisme en Val de Loire**, des vigneronns « d'Anjou, de Touraine et du Loir & Cher ». Des producteurs bio seront également présents, diverses animations musicales et des ateliers enfants seront au programme.

Ces trois zones géographiques, dont l'histoire viticole est ancrée depuis des siècles, attirent de nombreux touristes et à son beau fleuve, la Loire inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, mais également grâce à sa diversité de productions, de sa beauté paysagère et de sa qualité d'accueil.

En 2018 cette « *GoulAyance en Loire* » - visitée par plus de 500 personnes - avait conviée à Lémeré, dans le Richelais, les vigneronns d'Auvergne. Pour cette édition 2020, la tradition sera respectée et **l'Alsace sera la région viticole honorée.**

Afin d'épauler l'engouement de ces vigneronns, la gastronomie de haute gamme s'invite cette année à cette « *GoulAyance en Loire* » puisque le **restaurant étoilé « L'Agapé »** (Paris) sera le parrain de l'évènement. Il concoctera pour les publics, tout au long de la journée, des plats étoilés à manger sur place et sur le pouce, le tout à petits prix.



Un repas gastronomique sera également proposé et servi à quelques 50 convives.

.....

L'Agapé
Restaurant étoilé
(Paris 17^{ème})
www.agape-paris.fr





Quelle atmosphère *en cuisine ?*

A l'Agapé, la cuisine gastronomique respecte le produit et les saveurs. L'assiette est savoureuse, classique et élégante. Le restaurant propose aux gourmets des produits de saison et d'exception.

Le Chef, fidèle à l'esprit du lieu, travaille avec subtilité les plats, les textures, les goûts, les températures, les épices qu'il conjugue avec subtilité.

Les desserts composent aussi une jolie partition de la carte de l'Agapé. Tout le talent de la pâtissière s'exprime dans des réalisations onctueuses et surprenantes, telles le chocolat « Madong », du nom d'un cacao (70%) de Papouasie.

LA CONCEPTION, L'ORGANISATION & LA COORDINATION :

La conception, l'organisation et la coordination de « La GoulAyance en Loire » sont confiées à l'association « **les Irréductibles** », qui propose cet événement et a à son actif plusieurs autres salons à Paris (et bientôt Bordeaux).

Afin de contribuer à la réussite de ce dernier, la ville de Richelieu qui a la volonté d'être pionnière mettra gracieusement à disposition des espaces publics (les Halles et la place Louis XIII avec son kiosque à musiques), des moyens techniques et humains.

Les objectifs de l'association

« les Irréductibles » sont les suivants :

1°/ La découverte et la dégustation des vins et des mets

au sein de divers lieux de collectivités ou privés.

2°/ La promotion d'une viticulture durable labellisée

(agriculture biologique, biodynamique, Demeter, ect.), ou identifiée (vins naturels, vins S.A.I.N.S et autres) ou pas, c'est-à-dire sans référence à quelque label ou identification que ce soit, mais où une démarche volontaire dans la structure est significative au niveau de l'amélioration des pratiques vitivinicoles et agricoles.

3°/ L'organisation de manifestations culturelles

s'inspirant des points 1 et 2 avec la mise en valeur de toutes formes artistiques et/ou sensorielles ayant pour objectif, et ce, quelques soient les moyens utilisés, le rapprochement entre les particuliers et les professionnels concernés.

4°/ Soutenir l'agriculture et la viticulture propre.



L'association dispose d'un « savoir faire » organisationnel, faisant appel à trois personnes expérimentées :

- ➔ **François BLANCHARD**, musicien, vigneron en bio depuis près de 20 ans et brasseur, réalise ses « Boisson vivante » et « Boisson sauvage » au Château du Perron à Lémeré dans le Richelais. Il aime créer des liens entre les arts et son métier : www.francois-blanchard.com
- ➔ **Jean-Jacques BRAGHINI**, travaille dans le milieu culturel (directeur de l'espace Beaujon – Paris 8ème), il n'hésite pas à marier les disciplines parce que les messages passent mieux. Celui-ci est à l'origine de l'accueil du salon « Buvons Nature » (Vins Naturels) à Paris dans le 8ème pendant 10 années. <http://www.ebeaujon.org/>
- ➔ **Stéphane GOTKOVSKI**, lui aussi musicien, baigne dans le milieu des arts professionnels du spectacle, organisateur d'événements, écrivain, animateur, cuisinier... un touche à tout. <https://meregrand.fr>

(...)

LES PARTENAIRES « De la conception à la réalisation »

L'organisation de cette initiative ne peut se réaliser que par la mise en place d'un vrai réseau volontaire pour une réussite collective.

1/ Le premier partenaire est bien entendu

LA VILLE DE RICHELIEU : <https://www.ville-richelieu.fr/>

Ce site patrimonial magique qui s'inscrit dans l'histoire a un **grand potentiel d'accueil** (hôtels, bars, restaurants, tables et chambres d'hôtes, chalets, gîtes).

Une telle manifestation peut attirer des publics nouveaux servant à l'économie et notamment celle touristique du territoire.

2/ **L'AGAPÉ, restaurant étoilé parisien** :

L'AGAPÉ proposera pendant le salon autour de 6 stands de restaurations diversifiées (avec pour base des produits locaux bio) à prix populaire afin d'initier les visiteurs à des saveurs nouvelles et communiquera dans son réseau haute gamme.

Laurent LAPAIRE - créateur de ce restaurant - n'a cessé d'apprendre son métier et ce que signifie l'Art de la table auprès des grands cuisiniers de tables étoilées et en particulier aux côtés d'Alain Passard, à l'Arpège, pendant 10 ans comme Directeur de salle. Sa sélection de Chefs au piano est plus que reconnus, actuellement c'est le chef Benoit Dumas.

<https://www.agape-paris.fr/>

3/ **L'ASSOCIATION DES VINS ANONYMES** :

Cette association angevine organise depuis plusieurs années un salon dans le cadre des salons de Loire. Plus de 70 exposants de toute la France et majoritairement de jeunes vignerons présentent leurs vins Natures. **Les Anonymes connaissent la région et ses réseaux de proximité.** Ils se sont fait un nom, leur salon est suivi par un large public (particuliers, professionnels sur le national et l'international). Ils ont le sens de l'organisation et de la coordination.

<http://vinsanonymes.canalblog.com/>

4/ **LA TEINTURERIE** :

Un espace culturel d'animation en plein cœur de la ville de Richelieu où se mêlent ateliers d'artistes, concerts & expositions. Quoi de mieux pour diversifier le réseau et communiquer efficacement.

<https://www.teinturerie-richelieu.fr/>



.....
LES PARTENAIRES « Pendant l'évènement » :

5/ **L'ATELIER MAISON** : Habitué à recevoir des grands chefs, l'atelier maison est équipé d'une cuisine professionnelle et accueillera l'AGAPE pour les préparations culinaires, mises en place des stands créatifs populaires, diner vignerons & partenaires et permettra un déjeuner VIP sur réservation.

<https://www.lanouvellerepublique.fr/indre-et-loire/commune/richelieu/deux-chefs-coreens-a-l-atelier-maison>

6/ LE MAJESTIC :

Ce cinéma d'arts & essais de Richelieu sera le pôle de réception des vigneron le vendredi 5 juin 2020 et projettera ce même jour la veille du salon un documentaire sur les vins « Natures » suivi d'un débat public en présence des acteurs et du réalisateur.

<http://www.cinema-richelieu.com/>

7/ DAMIEN FROGER :

Artisan en menuiserie spécialisée, il assurera la conception décoratrice du salon en douelles de barrique recyclées (agencement stands, crachoirs, tables de restauration et de dégustations).

<https://www.rablaysurlayon.com/contacts/douelle-vont/>

8/ CONSERVATOIRE MUSIQUE & DANSE

PIERRE TABART (C.C.C.V.L.) :

Quelques professeurs et ateliers du conservatoire de la communauté de commune Chinon Vienne et Loire se proposent d'organiser des déambulations et/ou représentations de travaux en cours.

<http://www.chinon-vienne-loire.fr/culture/conservatoire-musique-et-danse/>

9/ LA CHAPELLE DE LA BONNE DAME :

Lieu de convivialité où musique et expositions sont la marque de fabrique avec en toute convivialité la proposition d'une restauration de produits locaux souvent « bio » cuisinés sans prétention. La Bonne Dame sera aussi d'une aide précieuse au niveau de la communication et de la programmation musicale.

<https://www.labonnedame.net/>

10/ JAZZ À TOURS :

École déjà en partenariat avec la ville de Richelieu.

<http://www.jazzatours.com/>

11/ VOYAGE EN GUITARE : Association très investie dans les métissages vins « bio » et musique qui apportera également une aide sur le terrain (programmation musicale, bénévolat, communication)

<https://www.voyages-en-guitare.fr/le-festival/edition-2019/>

12 / L'OFFICE DE TOURISME AZAY-CHINON -VAL DE LOIRE

Avec ses multiples permanences, l'O.T large d'un point de vue géographique est un grand relais dans tous les supports d'informations et certainement le meilleur annuaire pour aider à communiquer et séjourner autour de l'évènement.

<https://www.azay-chinon-valdeloire.com/>

13/ LES HÉBERGEURS (RICHELIEU):

- LE PUIITS DORÉ : <http://www.lepuitisdore.fr/>
- LE RELAIS DU PLESSIS : <http://www.relaisduplessis.fr/>

14/ L'ASSOCIATION « L'ARBRE VOYAGEUR » :

Un salon de vins, c'est aussi des familles curieuses et des enfants à rendre curieux, cette association propose des activités autour de la nature en val de Loire.

<http://larbre-voyageur.e-monsite.com/>

15/ LES ÉCOLES HÔTELIÈRES DÉPARTEMENTALES & RÉGIONALES : (en cours)



Edition 2018 de « La Goulayance en Loire »
au Château du Perron (Lémeré)

Ce qui sera proposé et envisagé :

LES EXPOSANTS :

30 vignerons « Nature » : Loire Anjou, Touraine, Loir & Cher et une région invitée : L'Alsace.

- **5 producteurs « bio »** : Fromages de Brebis, de Vache, de chèvre, légumes, pain, volailles, etc.
- **5 artisans d'arts** : Taille de pierre, art plastique, coutelier, libraire spécialisé dans le végétal.

LES ANIMATIONS :

En cours de réalisation (liste non exhaustive) :

- **Projection-débat** au cinéma LE MAJESTIC
- **Animations musicales** mesurées tout au long de la journée (programmation des différents partenaires)
- **Ateliers de dégustations** & échanges
- **Animation familles / Atelier enfant**
- **Démonstrations** de tailleurs de pierre, de coutelier.
- Sollicitation en cours de l'émission de FRANCE INTER « On va déguster », de François Régis Gaudry

LA COMMUNICATION :

- ✓ Affiches et flyers seront distribués dans différents points stratégiques (office de tourisme, commerces, etc.) du pays du chinonais et des grandes villes avoisinantes.

- ✓ Un Flyer numérique rendra visible l'évènement sur les sites de salons de vins naturels et sur le maximum d'agendas culturels (ville de Richelieu, O.T., etc.)

* * *

Après la réalisation d'un dossier de communication seront sollicités :

- Radios (Radio Béton, RCF, France Bleue Touraine)
- Office de Tourisme
- Amap du Richelais et 37
- Terre de Touraine
- Le printemps de la bio (communication région via ce réseau)
- Le journal "la nouvelle République"
- France 3
- RTL
- Les différentes associations et commerçants environnantes (Richelieu, Chinon, Azay-le-Rideau, Sainte Maure de Touraine, Loudun, Tours, etc.)
- Les réseaux sociaux de l'ensemble des partenaires (Facebook, etc.)
- En amont, projection et dégustation au cinéma de Richelieu.
- BIOCOOP au sein de son journal interne national.



*« La Goulayance »,
un art de la vigne qui s'illustre à la Table...*

SALONS RÉCENTS :

Les Irréductibles & les Anonymes présentent :

SALON DE VINS "NATURE" ANJOU / TOURAINE / LOIR-ET-CHER

La Goulayance en LOIRE

INVITES
Les vignerons d'Auvergne

SAMEDI 2 JUIN 2018
de 10h30 à 19h30

Chez **FRANÇOIS BLANCHARD**
Le Perron
37120-Lémeré
www.francois-blanchard.com

Entrée libre
PAF : 5 euros (avec verre)

**VIGNERONS / ARTISANS
CONCERTS / PROJECTION
ARTISTES / MARCHÉ BIO**

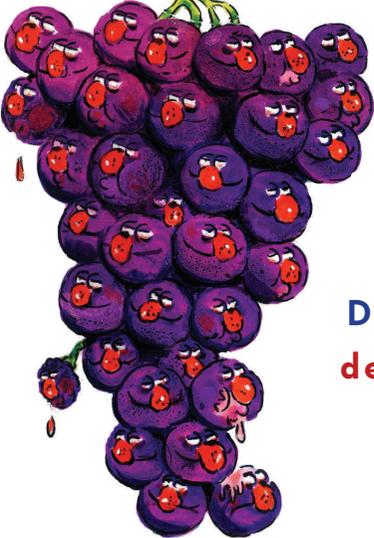
Cyr Boitard

LE PÉRITAGE ANJOU CHRON VIGNERON LOIRE ANONYMES LE CRISTAL ANONYMES C.A. LES CROISÉS BIOCOOP BIOCOOP LA TENDRERIE BOISSE

ILLUSTRATION : CYR BOITARD / GRAPHISME : WWW.HERMANCE-CREA.COM

LES IRRÉDUCTIBLES & POINT ÉPHÉMÈRE présentent

La Goulayance



SAM 10 & DIM 11 DÉCEMBRE
de 13h à 19h

À **POINT ÉPHÉMÈRE**
PAF : 8€

ENFIN LE VIN A DU GOÛT

Happening, musique, expo, restauration, dégustation et achat de vins bons

POINT ÉPHÉMÈRE Les Irréductibles moisan CINÉ pub

POINT ÉPHÉMÈRE - 200 quai de valmy - 75010 paris - pointephemere.org

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

« La Goulayance », derniers événements en Touraine et à Paris

LES ACTEURS PRINCIPAUX DE

La Goulayance
en
Loire



Les
ANONYMES



(* LISTE NON EXHAUSTIVE, PARTENAIRES À COMPLÉTER)

CONTACTS :

François BLANCHARD
boisson.vivante@gmail.com
02.47.95.75.26

Jean-Jacques BRAGHINI
jjbraghini.ebeaujon@gmail.com
06.14.86.48.61

Stéphane GOTKOVSKI
steff@meregrand.fr
06.76.48.09.05

Informations prochaines sur :
IRREDUCTIBLES-ASSO.FR