

LA VALETTE-DU-VAR

# Le Var Vin dit

15 & 16 OCTOBRE 2022  
À la rencontre des créateurs des vins du Var

DÉGUSTATION | MASTERCLASS  
ANIMATIONS | EXPOSITIONS | PROJECTIONS  
MARCHÉ GOURMAND EN ACCORD AVEC LES VINS DU VAR

Yvan Tesi

04 94 23 62 06

[www.lavalette83.fr](http://www.lavalette83.fr)

Illustration ©Yvan Tesi / Maquette Service Communication La Valette-du-Var / Impression Exhibit





Forte de l'accueil enthousiaste réservé à l'évènement «Cuisines du Sud» dédié aux gastronomies provençales, italiennes et méditerranéennes, la Ville de La Valette-du-Var a décidé de lancer une nouvelle date autour des créateurs des vins du Var.

Portée par cette volonté de faire (re)découvrir les nombreuses richesses du terroir local, la Ville a ainsi à cœur de mettre en valeur des crus varois en rouge et en blanc trop souvent méconnus.

Fruits de l'investissement passionné d'hommes et de femmes, ces productions méritent d'être présentées sous leurs différentes facettes. À la fois ancrages et portes ouvertes, ces vins et leurs créateurs proposent une réelle expérience tant humaine que culturelle et gustative.

Afin de permettre cette rencontre avec les créateurs des vins du Var, **Le Var dit Vin** mêlera dégustations, Masterclass, animations, exposition, projections et marché vigneron et gourmand.

Placé sous le parrainage d'Antoine Gerbelle, journaliste expert en vins, **Le Var dit Vin** offrira le temps d'un week-end une réelle occasion de célébrer ces merveilles varoises.



## Sommaire

Un parrain et des intervenants renommés - Pages 5 à 7

Vignerons et commerces de bouche présents - Pages 9 à 10

Présentation des Masterclass et animations - Pages 12 à 16

- pour les adultes - pages 12 à 15

- pour les enfants - page 16

Programme détaillé - Pages 18 à 19

## Un parrain et des intervenants renommés





## Antoine GERBELLE

Journaliste expert en vins

Chroniqueur sur *France Inter* dans l'émission « On va déguster ».

Créateur et rédacteur en chef du site [www.tellementsoif.tv](http://www.tellementsoif.tv), première web-tv consacrée au vin.

« Grâce à de nombreuses dégustations et visites de domaines viticoles, j'ai la chance d'avoir découvert, dans mes jeunes années de journaliste, il y a plus de trente ans, la richesse des expressions tricolores des vins du Var. Depuis, le joyeux tsunami des rosés est passé dans nos verres, reléguant les autres couleurs trop souvent dans des rôles de figuration. C'est pourquoi, sans aucune hésitation, j'ai accepté d'être le parrain de la première manifestation à rendre hommage à la variété, à l'originalité et à la valeur de garde des rouges et de blancs varois bien nés. »



## Christian SCALISI

Sommelier  
Ambassadeur des vins  
de Provence

« Après un parcours dans la restauration gastronomique en tant que chef sommelier et patron, j'ai choisi il y a 12 ans de transmettre ma passion à d'autres professionnels. Fondateur et formateur de l'institut Franck THOMAS (MOF et meilleur sommelier d'Europe), j'ai créé il y a 3 ans l'académie du vin rosé, spécialisé dans les vins de Provence. Maître sommelier de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française) J'ai une passion pour les vins et les vignerons de ma région. C'était donc une évidence que de m'engager à participer à ce bel évènement mettant en scène les vins de notre département. »



## Ophélie SALVETTI

Professeur de  
viticulture-œnologie  
au lycée agricole d'Hyères  
Créatrice d'œnolo'phélie

« Titulaire d'un BTS Vigne et Vin, j'ai eu la chance de parfaire mon expérience professionnelle au sein du Domaine Pieracci à Saint-Cyr-sur-Mer, puis chez Domaines Ott (Château Romassan, Clos Mireille), avant d'embrasser la profession d'enseignante viticulture-œnologie au lycée agricole d'Hyères. En parallèle, j'ai créé œnolo'phélie afin de faire partager ma passion du métier et du milieu du vin qui paraît très complexe et inaccessible à certaines personnes. Ma volonté première est de faire passer à chacun un moment convivial au travers des soirées œnologiques et de "casser" les préjugés ou concepts erronés sur ce milieu d'activité ou sur les vins à déguster. »



## Paul LUQUAIN

Chef sommelier  
en haute gastronomie  
(12 ans)  
Responsable cave  
Hyper U des Arcs-sur-Argens

« Chef sommelier durant 12 ans en haute gastronomie Michelin (La Chèvre d'Or, Au Clair de Plume, Le Relais des Moines), j'ai récemment intégré l'équipe du magasin Hyper U aux Arcs-sur-Argens avec l'ambition de développer un projet de cave à vin de qualité au sein d'une grande surface. Retrouvez-moi également sur les réseaux sociaux avec de nombreux conseils, informations et découvertes autour des vins du Var et du monde entier ! »



Originnaire de Cuers, Yvan TESI n'a pas toujours été graphiste / illustrateur. Ses premières années dans le monde du travail l'ont été en qualité de plombier. Mais la passion pour le dessin a fini par le convaincre de changer de voie et de vie. Des calanques de Marseille au centre-ville de La Valette-du-Var, ses illustrations au style singulier sont plébiscitées par un public de plus en plus large.

## Yvan TESI

Graphiste  
Webdesigner



# Vignerons et commerces de bouche présents

(liste non exhaustive)





Des vigneronns et caves coopératives issus de l'ensemble des terroirs varois ont répondu à l'appel afin de proposer aux visiteurs un large panel des vins produits sur le département, notamment en blanc et en rouge.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée),  
DGC (Dénominations Géographiques Complémentaires)  
et IGP (Indication Géographique Protégée) représentées :

AOC CÔTES DE PROVENCE  
AOC CÔTES DE PROVENCE - LA LONDE  
AOC CÔTES DE PROVENCE - PIERREFEU  
AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE  
AOC BANDOL  
IGP VAR  
IGP MEDITERRANNEE  
IGP CÔTEAUX DU VERDON

Vignerons présents (liste non exhaustive) :

Château Angueiroun / Bormes-les-Mimosas  
Coopérative Estandon / Brignoles  
Domaine Saint-André / Cabasse-sur-Isole  
Domaine Gavoty / Cabasse-sur-Isole  
Domaine du Grand Cros / Carnoules  
Domaine les Taurèdes / Carnoules  
Famille Varenne / Cotignac  
Terres Ailées de Gonfaron / Gonfaron  
Domaine des Luquettes / La Cadière d'Azur  
Domaine Lou Capelan / La Cadière d'Azur  
Songe de Don Bosco / La Crau  
Cave coopérative de La Londe-les-Maures  
Château des Bormettes / La Londe-les-Maures  
Château de Jasson / La Londe-les-Maures  
Château Tour Saint-Honoré / La Londe-les-Maures  
Château Vert / La Londe-les-Maures  
Les Terres Promises / La Roquebrussanne  
Domaine de Tourris / La Valette-du-Var  
Tonneau des Copains / La Valette-du-Var  
Domaine Souviou / Le Beausset  
Domaine de Hautes-Pommières / Le Luc-en-Provence  
Domaine Fontainebleau en Provence / Le Val  
Château Les Apies / Les Arcs-sur-Argens  
Domaine la Tournavelle / Les Arcs-sur-Argens  
Domaine Borrely-Martin / Les Mayons  
Château Peigros / Pierrefeu-du-Var  
Vignoble Kennel / Pierrefeu-du-Var  
Domaine Vitori / Pourrières  
Château d'Azur / Saint-Cyr-sur-Mer  
Domaine de Frégate / Saint-Cyr-sur-Mer  
La Ferme des Lices / Saint-Tropez  
Domaine des Feraud / Vidauban  
Château Thuerry / Villecroze

## MARCHÉ GOURMAND ET AUTRES

Célébration Gourmande / Chocolat, pâtisserie  
Les Confiotes de Mamie / Confitures  
L'Écailler de la Rade / Coquillages  
L'épicerie de Ludivine / Maraichage, épicerie fine, miel et charcuterie  
La Ferme de Tourris / Fromage  
Un Flo de Saveurs / Épicerie provençale  
Du Grain au Champignon / Champignons  
Maison Navarro / Biscuiterie  
Mure Truffes / Truffe  
Perles de Tamaris / Mollusques  
Le Rucher de Baudouvin / Miel

## Présentation des Masterclass et animations



Le Var dit Vin proposera deux jours de plaisir, de partage et de convivialité en plein cœur de la ville.

Ce week-end sera rythmé par les dégustations et la vente de vin proposées par une sélection de vignerons varois, avec une attention particulière sur les crus en blanc et en rouge, notamment de garde, produits sur les différents terroirs du département. Un marché gourmand, orienté sur les accords mets & vins, permettra également aux visiteurs de faire de belles découvertes. Les familles et les enfants quant à eux seront à la fête avec des ateliers et animations ludiques. Le tout sans oublier l'art, avec des projections au cinéma et une exposition des travaux de l'illustrateur yvan TESL.

## Activités pour les adultes



### Marché vigneron avec dégustation et vente de vin du Var

Durant tout le week-end, les vignerons présents vous proposent de découvrir leurs meilleurs crus. Pour vous permettre de déguster leurs vins, il vous suffira d'acheter un verre aux points Info de la manifestation, au tarif de 5 €.



### Un événement solidaire !

Les bénéfices de la vente des verres seront reversés aux Restos du Coeur 83.

### Marché Gourmand « accords mets & vins » avec dégustation et vente de produits du terroir

Il s'agit de proposer aux visiteurs des produits qui permettront de réaliser des accords mets & vins subtils avec les vins proposées par les vignerons et caves coopératives.

Voir liste détaillée page 10.

## Masterclass

Les Masterclass permettront au public de mieux comprendre les vins produits sur le département du Var, le travail des vignerons et participer à des dégustations avec accords mets & vins.

Pour chaque Masterclass, des vins seront proposés à la dégustation. Une équipe de conférenciers d'horizons différents (sommelier, œnologue, professeur, journaliste...) sera présent pour animer les 8 Masterclass proposées sur le week-end.

-----

Animation proposée pour les adultes.  
Inscription gratuite le jour de l'événement auprès des hôtes et hôtesse d'accueil (selon les places disponibles).  
ou en préinscription sur [my.weezevent.com/var-dit-vin](https://my.weezevent.com/var-dit-vin)  
Lieu : scène principale - place Jean-Jaurès  
Durée : environ 1h.  
Nombre de participants par Masterclass : +/- 70.



## Parcours olfactif

Cette animation esthétique et sensorielle intéressera autant les petits que les grands. Elle est composée de 5 tonneaux dont deux sont dédiés aux arômes primaires, deux aux arômes tertiaires et un pour le vin rosé. Le parcours propose également une formule adaptée pour les enfants.

-----

Animation proposée pour les adultes et les enfants.  
Horaires : libre sur toute la durée de la manifestation.  
Un/e animateur(ice) sera présent pour animer l'atelier.



## Jeu de piste « Le Var dit Vin »

En partenariat avec les commerçants du cœur de ville de La Valette-du-Var, un jeu de piste sera proposé à tous les visiteurs. Il s'agira de résoudre des énigmes, avant de faire tourner la roue du « Var dit Vin » et de repartir avec de nombreux cadeaux.

-----  
Animation proposée pour les adultes et les enfants.

## Le Var dit Vin à la table des restaurants

Des plats et menus « Le Var dit Vin », une sélection de vins du Var, ainsi que des dégustations vigneronnes (samedi soir) seront également proposés au sein des restaurants du cœur de ville de La Valette-du-Var. Se renseigner auprès des restaurants partenaires.



## Exposition / vente d'œuvres

Afin de mettre en valeur le travail d'Yvan TESI, l'illustrateur varois, auteur de l'affiche de cette 1<sup>ère</sup> édition de « Le Var dit Vin », la Galerie éphémère ouvrira ses portes pour permettre au public de découvrir les autres travaux de l'artiste.

Galerie éphémère, 71 Av. Char Verdun.

[www.artesi-illu.fr](http://www.artesi-illu.fr)





## Projections cinématographiques

Afin d'élargir la découverte des patrimoines viticole et vinicole, deux projections sont programmées.

La première aura lieu au cinéma Pathé Gaumont de l'Avenue 83, partenaire officiel de l'évènement. Une dégustation de vins et de produits du terroir varois sera suivie de la projection du film «Tu seras mon fils» de Gilles Legrand (avec Niels Arestrup, Lorant Deutsch, Patrick Chesnais)

Durée 1h42

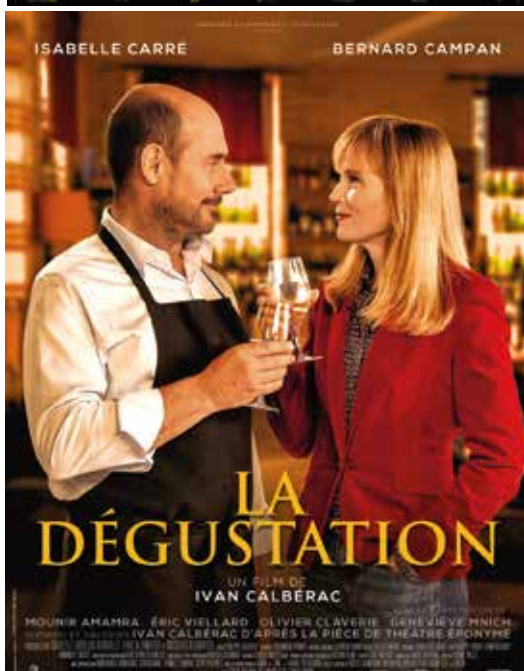
36 € par personne avec verre de dégustation gravé offert

La seconde projection aura lieu au cinéma Henri-Verneuil. Il s'agira de «La dégustation» d'Ivan Calbérac (avec Isabelle Carré, Bernard Campan, Mounir Amamra).

La projection sera suivie de dégustations de vins du Var.

Durée 1h20

5 € par personne avec verre de dégustation gravé offert



# Activités pour les enfants



## Atelier découverte des sens

L'atelier proposé consiste à éveiller les sens des enfants. Ces derniers participeront à une dégustation de 5 jus de fruits. Les enfants apprendront à utiliser leurs sens en suivant les principales étapes d'une dégustation :

- L'examen visuel
- L'examen olfactif
- L'examen gustatif

-----

Animation proposée pour les enfants de 8 à 10 ans.  
Inscription gratuite le jour de l'événement auprès des hôtes et hôtesse d'accueil.

Durée : environ 1h.

Nombre de participants par atelier : 12.

Horaires : 10h30 / 14h00 / 16h00.

Un/e animateur(rice) sera présent pour animer l'atelier.

## Atelier repotage de vignes.

Les participants devront effectuer le repotage de leur propre vigne. Le petit plus : chacun des participants repartira à la maison avec son cépage typique de la région. L'objectif est d'apprendre l'importance du repotage des plantes. Il est indispensable au bon développement de la plante.

-----

Animation proposée pour les enfants dès 6 ans (possibilité d'être accompagné d'un adulte).

Inscription gratuite le jour de l'événement auprès des hôtes et hôtesse d'accueil.

Durée : environ 1h.

Nombre de participants par atelier : 10.

Horaires : 10h30 / 14h00 / 16h00.

Un/e animateur(rice) sera présent pour animer l'atelier.





## Programme détaillé

LA VALETTE-DU-VAR

Le **Var**  
dit **Vin**

À la rencontre des créateurs des vins du Var

## SAMEDI 15 DE 10H À 20H

### SUR LA PLACE JEAN-JAURES

#### 11H INAUGURATION

En présence du parrain, Antoine GERBELLE, de Monsieur le Maire, des élus et des officiels.

#### Les MASTERCLASS :

*Durée : 1h environ - Gratuit\*, sur inscription - À partir de 18 ans*

*\*Les participants inscrits aux masterclass doivent acheter un verre de dégustation aux accueils de la manifestation*



**10H15 Mieux connaître les vins rouges et vins blancs du Var : terroirs, appellation, vinification, certification**

Par Christian Scalisi, sommelier, ambassadeur des Vins de Provence



**14H Vins blancs du Var : les accords mets & vins**

Par Ophélie Salvetti, professeur de viticulture-œnologie au lycée agricole d'Hyères, créatrice d'Œno'phélie



**15H30 Vins rouges du Var : les accords mets & vins**

Par Ophélie Salvetti, professeur de viticulture-œnologie au lycée agricole d'Hyères, créatrice d'Œno'phélie



**17H Blancs et rouges de garde : à la découverte d'anciens millésimes**

Par Antoine Gerbelle, parrain de l'événement

**18H45 ANIMATION MUSICALE Andrea Caparros et Emile Melenchon**

Bossa Nova / variétés françaises et internationales

---

10H30 / 14H / 16H

PLACE MAUREL - AVENUE CHAR VERDUN

ATELIERS POUR ENFANTS

*Gratuit sur inscription - Durée : 1h*



**À LA DÉCOUVERTE DES SENS** Dès 8 ans



**REMPOTAGE DE VIGNES** Dès 6 ans accompagné d'un adulte

---

19H

**SALLE VIP - CINÉMA PATHÉ GAUMONT (AVENUE 83)  
DÉGUSTATION DE VINS ET PRODUITS DU TERROIR VAROIS  
SUIVIE DE LA PROJECTION DU FILM : TU SERAS MON FILS**



De Gilles Legrand, avec Niels Arestrup, Lorant Deutsch, Patrick Chesnais  
*Durée 1h42 - 36 € par personne avec verre de dégustation gravé offert*

## DIMANCHE 16 DE 10H À 17H

### SUR LA PLACE JEAN-JAURES

#### Les Masterclass

*Durée : 1h environ - Gratuit\*, sur inscription - À partir de 18 ans*

*\*Les participants aux masterclass doivent acheter un verre de dégustation aux accueils de la manifestation*



**10H15 Mieux connaître les vins rouges et vins blancs du Var : terroirs, appellation, vinification, certification**

Par Christian Scalisi, sommelier, ambassadeur des Vins de Provence



**11H30 Vins blancs du Var : les accords mets & vins**

Par Paul Luquain, sommelier



**14H Vins rouges du Var : les accords mets & vins**

Par Paul Luquain, sommelier



**15H15 Blancs et rouges de garde : à la découverte d'anciens millésimes**

Par Antoine Gerbelle, parrain de l'événement

---

**10H30 / 14H / 16H**

**PLACE MAUREL - AVENUE CHAR VERDUN**

**ATELIERS POUR ENFANTS**

*Gratuit sur inscription - Durée : 1h*



**À LA DÉCOUVERTE DES SENS** *Dès 8 ans*



**REMPOTAGE DE VIGNES** *Dès 6 ans accompagné d'un adulte*

---

**17H30 CINÉMA HENRI-VERNEUIL**

**PROJECTION DU FLIM : LA DÉGUSTATION**

De Ivan Calbérac, avec Isabelle Carré, Bernard Campan, Mounir Amamra

**SUIVIE D'UNE DÉGUSTATION DE VINS DU VAR**

*Durée 1h20 - 5 € par personne avec verre de dégustation gravé offert*



---

## Crédits photographiques (dans l'ordre)

Affiche couverture © Yvan Tesi  
Adobe stock ©andrewhagen  
Adobe stock © Viktoriia  
Photo Antoine Gerbelle © Régis Crman  
Adobe stock © Unclesam  
Adobe stock © nonglak  
Adobe stock © Maksim Shebeko  
Adobe stock © New Africa  
Adobe stock © Parilov  
Adobe stock © Pixel-shot  
Adobe stock © bbourdages  
Adobe stock © zorgens  
Affiches © Pathé  
Adobe stock © nastia1983  
Adobe stock © maykal