

LES
RENCONTRES DE
Bacchus

MUSÉE GALLO-ROMAIN
SAINT-ROMAIN-EN-GAL – VIENNE

LUNDI 26
NOVEMBRE
2018



**SYNTHÈSE ET COMMENTAIRES
DES ATELIERS CRÉATIFS**

SOMMAIRE

PAGE 3

INTRODUCTION / SYNTHÈSE

PAGE 5

ATELIER 1 : VIN ET PATRIMOINES NATURELS

PAGE 6

ATELIER 2 : VIN ET PATRIMOINE BÂTI

PAGE 7

ATELIER 3 : SAVOIR-FAIRE & VINIFICATION

ATELIER 4 : VIN ET ART DE VIVRE

PAGE 8

ATELIER 5 : CRÉATIONS ARTISTIQUES

PAGE 9

ATELIER 6 : LES MOTS DU VIN

LES RENCONTRES DE Bacchus

Six ateliers créatifs étaient organisés durant l'après-midi (avec, pour chacun, trois sessions courtes de 45 mn, facteur contraignant ou dynamisant) autour d'une méthode de patrimonialisation-valorisation-marchandisation des héritages œnoculturels.

OBJECTIF ? Expérimenter la création en commun de prestations à partir de patrimoines matériels ou immatériels. Il s'agissait de choisir un patrimoine pertinent, d'ébaucher un storytelling attractif et de créer une piste de marchandisation originale créant un retour sur investissement significatif.

L'exercice, inédit, difficile et réussi, a mis en évidence la nécessité pour les vignobles de prendre conscience de la richesse et de la valeur économique de leurs histoires et patrimoines spécifiques, et aussi de ne pas reculer devant leur valorisation créative auprès de nouvelles clientèles.

L'une des leçons de la journée s'est révélée être la capacité des participants à proposer des axes nouveaux pour les prestations œnotouristiques :

- o une approche répartie tout au long de l'année des travaux des vignerons,
- o un point de vue nouveau et large apporté sur ce que sont les patrimoines culturels : le transport sur un fleuve, la présence d'eau minérale dans les sous-sols, un menu gastronomique,
- o un regard globalisant porté sur le contexte naturel et la biodiversité de la vigne,
- o la création de prestations haut de gamme ou privilégiées autour de sites ou de menus gastronomiques,
- o la création de prestations sans moyens matériels et financiers importants mais avec un storytelling fort,
- o l'utilisation d'un patrimoine donné comme emblème du vignoble...

Voici une sélection de travaux, un par atelier (parfois deux), choisis pour leur capacité à être reproduits.

LES RENCONTRES DE Bacchus

Cette journée a été animée par André Deyrieux...

Consultant en **stratégie œnotouristique** et en valorisation des patrimoines œnoculturels, André Deyrieux a développé une méthode de travail - dite **méthode PVM** - visant à la **Patrimonialisation**, à la **Valorisation** (notamment par le storytelling), et à la **Marchandisation** des patrimoines œnoculturels des vignobles. Expert en accompagnement à la **labelisation "œnotourisme"** des territoires, il anime la plateforme de conseils et de services de l'œnotourisme *Wine Tourism Consulting*. Également **enseignant** et homme de médias, André Deyrieux est l'un des fondateurs de l'**AEFO - Association Européenne de Formation à l'œnotourisme**.



...et parrainée par Philippe Guigal.

Oenologue et **Directeur général** de la **Maison E. Guigal**, il dirige avec passion le domaine situé au cœur de la célèbre appellation **Côte-Rôtie**. Il perpétue ainsi un **héritage familial** à travers la restauration remarquable du **Château d'Ampuis** et l'entretien d'un **vignoble escarpé** qui donne une allure si particulière au paysage.

Il représente la **troisième génération** de la **Maison E. Guigal**, fondée par son grand-père à **Ampuis en 1946**.

1

ATELIER 1 : VIN ET PATRIMOINES NATURELS

Co-animé par **Marylise Bailhache**, Chargée de missions Géopark et tourisme - Géopark Beaujolais, et **Georges Truc**, œnologe.

Patrimoine : Sols volcaniques, pères du vin et de l'eau

Prestation : dégustation couplée parent/enfant et vin / eau.

Cible : épicuriens en famille.

Idée forte : associer eau et vin dans la découverte géologique des vignobles (failles et escaliers naturels) et de l'eau (Volvic) ; mêler l'histoire et l'utilisation de l'eau de Volvic par rapport aux vignobles ainsi que le rôle du sol volcanique d'Auvergne.

Patrimoine : Le fleuve Rhône au sens large, l'une des voies de transports du vin dans l'Antiquité et lieu d'implantation de vignobles

Prestation : sorte de « croisière » en péniche - Allier slow tourisme (itinérance douce), moments festifs et patrimoines de la dynamique géohistorique du vin.

Cible : épicuriens et touristes classiques et curieux.

Idée forte : l'autre regard, l'autre point de vue, l'autre rythme que permet la navigation sur un fleuve.

Patrimoine : L'écosystème de la vigne, la biodiversité, les paysages de la vigne

Prestation : éléments simples (type panneaux) de pédagogie avec construction d'un chemin autour de la faune et de la flore qui encadrent / entourent la vigne. Quizz.

Cible : touristes classiques, curieux de nature, public familial.

Idée forte : intéresser les touristes par le contexte de nature autour de la vigne pour les conduire au vin.

(Cette prestation se recoupe avec certaines proposées par l'atelier Savoir-faire et vinification)



ATELIER 2 : VIN ET PATRIMOINE BÂTI

Animé par **Guillaume Emonot**, Responsable du service des publics - Les châteaux de la Drôme -Grignan | Suze-la-Rousse | Adhémar / Montélimar

Patrimoine : Petit pavillon en ruine sur un promontoir au milieu des vignes du Château de Buffavent au XIX^e siècle. Trois frères animés de passions différentes avaient décidé de se faire construire chacun un pavillon pour s'isoler des deux autres et éviter de se croiser.

Prestation : aménagement à moindre frais, mise en valeur du lieu (lieu de détente et point de vue sur le vignoble) et renvoi vers le caveau par un sentier le reliant avec le pavillon. A terme, événements.

Cible : touristes classiques et curieux.

Idée forte : sans investissement lourd, le storytelling valorise le lieu.

Patrimoine : Loge de vigne de forme conique à Chateaugay (63). Bâtiment unique par sa forme en Auvergne, construit en pierre sèche. Daté approximativement du XVIII^e siècle, classé bâtiment de France. On y trouve un point d'eau. On ne connaît pas son usage premier. Situé au milieu d'une parcelle en cours de plantation.

Prestation : en faire l'emblème du vignoble et réserver l'usage à des privilégiés par le biais d'un financement participatif.

Cible : touristes classiques et curieux.

Idée forte : réserver l'usage du patrimoine à un public VIP - Faire du patrimoine un emblème du vignoble (étiquette, communication, marketing, goodies...).



3 ATELIER 3 : SAVOIR-FAIRE ET VINIFICATION

Co-animé par **Olivier Sanejouand**, Directeur - Vienne Condrieu Tourisme et
Olivier Houllès, Directeur - Fédération des caves coopératives des Bouches du Rhône

Patrimoine : Le savoir-faire vigneron lui-même.

Prestation : quatre journées de travail avec un vigneron, réparties sur l'année.

Cible : épicuriens et touristes curieux.

Idée forte : l'association étroite au fil de l'année avec un vigneron.

4 ATELIER 4 : VIN ET ART DE VIVRE

Co-animé par **Corinne Brassart**, Animatrice Filières touristiques département du Rhône, et
Sénia Fedoul, Doctorante en histoire - Université Lumière Lyon2, Laboratoire d'études rurales.

Patrimoine : Le Château de la Gallée, en côteaoux du Lyonnais.

Une « maison des champs » du XVII^e siècle avec une situation géographique qui offre un panorama exceptionnel sur l'environnement : les Côteaoux du Lyonnais, la vallée du Rhône...

Prestation : découverte d'un vignoble et gastronomie française.

Cible : épicuriens.

Idée forte : Viser des touristes étrangers haut de gamme pour la découverte de la combinaison gastronomie / vins, en petit comité, avec accueil très qualitatif.

Patrimoine : Le calendrier des fêtes vigneronnes « oubliées »

Prestation : événements tout au long de l'année.

Cible : épicuriens et touristes classiques.

Idée forte : valoriser l'activité vigneronne durant l'année sur la base du calendrier des fêtes traditionnelles (Saint Vincent pour la taille ; pique-nique des vignerons en mai, période où le vigneron travaille à protéger la vigne...).



ATELIER 5 : CRÉATIONS ARTISTIQUES

Co-animé par **Alain Gatheron**, Directeur - Le Millésime - Festival œnologique et musical de Grenoble et **Yvan Mathevet**, Programmateur culturel service des publics - Musée et Site Archéologique de Saint-Romain-en-Gal - Vienne

Patrimoine : Archives et bâti du Domaine de Massamier la Mignarde (Minervois).

Prestation : parcours de visite théâtralisée dans le parc du château. Voyage immersif et émotionnel au sein du Domaine, pour comprendre son histoire en suivant des personnages. La déambulation, en fin d'après-midi, est suivie d'un goûter à destination des enfants/d'un apéritif avec les produits du Domaine à destination des adultes.

Cible : touristes classiques et curieux.

Idée forte : visite théâtralisée avec scénario (« Les délicieuses impostures du Domaine »), et acteurs.

Patrimoine : Guignol (patrimoine culturel lyonnais), marionnette à gaine créée au XIXe siècle par Laurent Mourguet, originaire de Brindas.

Prestation : spectacle de marionnettes itinérant, suivant un parcours dans les territoires viticoles, avec lieux insolites suivi d'une dégustation. Spectacle écrit à deux mains : un œnologue (précisions techniques, vocabulaire spécifique, apports de connaissances autour du vin) et un écrivain/auteur avec une vraie connaissance des expressions lyonnaises, pour rattacher Guignol à son territoire.

Cible : épicuriens.

Idée forte : forte implication d'un spectacle patrimoine culturel comme porte d'entrée dans le monde du vin, et implication de plusieurs partenaires (municipalités, vignerons, musée de la marionnette de Brindas et/ou le musée Gadagne, une compagnie de théâtre...).



6 ATELIER 6 : LES MOTS DU VIN

Co-animé par **Olivier Jacquet**, Chargé de mission - Chaire UNESCO « Culture et Tradition du Vin » et **Ana Paula Cardoso Delaval**, Médiatrice culturelle, Musée gallo-romain Saint-Romain-en-Gal-Vienne.

Patrimoine : Couplet de La Chanson de chez nous, ancienne chanson du quartier de la Gère (Vienne)

*« Et la montée des Rames
Et la rue Mont-Arnaud
Nous font de la réclame
En portant sur leur dos
Des jardins et des vignes
Qui donnent du bon vin
Ces richesses insignes
Sont toutes pour Saint-Martin »*

Prestation : événement démutiplié sur plusieurs villages viticoles.

Cible : touristes classiques.

Idée forte : revaloriser un moment fort de la vie vigneronne mais aussi de la consommation du vin, la Saint Martin (autour du 11 novembre, et du vin nouveau).

Patrimoine : Menu gastronomique proposé par la Club des 100, club gastronomique, au début du XX^e s.

Prestation : box permettant aux visiteurs de choisir une double prestation : 1 dégustation de vin et 1 « bon » pour participer à l'élaboration d'un repas gastronomique avec un chef.

Cible : épicurien.

Idée forte : prestation gastronomique autour du vin.





www.lesrencontresdebacchus.com