



DOSSIER DE PRESSE

COMMUNIQUES EVENEMENTS PAR EVENEMENTS

AOUT 2011

CONTACTS :

Patrick Robert: 06 82 01 96 83 patrick@ignis.fr

Louise Gachot : 06 65 12 40 44 coordination@festivini.com

Communiqué de presse Festivini, 3 septembre :

Ours en concert pour l'ouverture

Pour l'ouverture de Festivini, le festival, vins, saveurs et bonne humeur, se veut sportif, festif et convivial.

15h : « vignes vins et randos » à Parnay

Dès l'après-midi à Parnay, la randonnée Vignes Vins et Rando, organisé par Interloire emmènera les marcheurs à la découverte du vignoble et du programme en faveur de la biodiversité mis en place par les vigneronns. Collations, dégustations et concerts jalonneront le parcours.

+d'infos : www.vignesvinsrandos.fr

16h : déambulation en centre-ville

Attention ! Si vous vous promenez en centre ville, vous risquez de faire une rencontre détonante avec deux personnages haut en couleurs ! La compagnie CRUE déambulera au volant de leur Rosalie. Chant, scénettes et orgues de barbarie sont au programme !

Contact : <http://compagnie-crue.over-blog.fr/>

18 h : théâtre – Place du Puits Neuf

Au détour de la Place Saint Pierre, place du Puits Neuf, le théâtre des Lumières aura posé son décor, pour nous faire partager un moment dans la plus pure tradition de la Commedia Dell'arte !

Un repas à préparer, des invités en retard, quelques quiproquos et bien sûr, le vin. Des ingrédients qui vous feront passer un bon moment en compagnie des comédiens !

Contact : www.theatredeslumieres.fr

19h30 : concerts – Place de la République

OURS alias Charles Souchon - tête d'affiche

A peine le temps de se restaurer, que les animations continuent ! Place de la République, derrière le théâtre, après l'agitation inhabituelle de la journée, venez écouter les différents groupes que nous aurons le plaisir d'accueillir. Après une première partie consacrée à la découverte des jeunes talents locaux grâce au groupe « The Sulfur » de 20h à 20h30, puis du groupe Magestria, originaire de Tours, de 21h à 21h45, ce sera le tour d'OURS, alias Charles Souchon de nous faire partager sa musique et ses textes empreints de poésie !

Contact : www.myspace.com/thesulfur

www.myspace.com/magenstriallegroupe

www.ours-lechanteur.com

Pratique : toute la journée en centre ville, gratuit. Concerts gratuit, derrière le théâtre, buvette sur place

Communiqué de presse Festivini, 4 septembre :

Marché des Vins des pays de la Loire, de 10h à 19h, Place de la République – Saumur

A l'origine de Festivini, il y a ... le Marché des Vins, proposé depuis 6 années déjà. Pilier de la manifestation, mais avec quelques changements, le marché aura lieu le dimanche toute la journée, de 10h à 19h.

A 11 h l'inauguration aura lieu avec les Confréries des Hume Piots, des Tastes Saumur et des Chevaliers du Bellay

Des nouveautés cette année, les viticulteurs saumurois auront le plaisir de vous faire partager leurs vins, mais aussi de belles rencontres avec des viticulteurs de toute la région Pays de la Loire. Chaque viticulteur a la possibilité d'accueillir sur son stand un ami viticulteur, pour le plus grand régal des dégustateurs !

Festivini souhaitant faire partager le vin, sous d'autres angles, vous pourrez profiter de cette journée pour découvrir et choisir les lauréats de deux concours, sur le thème imposé de la gourmandise.

A l'instigation du Club Réflex, à partir du mois de juin, les photographes de toute la France pourront participer à un concours en ligne, sur le site internet de Festivini, et voir leurs œuvres exposer dans une salle de la mairie, où le public est attendu nombreux pour faire son choix.

Mais les peintres seront aussi à l'honneur avec l'association Clip'Art. Un concours se déroulera sur la journée, au cours de laquelle vous pourrez suivre la création des peintures, puis voter, après l'exposition des œuvres dans la mairie, pour celle que vous préférez.

La journée sera aussi agrémentée d'un concours de millésime : à l'aveugle, vous vous essaieriez à retrouver 3 millésimes.

Pratique : de 10h à 19h, place de la République, Saumur, droit d'entrée : verre sérigraphié : 4 € pour 1 personne, 6€ pour deux personnes

Communiqué de presse Festivini, 5 septembre :

Cinéma et débat sur les vins du monde à 20h 30 au Palace, le vin s'invite dans les salles obscures

En partenariat avec le cinéma Le Palace à Saumur et Plein Ecran. La projection sera suivie d'un débat sur «Les vins du monde» avec Jacques Antoine Toublanc, œnologue Saumurois qui a parcouru le monde pour exercer sa profession. Une dégustation d'un "vin du monde" et d'un vin de Saumur accompagnera le débat

Le synopsis de Sideway "Miles, un écrivain raté récemment divorcé, et son ami Jack, un acteur sur le point de se marier, décident de faire la route des vins dans la vallée de Santa Ynez, en Californie.

Aussi différents que proches, ils n'ont en commun que les ambitions déçues et l'inquiétude face au temps qui passe. De dégustation en dégustation, Miles et Jack se noient dans l'amour du divin nectar et des femmes. Jack tombe sous le charme de Stéphanie, une séduisante serveuse, et met en péril son futur mariage. Miles, lui, entame une liaison avec Maya, sommelière.

L'heure des remises en cause a sonné. Alors que la fin du voyage et le mariage approchent, Miles et Jack sont de moins en moins sûrs de vouloir rentrer. Se pose alors la seule vraie question qui vaille : quelle vie choisir ? "

Pratique : 20h30 au cinéma le Palace, quai Carnot, Saumur, tarif : 5 €, sur place.

Communiqué de presse Festivini, 6 septembre :

Tables rondes, "la place du vins dans la société", le vin sera la nourriture de l'esprit

Autour d'une large thématique, « la place du vin dans notre société », différents intervenants (politiques, sociologues, universitaires...) animeront deux tables rondes dans la journée.

14h30 : « Le vin évolue avec les modes et les tendances. Comment dans ce cadre, s'inscrit-il dans le patrimoine français ? »

Il est loin, le temps où l'on enfermait le vin dans le culte du vin « masculin et paternel ». Mais en s'ouvrant à une pratique plus universelle, n'y a-t-il pas danger à céder trop facilement au marketing avec les vins de « femmes » ou de « jeunes » ? En cédant aux phénomènes de mode – sur quels critères, selon quels codes ? – ne risque-t-on pas de mettre en péril les « fondamentaux » du vin – vins traditionnels, vins d'appellation – ?... Comment mettre en avant la valeur patrimoniale du vin au moment où l'UNESCO vient de classer la cuisine française au patrimoine mondial de l'humanité... en oubliant de lui donner la place primordiale qui devrait lui revenir ?

16h30 : « Le vin et les paradoxes de la politique : politique de santé publique et valorisation culturelle du vin ».

Les acteurs du monde politique sont condamnés à répondre à des exigences parfaitement contradictoires : d'un côté, les aspirations du public à un hédonisme de plus en plus assumé, de l'autre, les exigences en matière de santé publique qui vont jusqu'à prôner... une certaine forme d'ascétisme. Comment gérer d'aussi cruelles contradictions ? Et quel projet de société peuvent-ils défendre face aux lobbies de tout poil : défense d'une sécurité sanitaire efficace, nécessité de tenir compte du poids économique de la filière du vin... avec cette question fondamentale en point d'orgue : avec le vin, peut-on encore défendre la notion de plaisir épicurien comme une vraie valeur culturelle... sans tomber dans les excès churchilliens ? Quelle position des principaux acteurs du monde politique défendent-ils lorsqu'ils sont à une tribune... et quelle est leur attitude réelle dans leur vie quotidienne ?

Pratique : déroulé 14h30 : Table ronde 1, 16h : Pause, 16h30 : Table ronde 2, Abbaye Royale de Fontevraud, salle du Haut Dortoir, gratuit

Communiqué de presse Festivini, 7 septembre :

"Théâtre du Jarnisy : "la dégustation", le vin, sera le thème d'une pièce de théâtre !

La salle Beaurepaire de Saumur accueille les comédiens du Théâtre du Jarnisy, pour un « petit essai théâtral et philosophico-pédagogique du plaisir très sérieux de boire du bon vin », une pièce plus sobrement intitulée « La Dégustation » portée par deux comédiens, Francis Freyburger & Hervé Lang.

Ces deux comédiens ont adapté l'essai de Thierry Tahon intitulé : Petite philosophie de l'amateur de vin pour en faire une pièce savoureuse où l'on croise aussi bien des grands noms de la philosophie que des grands noms de domaine.

La fin des vendanges plongent nos deux protagonistes dans une sorte de mélancolie, que seule une dégustation pourrait leur faire oublier. Mais avant de poser ses lèvres sur le fin rebord du verre et plonger avec volupté dans le secret de ce plaisir enivrant, ne faut-il pas se demander en quoi consiste l'irrésistible séduction opérée par cette boisson sur la plupart des humains ?

Le temps d'une soirée nos deux amis, sérieux et inquiets, se livrent alors corps et âme à une longue méditation philosophique sur le vin. À la manière de Bouvard et Pécuchet, ils mènent une minutieuse enquête, sorte de « décoction » diffuse et jamais achevée de l'énigme, reculant sans cesse le plaisir de la bouche...

Pratique : 20h30, salle Beaurepaire, ouverture des portes 20h, tarifs : 16€ et 14€, réservation : Office de Tourisme de Saumur
Contact : www.jarnisy.com

Communiqué de presse Festivini, 8 septembre :

Découverte du vin au lycée de Montreuil Bellay

Clin d'œil à la « folle journée » chère aux mélomanes, cette « folle journée de la vigne et du vin » permettra d'accueillir trois types de publics pour trois manifestations importantes, toutes organisées par le lycée de Montreuil-Bellay :

- De 8 h 30 à 16 h, huit groupes représentant environ 200 scolaires de l'agglomération de Saumur (écoliers, collégiens, lycéens) se verront proposer un parcours de découverte de la vigne et du vin d'environ 1 h 30, encadré par des personnels de l'établissement (entre autres enseignants, mais aussi des personnels de la Plateforme Régionale d'Innovation) et par des élèves de classe de bac pro « vigne et vin », dans le cadre d'un de leurs modules pédagogiques. Chacun terminera son parcours par une dégustation de jus de raisin, dans le chai de notre exploitation viticole.
- De 17 h à 20 h, des groupes adultes « tous publics » se verront proposer le même itinéraire, en français pour les uns, en anglais pour les autres... avec présentation des vins du lycée en fin de visite.
- A 21 h, à l'amphithéâtre du lycée, le film « la clé des terroirs » sera projeté, suivi d'une table ronde sur la viticulture de demain, en présence d'invités professionnels de ces sujets fondamentaux.

La "folle journée de la vigne et du vin" permettra en particulier de présenter les rapports très étroits entretenus par le Lycée E. Pisani avec la recherche vitivinicole : la Plateforme Régionale d'Innovation, initiée et développée par le Conseil Régional depuis l'été 2010, a permis (grâce à l'emploi de 2 personnels supplémentaires, dont une ingénieure de recherche) de rapprocher encore l'INRA, l'IFV et toutes les structures impliquées dans l'expérimentation, avec l'établissement de formation viti-vinicole de Montreuil-Bellay, qui compte plus d'une centaine d'apprenants (lycée, CFA, CFPPA) dans ce secteur d'activité et représente le seul établissement public viti-vinicole en Pays de la Loire.

Pratique : Jeudi 8 septembre, gratuit, visites à 17h30 groupe anglophones, à 18h30 groupe francophone, réservations coordination@festivini.com
Projection : entrée libre

Communiqué de presse Festivini, 8 septembre :

Dégustation privilège de millésimes rares

Déguster des 1947, des 1945 ou encore des vins du 19^e siècle n'est pas donné à tout le monde. Tous les amateurs de vin n'y ont pas accès. Festivini, le festival Vins Saveurs et bonne humeur qui aura lieu du 3 au 11 septembre, permettra aux amateurs d'y accéder le jeudi 8 septembre, à l'Abbaye Royale de Fontevraud.

Festivini ouvre la porte des secrets des très vieux millésimes aux amateurs de vins. Cette dégustation d'environ 8 à 10 bouteilles aura lieu dans l'Aliénor Café, l'espace dédié à la culture du vin dans l'enceinte de l'Abbaye Royale de Fontevraud. Parmi les plus belles bouteilles qui seront à déguster :

- Coteaux de Saumur : 1989 et 1947 du Domaine de Nerleux
- Coteaux du Layon : 1953 du Domaine de Nerleux
- Coteaux de Saumur : 1945 du Domaine de Nerleux
- Coteaux du Layon : 1885 des Vignobles Touchais

- Saumur Champigny, cuvée des 100 de 2003
- Saumur Champigny 1989
- Saumur Champigny 1976
- Saumur Champigny 1964
- Saumur Champigny 1959
-

Jean-Michel Monnier, œnologue reconnu, accompagnera les dégustateurs dans ce moment exceptionnel.

Pratique : Jeudi 8 septembre à 20h, Abbaye Royale de Fontevraud - Tarif 45€, nombre de places limité, réservations à l'Office de Tourisme de Saumur 02 41 40 20 60.

Communiqué de presse Festivini, 9 septembre :

Dîner découverte des vignerons 12 plats 12 vins

Dîner découverte des vignerons : Festivini, côté saveur...

Vins, Saveurs et Bonne Humeur... C'est le ton donné par les organisateurs pour le festival Festivini du 3 au 11 septembre à Saumur. Pour la 4ème fois, le 9 septembre, les vignerons organisent leur dîner "12 plats, 12 vins". Le menu est prêt et les réservations ouvertes.

Le concept du dîner "12 plats, 12 vins" est né il y a 4 ans, à l'initiative des producteurs de vins de Saumur. L'objectif : faire découvrir les AOC de Saumur avec une gastronomie raffinée dans le cadre magique de l'Abbaye de Fontevraud. Cette année, ce sont les 3 chefs, Fabrice Bretel, du restaurant La Licorne, Anthony Vaillant, du Saint Lazare et Emmanuel Vincent de La Croix Blanche qui joueront la partition avec Jean Michel Monnier, œnologue qui commentera les accords mets et vins. Ils seront 12 à être servis simultanément... Un spectacle dans les assiettes et les verres...

Les gastronomes ne s'y sont pas trompés : l'année passée, malgré le prix de (tout est relatif), ils étaient 320 à s'y être pressés.

Au menu de 2011

- Apéritif au Crémant de Loire

Entrées accompagnées de Coteaux de Saumur et Cabernet de Saumur

- Cappuccino de potimarron, fondant aux graines de courges torréfiées (Le Saint Lazare).
- Terrine d'agneau aux abricots, vinaigrette au jus de viande (La licorne).
- Foie gras de canard mariné à la crème de pêche de vigne (La Croix Blanche).
- Compressé de légumes confits, coulis de tomate et tuile au parmesan. (La licorne)

Poissons accompagnés de Saumur Blanc et Saumur Brut

- Ballottine de sole limande façon meunière, cromesquis de patates douces, émulsion d'épices douces. (Le Saint Lazare)

- Quenelle de brochet, crème de homard infusée à la badiane. (La Croix Blanche)

Viandes accompagnées de Saumur Champigny et Saumur Blanc

- Caille en chausson, sauce au foie gras. (La Licorne)
- Roulade de cochon fermier à la sauge et aux olives Taggiasca de Ligurie, tomate confite et jus corsé (La Croix Blanche)

Fromages accompagnés de Saumur Rouge et Saumur Champigny

- Brie de Meaux affiné aux fruits secs et miel, quelques feuilles de poirée. (La croix Blanche)
- Mini club sandwich aux deux chèvres, Saint Maure et tome. (Le Saint Lazare)

Desserts accompagnés de Saumur Champigny et Crémant de Loire Rosé

- Découverte de la framboise du jardin en mousse, purée, dentelle de framboise. (La Licorne)
- Pyramide de « choco café », croustille de sésames dorées, glace et sauce caramel au sel de Guérande. (Le Saint Lazare)

Café et liqueur, Royal Combi

Pratique : Abbaye de Fontevraud, 9 septembre 20 h - repas vins compris 68 euros - Transport gratuit A/R en autocar depuis Saumur Pl. Chardonnet - Départ 18h30 / / 19h • Visite libre de l'Abbaye à partir de 18h sur présentation du billet - Réservation Office du Tourisme du Saumurois à Saumur place Bilange - Tel : 02 41 40 20 60

Communiqué de presse Festivini, 10 septembre :

Festilatio initiation, diner et concert Latino

À partir de 19H30 au Chai 2000 à Saint Cyr en Bourg (49260) – à 10 mn de Saumur

25€ l'entrée. Réservation obligatoire au Cellier de Vente : 02 41 53 06 18.

Cette Soirée sera pour les Vignerons de Saumur l'occasion de faire vivre notre site de vinification et de présenter nos vins dans un contexte festif.

Chaque convive est invité à son rythme à prendre ses plats auprès des viticulteurs au cours de la soirée et ensuite se rassembler autour d'une barrique Mange-Debout pour les déguster en bonne compagnie.

Au menu :

- Apéritif : Crémant de Loire Rosé Brut
- Entrée : Ensalada de Pollo con Piña + 1 verre de Saumur Blanc
- Plat : Pastel de Choclo + 1 verre de Saumur Rouge
- Dessert : Mousse de Mango + 1 flûte de Crémant de Loire Blanc

Animation Musiciens et Danseurs par le Groupe RICA SALSA + Initiation au Chachacha...

Bar à Cocktail par les Jeunes Vignerons de Saumur

Convivialité et Chaude Ambiance au Programme !!! Parlez-en autour de vous et Venez Nombreux !!

Pratique : à partir de 19H30 au Chai 2000 à Saint Cyr en Bourg (49260) – à 10 mn de Saumur, 25€ l'entrée. Réservation obligatoire au Cellier de Vente : 02 41 53 06 18.

Communiqué de presse Festivini, 11 septembre :

Foulées du Saumur Champigny : 2500 coureurs dans le vignoble

Le Saumur Champigny allonge les foulées. 8, 16 et 35 kms.

10ème anniversaire pour la célèbre course de vignes en caves qui attire près de 2500 participants chaque année. Pour l'occasion un nouveau trail de 35 km vient s'ajouter aux traditionnelles boucles de 8 et 16 kms. Rendez vous le 11 septembre.

Les Foulées du Saumur Champigny vont donc désormais faire le tour des 9 communes du vignoble et proposer un parcours insolite aux amoureux de courses nature. Ce trail de 400 m de dénivelé va parcourir les vignes et domaines viticoles. Les sites troglodytiques, parmi les plus insolites du Saumurois vont être traversés : la rue des commerces à Souzay Champigny, le village d'Art à Turquant, la Grande Vignolle... Pour finir les compétiteurs devront parcourir plus 400 mètres dans la cave de la Coopérative de Saint Cyr en Bourg. Sport, tourisme, gastronomie (des ravitaillements sont organisés tous les 3 kms), bonne humeur (les déguisements sont fortement recommandés), il ne manque pas d'ingrédients pour que le Champigny troglo trail soit un franc succès.

Pratique : Dimanche 11 septembre 2011 - départ 8h30 pour le 35 kms - 9h15
Inscription en ligne sur <http://www.saumur-champigny.com>
Attention, les places sont limitées pour les boucles 8 et 16 kms.

Communiqué de presse Festivini, 11 septembre :

Concert du 40e anniversaire de l'ONPL et clôture

L'Orchestre National des Pays de Loire fêtera ses quarante ans à l'Abbaye de Fontevraud

Ce sera le 11 septembre prochain, en clôture de Festivini, le festival, vins saveurs et bonne humeur que 400 privilégiés assisteront au 40e anniversaire de l'Orchestre National des pays de la Loire.

Il y a quarante, André Malraux avait demandé à ce que chaque région se dote d'un grand orchestre philharmonique. Marcel Landowsky, directeur de la Musique au Ministère de la Culture, demandait la réunion de l'orchestre de l'opéra de Nantes et de l'orchestre de la Société des Concerts Populaires d'Angers. Ils allaient fusionner pour créer l'Orchestre des Pays de la Loire, l'OPPL, devenu aujourd'hui National. En septembre 1971, l'orchestre philharmonique des Pays de la Loire donnait son premier concert à Fontevraud sous la direction de Pierre Dervaux.

Quarante ans plus tard, sous la direction de John Axelrod, l'ONPL, composé de 106 musiciens permanents, a choisi de fêter son anniversaire à l'Abbaye Royale de Fontevraud, à l'endroit même où il a donné sa première représentation.

Pour rendre hommage au travail accompli le même programme sera proposé : Berlioz, avec la Symphonie Fantastique), Debussy avec La Mer, Ravel avec Daphnis et Chloé (2e suite). La soirée sera suivie d'une dégustation offerte des vigneronns de Saumur dans le cadre de leur festival Festivini.

Pratique : samedi 11 septembre à 17 h Abbaye Royale de Fontevraud. Attention, le nombre de place est limité. Les billets sont à réserver dès à présent sur le site de l'Office de Tourisme de Saumur (15 € et 22 €) www.ot-saumur.fr ou par téléphone 02 41 40 20 60. Possibilité de dîner à l'Abbaye royale (30 €).