

DIMANCHE
17 JUIN 2018

ÉPERNAY

5

TOURISME



Thomas Debouzy, chef à la Briqueterie, avec les directeurs Karine Anclaux et Julien Agnellet, se sont associés à ce Tour de France œnotouristique avec Pascal Launois, vice-président à l'Agglo, le champagne Jean-Yves Pérard. Édouard LANTENOIS

LA CHAMPAGNE SUR LA ROUTE DES VINS DE FRANCE

VINAY L'association Vin-Tourisme lance en Champagne son Tour de France œnotouristique. Vignerons, chefs, offices de tourisme sont invités à s'inscrire sur une carte numérique.

À SAVOIR

• **L'association Vin-Tourisme** a été créée il y a deux ans pour promouvoir l'œnotourisme.

• **Elle est présidée** par Jacques Chibois, chef étoilé à la Bastide Saint-Antoine, Relais & Châteaux à Grasse, dans les Alpes-Maritimes.

• **Elle compte** 25 adhérents en domaines viticoles. Cotisation : 500 euros à l'année.

Relier toutes les routes des vins de France : tel est l'objectif du Tour de France œnotouristique initié par Jacques Chibois, chef étoilé à la Bastide Saint-Antoine de Grasse, président et administrateur

de l'association Vin-Tourisme qui plus est. Concrètement, il s'agit de lancer une carte numérique sur laquelle sont référencés les domaines viticoles, talents gastronomiques, Relais & Châteaux, offices de tourisme, etc. « C'est une alliance entre dégustation, gastronomie et hospitalité », résume Marie Dougy, chargée de développement à l'association Vin-Tourisme. Sur ce site Internet, les amateurs de bons vins et de bonne chère pourront préparer leur itinéraire.

Démarré en octobre dernier en Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce Tour de France œnotouristique s'est arrêté vendredi en Champagne, à l'hôtel-terme de La Briqueterie à Vinay plus exactement. « Nous avons choisi d'en faire partie pour participer à la mise

en avant de notre patrimoine, de notre gastronomie, de notre culture, confie la Champenoise d'origine, Karine Anclaux qui dirige ce prestigieux établissement avec son mari, Julien Agnellet. Nous ne travaillons qu'avec les produits du terroir, les producteurs locaux que nous mettons en avant sur notre carte. Nous aimons faire partager à notre clientèle, française et étrangère, de petites maisons qui ont un savoir-faire. »

Pour l'instant, sur les 85 inscrits, seuls le champagne Gérin à Épernay et le champagne Jean-Yves Pérard à Cernay-lès-Reims ont d'ores et déjà souscrit à ce Tour de France œnotouristique (lire ci-contre). Et pour promouvoir le territoire, l'Agglo d'Épernay y annonce tout le programme de la Champagne en fête

qui se déroulera les 29, 30 juin et 1^{er} juillet. « Le symbole de l'œnotourisme » selon la chargée de développement à Vin-Tourisme. Ce n'est pas tout. Cette association propose aussi des dégustations « Wine Tasting Voucher » destinées à des entre-

prises et administrations (20 personnes maximum). « Un chef vient dans un domaine viticole pour mettre en valeur une cuvée et faire l'accord mets et vin, précise Marie Dougy. C'est apprécié par les clients d'avoir le chef en exclusivité ! ». ■ STEPHANIE GROSS

CE QU'EN PENSENT CES VIGNERONS

Le champagne Gérin, qui vient d'ouvrir un écrin au 9, rue Gallice à Épernay, a choisi de faire partie de ce Tour de France œnotouristique. « Nous nous sommes inscrits via le domaine de la Madrague en Provence. Le propriétaire, Jean-Marie Zodo, possède également le champagne comtesse Gérin et 5 hectares de vignes à Brouillet, explique Muriel Vadin, assistante de direction et commerciale pour la marque de champagne. Nous attendons surtout d'avoir un partenariat avec des chefs étoilés. » Pour le champagne Jean-Yves Pérard installé à Cernay-lès-Reims, il s'agit d'avoir « de la visibilité ». « C'est dans l'ADN du champagne de vouloir travailler avec des chefs, déclare Jean-Yves Pérard, vigneron. Cela nous permet de mettre en valeur nos cuvées. Et puis, nous espérons faire vivre la région au niveau gastronomique et touristique. »

Extrait du journal L'Union de Reims - Dimanche 17 juin Page 475

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)

