

Vendanges

en fête



BANYULS SUR MER

6-10
OCTOBRE
2021



Programme des
ANIMATIONS



Pour les vignerons, ce millésime 2021 a une saveur assez particulière. Un début d'année marqué par les effets de la crise sanitaire sur nos marchés de vente, un printemps et un été particulièrement secs donc une récolte qui s'annonce comme la plus faible quantitativement de l'histoire de nos prestigieux crus de la Côte Vermeille.

Il m'est souvent rappelé que notre histoire viticole, depuis le début du siècle dernier, est faite de successions de crises dont les vignerons se sont toujours sortis en adaptant leur production et leur commercialisation. C'est tout l'enjeu de nos prochaines années !

Le constat est désormais partagé par tous. Ce n'est que collectivement, et via la légitimité de notre Syndicat de Cru (fort de l'adhésion des 3 coopératives et des 50 domaines indépendants), que nous arriverons à franchir nos obstacles.

Le magnifique anniversaire des 50 ans du cru Collioure (1971-2021) célébré début juillet à Collioure a marqué toutes les consciences : journalistes, professionnels, institutions publiques..

C'est dans le même esprit que nous rentrons aujourd'hui dans la nouvelle ère des "Vendanges en Fête" avec notre volonté d'avoir les vignerons au centre de la manifestation et de sublimer nos Collioure et nos Banyuls.

Je remercie donc ici les organisateurs et la municipalité d'avoir permis la mise en place du tant attendu Village Vigneron sur la plage centrale de Banyuls et le premier Palais des Terroirs avec les Toques Blanches du Roussillon. Sans abandonner nos traditions et notre histoire, ces 2 événements inédits doivent être le socle et l'image moderne de cette nouvelle "Vendanges en Fête" .

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de belles "Vendanges en Fête", d'excellentes dégustations et découvertes, et de merveilleux échanges avec les vignerons.

Romuald Peronne, Président du syndicat des vignobles de la Côte Vermeille (Collioure / Banyuls / Banyuls Grand Cru)

Vigneron à l'Honneur

Jean-Paul Ramio

Directeur de la Cave Coopérative Banyuls l'Étoile de 1973 à 2000,
Président du Syndicat du Cru Collioure Banyuls de 1997 à 2004,
Président de la Confédération Nationale des Vin doux naturel de 2000 à 2015,
Vice-président du CERVIM (Centre de recherche et valorisation de la viticulture de Montagne) pendant 15 ans,
Elu Homme du Vin 1994 par la Revue des Vins de France Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole 1987 et Officier du Mérite Agricole en 2004





Vendanges en fête

BANYULS-SUR-MER

L'Édito

Vendanges en fête est le résultat d'une envie.

Celle des vigneronns et de la ville de mettre au cœur de la fête la promotion des vins de qualité produits sur le Cru Banyuls-Collioure.

Sans rien renier de l'esprit convivial et festif qui anime la ville le deuxième week end d'octobre depuis maintenant plus de 20 ans, il est apparu évident de renforcer la part vigneronne de la fête.

C'est ainsi que pour la première année, un village vigneron est installé sur la plage centrale du vendredi 8 au dimanche 10 octobre. Composé d'une dizaine de "casots", ce village regroupera la majorité des domaines et caves coopératives du Cru. Là, vous pourrez apprécier la diversité et la qualité des vins présentés par les vigneronns qui les produisent.

Un Palais des Terroirs, le jeudi 7 octobre à la salle Bartissol, est organisé conjointement entre le Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille et les Toques Blanches du Roussillon. Les meilleurs chefs du département proposeront un mariage unique entre leurs cuisines et les vins du cru.

Participez à notre, à votre fête en devenant acteur par l'achat du verre !

Alors n'hésitez pas, venez à Banyuls-sur-Mer du 6 au 10 octobre pendant Vendanges en Fête, vous n'aurez qu'une envie... Y revenir en 2022 !

*Jean-Michel Solé, Maire de Banyuls sur Mer,
Président de l' Office de Tourisme*

PARRAIN 2021

Le chanteur Cali nous fait le plaisir d'être le parrain de Vendanges en Fête 2021

Sommaire

NOUVEAUTÉS 2021	P4
PROGRAMME DES ANIMATIONS	P4
PLAN DES ANIMATIONS	P 8-9
RESTAURANTS EN FÊTE.....	P 10
VIGNERONS EN FÊTE	P 11



ÉDITION SPÉCIALE
50 ANS
du cru
Collioure

Palais des Terroirs

Jeudi 7 Octobre 2021, 19h30
Salle Bartissol

BANYULS SUR MER

15 Chefs, 21 Vignerons

Frédéric BACQUIE, *L'Almandin* - Julien BOY, *La Table du Golf* - Olivier BAJARD, *Ecole Internationale de Pâtisserie* - Benjamin BAKIR, *Le Galie* - Pascal BORRELL, *Le Fanal* - Gérard DESMULLIER, *Le Bistrot de la Mer* - Wesley DURAND, *Le Comptoir Joa Joacasino* - Masashi IJIMA, *Le 5^{ème} Pêché* - Bruno LEGER, *Lycée Hôtelier Christian Bourquin* - Laurent LEMAL, *La Balette* - Sylvain MARSAULT et Romain THIEBAUD, *Groupe Roussill'hôtel* - Aurélien POTARD, *La Rotonde* - Michel VEDRINES, *La Littorine* - David VINCENT, *Le Patio Catalan* - Jean PLOUZENNEC, *Les Toques Blanches Roussillon Occitanie* - Henri Poch, *La Boulangerie du Couvent* - Syndicat Caprin et fromager fermier des Pyrénées-Orientales

Cave Banyuls l'Etoile, Clos de Paulilles, Clos Saint Sébastien, Coume del Mas, Domaine Augustin, Domaine Berta Maillot, Domaine Bila Haut, Domaine de la Rectorie, Domaine de la Tour vieille, Domaine du Traginer, Domaine Madeloc, Domaine Pic Joan, Domaine Pietri Geraud, Domaine Saint Thomas, Domaine Servant, Domaine Siempre Mas, Domaine Tambour, Domaine Vial Magnieres, Les Dominicains, Mas du Figuier, Terres des Templiers

ENTRÉE
80€

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

WWW.PALAISDESTERROIRS.COM
MICHELLE SANS 07 88 26 47 56



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



**Vendanges
en fête**
BANYULS-SUR-MER



50 ANS
du cru
Collioure

NOUVEAU

Village Vigneron

8, 9, 10 Oct 2021
Plage Centrale

BANYULS SUR MER

+ de 100 cuvées à déguster

COMPOSEZ VOTRE KIT DÉGUSTATION

LE VERRE
OFFICIEL

5€
le verre



LE CARNET DE
DÉGUSTATIONS

15€
le carnet



*Banyuls
sur mer*
LA LUMINEUSE



BANYULS
COLLIOURE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Vendanges en fête



BANYULS SUR MER

COMMENT ÇA MARCHE ?

1.

JE SOUTIENS

LA FÊTE, J'ACHÈTE
LE VERRE OFFICIEL



2.

JE DÉGUSTE

AVEC MON KIT
DE DÉGUSTATION



3.

JE M'ÉQUIPE

AVEC LES OBJETS
DE LA FÊTE



VENTE DES VERRES,
CARNETS DE DÉGUSTATIONS ET
OBJETS DE LA FÊTE
DEVANT L'OFFICE DE TOURISME

Plus d'infos

Office de Tourisme - Tél : 04 68 88 31 58

Programme des Animations

Sous réserve de modifications.



BANYULS SUR MER

**Plans des
Animations
page 10**

Du 1er au 10 Octobre 2021

Mairie (Hall d'honneur et Salle du Conseil Municipal) (1)

Les associations artistiques de Banyuls fêtent les vendanges : Exposition "Portrait de Vignerons" de Banyuls Images et "Banyuls et son terroir" de plusieurs associations de peinture et sculpture.

► *Du samedi 2 au jeudi 7 : de 10h à 12h et de 15h à 18h. Vendredi 8 et samedi 9 octobre : non-stop de 10h à 20h (fermé le dimanche 10 octobre).*

Office de Tourisme (2), Commerces du Centre-Ville

L' UCAB (Union des Commerçants et Artisans de Banyuls) vous propose de participer au Quizz des Vendanges !

► *Bulletins de participation à retirer et retourner à l'Office de Tourisme, où les gagnants seront affichés le 10 octobre à partir de 15h.*

Mercredi 6 Octobre 2021

18h, Hall d'honneur de la mairie (1)

Ouverture officielle de la Fête, en présence de son parrain Cali et du Vigneron à l'honneur Jean-Paul Ramio.
Vernissage de l'exposition des associations artistiques banyulencques.

21h, Salle novelty (4)

Soirée cinéma proposée par Cinémaginaire sur le thème "Terroirs et Paysages" avec un court métrage offert : "Le vin dans tous les sens" de Clotilde Verriés et Nicolas Saurin et un documentaire "Vincent Bioulès, de la surface à l'espace" de Guy Lochar et Olivier Guérin. Soirée en présence des réalisateurs Clotilde Verriés et Guy Lochar ainsi que de Romuald Peronne, Président du Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille.

► *7€ (tarif réduit 5€). Réservations : 04 68 08 22 16 et 06 83 39 95 54*

Jeudi 7 Octobre 2021

19h30, Salle Bartissol (11) **NOUVEAU !**

Palais des terroirs "Cru Banyuls Collioure, spécial 50 ans" : 14 Chefs des Toques Blanches du Roussillon, sublimeront par leurs cuisines les vins du Cru Banyuls Collioure.

► *Droit d'entrée : 80€ . Inscription auprès de Michelle Sans, service évènementiel de la CCI au 07 88 26 47 56*

21h, Salle novelty (4)

Soirée théâtre avec le Foment de la Sardane.

► *Entrée Gratuite, contact Philippe Barbe au 06 12 09 59 54*

**Animations
Vignerons
en Fête
page 11**

Vendredi 8 Octobre 2021

8h30, Maison de la Randonnée (2)

Départ d'une randonnée gratuite accompagnée et commentée par un animateur de Banyuls Rando dans l'arrière-pays "Dans les pas d'un muletier"
Durée 3h, dénivelé 200m.

► *Prévoir chaussures adaptées, bouteille d'eau, collation. Retour square Jean Ferrer, repas en option. Inscription auprès de Jean Pierre Bayo 06 78 95 26 33*

12h30, Square Jean Ferrer (9) ou Bartissol si mauvais temps

Repas dégustation de vins AOC Banyuls et Collioure avec tapas, grillade vigneronne, fromage, dessert et café

► *20€ sans le verre de la fête, 22 € avec le verre. Places limitées, réservation auprès de Jacky Sancho au 07 50 08 25 27. Paiement par chèque à l'ordre de Banyuls Rando (réservation effective à réception du chèque).*

14h, Maison de la randonnée (2)

Départ d'une randonnée gratuite accompagnée et commentée par un animateur de Banyuls Rando dans l'arrière-pays jusqu'à la chapelle de la Salette (anima). Durée 3h, dénivelé 220m.

► *Prévoir chaussures adaptées, bouteille d'eau, collation. Places limitées, inscriptions auprès de Jean-Pierre Bayo au 06 78 95 26 33*

15h-20h, Plage centrale (6) **NOUVEAU !** Village Vigneron

16h, Front de mer, espace du canon (5)

Initiation à la dégustation "Découverte des 4 saveurs (sucré, salé, acide, amer)" par les Maîtres Tasteurs du Roussillon.

► *Pas d'inscription, gratuit avec le verre de la Fête*

18h, Plage centrale (6),

Ouverture officielle du Village Vigneron animée par la fanfare Aioli Beach

Samedi 9 Octobre 2021

8h, Gymnase municipal (12)

Départ de la "Course des Vendanges" organisée par les "JSP Côte Vermeille".

► *Renseignements et inscriptions : <http://www.class-chronosports.fr/nf/>*

A partir de 9h, Centre ville,

Marché de producteurs, artisans et créateurs locaux.

De 9h à 13h, Plage centrale (6)

Régate de Ilaguts (banques traditionnelles) dans la baie, organisée par l'association Aviron Banyulenc, avec tous les clubs d'aviron de la côte catalane.

9h30, Front de mer (5)

Concours de cuisine organisé par les Toques Blanches du Roussillon en partenariat avec le lycée d'Argelès et la CCI mettant en compétition 4 équipes de jeunes étudiants en cuisine autour d'un thème. Pour cette édition 2021 : la bullnade.

A partir de 10h, Centre ville

Animations musicales dans les rues du village avec bandas la Boutifanfare, les Palatrécós, les Bizz'art, les Diams de Pia et la Cobla de rue de la Tres Vents.

10h-21h, Plage centrale (6) **NOUVEAU !** Village Vigneron

12h, Restaurant du laboratoire Arago (10)

Ateliers du Goût : dégustations de mets préparés par le Chef du restaurant Le Fanal, Pascal Borell (étoilé Michelin), et les vins des vignerons du Cru.

► *20€/pers. Réservations à l'Office de Tourisme 04 68 88 31 58*

15h30, Place Dina Vierny, Pressurage de la Vendange des enfants

18h00, Hall d'honneur de la mairie (1)

Concert de la chorale "Les amis de Georges" qui chante le répertoire de Georges Brassens

► *Entrée gratuite*

21h00, Place Paul Reig, Concert de Solyrock

Dimanche 10 Octobre 2021

À partir de 9h30, Av de Gaulle / Eglise St Jean Baptiste (8)

Bénédictin de la vendange et défilé des confréries

A partir de 10h, Centre ville

Animations musicales dans les rues du village avec bandas la Boutifanfare, les Canailous, les Companys, les Diams de Pia et Cobla de rue de la Tres vents.

10h-17h, Plage centrale (6) **NOUVEAU !** Village Vigneron

13h, Plage centrale (6), Déjeuner des colles au son des bandas

15h30, Plage centrale (6), Arrivée de la vendange par la mer

Infos Sécurité



La fête se déroulera dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

Le Dimanche 10 octobre :

À partir de 10h30, le centre-ville sera piétonnier. Pour les véhicules, une déviation sera mise en place (cf le plan ci-contre).

Déjeuner des colles sur la plage centrale :

- les colles doivent s'installer sur la plage entre 06h et 10h.
- les bouteilles de gaz sont formellement interdites sur la plage. Les cuissons se feront dans les emplacements sécurisés prévus à cet effet de 8h à 15h.
- Chaque colle est responsable du feu qu'elle allume jusqu'à son extinction.

Restaurants en Fête

- A** Le Miradou, Tél 04 68 88 02 80
- B** La Littorine, Tél 04 68 88 03 12
- C** Le Fanal, Tél 04 68 98 65 88
- D** Al Reparò, Tél 04 68 87 16 74
- E** L' Atelier, Tél 04.68.89.42.46
- F** L'O à la bouche, Tél 07 85 54 52 28



le plan des animations

BANYULS SUR MER

- 
- 1 Mairie
 - 2 Office de Tourisme / Maison de la Randonnée
 - 3 Place Paul Reig
 - 4 Salle Novelty
 - 5 Front de mer, Espace du canon
 - 6 Plage centrale
 - 7 Place Dina Vierny
 - 8 Parvis de l'église St Jean Baptiste
 - 9 Square J. Ferrer (Aire pique-nique les Acacias)
 - 10 Restaurant du Laboratoire Arago
 - 11 Salle Bartissol

Vignerons en Fête

Dans leurs caves et Domaines

- 1 Cave Banyuls l'Etoile
- 2 Clos Castell
- 3 Clos Saint Sébastien
- 4 Domaine Berta Maillol
- 5 Domaine Madeloc
- 6 Domaine Pic Joan
- 7 Domaine Tambour
- 8 Terres des Templiers

et sur le Village Vigneron (n°6)

Vers Cerbère,
Port-Bou, Espagne

Restaurants en fête



BANYULS SUR MER

Le Miradou (A)

Repas vigneron autour des vins bios le samedi soir.

► *Informations et réservations au 04 68 88 02 80*

La Littorine (B)

Menu découverte Mar i Munt le vendredi soir, le samedi soir et le dimanche midi.

► *Sur réservations au 04 68 88 03 12*

Le Fanal (C)

Repas de Prestige en collaboration avec différents vignerons du Cru le vendredi, samedi et dimanche midis et soirs

► *Réservations au 04 68 98 65 88*

Al Reparo (D)

Menu catalan le vendredi et samedi midis et soirs ainsi que le dimanche midi

► *Réservations au 04 68 87 16 74*

L'Atelier (E)

Menu spécial Vendanges en Fête + assiettes de charcuterie et fromages le samedi midi et soir ainsi que le dimanche midi

► *Réservations au 04 68 89 42 46*

L'O à la bouche (F)

Menu spécial Vendanges en Fête le samedi midi et soir ainsi que le dimanche midi

► *Réservations au 07 85 54 52 28*

**Plan des
Restaurants
en Fête
page 8**

Vignerons en fête



BANYULS SUR MER



Jeudi 7 octobre 2021

De 10h à 17h, Domaine Tambour (7)

Accords mets et vins : Venez déguster les AOP Collioure et Banyuls en accord avec des fromages fermiers et du chocolat.

► *Sans réservation, 5€/pers.*

Atelier enfant : Découverte des senteurs et confectionner son étiquette, ça vous tente ?

► *Sans réservation, Gratuit, Durée : 30/45 minutes par atelier*

11h, Clos Castell (2)

Entrée, plat et dessert aux Banyuls : Repas gourmand avec les Moules au Banyuls

► *20€, Durée : 3 heures, Réservations au 06 07 36 80 45*

Vendredi 8 octobre 2021

De 10h à 17h, Domaine Tambour (7)

Accords mets et vins : Venez déguster les AOP Collioure et Banyuls en accord avec des fromages fermiers et du chocolat.

► *Sans réservation, 5€/pers.*

Atelier enfant : Découverte des senteurs et confectionner son étiquette, ça vous tente ?

► *Sans réservation, Gratuit, Durée : 30/45 minutes par atelier*

11h, Clos Castell (2)

Mets et vins en accords : dégustations vins du domaine accompagnés de mets préparés par le chef Pascal Borrell (étoilé au Michelin). ► *43€, Durée : 4 h, Réservations au 06 07 36 80 45*

11h, 15h et 17h, Cave Banyuls l'Étoile (1)

Dégustation de 5 Banyuls Grand Cru + Banyuls Doux Paillé + visite de cave

► 25€/pers. sur réservation au 04 68 88 00 10

11h et 17h30, Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Balade Vigneronne Gourmande : Découverte du vignoble et ses spécificités, visite commentée des chais d'élevage et dégustation de nos Grands Vins de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru, avec des accords mets & vins salés ou sucrés surprenants (Banyuls & Sorbets ou Banyuls & chocolats ou Banyuls & Spécialités Catalanes)

► 20€/pers, Réservation : 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr

De 11h à 23h, Domaine Pic Joan, Chai Lolo (6)

Le bar à vin du vigneron, au bord de la plage, sur le front de mer vous propose sa sélection de ses meilleures planches de charcuterie ibérique, fromages, et tapas de la mer, aux inspirations catalanes. Un moment de convivialité à découvrir autour des accords avec nos Vins.

11h30, Domaine Tambour (7)

Pique Nique Vigneron : Vivez l'expérience du pique nique typiquement vigneron dans une ambiance conviviale au cœur du Domaine Tambour.

► Durée 2h, 39€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48

15h30, Domaine Tambour (7)

Olympiade de Bacchus : En famille ou entre amis venez partager un moment ludique autour d'activité vinesque, bien sur clôturé par une dégustation de Collioure et de Banyuls

► Durée 1h30, 5€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48

**Visitez le
Village
Vigneron
Plage
Centrale**

Samedi 9 octobre 2021

10h, Clos Castell (2)

Journée vigneronne : Balade guidée dans les vignes et grillades avec dégustations des vins du domaine.

► 20€, Durée : 5 heures, Réservations au 06 07 36 80 45

De 10h à 17h, Domaine Tambour (7)

Accords mets et vins : Venez déguster les AOP Collioure et Banyuls en accord avec des fromages fermiers et du chocolat.

► Sans réservation, 5€/pers.

Atelier enfant : Découverte des senteurs et confectionner son étiquette, ça vous tente ?

► Sans réservation, Gratuit, Durée : 30/45 minutes par atelier

14 - Vendanges en Fête - Banyuls sur Mer

De 10h à 19h, Clos Saint Sébastien (3)

Passez un moment convivial dans notre espace bar à vins éphémère, en dégustant nos cuvées de Collioure et de Banyuls associées avec des fromages affinés et des charcuteries sélectionnées par La Ferme des Lloses à Font Romeu.

► *Sans réservation, service en continu, payant*

De 10h à 19h, Cave Banyuls l'Étoile (1)

Journée Etoilée : journée dégustation, visites de cave, concert avec Massbeat et Chris the Cat, et repas sur place (animations sous réserve des conditions sanitaires) ► *Sans réservation, 5€/pers.*

De 10h30 à 18h30, Domaine Madeloc (5)

Moment Gourmand salé ou sucré ! Passez un moment convivial en dégustant nos vins de Collioure et de Banyuls avec un accord sur chaque cuvées; tapas et bouchées gourmandes faites maison.

► *Assiette salée/sucrée de 10h30 à 15h30 19€/pers. Et assiette sucrée de 16h à 18h30, 8€/pers. Réservations au 04 68 88 38 29*

11h, Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Balade Vigneronne Gourmande : Découverte du vignoble et ses spécificités, visite commentée des chais d'élevage et dégustation de nos Grands Vins de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru, avec des accords mets & vins salés ou sucrés surprenants (Banyuls & Sorbets ou Banyuls & chocolats ou Banyuls & Spécialités Catalanes).

► *20€/pers., Réservation : 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr*

**Visitez le
Village
Vigneron
Plage
Centrale**

De 11h à 23h, Domaine Pic Joan, Chai Lolo (6)

Le bar à vin du vigneron, au bord de la plage, sur le front de mer vous propose sa sélection de ses meilleures planches de charcuterie ibérique, fromages, et tapas de la mer, aux inspirations catalanes. Un moment de convivialité à découvrir autour des accords avec nos Vins.

11h30, Domaine Tambour (7)

Pique Nique Vigneron : Vivez l'expérience du pique nique typiquement vigneron dans une ambiance conviviale au cœur du Domaine Tambour.

► *Durée 2h, 39€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48*

15h, Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Cours d'oenologie : Visite commentée de la Cave et Initiation à l'oenologie : un premier pas dans le monde magique du vin !

► *15€/pers., Réservation : 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr*

15h30, Domaine Tambour (7)

Olympiades de Bacchus : En famille ou entre amis venez partager un moment ludique autour d'activités vinesques, bien sur clôturé par une dégustation de Collioure et de Banyuls ► *Durée 1h30, 5€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48*

17h30, Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Dégustation verticale de Collioure, voyagez dans le temps à travers les différents millésimes d'un même vin : Visite commentée de la Cave et dégustation verticale d'un vin de Collioure ou de Banyuls

► 10€/pers. Réservation : 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr

A partir de 18h, Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (4)

Assiettes de charcuterie ou fromage et huîtres + vins au verre avec animation musicale

► Réservations : 04 68 88 19 26

19h, Domaine Tambour (7)

Repas D'Aqui D'Ailleurs : Le restaurant d'Aqui d'Ailleurs s'invite au Domaine Tambour

► Durée 1h30, 50€/pers., sur réservation au 04 68 88 12 48

Dimanche 10 octobre 2021

De 11h à 17h, Domaine Pic Joan, Chai Lolo (6)

Le bar à vin du vigneron, au bord de la plage, sur le front de mer vous propose sa sélection de ses meilleures planches de charcuterie ibérique, fromages, et tapas de la mer, aux inspirations catalanes. Un moment de convivialité à découvrir autour des accords avec nos Vins.

11h, Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Balade Vigneronne Gourmande : Découverte du vignoble et ses spécificités, visite commentée des chais d'élevage et dégustation de nos Grands Vins de Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru, avec des accords mets & vins salés ou sucrés surprenants (Banyuls & Sorbets ou Banyuls & chocolats ou Banyuls & Spécialités Catalanes).

► 20€/pers, Réservation : 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr

A partir de 11h, Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (4)

Assiettes de charcuterie ou fromage et huîtres + vins au verre avec animation musicale

► Réservations : 04 68 88 19 26

17h30, Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Dégustation verticale de Collioure, voyagez dans le temps à travers les différents millésimes d'un même vin : Visite commentée de la Cave et dégustation verticale d'un vin de Collioure ou de Banyuls

► 10€/pers. Réservation : 04 68 98 36 92 ou www.terresdestempliers.fr

**Visitez le
Village
Vigneron
Plage
Centrale**

Vignerons en fête



BANYULS SUR MER



Dans leurs caves et domaines :

Cave Banyuls l'Etoile (1)

26 Av du Puig Del Mas, 66650 Banyuls/Mer,
Tél: 04 68 88 00 10, E-mail : info@cave-lettoile.com,
www.banyuls-etoile.com

Clos Castell (2)

Mas Guillaume, 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 06 07 36 80 45, E-mail : closcastell@gmail.com,
www.closcastell.fr

Clos Saint Sébastien (3)

10 Av Pierre Fabre, 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 04 68 88 30 14, E-mail : contact@clos-saint-sebastien.com,
www.clos-saint-sebastien.com

Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (4)

Carrer del Foment de la Sardane, 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 04 68 88 19 26, E-mail : domaine@bertamaillol.com,
www.bertamaillol.com

Domaine Madeloc (5)

1 bis Av. du Général de Gaulle, 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 04 68 88 38 29, E-mail : domaine-madeloc@wanadoo.fr,
www.gaillard.vin.com

Domaine Pic Joan, Chai Lolo (6)

Bar vigneron 8 Av de la république, 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 04 68 98 74 41 ou 06 21 34 20 96 ou 06 10 67 50 71,
E-mail : domainepicjoan@orange.fr, www.domaine-pic-joan.fr

Domaine Tambour (7)

136 Av du Puig del Mas, 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 04 68 88 12 48, E-mail : domainetambour@gmail.com,
www.domaine-tambour.com

Terres des Templiers, Grande Cave (8)

Route du Mas Reig (10 a), 66650 Banyuls/Mer,
Tél : 04 68 98 36 92, E-mail : info@templers.com,
www.terresdestempliers.com

et tout le week-end sur le Village Vigneron plage centrale

Vendanges en Fête - Banyuls sur Mer - 17

ET AUSSI

■ BOUTIQUE ROUSSILLON & CO - ANCHOIS ROQUE

Samedi 09 et dimanche 10 octobre - A partir de 11h15

Dégustation anchois et Banyuls, gratuit (quantité limitée)

Assiette pain tomate et déclinaison d'anchois, 5€/pers.

■ RESTAURANT LE BOUCHON & L'ASSIETTE

Vendredi 08 octobre - 19h30

Soirée Al Chemist

Menu 25 € : Duo anchois poivrons / Boles de picolats maison / Clafoutis au muscat / 1 verre de vin

Samedi 09 octobre - 19h30

Soirée Chispa Latina (flamenco)

Menu 25 € : Terrine de brochet / Gardianne de taureau et son riz camarguais / Tarte aux poires

Amandine / 1 verre de vin

Dimanche 10 octobre - 12h00

Dj Manuel Perez & Nadia Saadi

Menu 22 € : Parfait à la truite cœur d'écrevisses / Grillade catalane / Tarte fine aux pommes / 1 verre de vin.

■ HÔTEL LE CATALAN*** - RESTAURANT LE MIRADOU

Samedi 09 octobre - 20h00

Résa au 04 68 88 02 80

Menu du repas vigneron - accords mets et vins - 70 € / pers., vins compris

Velouté de cèpes, cappuccino parmesan / Saint-Jacques fumées puis marinées, betterave en textures et agrumes / La poitrine de pigeonneau cuite en basse température, salsifis glacés, mouseline de butternut, tête de champignon farci aux abattis jus de pigeon au Banyuls / La mousse de chèvre, anguille fumée, poudre de pain d'épices, meringue / La poire pochée au Banyuls, biscuit marrons, crumble à la farine de châtaigne, crèmeux au foie et glace miel de châtaignier.

■ ASSOCIATION BELLE EN L'AIR

Samedi 09 octobre - 12h00 - Boulodrome Clos La Phine

Résa au 06 89 70 19 07

Menu 15 € : Fideua / Fromage / Dessert / Vin

Pass sanitaire obligatoire

■ RESTAURANT LE FANAL - MAISON BORRELL - * MICHELIN

La Maison Borrell célèbre les 50 ans de l'AOP Collioure

Marie-France & Pascal Borrell invitent deux vigneronnes pour deux journées exceptionnelles «Accords Mets / Vins et Biodynamie» orchestrées par Olivier Zavattin, Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française.

Résa au 04 68 98 65 88 - Menus à 95 €

Samedi 09 et dimanche 10 octobre - midi et soir

Invité : Jean-François Deu, Domaine du Traginer Menu 95 €

Jedi 07 et vendredi 08 octobre - midi et soir

Invité : Philippe Gard, Domaine La Coume del Mas

■ RESTAURANT LA TABLE DE JORDI

Menu spécial les Vendanges de Jordi le vendredi 08 et samedi 09 octobre midi et soir, ainsi que le dimanche 10 octobre midi.

Résa au 04.68.09.75.08 ou 06.15.06.23.43

■ DOMAINE SAINT JORDI

Samedi 09 octobre - de 10h à 21h

Nous vous accueillons 5 Place Paul Reig pour un agréable moment, afin de déguster autour de nos Collioure et Banyuls, huîtres, planches de charcuteries et fromages.

Dimanche 10 octobre - de 10h à 16h

Nous vous accueillons 5 Place Paul REIG pour un agréable moment, afin de déguster autour de nos Collioure et Banyuls, huitres, planches de charcuteries et fromages.

ET AUSSI

■ DOMAINE TAMBOUR

Réza au 04 68 88 12 48

Vendredi 08 octobre - à partir de 19h00

Menu 35 € : Tapas Les Perles Rares (huîtres, moules, poissons à la plancha, fromages, mignardises au Banyuls, vins du Domaine), possibilité de planche végétarienne ou charcuterie.

Animation musicale avec El Niño (latino).

Vendanges en fête



BANYULS SUR MER



Venir à Banyuls

Voiture : 30 minutes de Perpignan

Train : consultez les petits prix des trains spéciaux de la SNCF sur <https://www.ter.sncf.com/occitanie/offres/voyager-pas-cher-billets-petits-prix>

Bus : consultez <https://www.mestrajets.lio.laregion.fr/>

Navette maritime : bateaux CTM Croisières
Réservations au 06 20 98 39 15



Port	Départ	Retour	+13ans	5-12 ans	Forfait Famille*
St Cyprien	9h15	19h30	20€	12€	50€
Argelès sur mer	10h00	19h00	18€	10€	45€
Collioure	10h30	18h30	15€	8€	35€
Port-Vendres	11h00	18h05	15€	8€	35€

*Forfait Famille valable pour 2 adultes et 2 enfants de 5 à 13 ans

Plus d'infos

OFFICE DE TOURISME - Tél : 04 68 88 31 58

Email : ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com



Vendanges en Fête est organisée par l'Office de Tourisme de Banyuls sur Mer, le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille et les associations banyulencques, en partenariat avec la Région Occitanie - Pyrénées Méditerranée et le Conseil Départemental des Pyrénées Orientales



BANYULS
sur mer
LA LUMINEUSE



LA RÉGION OCCITANIE
Pyrénées - Méditerranée



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération