

29^{ème} édition

Vendanges en fête

À BANYULS-SUR-MER

DU 09 AU 13 OCTOBRE 2024



FLASH PROGRAMME





Vendanges en fête

BANYULS-SUR-MER



VIGNERONS
sur Mer
COLLIOURE BANYULS

ÉDITO

Le moment des Vendanges en fête est toujours une occasion de faire le bilan de l'année viticole qui s'achève avec le vin de la nouvelle récolte en cuves. La récolte que l'on estime correcte et qui s'annonçait très prometteuse au printemps avant que la fraîcheur du mois de juin et les pluies tant attendues mais porteuses de maladies ne nous rappellent la difficulté du métier du vigneron. Car c'est un métier où on vit avec la nature, mais où le travail de toute l'année est en permanence remis en jeu par la sécheresse, la pluie, les sangliers...

Mais malgré ces aléas, cette année nous rappelle encore à quel point il est primordial de développer la notoriété de nos vins et la promotion collective de nos appellations. Et c'est sur ce mot « collectif » que je voudrais insister en particulier, parce que le collectif soudé des vignerons est une des choses dont on peut être extrêmement fiers. Depuis quelques années nous avons réussi à nous retrouver autour d'un projet commun : le plan de relance. Début mars il a été officiellement lancé en présence des pouvoirs publics et des partenaires qui nous ont soutenus et se sont engagés à nos côtés. Il nous permettra de préparer notre avenir et surtout celui des générations futures de vignerons de notre Cru : mieux définir notre identité, trouver de nouveaux marchés pour nos vins et adapter le vignoble à la fois au changement climatique et aux vins que nous produisons. Pensé au début comme un projet de vignerons, il est désormais le projet du territoire de la Côte Vermeille.

Le défi est grand, mais si nous ne le relevons pas, c'est la culture de la vigne sur notre territoire qui sera en péril avec de lourdes conséquences économiques, paysagères, sociales et humaines.

Ce qui nous conforte dans notre démarche c'est le potentiel de nos terroirs et la qualité de nos vins.

Depuis 3 ans nous faisons venir sur le Cru des sommeliers, des journalistes, des chefs d'un très haut niveau qui confirment que nos vins ont toute leur place « dans la cour des grands ». Au-delà des professionnels, nos événements locaux - parmi lesquels les Caminades et les Vendanges en fête - connaissent chaque année un franc succès. Ils nous rapprochent des amateurs de vins et de gastronomie, des épicuriens qui deviennent nos meilleurs ambassadeurs.

Cette année pour les Vendanges en fête nous vous préparons un programme de qualité : un nouvel événement, Toques et vignerons, qui aura lieu le vendredi 11 octobre en salle Bartissol. 22 vignerons et 11 chefs des Toques Blanches vous accueilleront pour un circuit de dégustation exceptionnel. Vous découvrirez nos meilleurs cuvées autour des accords inédits conçus par Benjamin Roffet, meilleur ouvrier et meilleur sommelier de France et parrain des Vendanges en fête 2024. Nous aurons aussi le plaisir d'accueillir nos invités d'honneur : les vignerons de l'AOP Lirac.

Samedi 12 octobre Benjamin Roffet vous accueillera au Mas Reig pour une série de dégustations et de masterclass. Enfin, le traditionnel village vigneron ouvrira ses portes du jeudi au dimanche sur la plage centrale. Comme toujours les vignerons vous y attendront pour partager des moments de convivialité et de plaisir.

Venez nombreux fêter avec nous la fin des vendanges et partager un verre de vin, car le meilleur vin c'est celui qu'on partage, mais c'est surtout celui qui porte (fièrement) sur son étiquette l'AOP Collioure, Banyuls ou Banyuls Grand Cru.

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



Crédit Photo : GUILHEM CANAL
MAGAZINE DES TOQUES BLANCHES ROUSSILLON OCCITANIE



Chères Banyulencques, chers Banyulencs, chers visiteurs,

C'est avec une immense fierté que nous nous retrouvons pour une nouvelle édition de Vendanges en Fête. Cet événement emblématique célèbre l'art de la viticulture, nos vigneronns mais également l'âme de notre terroir le Cru Collioure-Banyuls.

Nos vignobles, sculptés entre mer et montagne, racontent une histoire de passion et de savoir-faire. Chaque bouteille de Banyuls ou de Collioure est l'expression même de cette richesse, alliant la force de la terre à la douceur de notre climat méditerranéen. Ici, nos vigneronns produisent avec amour des vins d'exception.

Durant 5 jours, je vous invite à plonger au cœur de nos traditions, à rencontrer les hommes et les femmes qui perpétuent cet héritage. Prenez le temps de déguster, de discuter, de comprendre et de découvrir d'autres saveurs.

C'est dans cette idée d'échange et de partage que se retrouveront 11 chefs du département et 22 vigneronns du Cru pour sublimer nos vins et la gastronomie locale lors de la soirée Toques & Vigneron. Elle saura proposer le meilleur de notre terroir et ravir les papilles de tout un chacun. Cet événement est aussi l'occasion de célébrer l'authenticité de notre

village, l'accueil chaleureux de ses habitants et commerçants et la beauté incomparable de notre territoire. Que vous soyez amateur de vin, passionné, novice, ou simplement curieux, Vendanges en Fête est une expérience inoubliable à vivre et à partager.

Je suis heureux et honoré de vous voir parmi nous, et j'espère que vous garderez en mémoire des moments exceptionnels et l'envie de devenir nos ambassadeurs.

À toutes et à tous, je souhaite de belles Vendanges en fête !

Bien amicalement.

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



« 5 jours de fête pour célébrer notre terroir & nos vigneronns »

Présentation du Sommelier

QUI ACCOMPAGNERA LES ANIMATIONS VIGNERONNES

Benjamin Roffet

PARRAIN DE VENDANGES EN FETE 2024

Originaire du département de la Loire, Benjamin Roffet a très tôt été fasciné par le monde des saveurs et des odeurs, rythmés par les saisons de sa terre natale.

Il a commencé ses études dans le domaine de l'hôtellerie-restauration à Illkirch-Graffenstaden (Strasbourg), avant de poursuivre sa formation à Dijon avec une mention complémentaire Sommelier.

Il commence sa carrière avec le Groupe Ducasse puis part à l'étranger, d'abord en Irlande, ensuite en Angleterre où il travaille pour le chef écossais Gordon Ramsay (Royal Hospital Road, 3 étoiles au Guide Michelin et Claridge's 1 étoile au Guide Michelin). Il rejoint en 2007 le Trianon Palace (Versailles).

En 2010 et 2011 Benjamin réussit deux concours français les plus prestigieux : du meilleur sommelier de France et du meilleur ouvrier de France en sommellerie. Il est aujourd'hui directeur de la sommellerie au Jules Verne, le restaurant de la Tour Eiffel.

En tant que parrain de cette édition des Vendanges en fête Benjamin a sélectionné les vins ambassadeurs du Cru pour l'année 2024-2025 qui seront présentés au pavillon de découverte du Mas Reig. Il a également élaboré les accords pour les Toques et vigneronns, soirée qu'il animera en salle Bartissol le vendredi 11 octobre. Il présentera samedi 12 octobre au Mas Reig des masterclass inédits sur les vins du Cru.





Vignerons à l'honneur

Gregory Sergent

Issu d'une famille de vignerons depuis sept générations, Grégory Horizons a d'abord exploré d'autres horizons en devenant militaire avant de revenir à la terre. Après avoir fondé Le Clos du Jas en AOP Lirac, il a affiné sa philosophie : accompagner la vigne de manière respectueuse, en évitant toute forme de contrainte.

Aujourd'hui, en plus de ses vignobles à Tavel, Lirac et Châteauneuf-du-Pape, Grégory a repris le domaine historique de Banyuls-sur-Mer, le Casot des Mailloles. « 3 ha comme je les aime ; en coteaux, sur des terrasses au milieu de la nature, face à la mer. Le seul moyen de les travailler, c'est

à la pioche et avec de l'huile de coude », précise-t-il.

En venant sur la Côte Vermeille, Grégory a trouvé un vignoble vertueux, héritier d'une longue tradition viticole et bien préparé pour l'avenir : un climat sec et la tramontane protègent les raisins des maladies ; la diversité des expositions et des altitudes permet d'élaborer des vins de caractère, du bord de mer, à la montagne.

Très attaché à la défense des appellations d'origine (il est Président de l'AOP Lirac), Grégory apporte au Cru sa vision, son savoir-faire et son expérience en matière de production et de commercialisation.



Jean-Marc et Michelle Ballesté

Jean-Marc et Michelle Ballesté ont créé une exploitation familiale qui doit sa réussite et sa longévité au travail à deux.

Ils se sont installés sur le Cru dans les années 1980 à l'âge de 20 ans. Tout a commencé par une première parcelle à Coume Pascole qu'ils ont défrichée et plantée principalement avec les grenaches et les carignans. Petit à petit l'exploitation s'est agrandie avec de nouvelles plantations et de nouveaux cépages pour arriver à 10 hectares.

Quand on écoute Jean Marc et Michelle parler de leurs débuts avec comme seuls outils la bêche et le soufre, on se rend compte de la dureté du travail des vignerons du Cru. Et même si le relief de la Côte Vermeille n'a pas changé, le progrès technique a permis d'alléger considérablement la charge du travail des vignerons. L'arrivée des camions benne, des pick-up, des sécheurs électriques, des traitements plus efficaces l'ont rendu moins pénible et moins nuisible pour la santé du vigneron.

Au total, ils ont consacré à la vigne 42 ans de leur vie, même si elle n'a jamais été leur seule activité. Car à l'époque déjà, vivre exclusivement de la viticulture n'était pas facile : il a fallu travailler pendant 10 ans avant que l'exploitation ne devienne rentable. Pendant ce temps-là, en saison, ils ont travaillé dans un hôtel-restaurant.

Plus tard, Jean-Marc s'est engagé dans la vie coopérative et est devenu administrateur au GICB et travaillait dans la commission le soir (ce que l'on pouvait compter comme troisième travail à certains moments...).

Banyuls-sur-Mer



Toques & Vignerons



Accords Mets et Vins
circuit de dégustation

11 octobre 2024

19h30 - Salle Bartissol



Soirée animée par
✿ Benjamin Roffet ✿

Meilleur Sommelier de France 2010
Meilleur Ouvrier Sommelier de France 2011



11 chefs & 22 vignerons

AOP Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru
AOP Lirac

Entrée 85€/pers.

Kit de dégustation compris

Inscriptions sur
www.lesvigneronsurmer.com
Contact au 06 70 86 16 77





MASTERCLASS

Les Vignerons sur mer Collioure – Banyuls

Samedi 12 octobre 2024

Mas Reig – Banyuls-sur-mer



Samedi 12 octobre 10h
Les trois décennies de légende

Samedi 12 octobre 16h
Les Grenache du Rhône et de la Méditerranée

Animation par Benjamin Roffet

Meilleur ouvrier de France en sommellerie 2011,

Meilleur sommelier de France 2010

Directeur de sommellerie du restaurant Jules Verne (2 étoiles au guide Michelin)

TARIF
25[€] par personne

INFO & RÉSERVATION
www.lesvigneronsurmer.com / 06 70 86 16 77





Village Vigneron

Du 10 au 13 octobre 2024

Banyuls-sur-Mer

SUR LA PLAGE CENTRALE

le 10 de 18h30 à 21h
le 11 de 15h à 21h
le 12 de 10h à 21h
le 13 de 10h à 17h

12 chalets. 12 vigneron
+ de 200 cuvées à déguster

COMPOSEZ VOTRE KIT DE DÉGUSTATION

Le verre officiel 5€



+

Le carnet dégustation 15€



Kit en vente à l'Office de Tourisme dès le 1^{er} octobre
Contact au 04 68 88 31 58





20 000 CENDRIERS INDIVIDUELS OFFERTS

chez les commerçants,
à l'Office de tourisme et
aux entrées de plages.



STOP AUX MÉGOTS JETÉS PAR TERRE !



S'ENGAGE
AVEC VOUS
POUR UNE
**VILLE
DURABLE**



29^{ème} édition

Vendanges en fête

COMMENT ÇA MARCHE ?

1



Je soutiens

la fête en achetant 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 & VILLAGE VIGNERON

Plus d'informations

OFFICE DE TOURISME - TÉL 04 68 88 31 58

Programme des animations

Du 7 au 12 Octobre 2024

Exposition artistique

- 🕒 De 9h à 19h
- 📍 Hall d'honneur & Salle du conseil municipal

Les associations artistiques de Banyuls fêtent les vendanges : «Regards croisés»
Exposition de peintures, sculptures et de photos par Banyuls Images, la Maison de la Sculpture, Banyuls Expression Artistique, les Peintres des Arts'cades, Veillées d'Antan et Aquarelles en Côte Vermeille.

Mercredi 09 Octobre 2024

Ouverture officielle de la fête

- 🕒 À 18h00
- 📍 Hall d'honneur & Salle du conseil municipal

Ouverture officielle de la Fête, en présence des Vignerons à l'Honneur. Vernissage de l'exposition des associations artistiques banyulencques.

Documentaire «Vignerones»

- 🕒 À 20h30
- 📍 Salle Novelty
- 💰 Prix : 5€. Réservations : 04 68 08 22 16

Projection du documentaire "Vignerones" de Guillaume Bodin - Durée 1h20.
Échanges après la diffusion du film.

Jeudi 10 Octobre 2024

Ça Trott à Terres des Templiers

- 🕒 À 16h30
- 📍 Terres des Templiers, 8 route du Mas Reig (parking 3)
- 💰 Prix : 41€/per. Participants : de 5 à 15 (14 ans minimum) Difficulté : Facile
Réservations à l'Office de Tourisme. Contact au 04 68 88 31 58

Balade à trottinette électrique dans le vignoble (1h) suivie d'une visite/dégustation (1h).

Ouverture officielle du Village Vigneron

- 🕒 À 18h30
- 📍 Plage centrale

«Bacchus Delirium», show musical viticole animé par les Enjoliveurs.

Dégustation en mer

- 🕒 À 18h00
- 📍 Port maritime
- 💰 Prix : 55€/pers. Réservation à l'Office de Tourisme. Contact : 04 68 88 31 58

Croisière d'1h30 au coucher du soleil. Dégustation panoramique de 7 vins : Collioure Blanc, Rosé et Rouge, Banyuls Rimage, Tradition, Ambré et Blanc accompagnés de fromages. Avec MonClubdeVin, La fromagerie de Banyuls et CTM Croisières.

Nouveau !

Nouveau !

Programme des animations

Vendredi 11 Octobre 2024

Randonnée vignoble

🕒 À 9h00

Au départ de l'Office de Tourisme, cette randonnée accompagnée et commentée par un animateur Banyuls Rando, vous fera découvrir le vignoble & son histoire. Visite de la chapelle Notre-Dame de la Salette.

Gratuit. Réservations auprès de l'Office de Tourisme (20 places). Durée : 3h. Dénivelé : 250m. Recommandations aux participants : chaussures de randonnée ou de sport, petit sac à dos, casquette, bouteille d'eau, barre de céréales ou fruit. Contact au 04 68 88 31 58.

Concours de cuisine

🕒 De 09h00 à 12h00

📍 Sur l'esplanade

Concours de cuisine avec la section cuisine du lycée Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer. Jury : Toques Blanches du Roussillon.

Visite guidée

🕒 De 10h00 à 11h00

📍 RDV devant l'Office de Tourisme

🎫 6€ - Inscription obligatoire auprès de l'OT au 04 68 88 31 58.

Visite guidée par Patricia, guide accompagnateur : " Le vignoble à l'image de la créativité humaine".

Village Vigneron

🕒 De 15h00 à 21h00

📍 Plage centrale. **Se munir du verre officiel & du carnet dégustation**

Rencontrez les vigneronns du cru Collioure & Banyuls dans une ambiance festive et conviviale.

Concert Ensemble Vocal du Haut Vallespir

🕒 À 16h00

📍 Église de la Rectorie

🎫 Entrée gratuite

Musique jazz. Chants du monde, catalans et contemporains.

Ça Trott à Terres des Templiers

🕒 À 16h30

📍 Terres des Templiers, 8 route du Mas Reig (parking 3)

🎫 Prix : 41€/per. Participants : de 5 à 15 (14 ans minimum) Difficulté : Facile
Réservations à l'Office de Tourisme. Contact au 04 68 88 31 58.

Balade à trottinette électrique dans le vignoble (1h) suivie d'une visite/dégustation (1h).

Nouveau !

Nouveau !

Atelier «Découverte des 4 saveurs»

- 🕒 À 17h00
- 📍 Front de mer
- ! Gratuit. Sans réservation. Venir avec le verre officiel de la fête.

Initiation à la dégustation des saveurs sucrées, salées, acides et amères.
Animée par les Maîtres Tasteurs du Roussillon.

Soirée Toques & Vignerons

- 🕒 À 19h30
- 📍 Salle Bartissol
- ! Prix : 85€/pers. Réservation obligatoire.
Contact : 06 70 86 16 77 - lesvigneronsurmer.com

Accords mets & vins autour des AOP Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru.
11 chefs Toques Blanches du Roussillon et de 22 vignerons. Invités : AOP LIRAC.

Concert

- 🕒 À 21h00
- 📍 Place Paul Reig

Animé par le groupe NEWZIK.

Samedi 12 Octobre 2024

Animations musicales & fanfares

- 🕒 De 10h00 à 17h00
- 📍 Centre-ville

Village Vigneron

- 🕒 De 10h00 à 21h00
- 📍 Plage centrale. Se munir du verre officiel & du carnet dégustation

Marché des producteurs

- 🕒 À partir de 9h00
- 📍 Centre-ville

Retrouvez les artisans, producteurs et créateurs locaux.
Avenue du Puig del Mas, rue Saint-Pierre et rue Saint-Sébastien.

Pôles de dégustation

- 🕒 De 10h00 à 18h00
- 📍 Centre-ville (voir plan) Se munir du verre officiel & du carnet dégustation

Pôles de dégustation (tonneaux avec photo) avec 8 vignerons du Cru dans les rues de Banyuls, organisé par MonClubdeVin et l'UCAB, en collaboration avec les Vignerons sur Mer et la ville.

Programme des animations

Samedi 12 Octobre 2024

Régate d'aviron

- 🕒 De 08h30 à 14h
- 📍 Plage centrale

Compétition de Llagut de rem dans la baie (barques traditionnelles). Organisé par l'association Aviron Banyulenc, ainsi que les clubs d'aviron du département Occitanie et de Catalogne Sud.

Course des vendanges

- 🕒 À 09h00
- 📍 Gymnase municipal
- 💰 Prix : 13€/per. Inscriptions ligne sur www.milesrepublic.com

Départ de la «Course des Vendanges» organisée par les «Jeunes Sapeurs Pompiers Côte Vermeille». Trail de 15,5 km, dénivelé 450m.

Visite de l'église de la Rectorie

- 🕒 À 10h00
- 📍 Rdv 10h Église Charles de Foucault

Accompagnée et contée par Mady Malfettes.

Gratuit. Inscriptions auprès de l'Office de Tourisme. Contact au 04 68 88 31 58.

Nouveau !

Masterclass AOP Banyuls

- 🕒 À 10h00
- 📍 Mas Reig
- 💰 Prix : 25€/per. Réservation www.lesvigneronsurmer.com / 06.70.86.16.77

Les trois décennies de légende : vins AOP Banyuls et AOP Banyuls Grand Cru des décennies 1980, 1990 et 2000. Animation par Benjamin Roffet, meilleur ouvrier de France en sommellerie 2011 et meilleur sommelier de France 2010, Directeur de sommellerie du restaurant Jules Verne (2 étoiles au guide Michelin).

France Bleu Roussillon (direct)

- 🕒 De 11h00 à 13h00
- 📍 Esplanade

Roussillon & Co, Anchois Roque

- 🕒 À partir de 11h15
- 📍 Boutique rue St-Pierre

Dégustation gratuite anchois & Banyuls (quantité limitée)
Assiette pain tomate et déclinaison d'anchois 6€/pers.

Fideua

- 🕒 À partir de 12h00
- 📍 Terrain de Pétanque Clos La Phine

Vente de Fideua par Belle en l'Air
Réservation au 06 74 27 70 00

Atelier du Goût

- 🕒 À 12h30
- 📍 Restaurant du Laboratoire Arago
- 💰 Prix : 40€/per. Places limitées. Réservations Office du Tourisme. Contact : 04 68 88 31 58

Dégustation de mets préparés par Pascal Borrell, Chef du restaurant Le Fanal, accompagné par les vins du cru Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru. Animé par les Maîtres Tasteurs.

Pressurage de la vendange des enfants

- 🕒 À 15h30
- 📍 Place Dina Vierny

Retrouvez le fruit du travail de la vigne des enfants de l'école de Banyuls.

Masterclass AOP Collioure et Lirac

- 🕒 À 16h00
- 📍 Mas Reig
- 💰 Prix : 25€/per. Réservation www.lesvigneronsurmer.com / 06.70.86.16.77

Les Grenache du Rhône et de la Méditerranée : les expressions du cépage emblématique du sud (AOP Collioure et AOP Lirac). Animation par Benjamin Roffet, meilleur ouvrier de France en sommellerie 2011 et meilleur sommelier de France 2010, Directeur de sommellerie du restaurant Jules Verne (2 étoiles au guide Michelin).

Ça Trott à Terres des Templiers

- 🕒 À 16h30
- 📍 Terres des Templiers, 8 route du Mas Reig (parking 3)
- 💰 Prix : 41€/per. Participants : de 5 à 15 (14 ans minimum) Difficulté : Facile
Réservations à l'Office de Tourisme. Contact au 04 68 88 31 58

Balade à trottinette électrique dans le vignoble (1h) suivie d'une visite/dégustation (1h).

Concert «Les copains d'Accords»

- 🕒 À 18h30
- 📍 Place Dina Vierny

Concert de la chorale reprenant le répertoire de Georges Brassens.

Nouveau !

Programme des animations

Dimanche 13 Octobre 2024

Messe et déambulation des confréries

- 🕒 À 09h30
- 📍 Église St-Jean-Baptiste

Bénédiction de la vendange en présence de la Confrérie Templiers de la Serra. Déambulation prévue des confréries sur le front de mer et dans le centre-ville.

Animations musicales & fanfares

- 🕒 De 10h00 à 17h00
- 📍 Centre-ville et plage centrale

Village Vigneron

- 🕒 De 10h00 à 17h00
- 📍 Plage centrale. **Se munir du verre officiel & du carnet dégustation**

Ça Trott à Terres des Templiers

- 🕒 À 10h30
- 📍 Terres des Templiers, 8 route du Mas Reig (parking 3)
- 📌 **Prix : 41€/per. Participants : de 5 à 15 (14 ans minimum) Difficulté : Facile**
Réservations à l'Office de Tourisme. Contact au 04 68 88 31 58

Balade à trottinette électrique dans le vignoble (1h) suivie d'une visite/dégustation (1h).

Roussillon & Co, Anchois Roque

- 🕒 À partir de 11h15
- 📍 Boutique rue St-Pierre

Dégustation gratuite anchois & Banyuls (quantité limitée)
Assiette pain tomate et déclinaison d'anchois 6€/pers.

Déjeuner des «Colles»

- 🕒 À 13h00
- 📍 Plage centrale

Déjeuner des groupes de vendangeurs (colles) au son des fanfares. Des associations de Banyuls vous proposent des repas à emporter. Vous pouvez également apporter votre pique-nique.

Arrivée de la vendange par la mer

- 🕒 À 15h30
- 📍 Plage centrale

Arrivée de la vendange par la mer en barques catalanes.

Lundi 14 Octobre 2024

GRAND NETTOYAGE DE LA PLAGE CENTRALE



MERCI D'ÉCRASER ET JETER VOTRE MÉGOT

dans l'une des 107 corbeilles de rue
ou l'un des 37 cendriers sur pied.



STOP AUX MÉGOTS JETÉS PAR TERRE !



S'ENGAGE
AVEC VOUS
POUR UNE
**VILLE
DURABLE**



Informations SÉCURITÉ

Samedi 12 octobre

Fermeture de la route, avenue de la République, de la place Bassères au rond-point de la mairie, de 18h30 à 00h30.

Dimanche 13 octobre

À partir de 10h, 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.

**BORNES VÉHICULES
ÉLECTRIQUES**



POUR EN SAVOIR PLUS



Plan des animations

- 1 Mairie
- 2 Office de Tourisme /
Maison de la Randonnée
- 3 Place Paul Reig
- 4 Salle Novelty
- 5 Front de mer, Esplanade
- 6 Plage centrale
- 7 Place Dina Vierny
- 8 Parvis de l'église St Jean-Baptiste
- 9 Restaurant du Laboratoire Arago
- 10 Mas Reig
- 11 Gymnase Municipal
- 12 Hôtel Casa Dina
et Boulangerie Paille y Verde

Village **6** VIGNERONS

Clos Castell
Clos de Paulilles
Clos Saint-Sébastien
Coulcher Voisine
Domaine Madeloc
Domaine Tambour
Cave l'Etoile
Terres des Templiers
Le Mas du Figuiér
Domaine Augustin
Vial Magnères
Domaine du Traginer

Vignerons EN FETE

Dans leur caves et Domaines

- 1 Cave Banyuls l'Etoile
 - 2 Clos Castell
 - 3 Domaine Berta Maillol
 - 4 Domaine Tambour
 - 5 Terres des Templiers
 - 6 Domaine Vial Magnères
 - 7 Domaine du Traginer
 - 8 MonClubdeVin
- ★ Pôles dégustation



POUR EN SAVOIR PLUS

LES MÉGOTS SE RETROUVENT :

1 DANS LA POCHE

Des cendriers de poche gratuits sont disponibles à l'Office de tourisme, auprès de nombreux commerçants et caves et à l'accueil du village vigneron.

2 DANS UN CENDRIER

Des cendriers de rue sont à votre disposition sur le front de mer. En terrasse, n'hésitez pas à demander un cendrier si votre table n'en est pas équipée.

3 À LA POUBELLE

Jetez votre mégot éteint et videz votre cendrier de poche dans les poubelles à votre disposition en ville, sur le front de mer et les parkings

ET APRÈS ? RDV LUNDI 14 OCTOBRE !

Comme l'an dernier, un nettoyage collectif (plage centrale / Baillaury) est organisé en partenariat avec Plastic At Sea.



À 09h00



Parvis de la mairie

C'est une opération de science participative qui permet de mesurer et de suivre l'état écologique à Banyuls.



REJOIGNEZ LE MOUVEMENT !

L'association CLOPES sera présente samedi 12 et dimanche 13 octobre pour informer et sensibiliser.



S'ENGAGE
AVEC VOUS
POUR UNE
VILLE
DURABLE



Abandonner un mégot par terre est passible d'une amende de 135€

Vignerons en fête !

Jeudi 10 Octobre 2024

Domaine Traginer

🕒 De 10h à 19h

- Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint-Pierre.
- Dégustation de 6 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.
Prix : 10€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 88 15 11

Domaine Tambour

🕒 De 10h à 19h

- **Accord mets & vins et visite des chais.**
Fromage et Chocolat : 13€/pers.
Charcuterie et fromage : 15€/pers.
Tapas (7 Tapas) : 22€/pers.
Chocolats : 10€/pers.
- 🕒 De 10h à 18h
- **Activité pour les grands**
Visite des Chais (départ toutes les 45 minutes)
Dégustations des Collioure & Banyuls
- **Activité pour les petits**
«Dessine moi une étiquette»
Loto des senteurs
Dégustation de jus de fruit dans des verres noirs (jusqu'à 13 ans)
- 🕒 À 9h30 - 11h - 14h et 16h
- **Activités Visite du vignoble, des Chais et Dégustation**
Trottinette électrique 50€/pers.
VTT électrique 60€/pers.
Balade en 2CV 35€/pers.
Durée : 2h.

Clos Castell

🕒 À 12h

- **Repas gourmand** (entrée, plat, dessert) avec moules au Banyuls accompagné des vins du domaine.
Prix : 27€/pers. Sur réservations. Durée 4h. Contact au 06 07 36 80 45

Vignerons en fête !

Vendredi 11 Octobre 2024

Domaine Traginer

🕒 De 10h à 19h

- Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint Pierre.
- Dégustation de 6 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.
Prix : 10€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 88 15 11.

Domaine Tambour

🕒 De 10h à 19h

- **Accord mets & vins et visite des chais.**

Fromage et Chocolat : 13€/pers.
Charcuterie et fromage : 15€/pers.
Tapas (7 Tapas) : 22€/pers.
Chocolats : 10€/pers.

🕒 De 10h à 18h

- **Activité pour les grands**

Visite des Chais (départ toutes les 45 minutes)
Dégustations des Collioure & Banyuls

- **Activité pour les petits**

«Dessine moi une étiquette»
Loto des senteurs
Dégustation de jus de fruit dans des verres noirs (jusqu'à 13 ans)

🕒 À 9h30 - 11h - 14h et 16h

- **Activités Visite du vignoble, des Chais et Dégustation**

Trottinette électrique 50€/pers.
VTT électrique 60€/pers.
Balade en 2CV 35€/pers.
Durée : 2h.

Clos Castell

🕒 À 12h

- Mets et vins en accords : Dégustations des vins du domaine accompagnés des mets préparés par le chef Pascal Borrell du restaurant le Fanal.
Prix : 50€/pers. Sur réservations. Durée 4h. Contact au 06 07 36 80 45

Vignerons en fête !

Vial-Magnères

🕒 De 10h à 19h

- Visite du chai et dégustation de nos Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru et Rancio sec. Gratuit. Sans réservation.

Terres des Templiers

🕒 De 10h à 19h30

- **Boutique du centre-ville - 23 Avenue du Puig Del Mas**
Dégustation avec coupon Vendanges en Fête et atelier cocktail.
- **De 10h à 18h30**
- **Grande Cave - 8 route du Mas Reig**
Visites guidées et commentées de la Cave gratuites toutes les 45mn.



Vignerons en fête !

Samedi 12 Octobre 2024

MonClubDeVin

- 🕒 De 10h à 12h
- Portes Ouvertes Non-Stop - Venez découvrir des vins de Tous les Vignerons du Cru, prix domaines.
- 🕒 À 12h et 17h
- Initiation gratuite au Porro, le pichet catalan !
- 🕒 À 20h00
- Buffet de dégustation accords vins et fromages. Sur réservation. 29€/pers.

Domaine Traginer

- 🕒 De 10h à 19h
- Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint Pierre.
- Dégustation de 6 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.
Prix : 10€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 88 15 11

Domaine Tambour

- 🕒 De 10h à 19h
- **Accord mets & vins et visite des chais.**
Fromage et Chocolat : 13€/pers.
Charcuterie et fromage : 15€/pers.
Tapas (7 Tapas) : 22€/pers.
Chocolats : 10€/pers.
- 🕒 De 10h à 18h
- **Activité pour les grands**
Visite des Chais (départ toutes les 45 minutes)
Dégustations des Collioure & Banyuls
- **Activité pour les petits**
«Dessine moi une étiquette»
Loto des senteurs
Dégustation de jus de fruit dans des verres noirs (jusqu'à 13 ans)
- 🕒 À 9h30 - 11h - 14h et 16h
- **Activités Visite du vignoble, des Chais et Dégustation**
Trottinette électrique 50€/pers.
VTT électrique 60€/pers.
Balade en 2CV 35€/pers.
Durée : 2h.

Pôles de dégustation

🕒 De 10h00 à 18h00

📍 Centre-ville (voir plan) **Se munir du verre officiel & coupons**

Pôles de dégustation (tonneaux avec photo) avec 8 vigneron du Cru dans les rues de Banyuls, organisé par MonClubdeVin et l'UCAB, en collaboration avec les Vignerons sur Mer et la ville.

Clos Castell

🕒 À 10h

- Journée vigneronne : balade guidée dans les vignes et grillade avec dégustation des vins du domaine.

Prix : 25€/pers. Sur réservations. Durée 5h. Contact au 06 07 36 80 45

Vial-Magnères

🕒 De 10h à 19h

- Visite du chai et dégustation de nos Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru et Rancio sec. Gratuit. Sans réservation.

🕒 De 11h à 12h

- Verticale de Collioure blanc «Cuvée Armenn» de 2003 à 2023 en 5 vins.

Prix : 20€/pers. Réservation obligatoire au 06 02 53 17 76 ou evenement@vialmagneres.fr

Terres des Templiers

🕒 De 10h à 19h30

- Boutique du centre-ville - 23 Avenue du Puig Del Mas
Dégustation avec coupon Vendanges en Fête et atelier cocktail.

🕒 De 10h à 18h30

- Grande Cave - 8 route du Mas Reig
Visites guidées et commentées de la Cave gratuites toutes les 45mn.

Cave l'Étoile

🕒 De 10h à 19h00

- «Journée Etoilée»
Visite de la cave, dégustation de Banyuls, Banyuls Grand Cru et Collioure.
Exposant de miel, huile d'olive, produits d'épicerie fine, création décorations artisanales. Concert avec «Les Klosques» et «Chris the cat».
Possibilité de repas sur place avec 2 food truck.

Prix : 5€/pers + verre de la cave offert. Sans réservation.

Berta-Maillo

🕒 À partir de 10h

- Dégustation et vente directe dans notre boutique sur le front de mer.

🕒 À partir de 18h

- Programme musical concert LIVE avec The Harvester.
Restauration sur place - ardoises charcuterie - fromage - huîtres - huile d'olive du domaine - vins au verre. Ambiance festive garantie !

Concerts offerts par le Domaine Berta-Maillo. Sans réservation. Informations au 04 68 88 19 26

Vignerons en fête !

Dimanche 13 Octobre 2024

MonClubDeVin

🕒 De 10h à 12h

- Portes Ouvertes Non-Stop - Venez découvrir des vins de Tous les Vignerons du Cru, prix domaines.

Hôtel Casa Dina et Boulangerie Paille i Verde

🕒 De 11h à 18h

- Animation musicale avec DJ Manu Perez, Sélect Aïoli, Nadia et Olivier
- Dégustation de vins naturels
- Vente de repas à emporter (emballages à emporter biodégradables)
- Vente de boissons à emporter (éco-cups à la vente sur place)
Attention ! La rue Dugommier sera fermée à la circulation.

Domaine Tragner

🕒 De 10h à 19h

- Découverte de nos Banyuls et Collioure biologiques et biodynamiques dans notre caveau de dégustation au 7 Rue Saint-Pierre.
- Dégustation de 6 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.
Prix : 10€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 88 15 11

Terres des Templiers

🕒 De 10h à 19h30

- Boutique du centre-ville - 23 Avenue du Puig Del Mas
Dégustation avec coupon Vendanges en Fête et atelier cocktail.
- 🕒 De 10h à 18h30
- Grande Cave - 8 route du Mas Reig
Visites guidées et commentées de la Cave gratuites toutes les 45mn.

Vial-Magnères

🕒 De 10h à 19h

- Visite du chai et dégustation de nos Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru et Rancio sec.
Gratuit. Sans réservation.

Berta-Maillo

🕒 À partir de 11h

- Repas et animation avec DJ Nico Gallego. Un moment festif en famille et entre amis accompagné de la dégustation de nos grands vins.
Gratuit. Sans réservation. Contact au 04 68 88 19 26

Lundi 14 Octobre 2024

GRAND NETTOYAGE DE LA PLAGES CENTRALE

Caves & Domaines

Cave Banyuls l'Étoile (1)

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

Clos Castell (2)

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

Domaine Berta Maillol, caveau centre ville (3)

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

Domaine Tambour (4)

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

Terres des Templiers, Grande Cave (5)

Grande Cave - Route du Mas Reig
Boutique centre ville - 23 av Puig Del Mas
Tél : 04 68 98 36 92, E-mail : info@templers.com
www.terresdestempliers.com

Domaine Vial Magnères (6)

Clos Saint André, 14 rue Edouard Herriot,
66650 Banyuls-sur-Mer
Tél : 04 68 88 31 04, E-mail : info@vialmagneres.fr
www.vialmagneres.fr

Domaine du Traginer (7)

56, avenue du Puig del Mas, 66650 Banyuls-sur-Mer
Tél : 04 68 39 73 59, E-mail : jfdeu@hotmail.com
www.traginer.fr

MonClubdeVin (8)

6 Rue Saint-Pierre, 66650 Banyuls-sur-Mer
Tél : 04 68 82 75 76, E-mail : monclubdevin@gmail.com
www.monclubdevin.com

ET TOUT LE WEEK-END
SUR LA PLAGE CENTRALE

*Au village
vigneron*

CLOS CASTELL
CLOS DE PAULILLES
CLOS SAINT-SÉBASTIEN
COULCHER VOISINE
DOMAINE MADELOC
DOMAINE TAMBOUR
CAVE L'ÉTOILE
TERRES DES TEMPLIERS
LE MAS DU FIGUIER
DOMAINE AUGUSTIN
VIAL MAGNÈRES
DOMAINE DU TRAGINER

Venir à Banyuls !

En voiture

À 30 MINUTES SEULEMENT DE PERPIGNAN



En train, en consultant

LES PETITS PRIX DE LIO
EN SCANNANT LE QR CODE



En navette maritime

BATEAUX CTM CROISIÈRES
RÉSERVATION EN BILLETTERIE
OU EN LIGNE SUR
CTM-CROISIÈRES.COM

After
retour

PORT	DÉPART	RETOUR	+13ANS	3-12 ANS
ST CYPRIEN	9H15	19H30	21€	13€
ARGELÈS-SUR-MER	10H00	19H00	19€	11€
COLLIOURE	10H30	18H30	16€	9€
PORT-VENDRES	11H00	18H05		

After
simple

PORT	DÉPART	+13ANS	3-12 ANS
ST CYPRIEN	9H15	16€	10€
ARGELÈS-SUR-MER	10H00	14,50€	8,50€
COLLIOURE	10H30		
PORT-VENDRES	11H00	12€	7€

PLUS D'INFORMATIONS

Office de Tourisme - Tél : 04 68 88 31 58
Email : ot.banyuls@banyuls-sur-mer.com

Retrouvez nous également
sur nos réseaux

www.banyuls-sur-mer.com
www.vendangesenfete.fr



Vendanges en Fête est organisée par l'Office de Tourisme et la ville de Banyuls-sur-Mer, le Syndicat des vignobles de la Côte Vermeille et les associations banyulencques, en partenariat avec la Région Occitanie - Pyrénées Méditerranée, le Conseil Départemental des Pyrénées Orientales, France Bleu Roussillon, la Chambre des Commerces et de l'Industrie, les Toques Blanches du Roussillon et les Maîtres Tasteurs du Roussillon.

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