

Banyuls-sur-Mer

BANYULS-SUR-MER  
Vendanges  
en fête  
30<sup>e</sup>

# Vendanges en Fête

PROGRAMME

du 8  
au 12  
octobre  
2025

Scannez-moi pour découvrir  
le programme

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





# Vendanges en fête

BANYULS-SUR-MER

# Collioure

Cette année, nous célébrons la 30<sup>e</sup> édition de Vendanges en Fête : une fête qui incarne l'ADN viticole de Banyuls-sur-Mer et qui met à l'honneur les vigneronns. C'est pour nous l'occasion de partager les fruits d'une année de travail, de passion et d'efforts. Car d'un millésime à l'autre, la nature nous rappelle notre fragilité face à des conditions toujours plus extrêmes.

Cette année encore, les épisodes de canicule ont suffi à transformer, en quelques jours, une récolte, riche, prometteuse en la plus faible de l'histoire du Cru. Les orages qui ont suivi ont accentué ces difficultés, plaçant les vigneronns devant des choix délicats.

Nous avons une pensée particulière pour nos collègues et amis de l'Aude, touchés par un incendie violent et dévastateur, malheureusement prévisible dans un contexte de déprise viticole. Nous rappelons avec force, à chaque nouvel épisode, l'importance de la vigne dans la prévention des incendies, son rôle protecteur et sa résilience en tant que coupe-feu.

Pour autant, nous refusons de céder au pessimisme. Nous croyons fermement à l'avenir viticole du Cru, à la force de notre terroir capable de produire de très grands vins, et à la puissance du collectif des vigneronns unis pour défendre et promouvoir nos appellations d'origine protégée : Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru.

L'année 2025 marque un tournant décisif pour notre collectif : depuis le 1er janvier, notre syndicat a entièrement repris en main sa communication et sa promotion après la sortie de l'interprofession. Cette décision nous engage à différents niveaux, car toutes ces actions sont désormais financées directement par les vigneronns. Elle nous oblige à être plus inventifs, plus exigeants, à nous remettre en question. Mais il nous donne aussi la liberté de rester maîtres de notre destin collectif, de promouvoir nos AOP et d'organiser des événements uniques, bâtis à notre image, et qui rencontrent, édition après édition, un succès grandissant.

Les initiatives menées ces derniers mois témoignent de

cette dynamique nouvelle : l'accueil régulier de journalistes et de prescripteurs sur notre cru, la multiplication d'événements qui renforcent notre attractivité, et bientôt, la première Mostra des Vins de la Côte Vermeille dans les prestigieuses Caves du Louvre à Paris. Un rendez-vous professionnel hors de nos murs, qui illustre notre volonté d'exporter l'image de nos appellations au-delà de notre région et de convaincre de nouveaux relais d'influence.

En parallèle, nous continuons de développer nos événements locaux, désormais incontournables et très attendus, dont Vendanges en Fête, qui en est l'une des illustrations les plus éclatantes. Cette année encore, la fête se déploie dans toute sa richesse et sa diversité, offrant à chacun l'occasion de trouver l'événement qui lui ressemble.

Ne manquez pas la 2<sup>e</sup> édition de Toques & Vigneronns le 10 octobre, qui réunira en salle Bartissol chefs et vigneronns pour sublimer nos appellations à travers des accords mets-vins créatifs et élégants — un symbole de reconnaissance et de confiance dans le potentiel de notre cru.

Le samedi 11 octobre à 16h, nous vous attendons au Mas Reig pour une masterclass inédite, avant de vous retrouver tout au long du week-end au Village Vigneron, cœur battant de la fête, du jeudi au dimanche.

Notre ambition est claire : faire des AOP Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru des références incontournables, qui portent haut les couleurs de notre territoire, en France comme à l'international. Ensemble, dans l'unité et la solidarité, nous relèverons ce défi.

Je vous souhaite à toutes et à tous une très belle fête, placée sous le signe du partage, de la convivialité et de la fierté de nos vins.

**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 et beaucoup de plaisir que nous célébrons ensemble cette 30<sup>e</sup> édition de Vendanges en Fête. Depuis trois décennies, cet événement porte haut les couleurs de notre ville, au rythme de la vigne et de ses traditions.

Cette année encore, Banyuls se transforme durant cinq jours en un véritable lieu de rassemblement, d'échanges et de convivialité. Cinq jours pour mettre à l'honneur nos vigneronns, nos vins, nos traditions et le patrimoine exceptionnel qui fait la richesse de notre territoire.

Mais cette fête, c'est aussi et surtout une aventure humaine. Elle rassemble toutes les générations, les habitants d'ici comme les amis venus d'ailleurs, autour d'une passion commune : celle du terroir, du partage et de la convivialité. C'est cette chaleur collective, cette énergie fraternelle, qui donnent à notre manifestation son âme et sa singularité.

Pour cette édition anniversaire, je vous invite à savourer chaque instant : les traditions qui perdurent, les animations qui font la joie des familles, les découvertes gustatives qui mettent en valeur le savoir-faire de nos vigneronns, et cette atmosphère unique qui fait battre le cœur de Banyuls plus fort que jamais.

Que cette édition de Vendanges en Fête soit pour tous un moment de joie, de rencontres et d'émotion.

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 »

# Vignerons à l'honneur



## Gérard Barreda

À 88 ans, Gérard Barreda incarne une mémoire vivante du cru de Banyuls. Son histoire familiale commence avec son grand-père, arrivé d'Espagne pendant la Première Guerre mondiale, comme d'autres, attiré par les promesses d'emplois dans la vigne, le rail et l'usine de Paulilles.

Très jeune, Gérard suit son père à la vigne. À 15 ans, il quitte le collège d'Argelès pour travailler à ses côtés jusqu'à son service militaire. À 20 ans, il part pour ses classes à Maisons-Laffitte, puis effectue 28 mois en Algérie. Caporal, puis sergent à seulement 23 ans, il rentre régulièrement pour aider aux vendanges. Ces années marquent sa vie d'épreuves qui forgent son caractère combatif.

Sportif, il joue au rugby en junior, puis à son retour, à la Côte Vermeille et à Port-Vendres, jusqu'en première division entre 23 et 33 ans, avant de devenir arbitre. Une « escapade parisienne » en 1963 le ramène finalement à Banyuls, où il se réinstalle définitivement.

Sa carrière est riche et variée : compagnie des eaux de Port-Vendres, services techniques,

délégué syndical, membre du comité d'entreprise... mais la vigne reste toujours au cœur de sa vie en tant que coopérateur au GICB, et il exerce la double activité. En fermage d'abord sur les terres de son père, puis propriétaire de 3 hectares sur Cosprons, il perpétue un travail transmis sur trois générations.

Gérard aime la culture de la vigne, la nature et le rythme des saisons qui façonne le vignoble. Il a connu les méthodes traditionnelles – désherbage à la main, travail au cavace – et reste passionné par l'évolution de la vigne, la taille, les cycles, et la douceur du climat de ses terres catalanes. Aujourd'hui encore, il vendange en famille pour récolter sur ses parcelles de Mayol, Pinell, La Salette et d'autres

Sociable mais solitaire, passionné et combatif, Gérard résume son parcours avec modestie : « je me régale ». Une vie entière consacrée à la vigne, au territoire et à cette culture paysanne qui fait la singularité de Banyuls.



## Cédric Georges

D'un parcours comme le sien, on dit qu'il est varié et atypique. Car avant de s'installer en tant que vigneron, Cédric a fait des études dans le cinéma et travaillé pendant une dizaine d'années dans la restauration, où il a expérimenté presque tous les types d'établissements et de métiers : barman, mixologue, chef de salle...

Comme pour beaucoup, la période du COVID a été pour lui un tournant : il a quitté la restauration et, pendant une saison, a travaillé dans la vigne, qui est depuis devenue sa passion. Pour concrétiser son projet dans le vin, Cédric a repris des études : d'abord en gestion d'exploitation viticole, puis en sommellerie.

Son parcours sur le cru a commencé auprès de Philippe Gard, à la Coume del Mas, où il a exercé tous les métiers, de la vigne à la cave, en passant par le commercial.

Parallèlement, il a acquis des vignes qu'il a d'abord fait travailler en cave coopérative, puis, à partir de 2024, en cave particulière.

Cédric appartient à cette nouvelle génération de vignerons qui veulent être à l'écoute du terroir et du millésime. Soucieux de préserver l'environnement, sans pour autant être dogmatique, il se donne les moyens de s'adapter aux aléas de la viticulture et de la vinification. Pour lui, tout est une question de mesure et de bon sens.

Parmi les qualités essentielles d'un vigneron, Cédric souligne l'importance de se former pour bien maîtriser tous les aspects du métier, de la vigne jusqu'à la vente, et surtout de mettre en place dès le début une bonne gestion économique, sans laquelle il est impossible d'assurer la pérennité d'une exploitation.

Enfin, Cédric croit beaucoup à l'avenir du cru et à sa capacité à produire de grands vins. Si chaque vigneron a son style, c'est le terroir qui donne au vin sa trame. Plutôt que de produire des vins « à la mode », mais déconnectés du terroir, il mise sur un contact direct avec ses clients, qui lui permet d'expliquer sa démarche et de créer une relation de proximité.

Pour Cédric, ce lien au terroir est indissociable des appellations d'origine protégée : la force de l'AOP ne réside pas seulement dans sa plus-value commerciale, même si elle est importante. Faire de l'AOP, c'est faire partie d'un collectif, faire vivre un territoire et apporter sa contribution au maintien de ce paysage viticole unique au monde, de la culture de la vigne et de la tradition vinicole de la Côte Vermeille.



Banyuls-sur-Mer



# Toques & Vignerons



Accords Mets et Vins  
circuit de dégustation

2<sup>ème</sup> Édition



10 octobre 2025  
19h30 - Salle Bartissol



10 chefs & 20 vignerons  
AOP Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru



Entrée 85€/pers.

Kit de dégustation compris

Inscriptions sur  
[www.lesvigneronsurmer.com](http://www.lesvigneronsurmer.com)  
Contact au 06 86 64 07 86





Les Vignerons sur Mer

# MASTERCLASS

Samedi 11 octobre 2025 à 16h  
Banyuls-sur-Mer - Mas Reig

“ De nos lieux-dits traditionnels  
aux futurs crus d'exception,  
la révolution des Collioure ”

Animée et présentée par les vignerons du cru  
Dégustation de 8 AOP Collioure & Banyuls



TARIF  
30€/pers.

INSCRIPTIONS & RÉSERVATIONS SUR  
[www.lesvigneronsurmer.com](http://www.lesvigneronsurmer.com)  
06 86 64 07 86





# Village Vigneron

Du 09 au 12 octobre 2025

Banyuls-sur-Mer

SUR LA PLAGE CENTRALE

le 09 de 18h30 à 21h  
le 10 de 15h à 21h  
le 11 de 10h à 23h  
le 12 de 10h à 17h

14 chalets. 15 vigneron.  
+ de 250 cuvées à déguster

NOUVEAUTÉ

Concert  
LES FANTASKES

Samedi 11 oct.  
20h

COMPOSEZ VOTRE KIT DE DÉGUSTATION

Le verre  
officiel 5€



+

Le carnet  
dégustation 15€



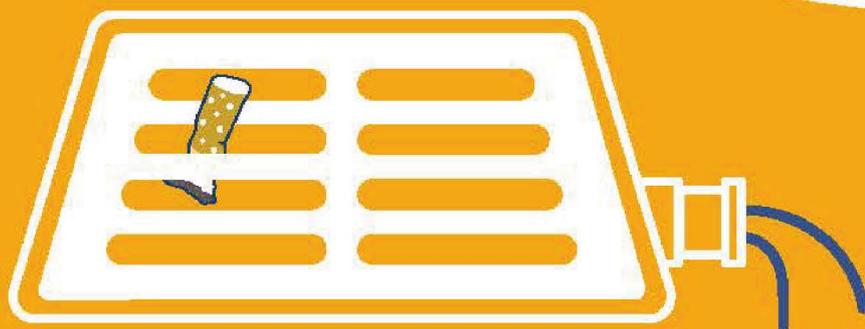
Kit en vente à l'Office de Tourisme  
Contact au 04 68 88 31 58





# MON MÉGOT PAR TERRE FINIT DANS LA MER

Des cendriers sont  
à votre disposition.



Un seul mégot pollue 500 litres d'eau.

## STOP AUX MÉGOTS JETÉS PAR TERRE!



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



# Vendanges en Fête

## Comment ça marche ?

1



*Je soutiens*

la fête en achetant le verre officiel  
de l'année 2025

2



*Je déguste*

avec mon kit de dégustation

3



*Je m'équipe*

avec les objets de la fête

## Plus d'informations

Office de tourisme - Contact au 04 68 88 31 58

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



# Programme des *animations*

*Du 8 au 12 Octobre 2025*

## 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 08 Octobre 2025*

## Ouverture officielle de la fête

- 🕒 À 18h30
- 📍 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.

## Film rétrospectif des 30 éditions de Vendanges en Fête

- 🕒 À 20h30
- 📍 Salle Novelty

Célébrons ensemble les 30 éditions de Vendanges en Fête ainsi que toutes celles et ceux qui y participent avec passion !



*Jeudi 09 Octobre 2025*

## Visite guidée «Intemporelle»

- 🕒 De 10h00 à 11h00
- 📍 RDV devant l'Office de Tourisme
- ❗ 7€ - 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".

## Ouverture officielle du Village Vigneron

- 🕒 À 18h30
- 📍 Plage centrale

Show musical animé par Aioli Beach.

# Programme des *animations*

## Dégustation en mer

- 🕒 À 18h00
- 📍 Port de plaisance
- ! Prix : 56€/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.

*Vendredi 10 Octobre 2025*

## Randonnée vignoble

- 🕒 À 8h30

« À travers le vignoble, son histoire ». 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 (25 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.

## Masterclass de cuisine

- 🕒 De 10h00 à 12h00
- 📍 Sur l'esplanade

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

## Village Vigneron

- 🕒 De 15h00 à 21h00
- 📍 Plage centrale. **Se munir du verre officiel 2025 & 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 et chants proposé par la Chorale St Laurent de Cerdans.

## Atelier «Découverte des 4 saveurs»

- 🕒 À 17h00
- 📍 Front de mer
- ⚠️ **Gratuit. Sans réservation. Venir avec le verre officiel 2025 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 86 64 07 86 - lesvigneronsurmer.com

Accords mets & vins autour des AOP Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru.  
10 chefs Toques Blanches du Roussillon et de 20 vignerons.

## Concert

- 🕒 À 21h00
  - 📍 Place Paul Reig
- Animé par le groupe MASSBEAT.

*Samedi 11 Octobre 2025*

## Animations musicales & fanfares

- 🕒 De 10h00 à 17h00
- 📍 Centre-ville

## Village Vigneron

- 🕒 De 10h00 à 23h00
- 📍 Plage centrale. **Se munir du verre officiel 2025 & du carnet dégustation.**  
Concert Les Fantaskes de 20h à 23h.

## Marché des producteurs

- 🕒 De 8h30 à 18h30
- 📍 Centre-ville

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

## 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 de la région Occitanie et de Catalogne Sud.

# Programme des *animations*

**Samedi 11 Octobre 2025**

## Course des vendanges

- 🕒 À **09h00**
- 📍 Gymnase municipal
- 💰 Prix : **14€/per.** Inscriptions ligne sur [www.milesrepublic.com](http://www.milesrepublic.com)

Départ de la «Course des Vendanges» organisée par les «Jeunes Sapeurs Pompiers Côte Vermeille». Trail de 12 km, dénivelé 400m.

## Als Senglars - Tournoi de rugby à 5

- 🕒 À **09h30**
- 📍 Stade Pierre Gastou
- 💰 Prix : **20€/équipes.** Places limitées. Réservations Benjamin Falgas : 06 80 76 74 04

Tournoi de rugby à 5 placé sous le signe de la convivialité et de la bonne humeur ! Au programme : Équipes mixtes (10 pers max), rugby sans plaquage, mais avec plein de sourires ! Apéro offert par le club !

## Fideua de Vendanges en Fête

- 🕒 À partir de **12h30**
- 📍 Terrain de Pétanque Clos La Phine
- 💰 Prix : **20€/per.** Réservations au 06 74 27 70 00

Vente de Fideua par l'association Belle en l'Air.

## 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, accompagnés par les vins du cru Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru. Animé par les Maîtres Tasteurs du Roussillon.

## 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 Les Vignerons sur Mer

- 🕒 À **16h00**
- 📍 Mas Reig
- 💰 Prix : **30€/per.** Réservation [www.lesvigneronsurmer.com](http://www.lesvigneronsurmer.com) / 06.86.64.0786

«De nos lieux-dits traditionnels aux futurs crus d'exception, la révolution des Collioure» Animation proposée par les vignerons du cru avec dégustation des AOP Collioure et Banyuls.

## Concert «Les copains d'Accords»

- À 18h30
- Place Dina Vierny

Concert de la chorale reprenant le répertoire de Georges Brassens.

*Dimanche 12 Octobre 2025*

## Messe et déambulation des confréries

- À 09h30
- Église St-Jean-Baptiste

Bénédiction de la vendange en présence de la Confrérie Als Templeres 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 2025 & du carnet dégustation**

## 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

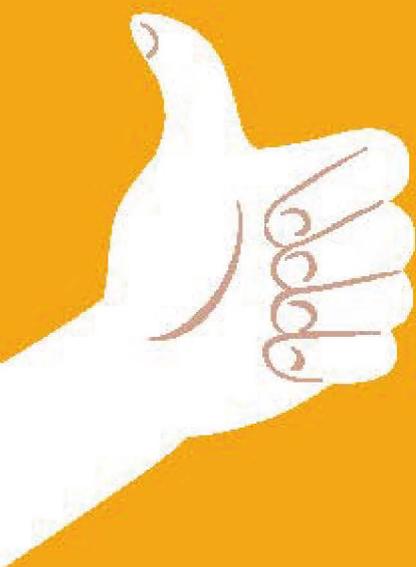
- À 15h30
- Plage centrale

Arrivée de la vendange par la mer en barques catalanes.

*Lundi 13 octobre 2025*

**GRAND NETTOYAGE DE LA PLAGE CENTRALE**

**ICI  
ON VOUS OFFRE  
UN CENDRIER  
RÉUTILISABLE**



**STOP AUX MÉGOTS JETÉS PAR TERRE !**



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





# 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 SECURITÉ

## Samedi 11 octobre

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

## Dimanche 12 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

Direction  
Port-Vendres  
Dimanche 12 octobre  
CENTRE-VILLE FERMÉ  
À PARTIR DE 10H00

Vers aire de  
pique-nique  
les Acacias  
(square J. Ferrer)

Vers  
Mas Guil-  
laume

Vers Port-Vendres,  
Perpignan



Rond-Point  
Gal Bigeard

Allée des Elnes

D91

Direction Cerbère  
Dimanche 12 octobre  
CENTRE-VILLE FERMÉ  
À PARTIR DE 10H00

Av. G. Clemenceau

Gare  
SNCF



Av de la gare

8



Rue St Sébastien



Rue 14 juillet

12

Av. du Puig del Mas

8

R. des Angles

1

5

8

Plage Centrale

5

3

2

1

7

3

2

3

5

7

8

1

2

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

8

1

7

3

2

# 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 VIGNERON

Clos Castell  
Clos de Paulilles  
Clos Saint-Sébastien  
Domaine Coulcher Voisine  
Domaine Madeloc  
Domaine Tambour  
Cave l'Étoile  
Terres des Templiers  
Le Mas du Figuier  
Domaine Augustin  
Vial Magnères  
Domaine du Traginer  
Domaine Berta Maillol  
Domaine Pietri-Geraud  
Domaine Terralbera

## VIGNERONS EN FÊTE !

### Dans leurs caves et Domaines

- 1 Cave Banyuls l'Étoile
- 2 Clos Castell
- 3 Domaine Berta Maillol
- 4 Domaine Tambour
- 5 Terres des Templiers
- 6 Domaine Vial Magnères
- 7 Domaine du Traginer
- 8 MonClubdeVin
- 9 Maison Parcé Frères

Vers Cerbère,  
Port-Bou,  
Espagne



**DEPUIS LE  
01 JUILLET 2025 :  
IL EST INTERDIT  
DE FUMER SUR LA  
PLAGE**

## LES MÉGOTS SE METTENT :

### **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 13 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 !**



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

# Vignerons *en fête !*

*Jeudi 09 Octobre 2025*

## 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 5 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.  
Prix : 15€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.
- Dégustation Accord 6 Mets/6 Vins Biologiques.  
Prix : 20€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.

## Domaine Tambour

🕒 De 09h45 à 18h30

- Visite des chais. Gratuit.
- Atelier enfants : Dessine-moi un raisin & devine les odeurs. Gratuit.

🕒 09h30 - 11h - 13h30 - 15h  
**Activités dans les vignes**

- **Visite vignoble : 8€/pers.**  
On visite les Vignes et les chais, juste avant d'aller déguster. Prévoir 2h
- **VTT électrique : 60€/pers.**  
On visite le vignoble qui déchire, puis on visite les chais et on déguste en suivant  
Prévoir 2h
- **Balade en 2CV : 38€/pers.**  
On visite le vignoble dans les super 2cv de Baladadeuch, on adoreeeeeee :) et après on visite les chais et on déguste ! Prévoir 2h30

🕒 De 10h30 à 18h30

**Dégustation au Domaine**

- **Fromage & Chocolat : 10€/pers.**  
On visite, on déguste, on grignote, on profite !
- **Charcuterie & Fromage : 15€/pers.**  
On visite, on déguste, on picore, on se régale !
- **Tapas : 25€/pers.**  
On visite, on déguste, on mange un bout, on savoure l'instant !
- **Cocktail en folie : 7€/pers.**  
1 cocktails de Collioure ou Banyuls & la magie opère !

## Terres des Tempeliers

🕒 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 !*

## 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 34 28 30 65

## MonClubdeVin

🕒 De 09h30 à 13h et de 16h à 19h

- Portes Ouvertes - Fromages & Charcuteries - Plateaux

Contact au 04 34 12 06 01

*Vendredi 10 Octobre 2025*

## Domaine du 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 5 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.  
Prix : 15€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.
- Dégustation Accord 6 Mets/6 Vins Biologiques.  
Prix : 20€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.

## 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.

## 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 34 28 30 65

## Domaine Vial-Magnères

🕒 De 10h à 19h

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

## Domaine Tambour

🕒 De **09h45 à 18h30**

- Visite des chais. Gratuit.
- Atelier enfants : Dessine-moi un raisin & devine les odeurs. Gratuit.

🕒 **09h30 - 11h - 13h30 - 15h**  
**Activités dans les vignes**

- **Visite vignoble : 8€/pers.**  
On visite les Vignes et les chais, juste avant d'aller déguster. Prévoir 2h
- **VTT électrique : 60€/pers.**  
On visite le vignoble qui déchire, puis on visite les chais et on déguste en suivant  
Prévoir 2h
- **Balade en 2CV : 38€/pers.**  
On visite le vignoble dans les super 2cv de Baladadeuch, on adoreeeeeee :) et  
après on visite les chais et on déguste ! Prévoir 2h30

🕒 De **10h30 à 18h30**  
**Dégustation au Domaine**

- **Fromage & Chocolat : 10€/pers.**  
On visite, on déguste, on grignote, on profite !
- **Charcuterie & Fromage : 15€/pers.**  
On visite, on déguste, on picore, on se régale !
- **Tapas : 25€/pers.**  
On visite, on déguste, on mange un bout, on savoure l'instant !
- **Cocktail en folie : 7€/pers.**  
1 cocktails de Collioure ou Banyuls & la magie opère !

## Maison Parcé Frères

🕒 À partir de **19h**

- Apéro des Frangins, édition Vendanges en Fête. Soirée conviviale et dîner au domaine : un menu de saison, une belle sélection de vins et un concert pour rythmer la soirée.

Lieu : Maison Parcé Frères, 54 Avenue du Puig del Mas 66650 Banyuls-Sur-Mer  
Prix : 45€/pers. Sur réservations. Réservation obligatoire au 04 68 81 02 94 ou par mail à [contact@parce-freres.com](mailto:contact@parce-freres.com)

## MonClubdeVin

🕒 De **09h30 à 13h** et de **16h à 20h**

- Portes Ouvertes - Fromages & Charcuteries - Plateaux  
Contact au 04 34 12 06 01

🕒 À **12h**

- Initiation au Porro, le pichet catalan ! Gratuit.

🕒 À **15h30**

Cours de Dégustation en Anglais et Français 6 Banyuls & 6 Fromages.  
Accords Exceptionnels !  
Prix 18€/pers. Sur réservation : 04 34 12 06 01

*Samedi 11 Octobre 2025*

## Domaine du 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 5 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.  
Prix : 15€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.
- Dégustation Accord 6 Mets/6 Vins Biologiques.  
Prix : 20€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.

## Domaine Tambour

🕒 De 09h45 à 18h30

- Visite des chais. Gratuit.
- Atelier enfants : Dessine-moi un raisin & devine les odeurs. Gratuit.

🕒 09h30 - 11h - 13h30 - 15h  
**Activités dans les vignes**

- **Visite vignoble : 8€/pers.**  
On visite les Vignes et les chais, juste avant d'aller déguster. Prévoir 2h
- **VTT électrique : 60€/pers.**  
On visite le vignoble qui déchire, puis on visite les chais et on déguste en suivant  
Prévoir 2h
- **Balade en 2CV : 38€/pers.**  
On visite le vignoble dans les super 2cv de Baladadeuch, on adoreeeeeee :) et après on visite les chais et on déguste ! Prévoir 2h30

🕒 De 10h30 à 18h30  
**Dégustation au Domaine**

- **Fromage & Chocolat : 10€/pers.**  
On visite, on déguste, on grignote, on profite !
- **Charcuterie & Fromage : 15€/pers.**  
On visite, on déguste, on picore, on se régale !
- **Tapas : 25€/pers.**  
On visite, on déguste, on mange un bout, on savoure l'instant !
- **Cocktail en folie : 7€/pers.**  
1 cocktails de Collioure ou Banyuls & la magie opère !

## 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.

## MonClubDeVin

🕒 De 9h30 à 20h

- Portes Ouvertes - Fromages & Charcuteries - Plateaux SPÉCIAL GRILLADE

🕒 À 12h et 17h

- Initiation au Porro, le pichet catalan ! Gratuit.

🕒 À 12h et 17h

Dégustation commentée avec des vignerons aux tonneaux devant le magasin - Verre officiel et le carnet de dégustation obligatoire. En collaboration avec La Fromagerie de Banyuls, vente d'assiettes de fromages et charcuteries sur place.

## Clos Castell

🕒 À 10h

- Journée vigneronne : grillade avec dégustation des vins du domaine.

Prix : 27€/pers. Sur réservations. Durée 4 h. Contact au 06 34 28 30 65

## Domaine 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 rouge «Cuvée Espérades» en 5 vins.

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

## Domaine Madeloc

🕒 De 10h à 18h

JOURNEE PICA'VIN : dans le cadre de Vendanges en Fête, venez passer un moment de convivialité autour d'une dégustation des vins de la Famille Pierre Gaillard.

Programme : Dégustation de cuvées emblématiques, Pica Pica (bouchées à partager) et jeu de la bouteille mystère. À gagner : des bouteilles...et un week-end !

Prix : 15€/pers. Réservations conseillée : 04.68.88.38.29 ou [madeloc@gaillard.vin](mailto:madeloc@gaillard.vin)

## Cave l'Étoile

🕒 De 10h à 19h00

- «Journée Étoilée»

Visite de la Cave, Ateliers de dégustation avec 7 vins (Collioure Rouge, Rosé, Blanc et Banyuls Rimage, Blanc, Grand Cru et Doux Paillé), marché de producteur (huile d'olive, aloe véra, biscuits catalans, épicerie fine à partir de cépages de raisin, objet déco et accessoires), concert avec le groupe ETAT-SŒUR et CHRIS THE CAT, quiz et cadeaux. Repas sur place en supplément avec les Foodtruck La Camionnette Verte, Barbar Bar à viandes et Chez Carine pour les desserts.

Prix : 5€/pers + Verre Association 5 €. Sans réservation.

## Domaine 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 et 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 12 Octobre 2025*

## MonClubDeVin

🕒 De 9h30 à 13h et de 16h à 17h

- Portes Ouvertes - Fromages & Charcuteries - Plateaux SPÉCIAL GRILLADE

## Hôtel Casa Dina et Boulangerie Paille i Verde

🕒 De 11h à 18h

- Musique : Mix avec DJ > Manu Perez, Sélect Aioli, Nadia Saadi et OZ
  - Stands boissons et repas : (vente à emporter dans les contenants adaptés)
  - Boulangerie Paille i Verde : stand avec vente d'huitres, vin et pain
  - Casa Dina : stand boissons et repas (boles de picoulat et frites maison)
- Localisation : tout en plein air sur la place Mirabeau, rue Mirabeau et rue Dugommier.  
Tables et chaises à disposition.

## Domaine du 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 5 Vieux Millésimes de Banyuls Biologiques.  
Prix : 15€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.
- Dégustation Accord 6 Mets/6 Vins Biologiques.  
Prix : 20€/pers. Sur réservations. Contact au 04 68 39 73 59.

## 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.

## Domaine Vial-Magnères

🕒 De 10h à 19h

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

## Domaine Berta-Maillo

🕒 À partir de 11h

- Repas et animation. 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 13 octobre 2025*

**GRAND NETTOYAGE DE LA PLAGE CENTRALE**

## RETROUVEZ LES VIGNERONS DANS LEURS

### - 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-lettoile.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  
Domaine Coulcher Voisine  
Domaine Madeloc  
Domaine Tambour  
Cave l'Étoile  
Terres des Templiers  
Le Mas du Figuier  
Domaine Augustin  
Vial Magnères  
Domaine du Traginer  
Domaine Berta Maillol  
Domaine Pietri-Geraud  
Domaine Terralbera

# Venir à Banyuls

*En voiture*

**À 30 MINUTES SEULEMENT DE PERPIGNAN**

*En train*



**LES PETITS PRIX DE LIO  
EN SCANNANT LE QR CODE**



Les transports de Ma Région



*En navette maritime*

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

<i>aller retour</i>	PORT	DÉPART	RETOUR	+12ANS	3-12 ANS
	ST CYPRIEN	9H15	19H30	24€	16€
	ARGELÈS-SUR-MER	10H00	19H00	22€	14€
	COLLIOURE	10H30	18H30	19€	12€
	PORT-VENDRES	11H00	18H05		

<i>aller simple</i>	PORT	DÉPART	+12ANS	3-12 ANS
	ST CYPRIEN	9H15	17,5€	11,5€
	ARGELÈS-SUR-MER	10H00	16€	10€
	COLLIOURE	10H30	13,5€	8,5€
	PORT-VENDRES	11H00		

## PLUS D'INFORMATIONS

Office de Tourisme - Tél : 04 68 88 31 58  
Email : [bienvenue@banyuls-tourisme.com](mailto:bienvenue@banyuls-tourisme.com)

Retrouvez nous également  
sur nos réseaux

[www.banyuls-sur-mer.com](http://www.banyuls-sur-mer.com)  
[www.vendangesenfete.fr](http://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.

Réalisation et mise en page par le Pôle Communication - Illustrations Les 3 Cerises - Septembre 2025 - REPRODUCTION TOTALE OU PARTIELLE INTERDITE, MERCI DE NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

