

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Banyuls-sur-Mer Vendanges en Fête célèbre sa 30^e édition



Arrivée des barques catalanes sur la plage centrale et Toques & Vignerons

Cette année, Vendanges en Fête souffle ses 30 bougies ! Rendez-vous incontournable de l'automne, la manifestation célèbre l'alliance du vin, de la gastronomie, de la convivialité et des traditions locales.

Lancée en 1996, la fête trouvait son origine dans le repas partagé par les vignerons et leurs « colles » sur la plage centrale, pour marquer la fin des vendanges, et dans la création de la vigne des enfants. Trois décennies plus tard, l'événement a gagné en ampleur, tout en restant fidèle à son esprit : un moment populaire, authentique et festif.

Durant quatre jours, le village des vignerons s'installe sur la plage centrale, offrant aux visiteurs la possibilité de déguster plus de 200 cuvées issues de 15 caves et domaines du Cru Collioure-Banyuls. Un rendez-vous unique pour échanger avec les vignerons passionnés, découvrir des vins de caractère et s'imprégner de l'ambiance chaleureuse de la Côte Vermeille.

Animations musicales, randonnées dans le vignoble, ateliers d'assemblage, initiation à la dégustation, arrivée de la vendange par la mer en barque catalane, pressurage de la vigne des enfants, visite de caves, ateliers du goût... sans oublier le traditionnel repas des colles du dimanche : le programme s'annonce riche et festif.

Romuald Peronne, Président des Vignerons sur Mer, souligne :

« Vendanges en Fête, c'est avant tout une rencontre avec notre terroir, nos vignerons et nos vins. Pour cette 30^e édition, nous avons à cœur de partager nos traditions et notre amour du vin avec tous ceux qui souhaitent découvrir ou redécouvrir notre Cru. »

Toques & Vignerons : l'alliance parfaite des mets & vins

Vendredi 10 octobre – Salle Bartissol – 19h

Événement phare, Toques & Vignerons revient pour sa 2^e édition. Une soirée d'exception réunissant 10 chefs du département et 20 vignerons du Cru Collioure-

Banyuls pour créer 10 accords mets & vins inédits autour d'un parcours libre de dégustation à travers des ateliers.

Chaque chef signe une création gastronomique, sublimée par deux cuvées soigneusement sélectionnées par les vignerons.

Tarif : 85 € / personne – réservation obligatoire sur [Weezevent](#).

Renseignements : contact@lesvigneronsurmer.com / 06 86 64 07 86

Un moment d'exception qui illustre parfaitement l'esprit de Vendanges en Fête : mettre en lumière le savoir-faire local et le mariage unique entre gastronomie et patrimoine viticole.

Informations pratiques : circulation, stationnement et sécurité

Pour garantir le bon déroulement de la fête et la sécurité de tous, plusieurs restrictions de circulation et de stationnement seront mises en place à Banyuls-sur-Mer.

[Consulter les conditions de stationnement, circulation et sécurité](#)

Un grand ramassage de déchets est organisé le lundi 13 octobre. RDV devant la Mairie à 9h pour le ramassage ou à 11h pour le tri des déchets.

Informations complémentaires :

- Mairie : 04 68 88 00 62
- Office de Tourisme : 04 68 88 31 58
- Police municipale : 04 68 88 78 15
- www.vendangesenfete.fr

Contacts presse :

Ville de Banyuls-sur-Mer
Pôle Communication & Événementiel
Carole LAFUE
c.lafue@banyuls-sur-mer.com
Tel : 07 77 72 41 08

