

## LES FÊTES DE LA VIGNE ET DU VIN EN BASSE VALLÉE DU RHÔNE



*Danse de la Souche, fête de Saint-Marc à Villeneuve-lès-Avignon (Gard). © C. Cabeza, 2019.*



*Confrérie des maîtres vigneronns à la fête des Vins de Vacqueyras (Vaucluse). © Laurent-Sébastien Fournier, 2019.*



*Fête de la Véraison à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse). © Laurent-Sébastien Fournier, 2019.*

### Description sommaire

Les fêtes de la vigne et du vin en basse vallée du Rhône sont des événements festifs conviviaux, transmis de génération en génération, qui rassemblent des confréries vigneronnes, des associations de vigneronns, des syndicats de producteurs, des vigneronns-propriétaires récoltants, ainsi que l'ensemble des acteurs de la filière de production du vin, la population locale, le public extérieur des fêtes, les visiteurs et les touristes de passage.

Dans une région où la culture de la vigne est attestée depuis l'Antiquité, trois fêtes considérées comme représentatives des fêtes de la vigne et du vin de la basse vallée du Rhône sont décrites successivement ici, avant d'élargir le regard à l'ensemble des festivités de la région considérée. La fête de Saint-Marc, ou « fête de la Souche », de Villeneuve-lès-Avignon (Gard) donne l'exemple d'une ancienne fête de confrérie qui continue d'exister aujourd'hui et d'attirer du public autour d'éléments typiques de la tradition provençale. De manière complémentaire, la fête des Vins de Vacqueyras (Vaucluse) et la fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse), instaurées il y a quelques décennies seulement, sont entrées dans la tradition et contribuent pleinement à la transmission de la culture vigneronne sur le territoire des Côtes-du-Rhône. Ces fêtes prennent sens dans le contexte d'actions plus diversifiées impulsées chaque année par l'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône.

## **I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT**

### **I.1. Nom**

*En français*

Les fêtes de la vigne et du vin en basse vallée du Rhône

*En langue régionale*

Certaines fêtes portent des noms provençaux, telle la *festo de la souco* de Villeneuve-lès-Avignon.

### **I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO**

Pratiques sociales, rituels et événements festifs

### **I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique**

Plusieurs groupes de personnes sont impliqués dans l'organisation des fêtes :

- les confréries vigneronnes
- les associations de vignerons, syndicats de producteurs, vignerons-propriétaires récoltants et acteurs de la filière de production du vin
- l'ensemble de la population locale participant aux fêtes
- le public des fêtes, les visiteurs et les touristes

### **I.4. Localisation physique**

*Lieu(x) de la pratique en France*

Basse vallée du Rhône : Vaucluse, Gard et Drôme.

*Pratique similaire en France et/ou à l'étranger*

Des fêtes de la vigne et du vin existent dans toutes les régions viti-vinicoles françaises (Bourgogne, Bordelais, Alsace, Languedoc...) et dans plusieurs autres pays européens (Italie, Espagne, Grèce, Hongrie...).

### **I.5. Description détaillée de la pratique**

Dans la vallée du Rhône, la culture de la vigne est ancienne, attestée dès l'Antiquité puis au Moyen Âge. Les fêtes de la vigne et du vin suivaient traditionnellement les étapes importantes de l'année agricole. Les fêtes de la fin des vendanges sont restées très importantes jusqu'à la mécanisation de la récolte du raisin. Les fêtes traditionnelles se sont souvent transformées ensuite et se concentrent aujourd'hui pendant la période estivale, afin de suivre le calendrier touristique. Il existe des fêtes de différentes sortes : fêtes anciennes maintenues par certaines confréries, fêtes plus récentes nées avec l'organisation moderne des filières de production du vin, foires, salons et événements festifs divers contribuant à la promotion commerciale du vin.

La description détaillée de l'ensemble des fêtes existantes serait impossible dans le cadre d'une seule fiche d'inventaire. Trois fêtes considérées comme représentatives des fêtes de la vigne et du vin en

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

basse vallée du Rhône ont été étudiées et décrites ici, avant d'élargir le regard à l'ensemble des festivités de la région considérée.

### **La fête de Saint-Marc ou *festo de la souco* de Villeneuve-lès-Avignon (Gard) (25 avril)**

La fête de Saint-Marc est présentée comme une fête d'origine païenne et paysanne : la souche garnie de feuilles de vigne, d'épis de blé et d'orge était de bon augure pour les récoltes. Puis la symbolique a continué, avec des ornements supplémentaires de feuilles de mûrier et de cerises, représentant les nouvelles récoltes. De nos jours, c'est avec des fleurs que la souche est présentée lors de la fête. Cette fête est considérée comme « moitié païenne, moitié chrétienne », à la fois fête du printemps et de Saint-Marc.

En 1903, selon Thomas David, dans l'ouvrage *A Vilo-Novo moun païs*, « la grand-messe est célébrée en grand cérémonial et la souche, qui est considérée comme le plus précieux des dons de la Divinité, y est bénie, puis dansée dans toute la ville, avec accompagnement du fifre et du tambour. Un bal organisé le plus souvent sur la Place Neuve, y réunit de même des familles nombreuses. Le soir, après une imposante bénédiction, cette souche est portée au traditionnel *Cacho-fio*. Précédés de la croix, le fifre et le tambour sonnent la marche ; les bayles suivent en cortège, ainsi que le clergé qui vient selon la coutume, y mettre le feu. Là, quelques couplets (*Cant de gràci*), amalgame de français et de provençal, y sont chantés à l'unisson ; la souche est encore dansée, puis exposée au feu à la grande joie des habitants, dont quelques-uns poussent le plus allègrement des cris nombreux de : *Vivo Sant-Marc*, et d'autres de : *Vivo lou maïou* (cep de vigne). Bientôt après, la traditionnelle farandole y est formée à la suite des deux bayles porteurs de la souche embrasée. Cette souche reste pieusement conservée chez l'un des confrères préalablement désigné. Enfin, bayles et autres confrères terminent cette fête par des agapes, où règne la plus franche gaité ».

Perpétuant la tradition, la confrérie de Saint-Marc est la seule confrérie vigneronne qui ait conservé ses propres rituels de danses et de chants. Depuis le 5 avril 1971, elle s'est organisée en association loi 1901. Les confrères sont appelés les « bailes » ; durant la procession, ils ont à leur tête *lou priéu* (prieur), un ou plusieurs *souto-priéu* (sous-prieur), un « clavaire » (trésorier) et un *secretàri-gardo noto* (secrétaire). Depuis quelques années, les femmes sont admises dans la confrérie comme *bailessso* et l'on nomme, au cours d'un chapitre annuel, les nouveaux *baile e bailessso d'ounour*. À l'origine, il n'était pas remis de diplôme lors des intronisations, ce qui ne permet pas d'établir la liste précise des *bailes* à travers le temps, mais d'anciens carnets tenus par les secrétaires en ont conservé des traces. De nos jours, la confrérie compte environ une vingtaine de *bailes* et une quarantaine de *bailes* et *bailesses* « d'honneur ». La confrérie conserve les noms des bailes et bailesses depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle.

### **Le déroulement de la fête**

Depuis l'année 1990, les *bailes* de la confrérie des Vignerons de Saint-Marc ont l'habitude de se réunir vers la mi-mars. Autrefois, le point de rencontre était à la vigne municipale, en face de la place Charles-David, puis, celle-ci n'existant plus, à la vigne du prieur Jacques Baumet, pour tailler et labourer *la vigno de Sant-Marc*, où, la veille de la fête, la souche était arrachée. Cette tradition est l'occasion de passer un moment agréable : autour d'un copieux petit déjeuner se font les dernières mises au point pour l'organisation des festivités.

Les « notes d'intérêt local » de Thomas David, félibre paysan de Villeneuve, rapportent avec précision le déroulement et les rites de la Saint-Marc.

La veille de la célébration (le 24 avril), les *bailes* s'en vont arracher deux souches dans la vigne d'un confrère. Elles sont nettoyées et l'une d'elles est offerte à la statue de Saint Marc dans la collégiale Notre-Dame, accompagnée d'épis de blé, de feuilles de mûrier et de branches d'olivier. La seconde, emmenée par le danseur sur son épaule, est ramenée en ville au son des fifres et des tambourins. Les *bailes* l'ornent spécialement pour la cérémonie du lendemain, de fleurs, d'épis de blé, de feuillages, de pampres de vigne et quelquefois de cerises. Ils attachent également des rubans verts et grenat symbolisant les feuilles de vigne et le raisin.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Ce sacrifice des ceps de vigne est l'occasion d'un chapitre exceptionnel de la confrérie. À la suite du prieur, chaque *baile* donne un coup de bêche ou « luchet » pour finir d'arracher la souche et chacun boit une gorgée de vin d'une bouteille préalablement enterrée près de cette souche, augurant ainsi d'une bonne vendange et célébrant *lou nouvelun*, le renouveau du printemps. Au cours de ce chapitre, la confrérie intronise les nouveaux *baile et bailessos d'ounour*.

Autrefois, *lou trin* retournait ensuite au pays avec les comtadines, les danseurs et les musiciens, afin d'exécuter le répertoire de danses et de chants populaires. La soirée s'achevant traditionnellement par une *coupo santo*. De nos jours, un apéritif est toujours offert à la vigne de Saint-Marc, puis chez Jacques Baumet et son épouse, dans l'abbaye.

Le 25 avril, jour de la Saint-Marc, la grand-messe ouvre les festivités, animée depuis un certain nombre d'années par les chorales « Lis escoulan dis Angles », l'« Ensemble vocal comtadin » de Carpentras (Vaucluse) ou la chorale Maby de Villeneuve. La messe est célébrée en provençal, avec bénédiction des brioches, les prédicateurs en *lengo nostro* n'ont jamais manqué pour assurer le service religieux de la fête.

Sur les airs traditionnels de *la Promenade de la Souche*, le danseur, suivi de la charrette de Saint-Marc et des *bailes* en procession, exécutant le pas de la promenade au son des fifres et tambourins, entre en dansant dans l'église, seul exemple connu, avec la fête des « tripettes » de Barjols (Var), de « danse d'église ». La cérémonie est solennelle et l'église toujours comble en cette circonstance. La sortie de l'office est l'occasion pour tous de faire une offrande de *tourtihado* (brioches bénites) à la *counfrarié*. Pendant que les porteurs de *banasto* (paniers contenant les brioches) s'affairent dans tout le village, le danseur, souche sur l'épaule, exécute la « danse de la Souche », sur une chorégraphie et un air spécifiquement villeneuvois. Viennent ensuite le défilé des chevaux et de la charrette, puis les démonstrations de danses et de chants provençaux.

L'inauguration de la « Sant-Marc Tastaïre », le marché aux Côtes-du-Rhône gardoises, a lieu désormais place Jean-Jaurès, auparavant accueilli, selon les années, à la Chartreuse, au fort Saint-André ou dans le cloître de la collégiale. Un apéritif est ensuite offert par la confrérie, chez M<sup>me</sup> Eyrier. Au cours de la journée, la souche est portée en procession à travers le village. Autrefois, elle s'arrêtait dans la maison de chaque *baile*, où la tradition voulait que l'on offre à boire le vin du pays. L'après-midi, la « Sant-Marc Tastaïre » continue place Jean-Jaurès, tandis que le groupe « La Capouliero » exécute de nombreuses danses populaires et que la charrette de Saint-Marc, attelée de dix chevaux comtois, continue inlassablement à faire des allées et venues dans le village, au pas, au trot et quelquefois au galop.

Le soir, après une cérémonie religieuse à l'église, office aujourd'hui disparu, un grand feu de *gaveù* (sarments de vigne) est allumé sur la place du village. Ce feu, qui avait lieu initialement place Saint-Marc, fut par la suite allumé place de l'Église, puis dans le cloître de la collégiale et finalement place Jean-Jaurès. Une année, la souche a même été offerte au Rhône, pour être purifiée par l'eau et non par le feu, comme le veut la coutume. Voilà quelques années encore, ce feu était allumé et béni par le clergé.

Autour du feu, c'est la fête. Le danseur exécute à nouveau la danse de la Souche, la foule entonne le *Cant di Gràci* (chant des Grâces), puis, dans un esprit d'offrande et de purification, le danseur jette la souche dans les flammes. Retirée du brasier par deux *bailes* au moyen d'un *fourcau* (fourches à deux dents), la souche à demi-calcinée est portée chez l'un des confrères afin de l'honorer. Ce dernier conserve le cep en l'état, s'assurant ainsi une protection, pour lui et sa famille, contre les malheurs et les maladies et particulièrement contre les dangers de la foudre. Désormais, il fait nuit et l'on chante encore une fois le *Cant di Gràci* autour du brasier, criant ensuite haut et fort *Vivo Sant Marc - Vivo lou maiou* (« Vive Saint Marc - Vive la jeune vigne ») et *A l'an que vèn*. La tradition veut qu'après *Vivo Sant Marc*, on ajoute communément *Couquin de Diéu* ! La soirée s'achève de nos jours par un vin d'honneur offert par la confrérie. Autrefois, le 26 avril avait lieu un repas chaleureux entre les membres de la confrérie.

Les *bailes* de la « Counfrarié de Sant-Marc de Vilo-Novo », vêtus d'un costume sombre, avec veste de velours noir, arborent leurs insignes spécifiques : une écharpe verte et grenat, ornée d'une croix

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

de Languedoc en argent, à laquelle est suspendu le médaillon de la confrérie. Cette écharpe, sans la croix, est aussi attribuée aux *bailes* d'honneur intronisés chaque année.

### **Danses et chants**

La danse de la Souche, ou brande de Sant-Marc, est apparue très tôt à Villeneuve. C'est celle des vigneron, exécutée au Moyen Âge le jour de la Saint-Marc, caractérisée par les saltations et l'oscillation constante des corps. Les sauts du danseur manifestent la prière à saint Marc et rappellent le geste des vigneron foulant de leurs pieds le raisin.

Cette danse symbolique dite de la Souche accueille le renouveau du printemps et remercie la nature pour les récoltes à venir. *Menan lou Brande !*, le danseur porte à l'épaule le cep de vigne qui sera béni puis jeté en offrande dans le brasier.

Chanté durant la fête et accompagnant la danse de la Souche, le chant des Grâces de Saint-Marc est une antique complainte mêlée de français, de provençal et de grec, transmise par tradition orale. Son auteur, frère Jehan Tisserant, était un prédicateur populaire du XV<sup>e</sup> siècle, docteur en théologie et confesseur d'Anne de Bretagne, reine de France (1491-1514). Tout au long de la journée, devant chaque maison où s'arrêtait la souche, ce cantique d'action de grâce était répété en remerciement des offrandes et des « petits verres » de vin du terroir offerts aux *bailes*, aux danseurs et aux musiciens.

### **La foire aux vins**

Un marché aux vins des Côtes-du-Rhône gardoises a lieu durant la fête, avec la participation des chevaux et des attelages relatifs au travail de la vigne et du vin. Comme la fête de la Saint-Marc est désormais célébrée le dimanche le plus proche du 25 avril, la confrérie a pensé judicieux d'y associer des producteurs de vin. À sa création, en 1972, organisé en collaboration avec l'Association de coordination des festivités villeneuvoises (ACFV), le marché était installé dans les tours jumelles du fort Saint-André. Il fut déplacé ensuite dans la boulangerie de la chartreuse, dans le cloître de la collégiale et, de nos jours, place Jean-Jaurès, dans le centre ancien de Villeneuve.

Les caves coopératives et certains domaines des villages environnants (Estezargues, Fournès, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sauveterre, Saze, Saint-Laurent-des-Arbres, Tavel, Théziers, Pujaut, Domazan...) participent à ce marché aux vins.

### **La charrette de Saint-Marc**

La charrette de Saint-Marc, remise à l'honneur en 1990, est une réminiscence des fêtes anciennes, au cours desquelles on célébrait les cultures diverses et les chevaux, indispensables à celles-ci. Les vigneron sortaient leurs plus beaux chevaux et leurs plus beaux harnais pour tirer une charrette chargée des ustensiles associés à leur travail : tonneaux, pressoirs et cornues à vendange. Cette charrette ornée de fleurs est attelée au « grand *cordèu* » (à trois chevaux). Le premier cheval (*lou davans*) a une bride de fête ; il porte une banderole en l'honneur de saint Marc « Vivo Sant Marc », une peau de chèvre ou d'agneau (*lou ravat*) et une couverture brodée (*lou cuberto*). Le second cheval (« Cavihé ») est suivi du troisième (« Limounié »), dans les bras de la charrette, portant un gros harnais cuivré. Tous portent les grands colliers à pointe, cuivrés et ornés de pompons, servant à écarter le diable et les mauvais sorts.

Depuis l'origine, la confrérie de Saint-Marc fait appel à des charretiers avec leurs chevaux comtois venant des communes environnantes, telles Barbentane, Châteaurenard, Graveson et Maillane.

### **La fête des Vins de Vacqueyras (Vaucluse) (14 juillet)**

La fête des Vins de Vacqueyras existe depuis 1972 et constitue la plus ancienne fête des Côtes-du-Rhône en tant qu'appellation moderne. Ouverte à l'origine aux différents villages de l'appellation, elle a rapidement choisi de se concentrer à Vacqueyras, avec une vingtaine de domaines participants, accueillis de nos jours dans des maisons privées du vieux village, louées par le comité de la fête. Un autre aspect important de la fête est le repas champêtre, installé cours Stassart, repas gastronomique servi par un traiteur et arrosé de crus de Vacqueyras « à discrétion ».

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

### **Le déroulement**

La fête dure tout le week-end du 14-Juillet. Après un petit déjeuner gratuit servi cours Stassart, l'inauguration officielle de la fête a lieu le samedi matin avec des personnalités du monde politique régional et du monde viti-vinicole. En 2019, une *batucada* (groupe de percussions) brésilienne a été invitée pour assurer l'animation de cette séquence. La journée se déroule ensuite autour de la dégustation itinérante des crus de Vacqueyras dans les ruelles du vieux village, dans de nombreuses maisons qui hébergent les vigneron. En amont de la fête, le comité des fêtes fait un appel aux propriétaires qui veulent bien prêter leurs maisons pour le week-end, en échange d'une caisse de bouteilles de vin. Chaque domaine est ainsi affecté à une maison, où s'organise la dégustation. Le public est invité à acheter des verres, à l'entrée du village, et circule ensuite dans les ruelles, allant d'une maison à l'autre pour déguster les différents crus.

Le soir, les dégustations se poursuivent cours Stassart, où des artisans servent aussi des assiettes de produits du terroir. Un groupe de musique est invité pour animer la soirée.

Le dimanche, la journée débute par le défilé des confréries : la confrérie des Maîtres vigneron de Vacqueyras et la confrérie des Fromages de Herve (Belgique), ville jumelée avec Vacqueyras. Les confrères se rendent à la messe en plein air, sur l'esplanade du château, en haut du vieux village. La foule les suit. La messe, célébrée en provençal et accompagnée par un ensemble vocal, est suivie par le « folklore de la souche de vigne », séquence durant laquelle la souche est bénie par le prêtre. Tandis que la dégustation itinérante se poursuit dans les rues du village, un traiteur met en place le repas gastronomique cours Stassart. 800 personnes y participent. Après le repas, une *péna* (formation musicale) invitée anime les rues du village avec une musique de féria. Le soir, la fête se clôture avec le bal du 14-Juillet.

La fête des Vins de Vacqueyras se présente comme « typée provençal », avec les groupes traditionnels, les couleurs rouge et or, ainsi que la musique et la messe traditionnelles.

### **La fête de la Véraison à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse) (1<sup>er</sup> week-end d'août)**

La fête de la Véraison existe depuis 1984. Portée par la renommée de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, cette fête a pu attirer jusqu'à 80 000 personnes certaines années, et on comptait certainement plus de 20 000 participants à la dernière édition. Comme à Vacqueyras, dans les ruelles du vieux village sont ouverts de nombreux points de dégustation éphémères, auxquels s'ajoutent les négociants et revendeurs habituels du village. Châteauneuf-du-Pape compte 300 vigneron, ce qui permet d'alimenter la diversité de cette fête. Pour le reste, la fête de la Véraison est aussi une grande fête médiévale au cours de laquelle se produisent de nombreuses troupes d'animation historique.

### **Le déroulement**

Pendant les trois jours de la fête, chaque journée est marquée par un défilé inaugural des troupes de reconstituteurs, rassemblés autour du pape Clément VI pour l'édition 2019. Une bonne quinzaine de troupes sont présentes, rassemblant des compagnies de mercenaires, des chevaliers, des musiciens, baladins et jongleurs, qui proposent des saynètes de vie médiévale ou entraînent le public au maniement des armes. Comme dans de nombreuses fêtes médiévales, cette formule crée une distinction entre animateurs professionnels de la fête et le public. Mais le défilé n'est qu'un prétexte à entrer dans la fête, et les visiteurs peuvent à partir de là fréquenter le marché médiéval et ses nombreuses échoppes, ou bien pénétrer dans les ruelles du centre-ville pour découvrir les nombreux stands de dégustation de vin. Chaque troupe invitée donne ensuite des spectacles, tout au long de la journée, tandis que les restaurants du village ont préparé des menus spéciaux pour l'occasion. Le public, comme à Vacqueyras, est invité à se procurer des verres de dégustation qui mettent à l'honneur les cépages locaux, avant d'aller vers les stands des différents domaines proposant leurs productions à la dégustation. Chaque soir, spectacles musicaux ou pyrotechniques complètent le programme, et la fête se clôture le dimanche avec un défilé de toutes les troupes présentes, ce qui représente plusieurs centaines de comédiens.

Selon les vigneron interrogés, la fête de la Véraison doit être comprise comme un élément qui fait

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

partie d'un dispositif plus vaste. Ainsi, à Châteauneuf-du-Pape, outre cette fête « typée médiéval », existent plusieurs autres occasions de valoriser la production viti-vinicole locale. Début avril, les Jeunes Agriculteurs organisent le « printemps de Châteauneuf », qui attire presque 10 000 visiteurs à la salle des fêtes pour la promotion du vin. Depuis quelques années sont aussi organisés un marché de Noël, des expositions et des marchés nocturnes. À l'occasion du festival de théâtre d'Avignon, un « bar éphémère » ouvre ses portes au village. Par ailleurs, les vigneronnes se rendent régulièrement dans des salons internationaux, comme à New York ou Hong-Kong.

### **Autres fêtes de la vigne et du vin en vallée du Rhône**

Les trois fêtes décrites ci-dessus sont représentatives des fêtes de la vigne et du vin en vallée du Rhône. Loin d'être les seules, elles s'appuient sur un ensemble plus vaste et complexe de manifestations saisonnières qui témoignent de l'attachement des communautés à la production viti-vinicole locale et de leur volonté de transmettre et de sauvegarder leur patrimoine vigneron.

L'interprofession des vins d'AOC Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône encourage les différentes appellations et les domaines privés à organiser des événements festifs tout au long de l'année, de taille variable, allant de moments privilégiés de dégustations intimistes dans certains domaines à des fêtes villageoises de plus grande ampleur. L'interprofession annonce plus de 300 animations festives à l'année : festivals de théâtre et de musique, ballades gourmandes et sportives, dégustations conviviales, initiations à l'œnologie, jeux de pistes, ateliers techniques d'initiation à l'assemblage des cépages, etc. Plusieurs « temps forts » sont prévus dans la saison estivale, à commencer par la « fête de la Vigne et du Vin », qui a lieu sur tout le territoire français le dernier week-end de mai, événement à vocation pédagogique, qui a fêté ses 25 ans en 2019, dont le but est la transmission de la culture viti-vinicole régionale. Née dans le Vaucluse, la fête de la Vigne et du Vin est très suivie en vallée du Rhône, avec des initiatives dans de nombreuses caves et place du Palais des Papes à Avignon. Professionnels de la dégustation, propriétaires de vignobles et artistes s'associent pour produire des expositions sur le thème de la vigne et du vin, dont les visites donnent lieu à des séances de dégustation.

Parmi les autres temps forts du calendrier festif, citons en juin les « Estivales du Rhône », dégustation organisée à Avignon (Vaucluse), et la « fête du Rosé » à Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drome). Fin juin, l'AOC Ventoux organise « Le Grand Rendez-Vous » à Carpentras (Vaucluse). Début juillet, une autre fête du Rosé a lieu à Séguret (Vaucluse), tandis que se multiplient les bars éphémères et les ateliers de dégustation dans les différents villages de la région (Laudun, Sablet, Gigondas, Rasteau, Vinsobres...). Certains villages organisent des fêtes du vin spécifiques, à l'image de celles décrites à Vacqueyras ou Châteauneuf-du-Pape. La plupart de ces fêtes datent des années 1970, époque où l'interprofession était en pleine structuration. Ainsi, juillet 2019 a vu la 37<sup>e</sup> édition de la fête des Vins de Violès (Vaucluse) et la 45<sup>e</sup> édition de la fête du vin de Cairanne (Vaucluse). Selon les cas, ces fêtes proposent des attractions foraines, des marchés provençaux ou d'autres animations. L'été se conclut, le 31 août à Avignon, avec le « Ban des vendanges », fête de lancement des vendanges dans les Côtes-du-Rhône, qui en était en 2019 à sa 24<sup>e</sup> édition, avec une grande fête populaire au rocher des Doms à Avignon. La suite de la saison propose des animations thématiques autour des vendanges, tandis que le dernier week-end, en octobre, s'achève par un marathon dans les vignes.

La diversité des événements proposés témoigne de la richesse des initiatives relatives au patrimoine viti-vinicole des Côtes-du-Rhône. Dans certains cas, il s'agit évidemment d'inventions récentes, fruit d'une politique de valorisation qui suit des modes plus globales et connues d'autres régions (articulation entre viti-viniculture et art, organisation d'événements sportifs...), mais dans de nombreuses fêtes, au bout de trois décennies, la transmission s'opère de manière intergénérationnelle, ce qui justifie une reconnaissance en termes de patrimoine culturel immatériel.

### **I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique**

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Français, provençal

### **I.7. Éléments matériels liés à la pratique**

#### *Patrimoine bâti*

À Villeneuve-lès-Avignon, l'église et les espaces du centre ancien sont utilisés et servent de cadre à la fête de Saint-Marc, tout comme, à Vacqueyras et à Châteauneuf-du-Pape, les châteaux et les ruelles des vieux villages servent d'écrin aux fêtes de la vigne et du vin.

Plusieurs événements organisés par l'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et Vallée du Rhône sont situés, à Avignon, dans les espaces patrimoniaux du palais des Papes et du rocher des Doms.

#### *Objets, outils, matériaux supports*

Le patrimoine matériel lié aux fêtes de la vigne et du vin varie selon les festivités observées.

Pour la fête de la Souche de Villeneuve-lès-Avignon, les éléments les plus importants sont la charrette décorée qui accompagne les défilés traditionnels, avec ses chevaux richement harnachés, les costumes comtadins, les « banastes », paniers en osier tressé contenant les 700 brioches vendues par la confrérie au profit de la fête, et les troncs anciens, qui servent pour les quêtes à la sortie de la messe.

À Vacqueyras, l'action des confréries est soutenue par leurs costumes et bannières. On doit aussi mentionner l'usage qui est fait d'une souche de vigne à l'issue de la messe.

Dans plusieurs caves et domaines associés aux fêtes de la vigne et du vin, des espaces muséographiques présentent les techniques et l'outillage liés à la culture de la vigne et à la production du vin (outils agricoles, tonneaux, matériel de vinification...).

## **II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT**

### **II.1. Modes d'apprentissage et de transmission**

L'apprentissage et la transmission de la participation aux fêtes se font au sein des familles, principalement dans les familles vigneronnes, mais aussi dans le reste des communautés villageoises impliquées dans l'organisation des fêtes.

Les syndicats de vignerons sont aussi impliqués dans l'organisation et le renouvellement des fêtes.

L'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et Vallée du Rhône participe à l'apprentissage et à la transmission de la culture vigneronne locale.

### **II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission**

À Villeneuve-lès-Avignon, les organisations impliquées sont la confrérie de Saint-Marc, la Ville, qui attribue des subventions, les groupes de danse traditionnelle invités et la chorale. Il faut ajouter à ces acteurs principaux de la fête les vignerons qui viennent exposer et vendre leurs productions sur le marché aux vins.

À Vacqueyras, une association spécifique, le comité de la fête des Vins, s'occupe de transmettre la culture festive du vin.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

À Châteauneuf-du-Pape, la Ville est impliquée (service du patrimoine) ainsi que le syndicat des vigneron.

À l'échelle plus globale de l'appellation, l'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et Vallée du Rhône fédère tous les acteurs et propose un calendrier festif général recensant les différents événements du territoire.

### III. HISTORIQUE

#### III.1. Repères historiques

##### **La fête de Saint-Marc ou *festo de la souco* de Villeneuve-lès-Avignon**

La fête de Saint-Marc, célébrée traditionnellement le 25 avril, trouve ses origines dans les antiques fêtes païennes. En Gaule, le culte de Bacchus, dieu romain de la vigne et du vin, était répandu jusqu'en Provence, dès alors pays de vignes. Cette divinité romaine et ces manifestations sont issues de la mythologie grecque, Dionysos et les Dionysies.

La Saint-Marc s'apparente aux fêtes romaines dites des *Robigalia*, en l'honneur de Robigo, divinité invoquée afin de préserver le blé de la nielle, ou rouille des plantes.

Le poète latin Ovide (- 43 av. J.-C. – 18 apr. J.-C.) relate l'essentiel de cette cérémonie dans ses *Fastes* : « *Robigos et sa parèdre Robigo pouvaient nuire aux céréales ; ils possédaient le pouvoir de provoquer la "rouille", ennemie de Cérès (déesse des moissons). Leur fête, célébrée le 25 avril, honorait ces divinités dans un bois sacré sur la via Claudia, au nord de Rome, au-delà du pont Milvius. Il fallait apaiser ces divinités terribles par l'immolation d'un chien roux. Le flamme (prêtre) de Quirinus (divinité romaine) invitait la rouille (Robigo) à (...) frapper plutôt les armes que les blés* ». Il souhaitait que la menace céleste s'en prenne plutôt à ce qui est nuisible aux hommes qu'aux récoltes, indispensables pour vivre.

Les traces les plus anciennes de la confrérie de Saint-Marc remonteraient au XI<sup>e</sup> siècle. Sans doute aura-t-elle remplacé une fête païenne inspirée des Saturnales, ou fêtes de Bacchus, où l'on dansait autour du feu dans la plus grande liberté. Par ailleurs, la danse des Brandons, la *pegoulado* provençale et les rondes autour des feux de la Saint-Jean se rapportent à l'antique culte du feu. Dès le début du christianisme, l'Église s'est associée à cette fête. Elle fut dédiée alors à saint Marc l'évangéliste (mort à Alexandrie en l'an 63), en sa qualité de patron des vigneron. On rattacha la vigne et le vin aux prières et aux rogations, processions pour demander la pluie, un temps clément et attirer la bienveillance divine sur les récoltes à venir.

La confrérie de Saint-Marc a pour but le maintien du culte de saint Marc. Autrefois, les confrères sillonnaient les vignes pour surveiller la croissance des ceps, des sarments et des futurs raisins. On peut comparer cette fête à d'autres vénérant saint Eloi, patron des maréchaux-ferrants, puis protecteur des bêtes de labour, saint Roch, patron des paysans, ou saint Jean, patron des moissonneurs et du renouveau des saisons.

En 1745, l'abbé Soumille rapporte dans son journal : « *25 avril. - Il a fallu chanter deux grand-messes à cause de la procession de Saint-Marc ; depuis près de dix-sept ans que je suis au chapitre, le cas n'était pas arrivé* ». Avant la révolution française de 1789, la fête figurait parmi les quatre grandes processions annuelles se déroulant à Villeneuve. La participation était générale, comprenant les chanoines, le clergé, les confréries de pénitents, l'abbé de Saint-André, les autorités civiles et militaires. La confrérie avait pour usage de se réunir dans une chapelle, dédiée à saint Marc, située dans un immeuble privé à l'angle de la rue de la Foire et de la rue Marcel-Fabrigoule.

En 1703, François de Posquière, gentilhomme né à Aramon en 1660, crée la confrérie de l'Ordre de la Boisson de l'Étroite Observance, avec l'aide d'un Villeneuvois de souche, François Mourgier, officier dans le 1<sup>er</sup> régiment des mousquetaires. Le but était « d'honorer les plaisirs de la table en

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

payant un large tribut au bon goût, à la délicatesse de ton et à l'élégance des manières ». Les fêtes étaient célébrées dans la gentilhommière de Ripaille, aujourd'hui la Magnaneraie. De 1703 à 1707, les *Nouvelles de l'Ordre de la Boisson* furent le premier journal du département de Vaucluse, imprimé à Avignon chez Museau Cramoisy.

À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle apparaît l'appellation « Côtes-du-Rhône ». Après la révolution de 1789, les grands domaines religieux disparaissent, laissant la place à de nombreux propriétaires. Au XIX<sup>e</sup> siècle, bien que la vigne ne soit plus d'un rendement élevé, elle prospérait encore dans de nombreux terroirs. Mais l'arrivée de nombreuses maladies des plantes comme le phylloxéra (1870-1880), l'oïdium, la cochilis, le pourridié, le black-rot et le mildiou en ont fait une agriculture délaissée au profit des arbres fruitiers. De plus à Villeneuve, en 1840, une partie des digues protégeant les terres du Rhône est emportée par les eaux. Les inondations successives de 1856, 1886, 1896, et 1900 viendront à bout des vignes de la plaine. De nos jours, on ne produit presque plus de vin à Villeneuve-lès-Avignon. En revanche, les bons crus abondent aux alentours ; la meilleure façon de leur rendre hommage est de célébrer saint Marc, en l'accompagnant d'un marché aux vins des Côtes-du-Rhône gardoises.

Durant les périodes de guerre, la fête de Saint-Marc a toujours eu lieu, mais les festivités étaient réduites et les brioches confectionnées avec des farines de maïs, de seigle ou de méteil, donnant des galettes plates et dures comme des *cacho-dènt* (« casse-dents »).

### **La fête des Vins de Vacqueyras**

La fête des vins de Vacqueyras est une fête d'origine récente, fondée en 1972 sur une idée du syndicat général des Côtes-du-Rhône qui cherchait « un cobaye », c'est-à-dire un village acceptant de tester une nouvelle formule de célébration festive de la vigne et du vin. Il convient de signaler ici l'action de Maurice Seignour, courtier en vins de Vacqueyras, mais aussi maire du village et président du syndicat des vignerons.

La première année, la fête avait été programmée au printemps et l'idée était de réunir plusieurs villages pour instaurer une fête tournante à la manière des « Saint-Vincent tournantes » de la Bourgogne ou du Beaujolais. Mais seul Vacqueyras a été intéressé pour poursuivre cette initiative, et la fête a été déplacée dès la deuxième année au 14-Juillet.

En 1990, Vacqueyras passe en « cru » et la fête souhaite rassembler les crus des Côtes-du-Rhône, ce qu'elle fait jusqu'en 2015. Des appellations « Côte-du-Rhône Villages » (Sablet, Vacqueyras) et des crus (Gigondas, Châteauneuf-du-Pape) participent pendant cette période.

Depuis 2015, la fête est limitée aux vignerons de Vacqueyras : environ vingt domaines y participent sur les cinquante que compte le village.

### **La fête de la Véraison à Châteauneuf-du-Pape**

La fête de la Véraison a été fondée en 1984. Il s'agit donc, comme pour la fête des vins de Vacqueyras, d'une fête récente, correspondant à une volonté de développer la notoriété de l'appellation et le négoce du vin. La fête est rapidement devenue une tradition, du fait de l'engouement général concernant les animations médiévales et les reconstitutions historiques. L'aspect médiéval de la fête assure une ambiance familiale, ce qui ne pourrait être le cas pour une fête consacrée uniquement à la célébration du vin.

Concernant l'évolution de la fête de la Véraison, plusieurs informateurs considèrent qu'il y a eu des changements dans les animations proposées. Lors des premières éditions, des animations très spectaculaires telles que des montreurs d'ours, de faucons ou d'aigles avaient été programmées. Le durcissement des normes de sécurité rend impossible l'organisation de certains spectacles.

### **Autres fêtes en vallée du Rhône**

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'historique de la plupart des fêtes est récent, depuis les années 1970 et 1980, répondant à une volonté de l'interprofession de faire connaître les productions viti-vinicoles locales.

### III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

À Villeneuve, l'enquête permet de repérer quelques adaptations de la pratique : à partir des années 1990 sont apparus les chevaux tirant la charrette, puis cet aspect a régressé et il y a moins de chevaux aujourd'hui. Autre adaptation, la confrérie a pu obtenir une vigne, par un bail consenti par la mairie en 2011, qui sert de lieu central à la fête. Cela correspond au fait que Villeneuve n'est plus un terroir de production vinicole. Les intronisations et les médailles qui sont données depuis vingt-cinq ans aux confrères suivent une mode inspirée par d'autres confréries vigneronnes.

À Vacqueyras, la principale évolution de la fête date de la fin des années 1980, avec l'organisation du « repas gastronomique » qui a attiré environ 800 personnes en 2019. Le prix de ce repas est de 55 euros par personne, mais il est l'occasion de déguster de nombreux crus, puisque 1000 bouteilles sont débouchées par les salariés employés pour l'occasion par un traiteur.

À Châteauneuf-du-Pape, il est intéressant de constater comment une fête liée à la vigne et au vin emprunte au genre de la fête médiévale pour animer le village. Tous les éléments de la fête médiévale sont présents.

Sur un plan plus général, il faut noter la vitalité et l'imagination des organisateurs de fêtes de la vigne et du vin en basse vallée du Rhône, qui empruntent au monde de l'art ou au monde du commerce de nombreuses idées permettant de renouveler leurs événements festifs.

## IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

### IV.1. Viabilité

#### *Vitalité*

La vitalité des fêtes de la vigne et du vin dans la basse vallée du Rhône est marquée par deux facteurs complémentaires :

-à l'échelle locale : continuité des fêtes dans différents villages, parfois depuis le XIX<sup>e</sup> siècle comme à Villeneuve-lès-Avignon, parfois depuis plusieurs décennies comme à Vacqueyras et à Châteauneuf-du-Pape ;

-à l'échelle globale de l'appellation : travail de valorisation engagé et maintenu par l'interprofession et les acteurs de la filière viti-vinicole.

#### *Menaces et risques*

À Villeneuve-lès-Avignon, les menaces signalées concernent le risque de récupération de la fête ou d'éléments de la fête par des organisations extérieures à la confrérie. La confrérie a été confrontée à des tentatives municipales de récupération de la fête, puis à des initiatives d'autres villages qui s'inspirent du rituel de la souche. La confrérie considère qu'il s'agit d'un vol de propriété dans la mesure où le modèle original de la fête de la Souche est originaire de Villeneuve.

À Vacqueyras, aucun risque particulier n'a été mentionné.

À Châteauneuf-du-Pape est signalé le fait que le durcissement des normes de sécurité rend difficile l'organisation de certaines activités, notamment autour de la présence d'animaux.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

### IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

#### *Modes de sauvegarde et de valorisation*

La mise en valeur des fêtes de la vigne et du vin en basse vallée du Rhône est principalement assurée par l'interprofession qui organise des événements communs, encourage les événements particuliers organisés par les vignobles et les caves, et publie un calendrier « Vignobles en fête » en version papier et sur son site Internet.

#### *Actions de valorisation à signaler*

À Villeneuve, une exposition a été organisée en 2013 pour commémorer le centenaire des Jeux floraux félibréens qui avaient mis la fête de Saint-Marc à l'honneur en 1913. Des cycles de conférences sont régulièrement organisés, ainsi que des expositions (vieux outils, costumes).

À Vacqueyras, la valorisation s'effectue par le biais du jumelage avec la ville belge de Herve et le travail des confréries. Un cep de vigne a été planté dans la ville de Herve.

À Châteauneuf-du-Pape, la fête de la Véraison s'insère dans un vaste ensemble de manifestations promotionnelles, en lien, d'une part, avec le festival de théâtre d'Avignon et, d'autre part, avec des salons professionnels viti-vinicoles.

#### *Modes de reconnaissance publique*

La fête de Saint-Marc de Villeneuve-lès-Avignon est présentée dans *La France en fêtes*, ouvrage de Jean-Pierre Pernaut, qui lui a consacré une émission télévisée.

Pour toutes les fêtes de la vigne et du vin en vallée du Rhône, les vins fêtés sont reconnus par un dispositif AOC.

France 3 Provence-Alpes-Côte d'Azur a consacré un film, le 21 avril 2013, à la fête de Saint-Marc et aux cent ans de la venue de Frédéric Mistral à Villeneuve [<https://france3-regions.blog.francetvinfo.fr/vaqui/2013/04/15/bande-annonce-vaqui-a-villeneuve-les-avignon.html>]

### IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

Les associations organisatrices des fêtes de la vigne et du vin en basse vallée du Rhône sont en discussion constante avec les communes et les acteurs de l'interprofession en vue de pérenniser les fêtes par la mise en place de calendriers communs. Le « Ban des vendanges » organisé chaque année à Avignon permet de rassembler les principaux acteurs et de prévoir la programmation d'une année sur l'autre.

À Vacqueyras, le syndicat des vignerons a commandé un film pour les trente ans de l'appellation « Vacqueyras cru classé » à la compagnie Film Colombe production (Avignon).

### IV.4. Documentation à l'appui

#### *Récits liés à la pratique et à la tradition*

- Théodore AUBANEL, félibre : lettre du 10 mai 1870 à la comtesse du Terrail, éditée dans Serge BOURRELINE (pseud. de Théodore Aubanel), « *Lettres à Mignon* », *correspondance inédite du poète Théodore AUBANEL et de Mme la Comtesse du T\*\*\**, Avignon, Aubanel frères, 1899.
- Joseph ROUMANILLE, « Au grand Sant Marc de Vilo-Novo », dans *Armana provençau*, Avignon, Librairie Roumanille, 1872, p. 33-34.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Abbé SOUMILLE, *Journal*, éd. par M. A. Coulondres, Villeneuve-lès-Avignon, Association Villeneuve Diffusion, 1994.
- Thomas DAVID : article dans *L'Aïoli* du 7 mai 1892 et *Vilo-Novo Moun País*, Villedieu, impr. Macabet, 1903.
- Bruno EYRIER : *Raconte, Memòri e pouèsio*, Marseille, Éditions Prouvènço d'aro, 2001.
- Archives privées de la confrérie de Saint-Marc de Villeneuve-lès-Avignon, conservées en 2019 par Christiane Cabeza-Eyrier, présidente de la confrérie, 15 rue de la Foire, 30400 Villeneuve-lès-Avignon. Les documents les plus anciens remontent à 1745 (journal de l'abbé Soumille) et 1892 (texte de Thomas David).

### *Inventaires réalisés liés à la pratique*

Jean-Pierre PERNAUT a réalisé un inventaire des fêtes en France, qui a donné lieu à la réalisation d'un ouvrage qui évoque la fête de la Souche : *La France en fêtes*, Paris, Éditions Michel Lafon, 2008, p. 88-89.

### *Bibliographie sommaire*

BAILLY (Robert), *Histoire de la vigne et des grands vins des Côtes-du-Rhône*, Avignon, Comité interprofessionnel des Côtes-du-Rhône, 1978.

BENOÎT (Fernand), *La Provence et le Comtat Venaissin*, Avignon, Éditions Aubanel, 1975.

CLÉBERT (Jean-Paul), *Les Fêtes en Provence*, Avignon, Éditions Aubanel, 1982.

VILLENEUVE (comte de), *Statistique du département des Bouches-du-Rhône*, Marseille, Impr. Ricard, 1826.

### *Filmographie sommaire*

Serge Mayet a réalisé pour Sud TV Locale plusieurs reportages sur des éditions récentes de la fête des Vins de Vacqueyras (éditions 2011, 2012, 2018, 2019). En ligne :

<https://www.sud-tv-locale.org/reportagesvideo.php?reportage=VID141>

### *Sitographie sommaire*

- Fête de Saint-Marc :

<http://www.fetedesaintmarc.com>

- Fête des Vins de Vacqueyras :

<http://www.fetedesvins-vacqueyras.fr/#Accueil.A>

- Fête de la Véraison à Châteauneuf-du-Pape :

<https://www.chateauneuf.com/du-3-au-5-aout-fete-de-la-veraison>

<https://www.le-grand-pastis.com/fete-de-la-veraison-de-chateauneuf-du-pape/>

- Fête de la vigne et du vin :

<http://www.lafetedelavigneetduvin.com>

- Interprofession des vins d'AOC Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône :

<http://www.vins-rhone.com/fr/appellation>

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Compagnons des Côtes-du-Rhône :

[www.compagnonsdescotesdurhone.com](http://www.compagnonsdescotesdurhone.com)

### **V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS**

#### **V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche**

AVON Anthony, chargé de mission Patrimoine, Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 84230 Châteauneuf-du-Pape, 06 85 69 27 54, 04 90 83 53 94, [a.avon@orange.fr](mailto:a.avon@orange.fr)

BLANC Michel, ancien directeur du syndicat des vignerons du Châteauneuf-du-Pape, 84230 Châteauneuf-du-Pape, 06 07 87 02 25, [michel@chateauneuf.com](mailto:michel@chateauneuf.com)

BORIES Pascale, sénatrice du Gard, élue municipale à Villeneuve-lès-Avignon, confrère de Saint-Marc (intrônisation 2019), Mairie de Villeneuve-lès-Avignon, [P.bories@senat.fr](mailto:P.bories@senat.fr)

CABEZA-EYRIER Christiane, présidente de la confrérie de Saint-Marc, 15 rue de la Foire, 30400 Villeneuve-lès-Avignon, 06 11 70 44 35, [Christiane.cabeza@wanadoo.fr](mailto:Christiane.cabeza@wanadoo.fr)

CUSCUSA Sébastien, vigneron-récoltant, 25 rue Joseph-Ducos, 84230 Châteauneuf-du-Pape, 04 90 23 56 60, 06 03 49 48 81, [contact@domainelaconsonniere.fr](mailto:contact@domainelaconsonniere.fr)

VACHE Frédéric, vice-président du comité de la fête des Vins de Vacqueyras, 84190 Vacqueyras, [closdescazaux@wanadoo.fr](mailto:closdescazaux@wanadoo.fr)

#### **V.2. Soutiens et consentements reçus**

BORIES Pascale, sénatrice du Gard, 15 rue de Vaugirard, 75291 Paris cedex 6

BOUAD Denis, président du Département du Gard, 3 rue Guillemette, 30044 Nîmes cedex 9

BUZANCAIS Louis, président des Compagnons des Côtes-du-Rhône, Châtelet du Pont d'Avignon, Rue Ferruce, 84000 Avignon

CABEZA-EYRIER Christiane, présidente de la confrérie de Saint-Marc, 15 rue de la Foire, 30400 Villeneuve-lès-Avignon

CELLIER Anthony, député de la 3<sup>e</sup> circonscription du Gard, Assemblée nationale, 126 rue de l'Université, 75355 Paris 07 SP

CESARINI Jean-François, député de la 1<sup>e</sup> circonscription du Vaucluse, Assemblée nationale, 126 rue de l'Université, 75355 Paris 07 SP

DELGA Carole, présidente de la Région Occitanie, Hôtel de Région, 201 avenue de la Pompignane, 34064 Montpellier cedex 2

FOUILLOY JULIEN Isabelle, administratrice du Centre des Monuments nationaux, Oppidum d'Entremont, 960 avenue Fernand-Benoît, 13090 Aix-en-Provence

JACQUIER Franck, président Provence-Languedoc des Disciples Escoffier, C/O M<sup>me</sup> Chantal Peter, 25 chemin des Tuileries, 84440 Châteauneuf-de-Gadagne

LAMBERT Gilles, président du comité de la fête des Vins, courtier en vin, 7 chemin des Fontaines, 84190 VACQUEYRAS, + 33 (0)4 90 61 44 44, + 33 (0)6 08 63 71 58, [courtagelambert@orange.fr](mailto:courtagelambert@orange.fr)

OUDJANE Karim, directeur de France Bleu Vaucluse, 25 rue de la République, BP 320, 84021 Avignon

ROUBAUD Jean-Marc, maire de Villeneuve-lès-Avignon, Hôtel de Ville, 2 rue de la République,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

BP 45, 30404 Villeneuve-lès-Avignon

SOULIE Frédéric, journaliste bilingue, FR3, 2 allée Ray-Grassi, 13271 Marseille cedex 8

VACARIS Patrick, président de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon, 04 90 84 48 04

VERGIER Bernard, président CPME 84, 4-6 avenue de la Reine-Jeanne, BP 60903, 84090 Avignon cedex 9

### VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

#### **VI.1. Rédacteur(s) de la fiche**

FOURNIER Laurent-Sébastien, maître de conférences HDR, Aix-Marseille-Université, [Laurent.fournier@univ-amu.fr](mailto:Laurent.fournier@univ-amu.fr)

#### **VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré**

FOURNIER Laurent Sébastien, maître de conférences HDR, Aix-Marseille-Université

#### *Lieux(x) et date/période de l'enquête*

Villeneuve-lès-Avignon (Gard), Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape et Avignon (Vaucluse), mars-octobre 2019

#### **VI.3. Données d'enregistrement**

##### **Date de remise de la fiche**

12 novembre 2019

##### **Année d'inclusion à l'inventaire**

2019

##### **N° de la fiche**

2019\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00448

##### **Identifiant ARKH**

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk25l</uri>