



BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - FLASH

LA CITE DU VIN RHODANIEN

L'EDITO DE LA REDAC'

Gentes Dames, Messires,
Vous nous faites
l'honneur d'apprécier
les vins de la vallée du
Rhône.

Vous aimez ces vins. Et bien, « *Liège au Fil du Rhône* » a l'immense plaisir de vous annoncer une ouverture, et non des moindres, dans un lieu historique. Son nom :

« *le Carré du Palais* ». Il s'agit du nouveau complexe

oenotouristique des Côtes du Rhône à Avignon. Idéalement situé, à côté du Palais des papes, ce lieu a vocation à accroître la notoriété de nos vins préférés.

Alors, si vous êtes dans la région à partir du 10 avril prochain, ne manquez pas de découvrir ce lieu, tant historique qu'à vocation pédagogique et œnologique !



Le Carré du Palais, Avignon



Oenotourisme



Le Carré du Palais à Avignon ouvre le 10 avril 2017!

LA CITE DU VIN RHODANIEN

Plusieurs fois reporté, notamment pour cause de travaux, le projet de cité du vin rhodanien se concrétisera par son ouverture le 10 avril prochain.

Localisé dans l'ancien Hôtel Calvet de la Palun, ancien siège régional de la Banque de France, le « Carré du Palais » est idéalement situé puisqu'il se trouve à quelques pas du palais de Papes.

Construit en 1789, il est l'un des derniers hôtels construits dans l'Avignon propriété pontificale.

Selon André Breton, le bâtiment "constitue une excellente



réminiscence du château du Petit Trianon". Voilà qui en donne un avant-goût !

Le « Carré du Palais » est le nom choisi par Inter Rhône pour son complexe

oenotouristique. Le nom représente ce que le bâtiment est, et sa localisation. La représentation (ci-dessus) montre bien le quadrilatère, lequel est situé à côté du palais des Papes.



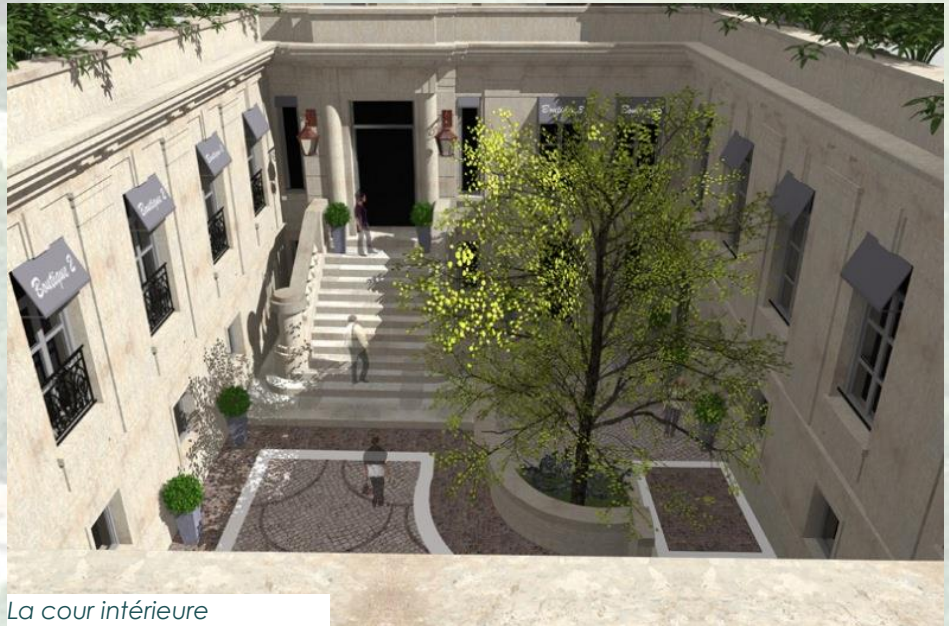


Nous le voyons, l'ambition d'Inter Rhône avec cette Cité du Vin Rhodanien, est de devenir, selon Eric Rosaz, délégué général, « l'ambassade de nos vins et du savoir-faire des vignerons de la vallée du Rhône ».

Aménagement Plus

concrètement, le rez-de-chaussée et le sous-sol (permettant de stocker 9.000 bouteilles), qui font face au palais des Papes, hébergeront le bar à vins œnotouristique, des salles de dégustation et de stockage des bouteilles. D'ici l'été, l'étage devrait être prêt. Cet étage, pourvu d'une vaste terrasse avec vue sur la plage de l'Horloge, accueillera un restaurant éphémère, mené par Bruno d'Angelis. En outre,

on y trouvera une école des vins de la vallée du Rhône et des salles de séminaires. Eric



La cour intérieure

Rosaz précise aussi que « les appellations de la vallée du Rhône seront représentées dans toute leur diversité ».

Au-delà du vin, Inter Rhône ambitionne qu'une partie du bâtiment de 2.350 m², attache de l'importance aux produits rhodaniens. Ainsi, huit boutiques mettront en exergue des produits fermentés, comme le pain, le thé, le café, le chocolat,...





L'Investissement

Pour arriver à son objectif, Inter Rhône a trouvé des investisseurs. Au-delà du financement extérieur et de la gestion par ces derniers (restaurant, bar à vins, résidence para-hôtelière), l'école du vin sera, par contre, gérée par Inter Rhône.

Le coût total du projet, acquisition et réhabilitation comprises, s'élève à 7,7 millions €. Sur ce montant, Inter Rhône participe à concurrence de 2,7 millions €.

Au niveau de l'emplacement, Inter Rhône estime qu'il est stratégique car il attire annuellement environ 600.000 visiteurs. Ce projet s'inscrit donc dans le développement de l'œnotourisme et vise à la



La terrasse intérieure

valorisation des appellations des Côtes du Rhône.

R

Cet objectif est d'ailleurs confirmé par le président d'Inter Rhône, Michel Chapoutier : « Le but de la Vallée du Rhône, c'est de devenir leader » ! Un vrai défi pour les années à venir ! Et lorsque l'on sait que cette ouverture coïncide avec un autre grand événement de la région pour les professionnels : « Découvertes en vallée du Rhône ».. Le succès est aussi, parfois, une question d'opportunités..

<http://www.carredupalaisavignon.com/>

Bulletin de liaison de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône

Editeur responsable : Pierre LUTHERS - pluthers@enjeu.be

Rédaction : Didier MAES

