



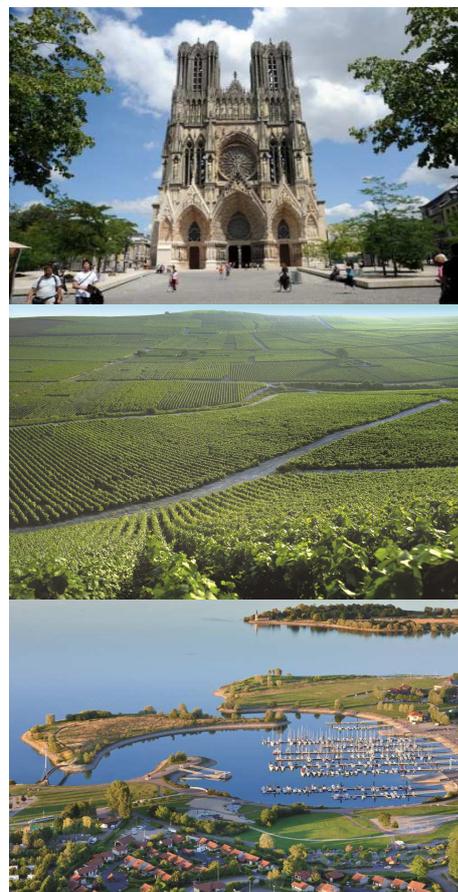
Comité Départemental du Tourisme
de la Marne



Dites Nous Tout Production
Jeunes Talents TV

Présentent

Les Jeunes Talents du Tourisme de la Marne



© P. Bourguignon, J.K. Graber, C. Manquillet



Office du Tourisme d'Épernay

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

Sommaire

La Champagne, la Marne	page 3
Note d'intention	page 4
Le Concept Jeunes Talents	page 5
Le Déroulement	page 6
Contacts	page 10
La Presse en parle	page 11

La Champagne, la Marne

Terre de grands espaces aux vastes horizons, vignoble de Champagne au nom magique, terroir contrasté entre forêts, vignes, et lacs, la Marne est un territoire unique, presque sacré, qui invite chaque jour à la découverte.

Situé aux portes de Paris, à 45 minutes en TGV de la capitale, le département jouit d'une diversité de paysages et de sites touristiques marqués d'une longue tradition locale.

Cathédrales, basiliques et sites classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO font de **Reims** et de **Châlons-en-Champagne**, deux cités incontournables.

Au cœur du vignoble, **Epernay** se pose en véritable Capitale du Champagne, avec son dynamisme et sa vivacité.

La généreuse nature est partout avec les splendides forêts d'Argonne, le **Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims** et l'immense **Lac du Der...**

Mais c'est aussi le département d'un **vignoble unique au monde**, celui du **Champagne** : les paysages de vignes sont grandioses et les possibilités de découvrir la vigne et le vin innombrables.

Récemment, le Comité Départemental du Tourisme de la Marne a innové touristiquement, en lançant son réseau de « **Greeters** » : ces habitants passionnés par leur territoire qui partagent leurs endroits préférés avec les touristes.

Conscients des atouts du territoire, certains ont osé relever le défi, et se sont lancés dans l'activité touristique, avec pour but de faire découvrir aux nombreux visiteurs la beauté et la richesse de la Marne.

Hébergements, restauration, activités de loisirs et de découverte ... de nombreux métiers pour accueillir les touristes !

La Marne s'attache à façonner un territoire aménagé durablement pour mieux vivre, respecter son environnement, garantir un patrimoine pour les générations futures.

Véritable pépinière de jeunes talents, la Champagne, la Marne est le berceau d'une extraordinaire diversité de produits et de savoir-faire, qu'il semble indispensable de mettre en avant.

Note d'intention

Les Jeunes Talents du Tourisme de la Marne, c'est l'occasion de promouvoir le territoire, les produits du terroir, les activités artisanales, culturelles, sportives de sensibiliser le public à la nature, à l'environnement, au développement durable, aux produits de qualité mais aussi de **mettre en avant les prestataires touristiques qui ont créé et innové dans ce secteur.**

Aller à la découverte du patrimoine naturel, des produits agricoles et gastronomiques, des métiers et savoir-faire. Mettre en avant la richesse et la diversité du terroir et du territoire comme partie essentielle du patrimoine culturel.

Valoriser le territoire et le terroir en tant que bien commun et lien social qui créent la valeur et la richesse culturelle et patrimoniale de notre pays.

Outil de communication par excellence, cet évènement mobilise le public et les médias, avec pour ambition de faire découvrir la richesse touristique du département de la Marne (le patrimoine culturel, naturel, architectural, les savoir-faire) à travers ses professionnels.

Et pour but de récompenser les démarches innovantes des prestataires touristiques.

Ce concept, tourné vers l'avenir, répond à l'intérêt du grand public pour les valeurs, mais aussi à son attachement au territoire, son souci de préservation et de transmission. Pléthore de jeunes talents fleurissent aujourd'hui un peu partout faisant preuve d'originalité, d'innovation, de création, de passion, et étant prêts à assurer la relève.

Cette opération permet de promouvoir les produits viticoles et gastronomiques, les activités artisanales, naturelles et de loisirs, et de sensibiliser le public aux charmes de la Champagne, la Marne.

Hébergeurs, Restaurateurs, Entrepreneurs, Viticulteurs, Artisans ... autant de jeunes talents qui seront au cœur de cet évènement.

Toute une « Génération de Jeunes Talents » débordant d'idées, de créativité et d'initiatives qui n'a pour seule ambition que celle de faire découvrir la richesse de notre pays (le patrimoine culturel, naturel, artisanal, architectural ...).

Le Concept Jeunes Talents

Animateur, Journaliste et Producteur, Rémi Castillo a animé des émissions de radio sur plusieurs stations : de Radio Tour Eiffel à RTL, en passant par Sud Radio et œuvré sur différentes chaînes de télévision, de France 2 à M6, ou France 3 ...

Lassé de ne recevoir que des personnalités, car il est convaincu qu'il est important de découvrir et de faire découvrir au public des talents inconnus, il crée sa structure.

Ainsi, depuis 9 ans, Rémi Castillo et son équipe s'attachent à mettre en valeur et à faire découvrir au public les talents de demain.

Cette volonté s'est renforcée au fil des années jusqu'à devenir un concept décliné dans plusieurs univers... En effet, après la télé, le cinéma et la musique récompensés à travers "les jeunes talents de l'année", l'artisanat, le sport, la chanson, le vin, la musique classique, le rire, la radio, le champagne et dernièrement le tourisme sont venus enrichir la famille.

Ainsi, de nombreux évènements, spectacles, cérémonies, concours ... ont été créés au fil des années avec toujours pour vocation de valoriser et promouvoir les jeunes talents. Et, depuis février 2012, la Web TV www.JeunesTalents.TV offre à ces passionnés la visibilité qu'ils méritent.

Plusieurs chaînes existent pour illustrer toutes ces manifestations : la chaîne des jeunes talents du champagne, du vin, du rire, du tourisme, de la radio, de la restauration Les jeunes talents ont la possibilité d'y poster directement leurs vidéos. Mais aussi, cette Web TV réalise gratuitement des reportages-vidéos sur site, pour mettre en valeur leur métier.

L'objectif du concept Jeunes Talents, c'est la découverte, la valorisation et l'accompagnement de nouveaux talents.

Les ***Jeunes Talents du Tourisme de la Marne*** constituent un nouveau maillon dans la découverte, la valorisation et l'accompagnement de nouveaux talents... Cette manifestation des jeunes talents a pour objectif premier de faire connaître ces amoureux de leur métier qui souhaitent le faire partager.

Le déroulement

La Conférence de presse

Afin de lancer officiellement la manifestation et ouvrir les candidatures, une Conférence de presse s'est tenue le jeudi 13 novembre 2014 dans les locaux de la « Chocolaterie Thibaut » dirigée par Xavier Thibaut, Lauréat 2012/2013.

Les Sélections

Les sélections des candidats seront effectuées en fonction des catégories et des critères définis ci-après.

Les inscriptions ont lieu entre le 13 novembre 2014 et le 13 janvier 2015, en partenariat avec les offices de tourisme.

Les Catégories :

- Jeunes Talents « Champagne et Oenotourisme » : activités liées à la découverte du champagne, de dégustation, de visites de caves...
- Jeunes Talents « Hébergements, Gastronomie et Produits du Terroir » : Hôteliers, Gîtes, Chambres d'hôtes, Producteurs du terroir, Restaurateurs ...
- Jeunes Talents « Activités culturelles / naturelles / artisanales et de loisirs » : monuments, musées, nature et artisanat ...

Les Critères :

- Etre âgé de moins de 50 ans
- Avoir moins de 10 ans d'activité
- Elaborer et/ou concevoir son produit
 - justifier d'un réel savoir-faire
 - être dans une démarche liée à la qualité et à la créativité
 - être dans une démarche durable

Tout cela dans le respect de son terroir et dans le respect de la tradition.

Les membres du Jury

- Gérard Baud, Œnologue, Chroniqueur et Critique gastronomique de TF1
- Hélène Berthaut, DIRECCTE Champagne-Ardenne
- Charles Antoine de Fougeroux, Président des Biscuits Fossier
- Philippe Harant, Directeur du Comité Départemental du Tourisme de la Marne
- Ann de Keyser, Champagne Nicolas Feuillatte
- Jérémy Kiffel, Radio Happy FM
- Pierre Labat, Président de l'Union départementale des offices de tourisme de la Marne
- Didier Lépiessier, Président départemental et régional des Logis de France
- Didier Lauret, Chargé de mission auprès d'Atout France
- Emmanuel Martin, **Gérant** du Parc Nature de Sept Saulx
- Frédérick Nebout, Directeur de l'Office de Tourisme d'Epernay 'Pays de Champagne'

Liste des présélectionnés et choix des finalistes par catégorie

En janvier, le jury se réunira pour déterminer les 3 finalistes de chaque catégorie.

Les reportages-vidéos

En février, chaque jeune talent finaliste fera fait l'objet d'un reportage vidéo présentant son activité, son domaine, son produit afin de faire partager sa passion, son métier, son savoir-faire.

Ces reportages seront offerts à chaque finaliste et seront en ligne sur :
<http://www.jeunestalents.tv/>

Le public

En février, une rencontre avec le public réunissant les finalistes ser organisée à l'office de Tourisme d'Epernay 'Pays de Champagne', afin de permettre au Grand Public d'exprimer ses préférences.

Le passage devant le jury – Le Palmarès

Le jury se réunira de nouveau en mars. A cette occasion, chacun des 9 jeunes talents finalistes devra au cours d'une présentation de quelques minutes exposé son parcours et son activité. C'est à l'issue de cette réunion que le jury établira son palmarès.

La Cérémonie

La cérémonie qui honorera chaque catégorie d'un trophée (plus le prix du public) se tiendra le 13 mars pendant le Salon du Tourisme.

RETOUR EN PHOTOS SUR L'EDITION 2013



LES JEUNES TALENTS A TF1



RETOUR EN PHOTOS SUR L'EDITION 2014



Les Finalistes 2014



Les Lauréats 2014



Contacts



Dites nous tout – Jeunes Talents TV

119 bis rue Garibaldi

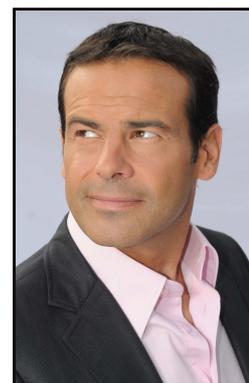
94100 Saint-Maur des Fossés

Tél. : 01.42.83.41.19

lesjeunestalestsdutourisme@gmail.com

dites.nous.tout@wanadoo.fr

Rémi Castillo



www.remicastillolesiteofficiel.fr



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

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

Comité Départemental du Tourisme de la Marne

Elodie Bier

Tél : 03 26 69 51 05

e.bier@tourisme-en-champagne.com

Contact Presse : Céline Dahan

Tél : 03 26 69 59 33

c.dahan@tourisme-en-champagne.com



La Presse en parle ...

4 RÉGION

SAMEDI 22 FÉVRIER 2014

L'ACTU EXPRESS

L'HOMME DU JOUR



FRANÇOIS THIRRIOT
Exploitant de cinéma, vivant aux « César »

« La vie de notre profession »

François Thirriot, le directeur général de la société Nord-Est Cinéma, propriétaire des cinémas Métropole et Tivernie dans les Ardennes, fait partie des professionnels qui votent aux « César ». Membre de l'Académie des Arts et Techniques du Cinéma, il est également président du SFTC, le syndicat français des théâtres cinématographiques, qui représente 718 écrans dans toute la France. Sans être pour autant très attaché à la notion de récompense, il prend son rôle avec sérieux. « C'est la vie de notre profession », dit-il.

CHARLEVILLE-MEZIÈRES

Deville y croit encore

Une délégation de Deville a été reçue au ministère du Redressement productif. À l'ordre du jour, la recherche d'une issue juridique pour qu'un repreneur potentiel n'ait pas à supporter le poids des contentieux liés à l'ancienne prison dans l'actif. Il faudrait pour cela transférer cette charge à la collectivité. Selon Bercy, c'est au ministre de la Santé que ce thème a été rapporté Vincent Guillaume pour l'intégrer.

TINGUEUX

Napoléon fêté en grande pompe

Hier après-midi, au Novotel de Tingueux, l'Association napoléonienne aquitaineoise a présenté son grand rendez-vous, « Tingueux Nîto Napoléon », prévu les 5 et 6 avril, autour du bicentenaire de la bataille de Boriss. Au menu, un programme faisant : spectacle son et lumière (avec la voix de Robert Hossein), feu d'artifice, reconstitution historique et campagne avec quelque 500 « reconquêteurs ».

LAON

La CGT sur le terrain

Union locale CGT de Laon a tenu sa commission exécutive en public hier à la mairie de Montcornet. La ville et le canton sont touchés par le marasme social qui frappe la Manufacture des textiles automobiles (MATI) avec une vague de chômage partiel qui se prolonge et la fermeture annoncée pour juin de l'usine Automont (72 salariés).

MARNE

Le tourisme a ses jeunes talents



De g à d : Jérôme Schmitt, Carole Benise, Rémi Castillo, Nacer Chennouf, Céline Martin-Prin et Sébastien Hiquet.

C'est une belle brochette de jeunes talents qui a été réunie, jeudi, chez Nicolas Feuillatte, sur les hauteurs de Chouilly. Pour la seconde année consécutive, un jury trié sur le volet, composé de professionnels du tourisme, de journalistes spécialisés et d'institutionnels, a planché sur un large éventail d'offres touristiques, toutes plus originales les unes que les autres.

Originalité et attractivité
Trois postulants ont d'abord été présélectionnés dans chacune des trois catégories (lire par ailleurs). Est ensuite venu le tour

du grand public, sollicité samedi dernier dans les locaux de l'Office de Tourisme d'Épernay « Pays de Champagne ».

Dernière étape avant la proclamation du palmarès, chaque candidat a passé le grand oral en développant son initiative devant un panel de connaisseurs, où avaient pris place notamment Rémi Castillo, animateur de la soirée, Frédéric Nebout, directeur de l'Office de Tourisme d'Épernay « Pays de Champagne », Philippe Hanant, directeur du comité départemental de tourisme de la Marne et Gérard Baud, oenologue, chro-

logue et critique gastronomique pour TF1.

De notre correspondante
MICHEL BRIS

Palmarès

Catégorie « Activités culturelles, sportives, artistiques et de loisirs » : Jérôme Schmitt avec « Le cabaret des étoiles »
Catégorie « Champagne et associations » : Sébastien Hiquet avec « Vitellus »
Catégorie « Hébergements, gastronomie et produits de terroir » : Nacer Chennouf avec l'Atelier Saint-Vincent.

Prix du Public : Céline Martin-Prin pour « Les Amies BARI Val d'Argonne »
Prix spécial du jury : Carole Benise pour « C'è Sans ».

Casting de greeters

Mercredi 18 et mercredi 19 mars, l'Agence de développement et de réservation touristique de l'Aisne organisera un casting auprès des habitants du département afin de recruter de nouveaux greeters. Le mot vient de l'anglais et le greeter, qui signifie « accueillir ».

Les greeters sont donc des bénévoles qui accueillent des visiteurs au cours d'une randonnée ou d'une balade conviviale dans leur village ou leur quartier, dont ils sont fiers et passionnés. L'Aisne, faite de 78 membres, poursuit son recrutement pour la 3^e année consécutive. Pour passer devant le jury, les habitants doivent obligatoirement s'inscrire sur www.paimolais.com, rubrique « Recruter les greeters ».



Dans l'Aisne, une femme greeter fait découvrir le Valois. Arrivez

21 % de chômeurs en moins ont été enregistrés en 2013 dans l'arrondissement de Saint-Mihiel en catégorie A. Sur l'ensemble du département, le chômage a augmenté de 4,5 %.

EN IMAGE DANS LA MARNE



Plus de 80 pompiers professionnels de Châlons-en-Champagne, Épernay, Reims et Vitry-le-François ont manifesté, hier à l'appel de la CGT, devant le SDIS de la Marne à l'agribière, pour obtenir davantage de grades d'adjoints dès cette année et continuer ainsi à exercer leurs responsabilités.

BEINE-NAURY

Les 58 salariés de Bosal occupent leur usine

Afin d'obtenir des conditions de départ décentes, les 58 derniers salariés de Bosal Le Repère occupent depuis jeudi leur usine, à Beine-Naury. Le 25 février, le tribunal de commerce de Reims doit prononcer la liquidation judiciaire de l'entreprise. En 2012, Le Repère avait été racheté par le groupe Bosal. Ce dernier qui compte 84 sociétés, a déposé pour l'exercice 2013 un bénéfice de 16 millions d'euros.

RETHEL

Opération possible pour Sonny

Le petit Sonny, âgé de 3 ans et atteint du syndrome de Lillie, sera opéré le mardi 8 avril en Espagne. Le chirurgien barcelonais vient de donner son feu vert au terme d'une consultation obtenue par l'association Sonnyre pour l'Espol. L'opération sera financée par les dons de nombreux Ardennais.

ARDENNES

Il inaugure un golf avant même de l'acheter

Février 2014. Le golf des Sept Fontaines, à Fagny, bat la tasse. Cinq salariés ne sont pas payés, la dette s'élève à 13 million d'euros, le spectre de la liquidation se profile sur l'équipement des époux Nicolas-Jean-Louis Petit. Il s'agit de la fin de la L&S, intervenant, il envisage de créer dans le parc un complexe immobilier de luxe. Il adresse alors un carton d'invitation pour célébrer l'inauguration du « Luxe » golf resort à... des Sept Fontaines. Problème : les Nicolle passent au tribunal de commerce le 13 mars, et rien n'est signé entre eux. « Une cession est en cours, elle devrait être votée par le tribunal le 13 mars », indique leur avocat Hamad Harit. Autre souci juridique, la gestion éphémère du golf des Fontaines par M. Petit, 60e député, aurait permis à ce dernier de récupérer le forfait « clients ». Les golfers actuels des Fontaines ont ainsi reçu l'invitation pour venir inaugurer le golf concurrent. L'opération pourrait être prêt à renouer le passé du site.

■ Jeunes Talents du Tourisme – Lauréats 2014

27 février 2014 | [Malika Najjar](#)

Les heureux lauréats Jeunes Talents du Tourisme 2014 ont été dévoilés le jeudi 20 février dernier dans le cadre prestigieux du Centre Vinicole du Champagne Nicolas Feuillatte. Ce sont 5 Jeunes Talents qui se sont vu récompensés.

C'est dans une ambiance chaleureuse et conviviale, en présence de tous les finalistes, du jury et des lauréats 2013, qu'a eu lieu le jeudi 20 février la remise des trophées des **Jeunes Talents du Tourisme 2014**.



Plus tôt, cette même journée, les 9 finalistes de l'édition 2014 avaient pu présenter leur parcours et leur activité devant les membres du jury.

Le palmarès a été dévoilé par Rémi Castillo (Jeunes Talents TV) et Philippe Harant (Directeur du Comité Départemental du Tourisme de la Marne).

Les lauréats 2014 sont :

- ▶ Catégorie Champagne-Oenotourisme : Sébastien HIGONET (Vinotilus)
- ▶ Catégorie Culture-Nature-Artisanat-Loisirs : Jérôme SCHMIT (Le Cabaret des Secrets)
- ▶ Catégorie Hébergements-Gastronomie-Terroir : Nacer CHENNOUFI (Auberge Saint Vincent)
- ▶ Prix Spécial du Jury : Carole DENIZE (C & Sens)

Un prix du Public a été également décerné, suite à la rencontre avec les jeunes talents à l'Office de Tourisme d'Épernay Pays de Champagne. Il a été remis à Céline MARTIN-PRIN (Les Aneries du Val Argonne).

Un grand bravo à tous ces jeunes entrepreneurs pour leur savoir-faire et leur créativité au service du développement de notre territoire et de ses valeurs touristiques.

Le grand public à la rencontre des Jeunes Talents du tourisme



Les Sparnaciens étaient invités dans les locaux de l'office de tourisme avenue de Champagne ce samedi pour y rencontrer de jeunes acteurs du tourisme.

Dans le cadre d'une opération de promotion organisée conjointement par l'office de tourisme d'Epemay Pays de Champagne, en partenariat avec Dites-Nous Tout Production et le Comité Départemental de Tourisme de la Marne, Rémi Castillo s'est attaché à mettre en valeur et à faire découvrir les talents de demain.

Les visiteurs ont ainsi pu jauger les concurrents avant de glisser leur bulletin de vote dans l'urne et désigner ainsi les lauréats du Prix du Public des Jeunes Talents 2014, parmi les finalistes désignés le 16 janvier dernier par les membres du jury : dans la catégorie « Activités culturelles, naturelles, artisanales et de loisirs », Jean-Pierre Damery (A l'allure champenoise), Emmanuel Renoir (Les montgolfières champenoises), Jérôme Schmitt (Le cabaret de secrets) ; dans la catégorie « Champagne et œnotourisme », Carole Denize (C & Sens), Malika Florance (La fine bulle), Sébastien Higonet (Vinotilus) ; dans la catégorie « Hébergements, gastronomie et produits du terroir », Caroline Ardouin (Elevage des Briards), Nacer Chennoufi (Auberge Saint-Vincent), Céline Martin-Prin (Les âneries EARL Val d'Argonne).

La remise des trophées des Jeunes Talents du Tourisme de la Marne se déroulera ce jeudi 20 février à 17 h 30 chez Nicolas Feuillatte. Ce jour-là, chacun des neuf finalistes devra présenter son parcours et son activité devant le jury.

FILIÈRE

CONCOURS Deuxième édition lancée pour les Jeunes talents du tourisme : que ceux qui pensent mettre en valeur la richesse touristique de la Marne préparent leur candidature !

Jeunes talents du tourisme cherchent héritiers

En 2014, les premiers lauréats du concours des Jeunes talents du tourisme (*lire encadré*) devront passer le flambeau.

L'an dernier, une cinquantaine de prestataires touristiques du département avaient envoyé un dossier de candidature pour intégrer une des trois catégories de cette manifestation : « Champagne et Œno-tourisme », « Activités culturelles, naturelles, artisanales et de loisirs » et « Hébergements, Gastronomie et Produits du Terroir ».

Réunis *en familles* à Hautvillers chez les chouchous du public 2013 - Julie et Mathieu Valade. Au 36... rue Dom Pérignon, les organisateurs ont lancé cette nouvelle édition, parrainée par le présentateur vedette du 13 heures de TF1 - Jean-Pierre Pernaut.

Le clou de cette configuration inaugurale est signé du chocolatier Xavier Thibaut, lauréat de la catégorie Gastronomie en 2013. La modélisation du visage de Rémi Castillo en chocolat - une exclusivité mondiale - a fait



La famille des Jeunes talents (tourisme et champagne) se réunit autour de Rémi Castillo (2^e à g.) et Philippe Harant, directeur du comité départemental du tourisme de la Marne (2^e à d.).

sensation : ce concept unique a vocation à être pérennisé, et nul doute que cela contribuera à mettre en lumière la valeur du concours Jeunes talents.

La famille s'agrandira fin mars

Pour Philippe Harant, directeur du Comité départemental du

tourisme de la Marne, l'objectif de ces Jeunes talents du tourisme est de mettre en valeur « ces gens qui se bougent pour dynamiser le tourisme dans le département, mais qui n'ont pas forcément ni les moyens, ni le temps, ni le savoir-faire pour se faire connaître ». Rémi Castillo, à la tête du concept Jeunes ta-

lents, souhaite que soient véhiculées « des valeurs d'authenticité, de générosité et d'humilité », et veut avant tout « avoir le sentiment d'apporter un accompagnement aux candidats ».

Car la force d'une « famille qui s'agrandit », ce sont les liens qui se renforcent entre ses membres. Les partenariats commerciaux et échanges d'idées ne sont qu'un échantillon des enfants spirituels nés pendant cette compétition !

Côté formalités de participation, il faudra compléter une fiche d'inscription, et l'envoyer par mail ou courrier avant le 11 janvier 2014 ; le jury se réunira cinq jours plus tard. Les heureux finalistes feront l'objet d'un reportage vidéo, puis seront présentés fin février. Début mars, une rencontre sera organisée avec le public, qui pourra exprimer sa préférence grâce à l'office de tourisme d'Épernay. Enfin, le concours livrera son verdict dans la deuxième quinzaine de mars.

Guillaume Perrin

LES LAURÉATS EN 2013

Catégorie Hébergements / Gastronomie / Terroir :

Xavier Thibaut - La Chocolaterie Thibaut

Catégorie Culture / Nature / Artisanat / Loisirs :

Jérôme Vard - La Tonnellerie de Champagne-Ardenne

Catégorie Champagne / Œno-tourisme :

James Richard-Finiaux - Aÿ éco Visite

Prix du public :

Julie et Mathieu Valade - Au 36... rue Dom Pérignon

Quelques impératifs de base pour espérer grossir les rangs des vainqueurs : il faut être âgé de moins de 50 ans, avoir moins de 10 ans d'activité, élaborer et/ou concevoir son produit, justifier d'un réel savoir-faire, être dans une démarche liée à la qualité et à la créativité et s'inscrire dans une démarche durable.

Jeunes Talents du Tourisme

L'office de tourisme d'Épernay Pays de Champagne annonce la 2^e édition des Jeunes Talents du Tourisme. L'opération menée en partenariat avec Dites-Nous Tout Production et le comité départemental du tourisme (CDT) de la Marne a pour objectif de montrer le dynamisme des prestataires touristiques qui ont fait le pari d'innover et de leur offrir de la visibilité. Ils ont concouru dans trois catégories : « champagne et œnotourisme », « hébergements, gastronomie et produits du terroir », « culture, loisirs, artisan ». Les membres du jury ont sélectionné, le 16 janvier dernier, les finalistes pour le Prix du public 2014. La liste figure sur le site : www.lesjeunestalentsdutourisme.com. Les internautes peuvent voter en ligne.

La remise des trophées des Jeunes Talents du Tourisme de la Marne se déroulera le jeudi 20 février dans les locaux du Champagne Nicolas Feuillatte.

Tourisme

Concours : dites-nous tout sur vos talents

Le Comité départemental du tourisme veut mettre en avant les prestataires touristiques innovants : il lance le concours des « Jeunes talents du tourisme de la Marne ». Une grande première en France.

Il est des rencontres dont on sait d'emblée qu'elles seront fructueuses : celle de Philippe Harant et de Rémi Castillo est de celles-là...

Philippe Harant dirige le Comité départemental de tourisme de la Marne et Rémi Castillo a créé « Dites-nous tout production », à la base du concept « Jeunes talents de l'année » et leur grande famille de l'artisanat, du sport, de la chan-

son, du vin, de la musique classique, du rire, de la radio et récemment, du champagne avec, depuis février dernier, la télé Web www.jeunestalents.tv

De son côté, le CDT a récemment mis en place son réseau de « Greeters », ces Marnais heureux de faire partager aux touristes leur opinion sur les atouts du département en matière d'hébergement, de restauration, de loisirs et de découvertes autour des métiers et du savoir-faire local.

Jean-Pierre Pernaut pour parrain

Forts de leur expérience, le CDT et « Dites-nous tout » sont tombés d'accord sur un projet : celui de bâtir un événement d'envergure pour valoriser encore davantage un département riche d'atouts exceptionnels avec en particulier son vignoble unique au monde, son patrimoine architectural reconnu au patrimoine mondial de l'Unesco, sa nature diversifiée entre forêts, plaines et coteaux.

Après un sondage positif auprès des intéressés, ceux qui



Rémi Castillo et Philippe Harant, les porteurs du projet.

déjà s'incrivent dans une démarche promotionnelle nouvelle, le concept « Jeunes talents du tourisme de la Marne » a été officiellement lancé et on en connaît les modalités, avec une annonce sympathique : Jean-Pierre Pernaut, dont on connaît la passion pour la promotion de nos régions, a accepté d'être le parrain de cet événement sans précédent : la Marne est en effet le premier département à se lancer dans cette opération.

Les modalités de participation

• **Critères** : être âgé de moins de 50 ans et avoir moins de dix ans d'activité. Elaborer et/ou concevoir son produit tout en justifiant d'un réel savoir-faire, dans une démarche liée à la qualité et à la créativité et en même temps durable, « tout cela dans le respect du terroir et de sa tradition ».

• **Trois catégories sont ouvertes** :

- 1 « Champagne et Oenotourisme »,
- 2 « Hébergements, gastronomie et produits du terroir »,
- 3 « Activités culturelles/naturelles/artisanales et de loisirs ».

• **Présélection** : parmi les candidats, un jury désignera, entre le 16 et le 31 janvier 2013, les 3 finalistes dans chaque catégorie.

• **Promotion** : du 1^{er} au 15 février, chaque finaliste fera l'objet d'un reportage vidéo présentant son activité, son produit, sa démarche.

• **Avis du public** : entre le 15 février et le 15 mars, des manifestations publiques permettront au public de donner son avis.

• **Palmarès** : il sera établi par le jury à nouveau réuni à mi-mars.

• **Remise des prix** : elle aura lieu à l'occasion du salon « Destination Marne » qui se tiendra du vendredi 15 mars au dimanche 17 mars au parc des Expositions de Reims.

• **S'inscrire** avant le 15 janvier 2013 sur lesjeunestalentsdu tourisme@gmail.com

Jeunes Talents du Tourisme : innovez, participez !

Après les Jeunes Talents du Champagne l'année dernière, c'est au tour des entreprises touristiques d'être mises à l'honneur dans la Marne, par un concours visant surtout à leur apporter... de la notoriété. Une touche de vacances avant l'hiver.

Par Pauline Godart

Ça se passe dans un drôle de bus garé derrière la cathédrale de Reims, mais c'est depuis Châlons que le Comité Départemental du Tourisme (CDT) a fait le déplacement. Et c'est même toute la Marne qui est concernée par ce concours des « Jeunes Talents du tourisme », organisé par une vedette de l'audiovisuel nommée Rémi Castillo, copain entre autres avec Patrick Sébastien et reconverti dans une web-TV où il met à l'honneur ses différents récipiendaires depuis 7 ans : jeunes talents de la radio, de la télé, du rire, du vin, de la restauration... Un pot-pourri de lauréats qui n'ont (presque) rien à voir entre eux, et qui a débarqué tout naturellement dans la Marne au printemps dernier avec sa déclinaison « champagne ». La plupart des festivités s'est alors tenue sur Épernay.

Congrès mobile

Cette fois-ci, c'est au tour de ceux qui s'investissent pour dynamiser le tourisme dans la Marne, secteur d'avenir et véritable « force vive », d'être récompensés. Le bus violet « Au-Delà de Chez Soi » accueillait ainsi le lancement officiel du concours et ne ca-

chait pas son intention d'y participer aussi : cet autocar-concept dispose en effet de 14 places assises depuis sa création il y a un an et demi, mais surtout d'une table de conférence à l'arrière, d'un grand écran, d'outils numériques et design, d'un frigo, d'un groupe électrogène et d'une autonomie complète pour la journée. Objectifs : partir au pied des vignes, se mettre au vert, tenir un séminaire, donner des cours de cuisine ou bien d'oenologie. Pile dedans !

Philosophie

« Le tourisme est avant tout une rencontre entre un visiteur et un prestataire », résume Philippe Harant, directeur du CDT, déjà partenaire de l'opération « champagne ». « Les entrepreneurs ont le courage de se lancer dans l'activité de loisirs. Leur philosophie et leur enthousiasme méritent d'être mis



en avant ». Pour Rémi Castillo, qui aspire à

décliner les talents « tourisme » dans toute la France, ce partenaire (financier) local est un cadeau du ciel. Les yeux fermés, on fonce pour valoriser la « prise de risque, l'innovation et l'originalité » d'entreprises qui n'attendaient que ça, un soupçon de reconnaissance, pour travailler ! Et qu'est-ce qu'on gagne ? « De la visibilité », répond sommairement Rémi Castillo. « Et un trophée qui fait office de label-qualité. Les récipiendaires s'en servent pour communiquer ». C'est déjà ça.

Calendrier

Les entrepreneurs intéressés sont donc appelés à participer, à condition de répondre à ces larges cri-

tères : avoir moins de 50 ans et moins de 10 ans d'activité. Pouvoir justifier d'un savoir-faire et s'inscrire dans une démarche durable et créative. Fin janvier, le jury se réunira pour retenir 3 finalistes dans chacune des 3 catégories (oenotourisme, gastronomie et produits du terroir, activités culturelles ou artisanales). Ensuite, un film promotionnel sera tourné pour présenter leur activité et diffusé sur Jeunes Talents TV. Le public pourra voter et c'est à la mi-mars que le palmarès sera établi, lors d'une cérémonie au parc des Expositions de Reims. C'est parti !

Inscriptions :
lesjeunestalentsdutourisme@gmail.com

Concours - Jeunes Talents

Après le champagne, place au tourisme



Vue de l'intérieur aménagé du bus Au delà de chez soi. © Au-delà de chez soi

On connaissait le concours Jeunes Talents du Champagne, il faudra désormais compter avec son homologue du Tourisme, nouvel événement se destinant à faire découvrir la richesse touristique du département de la Marne.

En partenariat étroit avec le Comité de Tourisme Marne et sous l'impulsion du créateur de ces concours (Jeunes Talents de l'artisanat, de la radio, du rire, de la musique classique, du sport et donc dernièrement du champagne), le journaliste-présentateur Rémi Castillo, l'idée est cette fois de mettre en avant les prestataires touristiques locaux (à l'image des propriétaires du bus Au delà de chez soi dans lequel a été lancé le concours), contribuant au quotidien au rayonnement de leur territoire à travers la mise en valeur de ses atouts (patrimoine culturel, architectural, naturel, savoir-faire...). Un concours inédit et soutenu par un parrain prestigieux en la personne du journaliste Jean-Pierre Pernault.

Les candidats, dont l'inscription au concours est possible jusqu'au 15 janvier prochain, se verront répartis dans trois catégories. La première, les Jeunes talents « Champagne et Enotourisme », se destinent à ceux pratiquant une activité liée à la découverte du champagne et proposant dégustation et visites de caves. La sec-

onde catégorie concerne l'hébergement, la gastronomie et les produits du terroir et se voit, elle, plutôt réservée aux jeunes hôteliers, propriétaires de gîtes, de chambres d'hôtes, aux restaurateurs et autres producteurs du terroir. Enfin, les candidats oeuvrant dans les activités culturelles, naturelles, artisanales et de loisir disposeront également de leur propre catégorie (administrateurs, responsables ou conservateurs de musées, de monuments, artisans...). « Comme pour l'ensemble des autres concours Jeunes Talents, les participants devront être âgés de moins de 50 ans, avoir au moins dix années d'activité derrière eux et élaborer et/ou concevoir leur(s) produit(s) (soit en justifiant d'un savoir-faire, ou en se situant dans une démarche liée à la qualité et à la créativité, soit encore en étant dans une démarche durable », précise Rémi Castillo. Une fois sélectionnés, les candidats passeront devant un jury présidé, pour sa première édition, par Christian Mantei, Directeur général d'Atout France. S'en suivra, entre le 15 février et le 15 mars, une manifestation à destination du grand public avant la proclamation des grands gagnants du concours à la mi-mars, à l'occasion du salon Destination Marne au Parc des Expositions de Reims.

Aymeric Henniaux

Inscription et renseignements :

lesjeunestaldutourisme@gmail.com /

www.lesjeunestaldutourisme.com

Jeunes talents du tourisme Une génération qui crève l'écran



Les trois finalistes des trois catégories : Jeunes talents Champagne et œnotourisme, Hébergements, gastronomie et produits du terroir, Activités culturelles naturelles artisanales et de loisirs.

EPERNAY (Marne). Authentiques, spontanés, pleins d'idées novatrices, les neuf finalistes du prix des Jeunes talents du tourisme ont toutes les qualités pour rallier le public aux charmes de notre terroir.

Il y avait cinquante candidatures sur les rangs lorsque le concours a été lancé début décembre, ils ne sont plus que neuf finalistes aujourd'hui. Neuf « Jeunes talents du tourisme de la Marne » félicités hier au champagne Nicolas Feuillatte pour leur passion pour leur territoire et leur envie de la partager.

Quand on regarde bien les offres des lauréats, grâce à des vidéos passées sur écran hier, on se rend vite compte que le jury a privilégié l'insolite, l'originalité et l'ingéniosité des offres, dans chaque domaine concerné.

Le pari d'innover

Chaque lauréat a d'ailleurs emporté la vidéo en souvenir.

Ce concours a été créé sur une idée de Rémi Castillo, à l'origine des « Jeunes talents du champagne », avec le comité départemental du tourisme. Le directeur du CDT Philippe Harant précise, « ces reportages vidéo sont immédiatement visibles sur la chaîne Jeunes talents du champagne et sur Facebook, de même qu'à L'office du tourisme d'Épernay ».

Des vidéos en situation qui expliquent en quelques minutes, toute l'offre touristique, de façon enlevée et avec simplicité. Ce document finalisé sera aussi diffusé dans les 13 offices de tourisme de la Marne. Les sélections ont eu lieu entre le 15 novembre et le 15 janvier, devant des jurys de professionnels du tourisme.

« Pour nous, l'objectif est une visibilité de ces prestataires touristiques qui ont fait le pari d'innover » insiste le président du CDT. « Il faut montrer le dynamisme de ces acteurs qui font bouger la Marne ». Parmi les trois finalistes, Rachel Lely, des Confidences de Dom Caudron, dans la catégorie Champagne et œnotourisme, avec l'Ecomusée de Passy-Grigny.

« Nous présentons les outils anciens, le pressoir qui est remis en activité tous les ans à la vendange et une salle de projection de 28 places pour les travaux de la vigne et du vin. Elle se trouve au-dessus du centre de pressurage automatisé. Nous stockons un million de bouteilles de pinot-meunier à Passy. Toute visite s'achève par une dégustation ».

Geoffrey Orban, d'Educavin, déjà Jeune talent du champagne, participe ici avec ses ateliers champagne à une formation à la dégustation. « Je suis le seul en France à éduquer le public au vin. On part flûte en mains, je parle des terroirs, on s'arrête sur les parcelles pour étudier la craie du vignoble et tester avec un champagne... »

James Richard Fliniaux l'Agéen offre une éco-visite en voiture 100 % électrique à travers le vignoble d'Aÿ, pour des excursions pique-nique ou apéritives. Catégorie Activités culturelles, naturelles, artisanales et de loisirs, en l'absence d'Alexandre Chevalet de Cap orientation, parti en voyage de noces au Mexique, c'est Yann qui a présenté la chasse au trésor à Hautvillers.

Ça pétille

Avec « Au-delà de chez soi », Jérôme Ony forme aux réseaux sociaux en autocar dans le vignoble. Tandis que dans l'autocar, on profite des salles de formation, dans les soutes, équipées de frigos, il y a des plateaux-repas pour marier champagne et mets.

Le seul tonnelier de la région quart Nord-est de la France travaille avec toutes les maisons de champagne. Il présente aussi toute une tonnellerie de décoration dont le « préserveur de fraîcheur ».

Enfin, dans la catégorie Hébergements, gastronomie et produits du terroir, Julien Gérard Maizières de Trépail avec « Pré en bulles » offre cinq gîtes dont deux chambres avec suite, y compris un gîte en rez-de-chaussée labellisé tourisme handicap, pour 4 personnes.

Un spectacle, avec le personnage Créa bulles, présente en quatre langues l'élaboration du champagne, sur 1 h 30 de spectacle. Xavier Thibaut, le chocolatier de Pierry, fait déguster ses bonbons en chocolat garnis de liqueurs champenoises.

Enfin, la fratrie Julie et Mathieu Valade proposent au 36... rue Dom Pérignon à Hautvillers, un itinéraire pédagogique et initiatique autour du champagne, avec des assiettes de spécialités créées en liaison avec un restaurateur Sparnacien.

Fabienne NOUIRA HUET

www.jeunestalents.tv

La finale aura lieu le 15 mars au salon Destination Marne, parc des Expositions de Reims à 19 heures.

CONCOURS

Des Talents dans la Marne

Le nouvel événement « Les Jeunes Talents du Tourisme de la **Marne** » met en avant les prestataires touristiques qui ont créé et innové dans ce secteur. Cette manifestation, lancée en partenariat avec le **comité départemental du tourisme (CDT) de la Marne** et avec le parrainage de **Jean-Pierre Pernaut** (TF1), a suscité de nombreuses candidatures dans chacune des catégories (hébergement, œnotourisme, culture et loisirs). La remise des trophées aura lieu le 15 mars à **Reims** lors du **salon Destination Marne**, en présence de **Sylvia Pinel**.

*[www.lesjeunestalents
dutourisme.com](http://www.lesjeunestalentsdutourisme.com)*

TOURISME La Marne met sur le devant de la scène les prestataires touristiques qui ont créé et innové dans ce secteur.

La Marne a de jeunes talents

Véritable pépinière de jeunes talents, la Marne est le berceau d'une extraordinaire diversité de

produits et de savoir-faire qu'il semble indispensable de mettre en avant. Telle est l'ambition affichée par les institutions ré-

gionales en charge du tourisme (Comité départemental du tourisme de la Marne, Dites nous tout production, Office de tourisme de Reims et Office de tourisme d'Épernay).

Respect du terroir et de la tradition

Ainsi, ils ont créé l'événement Les jeunes talents du tourisme de la Marne. Une occasion pour mettre en avant les prestataires touristiques qui ont créé et innové dans ce secteur. Une occasion pour promouvoir les produits viticoles et gastronomiques, les activités artisanales, naturelles et de loisirs, et de sensibiliser le public aux charmes de la Champagne. La manifestation a été officiellement lancée en novembre. Puis des épreuves de sélection ont

été menées entre le 15 novembre et le 15 janvier. Les critères pour participer exigeaient d'être âgé de moins de 50 ans, d'avoir moins de 10 ans d'activité et d'élaborer et/ou concevoir son produit. Ainsi, il fallait justifier d'un réel savoir-faire, être dans une démarche liée à la qualité et la créativité et s'inscrire dans une démarche durable. «*Tout cela dans le respect de son terroir et dans le respect de la tradition*», précisent les organisateurs de l'événement.

Les préférences du grand public

Les participants pouvaient se faire connaître dans l'une de ces trois catégories : jeunes talents «*champagne et oenotourisme*» (activités liées à la découverte du champagne, de dégustation,

de visites de caves...), jeunes talents «*hébergements, gastronomie et produits du terroir*» (hôteliers, gîtes, chambres d'hôtes, producteurs du terroir, restaurateurs...) et jeunes talents «*activités culturelles/ naturelles/ artisanales et de loisirs*» (monuments, musées, nature et artisanat...).

Le 17 janvier, le jury présidé par Christian Mantei s'est réuni afin de déterminer les trois finalistes sur les dix candidatures présélectionnées par catégorie. Ils seront officiellement présentés ce 15 février au Centre vinicole Nicolas Feuillatte. Une occasion pour lancer «*les votes*» du public qui aura jusqu'au 15 mars pour exprimer ses préférences (www.lesjeunestalentsdutourisme.com).

Anne Rolin



La Marne est un territoire unique qui a de quoi séduire les touristes.

L'UNION 16 FEV 2013

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

L'Ardennais

Publié le samedi 16 février 2013

Jean-Pierre Pernaut pour parrain

Cette première édition est placée sous le parrainage de Jean-Pierre Pernaut, maître 7s terroir du journal de TF1. Il a d'ailleurs laissé un message dès la mise en ligne des vidéos hier, à 7 h 05 du matin. « C'est dire son implication » a mis en avant Rémi Castillo.

« Les jeunes talents du tourisme, je suis très fier d'être avec vous » a twitté le parrain. « Tous ces métiers-là sont des métiers d'avenir, qu'on essaie de mettre en valeur. Il y a des choses inouïes que vous faites ».

Fabienne NOUIRA HUET

Une visite écolo du vignoble



Dans un paysage à couper le souffle...

ÉPERNAY (Marne). Avec sa « visite éco guidée » du vignoble d'Aÿ en voiture 100 % électrique, James Richard-Fliniaux a séduit le jury des Jeunes talents du tourisme. Il fait partie des trois finalistes.

James Richard-Fliniaux fait partie des trois finalistes catégorie champagne et oenotourisme au concours Jeunes talents du tourisme, avec ses excursions en « voiture éco » dans le vignoble agéen. « Je suis tombé amoureux de cette voiture française quand je l'ai vue sur Internet. J'ai tout de suite eu envie de faire des balades dans les vignes avec », confie le viticulteur agéen. C'est avec fierté qu'il la ramène en septembre 2011 dans la cité agéenne.

Une éco voiture 100 % électrique, 90 % recyclable, structure en acier et coque en PVC, très maniable et dont on peut enlever portes et toit, pour mieux communier avec la nature. Ainsi, les passagers profitent au maximum des paysages de la Montagne de Reims.

D'avril à octobre, James Richard-Fliniaux propose trois excursions au choix. Il peut prendre à bord de son véhicule de 3 à 6 personnes, qu'il va chercher sur leur lieu même de résidence.

Cette prise en charge directe, que les touristes se trouvent à Aÿ, Epernay centre, Dizy ou Mareuil-sur-Aÿ, y compris à l'office de tourisme, est un atout de plus dans sa démarche. « Ils n'ont pas besoin de conduire ni se préoccuper de quoi que ce soit : juste à se laisser porter par le charme de la promenade et de la dégustation. Je les ramène ensuite où ils veulent. Jusqu'à un restaurant ou à une visite de caves ».

Chemin faisant, en traversant derrière l'église de Dizy, James fait partager à ses hôtes sa connaissance du vignoble, du champagne agéen et aussi de sa propre maison de champagne. Quelle que soit la formule choisie, c'est parti pour 2 heures dont 45 minutes de balade.

Pique-nique ou dégustation

Ce viticulteur de la cinquième génération par sa mère, Nadège Richard, Agéen pur jus, s'occupe de la préparation des vins, du dégorgement à la commercialisation, dans la maison familiale encore dirigée par sa mère, le champagne Richard-Fliniaux.

Testée aux beaux jours en 2012 avec succès, cette balade au cœur des vignes, dans le parc de la Montagne de Reims, pour pique-niquer en surplombant un paysage à couper le souffle pour ceux qui choisissent le départ à midi, ou encore pour déguster une flûte en picorant un pâté croûte si l'on préfère prendre l'apéritif dans les vignes, est un pur moment de bonheur.

C'est l'étonnement lorsqu'il sort du mini-coffre sa mallette dépliant table-sièges. Et qu'il extrait de sa malle en osier, dans son bac à glaçons, une bouteille de blanc de blancs... d'Aÿ. « Aÿ est un des rares vignobles à avoir les trois cépages ».

Tandis qu'il roule doucement, à 5 km/heure avec sa voiture silencieuse, James Richard-Fliniaux met en marche l'audioguide, décliné en cinq langues et que chacun peut écouter individuellement avec ses écouteurs. On apprend ainsi l'histoire de la Champagne, de la région, le travail de la vigne.

Le viticulteur s'est amusé à mettre en fond sonore une chanson enregistrée dans le studio d'une sœur de son grand-père à Paris, il y a déjà quelques années. « Aÿ toi et tes coteaux ». La chansonnette était offerte sous forme de 45 tours aux clients du champagne Richard-Fliniaux, dans les années soixante-dix.

« Tu n'as pas de belles montagnes, tu n'as pas de hauts plateaux, mais tu as du bon champagne... » fredonne l'interprète. Et c'est bien vrai.

Finale et remise des trophées des Jeunes talents du tourisme de la Marne, le 15 mars au salon Destination Marne, au parc des expositions de Reims.

Fabienne NOUIRA HUET

D'authentiques pépites dans la Marne

Le concours Jeunes Talents du Tourisme de la Marne révèle la richesse, la créativité et la diversité des nouveaux acteurs de l'accueil dans le département. Une génération spontanée et brillante.



Le choix a été difficile en raison d'un niveau très élevé de tous les participants (© l'Hebdo du Vendredi)

Ils sont fringants, dynamiques, novateurs tous ces jeunes talents du tourisme de la Marne ! Au point que le jury a connu bien des difficultés à les départager. « Il est important de faire pétiller la Champagne et de répondre aux attentes des consommateurs », a commenté Frédéric Nebout, directeur de l'office de tourisme d'Épernay et de sa région lors de la présentation, chez Nicolas Feuillate à Chouilly, des finalistes du premier concours « Les jeunes talents du tourisme de la Marne ».

Il réunit presque une génération spontanée. Depuis quelques années le département voit émerger une foule d'initiatives. Complémentaires, inventives, originales. Elles favorisent la création d'un maillage, offrent des possibilités de circuit, diversifient l'offre d'accueil dans la Marne. « Le tourisme est un secteur qui crée de la richesse et de l'emploi », a rappelé Philippe Harant, le directeur du comité départemental du tourisme avant de laisser à Rémi Castillo, le concepteur du concours, le soin de présenter les finalistes.

Des initiatives complémentaires

Les vidéos présentant leurs activités sont révélatrices. Il y a de la passion, de l'implication et un vrai goût du partage chez tous les participants. Les finalistes ont fait part de leur fierté de se retrouver sur le podium. Qu'il s'agisse de Rachel Lely, des Confidences de Dom Caudron, avec l'eco-musée de Passy-Grigny. De Geoffrey Urban, d'Educavin, animateur expérimenté de nombreux ateliers champagne. « Je suis sur la transversalité », avoue Geoffrey que l'on a retrouvé dans le bus de Jérôme Ony, le créateur de « Au-delà de chez soi ». Un autocar transformé en salle de dégustation et de formation. James Richard-Fliniaux, qui propose une éco-visite en voiture 100% électrique, dans le vignoble agéen, est également à l'honneur. « Je suis issu d'une famille de vignerons depuis 110 ans », dit-il. Sa voiturette peut emmener plusieurs visiteurs sur les coteaux situés dans le magnifique paysage du Parc Régional Naturel de la Montagne de Reims. Cap Orientation à Hautvillers, le tonnelier Jérôme Viard, qui organise des visites de son site de production, Julien Gérard Maizières, de Trépail, et le monde magique de « Pré en Bulles », Xavier Thibault, le chocolatier de Pierry, spécialistes des bonbons en chocolat garnis de liqueurs champenoises font également partie des finalistes. Au même titre que Julie et Mathieu Valade, créateurs de la boutique « Au 36 », rue Dom Pérignon à Hautvillers.

Le public est invité à donner son avis pour désigner le lauréat de chaque catégorie. Un vote public est organisé le jeudi 7 mars à l'office de tourisme d'Épernay en présence de tous les finalistes.

Jean Batilliet

Geoffrey Urban. Formateur pour les professionnels du vin, animateur de dégustations, consultant pour des syndicats viticoles et des producteurs, guide œnologique, il décline sa passion à travers une large palette de compétences.

Avec lui, l'œnologie n'est pas un vain mot



Geoffrey Urban organise des dégustations dans les vignes.

Le langage du vin n'a aucun secret pour lui. Il en maîtrise le vocabulaire autant que les secrets de fabrication. Aux professionnels comme aux amateurs, il fait partager cette passion à travers sa société Educavin et résume son activité par la devise « Du terroir à l'assiette ». Après un cursus scientifique en biologie et biochimie, le Rémois Geoffrey Urban est entré dans le monde du champagne et plus globalement dans le vin. La fibre gastronomique familiale et son goût pour les arts culinaires l'ont poussé à obtenir un Master en œnologie en 1999 et à apprendre la vini-

fication chez Taittinger. À cette époque, il possède donc déjà les connaissances techniques qu'il va compléter en développant son relationnel et une dimension commerciale. « J'ai travaillé

les meilleurs, peuvent plaire aux clients. J'ai ensuite été repéré par une agence événementielle parisienne pour qui j'étais le "Monsieur vin" », raconte celui qui a alors parcouru les vignobles

champenois.

PALETTE DE COMPÉTENCES

En créant Educavin en septembre 2005, il décide de valoriser toutes ses connaissances et expériences acqui-

« consommateurs », présente-t-il. Consultant pour les syndicats interprofessionnels des vins de Bordeaux, de Bourgogne... et bien sûr de Champagne, il conseille aussi des producteurs et les aide à réaliser des fiches techniques pour présenter les vins à leurs clients ou aux médias. « Je les accompagne pour valoriser leur terroir en suggérant, par exemple, des accords mets-vins. Je cherche à cerner le potentiel du vignoble et à leur apprendre à communiquer sur leurs vins ». Cette pédagogie est aussi présente dans des formations pour les professionnels des Maisons de champagne, notamment sur l'étude des sols des parcelles et leur impact sur le vin. Geoffrey Urban donne aussi ponctuellement des cours au lycée viticole d'Avize ou dans des grandes écoles françaises. De même, il forme des amateurs en leur apprenant à déguster les vins.

PÉDAGOGUE ET ANIMATEUR

Il met ainsi en pratique ses talents d'animateur, comme il le fait aussi en tant que guide œnologique. « J'emmène des petits groupes de personnes dans les vignes pour effectuer des dégustations parcelles et leur inculquer la notion de terroirs. Cela permet aussi de valoriser les paysages ».

Des prestations qui lui ont valu d'être finaliste le 15 février du concours Jeunes talents « champagne et œnologie » organisé par le Comité Départemental du Tourisme de la Marne (les vainqueurs seront connus le 15 mars 2013). Intarissable sur

le vin, Geoffrey Urban anime aussi des événements (team building, cocktails et repas, séminaires) où il transmet de manière ludique sa passion : « Nous pouvons par exemple créer puis tester des assemblages, faire des jeux de dégustation... En entreprise, pour les salariés ou des clients, ces événements originaux créent du lien dans les équipes et sont utiles en termes de management commercial ».

Ambassadeur français du champagne, formateur certifié par les interprofessions

des vins de Bordeaux et de Bourgogne, Geoffrey Urban est bien placé pour comparer ces grands vignobles français. En matière d'œnologie, il reconnaît volontiers que la région est en retard : « Des initiatives tendent à fédérer les initiatives. Le territoire a besoin d'un véritable centre culturel du vin de Champagne, à l'image du projet de Bordeaux, une région qui a fait des progrès considérables en œnologie depuis quinze ans ». En tant que fervent défenseur des terroirs et paysages, il a naturellement soutenu et milité pour la candidature champenoise à l'Unesco.

Geoffrey Urban aime tellement parler du vin qu'il s'est naturellement mis à écrire sur ce thème. Après avoir participé à l'ouvrage collectif *Champagne, le vin secret*, sous la direction de Richard Marchal (Éditions et Presses universitaires de Reims), celui qui aime vulgariser ses connaissances scientifiques envisage d'écrire son propre livre sur la vigne et le terroir.

PHILIPPE DEMOIR

« La région a besoin d'un véritable centre culturel des vins de Champagne ».

dans la grande distribution pour organiser, notamment, des foires aux vins. C'était une expérience très intéressante et j'aime mettre à l'épreuve quelques euros, qui, sans être

de France pendant deux ans. Geoffrey Urban revient en Champagne en avril 2001 pour commercialiser des bouchons de Liège. Pendant trois ans, il développe son réseau dans le vignoble

ses au fil des ans au tour d'une approche liant les vins à leurs terroirs. « Je mélange le côté technique et œnologique pour les professionnels et une dimension sommelier pour se rapprocher des

1974

Naissance à Reims le 27 février.

1999

Master en œnologie.

Septembre

2005

Création d'Educavin
www.educavin.com

2006

Il est élu Ambassadeur Français du Champagne et vice-Ambassadeur Européen du Champagne.

2013

Finaliste des Jeunes talents du tourisme en février. Partenaire du Vileff en octobre où il animera des ateliers gourmands.

Jeunes talents du tourisme : le public invité à voter



Geoffrey Orban était membre du jury des Jeunes talents du champagne.

Pour ce nouveau concours dédié au tourisme, il est passé du côté des candidats, catégorie œnotourisme...

Jeudi matin, le public est invité à rencontrer les finalistes du concours Jeunes talents du tourisme à l'office sparnacien et à désigner son favori...

ON se souvient des Jeunes talents du champagne, sélectionnés en octobre 2012, dont le public avait pu goûter les fines bulles à l'office de tourisme, et désigner ses préférées... Cette fois, ce sont les Jeunes talents du tourisme qui vont passer sur le grill !

Ce jeudi 7 mars, les neuf finalistes sélectionnés par catégorie par les membres du jury le 15 février dernier (notre édition du 16 février) parmi une cinquantaine de candidatures, seront reçus à l'office sparnacien de 9 h 30 à 12 h 30. L'office de tourisme qui est une nouvelle fois partenaire de Rémi Castillo, journaliste, animateur télé et radio, instigateur des Jeunes talents du champagne mais aussi de cette belle aventure touristique portée également par le Comité départemental du tourisme de la Marne. Voilà une belle occasion pour tous les candidats de présenter leurs activités et leurs produits au public champenois et aux touristes, qui pourront ainsi voter pour celui qui les aura le plus séduits.

Il faudra attendre la remise des trophées des « Jeunes talents du tourisme de la Marne », organisée le vendredi 15 mars au salon Destination Marne au Parc des expositions de Reims, pour connaître le vainqueur du prix du public. Un choix qui ne sera certainement pas simple à faire tant tous les candidats sont uniques, bourrés d'idées novatrices, et animés par un même but : mettre en valeur les charmes du terroir champenois...

M.D.

Pour plus d'informations : office de tourisme Epernay Pays de Champagne, 7, avenue de Champagne.
Tél. 03.26.53.33.00. Mail : tourisme@ot-epernay.fr Site Internet : www.ot-epernay.fr

Avec Educavin, le terroir explose en bouche



Je la malaxe..... pour avoir ce côté texture dense. Elle est mélangée avec une eau neutre ph 7, ça sent la craie.....en dégustant, on la retrouve dans le champagne : elle va rester sur la langue et se déposer en fin de bouche puis se déliter. »

EPERNAY (Marne). Geoffrey Orban est l'un des trois finalistes des Talents du Tourisme avec Educavin. Son concept : initier les novices comme les amateurs patentés à des dégustations sensorielles du sol. Démonstration à Champillon.

Educavin, créé en 2005 par Geoffrey Orban, propose une approche complémentaire aux touristes qui viennent en Champagne pour en découvrir les particularités viti-vinicoles et gastronomiques : la dégustation sensorielle. Avec sa maîtrise de biochimie, Geoffrey Orban vient de la filière scientifique. « Je m'intéresse à tout ce qui est dans le vivant, via le moléculaire », explique ce Rémois aux ancêtres vignerons du côté de Dormans et Festigny, au CV tout aussi impressionnant que sa généalogie.

Master en œnologie, formateur officiel des vins de Bordeaux comme de Bourgogne, vice-ambassadeur européen du champagne, il s'intéresse tout naturellement depuis dix ans à l'expression des sols dans la structure du vin.

Dégustation interactive

L'œnotourisme s'est ajouté naturellement à sa palette. L'activité se pratique en plein air, au milieu des vignes et permet de toucher du doigt la diversité des terroirs de la Champagne par une dégustation originale et interactive. Une notion peu ou jamais évoquée lors des visites chez les producteurs. « Chacun reçoit une flûte, vide pour le moment, qui sert pour l'ensemble de la prestation. » A pied dans les vignes de Champillon, Geoffrey Orban parle à ses ouailles de l'économie du champagne, de la naissance des paysages et des coteaux traversés, des cépages en Champagne, de leur reconnaissance par l'examen des feuilles.

Il s'arrête tour à tour dans trois parcelles de vigne différentes. Situation géographique de la parcelle sur son coteau, de l'altitude à l'exposition, description de l'origine du nom du lieu-dit ou microtoponymie, rien n'est laissé de côté.

S'ensuit une dégustation descriptive du champagne issu de la parcelle avec les liens de ce micro terroir. A ce jour, il a recensé 250 cuvées de champagnes monoparcélaires.

Pas d'analyse chimique...

L'examen du sol avec l'expérience sur la craie en relation avec la dégustation du champagne est une expérience originale et instructive. La craie est malaxée, puis mélangée avec une eau à ph 7, neutre, avant d'être dégustée sur sa parcelle même. « Elle se dépose sur la langue, pas sur le palais mais en fin de bouche. On retrouve la même sensation avec la cuvée de ladite parcelle. Alors que si on avait un sol argileux, ça s'accrocherait en haut du palais, procurerait de « la mâche », un temps de présence tactile plus important, long en bouche. »

C'est aussi l'occasion ou jamais de se mettre à la place d'un vigneron et d'imaginer les différentes possibilités d'assemblage et de profil sensoriel des trois parcelles analysées.

Fabienne NOUIRA HUET - Photos Christian LANTENOIS

Jeunes Talents du tourisme / Le grand public a voté



La dernière joute est engagée pour les finalistes.

Les neuf finalistes sélectionnés au cours du mois de janvier par un jury composé de professionnels sollicitaient les suffrages du grand public, cette fois, ce jeudi 7 mars dans les locaux de l'office de tourisme d'Épernay Pays de Champagne. Trois catégories étaient représentées lors de cette rencontre avec le public sparnacien mais aussi de passage, « Jeunes Talents - oenotourisme », « Jeunes Talents - activités artisanales, culturelles, loisirs », « Jeunes Talents - hébergement, restauration, produits du terroir ».

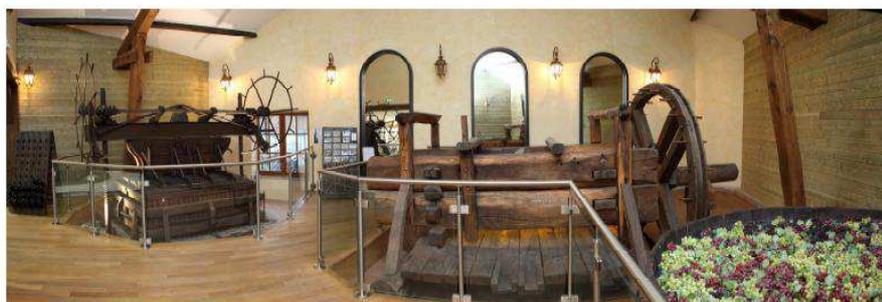
Frederick Nebout, directeur de l'office, accueille pour la circonstance Rémi Castillo, à l'origine des Jeunes Talents du Champagne, organisé en partenariat avec le Comité départemental du tourisme de la Marne.

Pour le maître des lieux, « par le biais de ce concours, nous travaillons avec les finalistes pour la création de packages, avec toujours le même objectif, le trois jours + deux nuits pour les touristes de passage à Épernay ».

Rémi Castillo n'est d'ailleurs pas venu les mains vides, puisqu'il a apporté les vidéos correspondantes. Les résultats des urnes ne seront pas connus pour autant à l'issue de la journée.

Il faudra attendre le vendredi 15 mars, 19 heures, pour connaître enfin les trois vainqueurs désignés par le public dans chaque catégorie, dans le cadre du Salon Destination Marne au Parc des Expositions de Reims.

Écomusée de Passy-Grigny Le fer de lance de la marque Dom Caudron



PASSY-GRIGNY (Marne). L'écomusée de Passy-Grigny accueille 3 500 visiteurs par an. Le village a investi un million d'euros pour sa coopérative. Deux cuvées sont sélectionnées au guide Hachette 2013.

Parmi les finalistes de la catégorie œnotourisme des Jeunes talents du tourisme de la Marne, départagés ce soir (voir ci-contre), l'écomusée de Passy-Grigny a su tirer parti de son outil de travail. 3 500 visiteurs sont accueillis chaque année dans son vignoble de la vallée de la Marne, grâce à Ecomusée. Dans ce village de 300 habitants, une coopérative a été créée à Passy-Grigny en 1929 par l'abbé Caudron. « Il n'était que l'abbé du village, mais il a su fédérer les vignerons, face au négoce » relève Rachel Lély, responsable de la communication de la marque Dom Caudron. L'abbé a donné 1 000 francs, les autres l'ont suivi. La coopérative compte aujourd'hui 75 adhérents pour 130 hectares de vignes, richesse essentielle du terroir, avec le tourisme ! Ils ont investi un million d'euros pour leur coopérative.

Sélection Hachette 2013

« Les vignerons se sont rendu compte de l'attrait réel de la région. On avait un centre de pressurage, puis un deuxième a été créé dans les années quatre-vingt-dix ».

Le premier est devenu un musée. « La marque Dom Caudron appartient à la coopérative. Les bénéficiaires sont réinjectés dans la coopérative et le tourisme, mais les vignerons ont leur propre commercialisation chez eux ». La marque Dom Caudron réalise 7 500 bouteilles par an depuis 2010. Parmi les 5 cuvées, deux ont été sélectionnées par le guide Hachette, la cuvée Cornalyne, 100 % meunier dont 50 % en fût de chêne et la cuvée Millésime 2005.

Fabienne NOUIRA HUET

Ecomusée Les confidences de Dom Caudron, ouvert toute l'année du lundi au vendredi : 10 heures, 12 heures, 14 heures, 17 heures, fermé le mardi. Samedi, dimanche et jours fériés : 11 à 13 heures, 14 à 17 heures, d'avril à décembre. Tarifs : 5 euros pour les adultes, 3 pour les groupes de 15, gratuit pour les moins de 12 ans pour une visite guidée d'1 h 30. Passy-Grigny, à 3 mn de la sortie de l'A4 Dormans. A 20 minutes de Reims, 20 mn d'Épernay.

l'union



L'Ardennais

Publié le vendredi 15 mars 2013

Finale ce soir à Reims

Authentiques, pleins d'idées pour rallier le public aux charmes de notre terroir, neuf finalistes des Jeunes talents du tourisme de la Marne étaient accueillis il y a un mois en Sparnacie. « Pour l'office de tourisme d'Épernay et sa région, il est important de faire pétiller ce qui va attirer les consommateurs » assure Frédérick Nebout, directeur de l'OTER.

Les trois finalistes de chaque catégorie seront départagés ce soir à Reims, lors du salon Destination Marne, qui se tient au Parc des Expositions de Reims à 19 heures.

Cette première édition des Jeunes talents du tourisme est parrainée par Jean-Pierre Pernaut, de TF1.

Les jeunes talents du tourisme récompensés



Des lauréats qui travaillent dans le respect de la tradition.

La remise des trophées des Jeunes talents du tourisme s'est déroulée dans le cadre du salon Destination Marne à Reims en présence de Rémi Castillo, Jeunes talents TV, et Philippe Harant, directeur du Comité départemental du tourisme de la Marne.

Le matin, chacun des neuf jeunes talents finalistes avait pu présenter son parcours et son activité devant le jury.

Pour participer, il fallait être âgé de moins de 50 ans, avoir moins de 10 ans d'activité, élaborer et / ou concevoir son produit, c'est-à-dire justifier d'un réel savoir-faire, être dans une démarche liée à la qualité et à la créativité mais aussi une démarche durable, tout cela dans le respect de son terroir et dans le respect de la tradition.

Catégorie champagne - oenotourisme : James Richard-Fliniaux - Aÿ éco Visite.

Catégorie culture-nature-artisanat-loisirs : Jérôme Viard - La Tonnellerie de Champagne-Ardenne.

Catégorie hébergements-gastronomie-terroir : Xavier Thibaut - La Chocolaterie Thibaut

Le prix du public : Julie et Mathieu Valade - Au 36... rue Dom Pérignon

Richard-Fliniaux, lauréat des Jeunes talents



L'originalité de sa visite éco-guidée du vignoble d'Aÿ

EPERNAY (Marne). Sa visite guidée des vignobles en voiture écolo a été primée.

Il vient de remporter le prix des Jeunes talents du tourisme dans la catégorie champagne et œnotourisme.

Lors du salon Destination Marne, au Parc des expositions de Reims, James Richard-Fliniaux a séduit le jury avec son excursion hédoniste. Sa visite éco-guidée du vignoble d'Aÿ en voiture électrique est une innovation toute simple, mais pleine de charme pour les touristes qui découvrent notre terroir à 5 km/heure en pique-niquant ou en buvant une coupe en surplomb d'une vue à couper le souffle.

Catégorie activités culturelles naturelles, artisanales et de loisirs, c'est Jérôme Viard, de la tonnellerie de Champagne-Ardenne le lauréat.

Catégorie Hébergements, gastronomie et produits du terroir, Xavier Thibault, de la chocolaterie du même nom, a été désigné.

Le jury a privilégié l'insolite, l'originalité et l'ingéniosité des offres. Mais tous les participants ont fait le pari réussi de la nouveauté.

F.N.-H.

La Marne compte 4 “Jeunes talents du tourisme”

26 mars 2013 | [Frédéric Marais](#)



Le concours destiné à récompenser les prestataires touristiques qui ont créé et innové dans ce secteur a rendu son verdict le 15 mars 2013. Il met à l'honneur un tonnelier, un chocolatier, un guide touristique et un salon de dégustation de champagne. Tous situés sur le territoire de la CCI de Reims et d'Eprenay. Les [“Jeunes talents du tourisme 2013 de la Marne”](#) sont :

Dans la catégorie “Champagne et œnotourisme” : [Ay Eco Visites](#). James Richard-Fliniaux propose de visiter le vignoble d'Ay-Champagne et du village à bord d'une voiture 100 % électrique. Avec dégustations à la clé.

Dans la catégorie “Activités culturelles, naturelles, artisanales et de loisirs” : [La Tonnellerie de Champagne](#). Fabricant de fûts en bois à Cauroy-lès-Hermonville, Jérôme Viard organise des visites pédagogiques de son atelier et héberge ses hôtes dans un gîte.

Dans la catégorie “Hébergements, gastronomie et produits du terroir” : [La Chocolaterie Thibaut](#). A Pierry, Xavier Thibaut confectionne des bouchons au chocolat remplis de liqueur au vu et au de tout le monde, puisque son laboratoire est ouvert sur le magasin et accessible aux clients.

Prix du public : [Au 36... rue Dom-Pérignon](#). A Hautvillers, Julie et Mathieu Valade proposent une initiation à la dégustation du champagne, tout en se régaland d'une assiette de spécialités régionales.

Xavier Thibaut et sa chocolaterie primés



C'est le 15 mars dernier à Reims, lors du salon Destination Marne, que s'est déroulée La finale du concours des Jeunes Talents du Tourisme en Champagne 2013. Créé par Rémi Castillo, il récompense les prestataires touristiques se lançant dans des démarches innovantes et faisant la promotion du territoire champenois. Trois catégories ont été récompensées : « Œnotourisme », « Activités artisanales, culturelles, loisirs » et « Hébergement, restauration, produits du terroir ».

C'est dans cette dernière que se sont illustrés Xavier Thibaut et sa chocolaterie basée à Pierry. « Au moment du lancement du concours, l'Office de Tourisme Epernay Pays de Champagne m'a contacté pour me dire que je pouvais rentrer dans une des catégories, explique le propriétaire. Sans hésiter, je me suis lancé dans l'aventure. Je n'avais rien à perdre. » Xavier Thibaut a repris l'entreprise familiale, créée par son père au début des années 1990, il y a maintenant cinq ans.

Sa spécialité ? Les bouchons en chocolat garnis de liqueurs champenoises. « Nous proposons également plus de 50 recettes différentes de ganaches, de guimauves, de pralines... Nous essayons d'innover tout en conservant ce côté très traditionnel qui fait tout le charme de notre chocolaterie. »

Par ailleurs, le laboratoire où sont confectionnés tous les chocolats est ouvert au public. Des visites y sont organisées afin que les clients puissent voir toutes les étapes de fabrication et découvrir les nouvelles recettes, parmi lesquelles celle des bouchons pétillants en bouche... « Ce côté effervescent plaît toujours en Champagne ! »

Jonas Yvois

Chocolaterie Thibaud, Pôle d'activités Saint-Julien, 51530 Pierry. Tél. : 03 26 51 58 04.

REIMS / Au salon Destination Marne

Les jeunes talents du tourisme récompensés

La remise des trophées des Jeunes talents du tourisme s'est déroulée dans le cadre du salon Destination Marne à Reims en présence de Rémi Castillo, Jeunes talents TV, et Philippe Harant, directeur du Comité départemental du tourisme de la Marne.

Le matin, chacun des neuf jeunes talents finalistes avait pu présenter son parcours et son activité devant le jury.

Pour participer, il fallait être âgé de moins de 50 ans, avoir moins de 10 ans d'activité, élaborer et / ou concevoir son produit, c'est-à-dire justifier d'un réel savoir-faire, être dans une démarche liée à la qualité et à la créativité mais aussi une démarche durable, tout cela dans le respect de son terroir et dans le respect de la tradition.

Catégorie champagne - oenotourisme : James Richard-Fliniaux - Aÿ éco Visite.

Catégorie culture-nature-artisanat-loisirs : Jérôme Viard - La Tonnellerie de Champagne-Ardenne.

Catégorie hébergements-gastronomie-terroir : Xavier Thibaut - La Chocolaterie Thibaut

Le prix du public : Julie et Mathieu Valade - Au 36... rue Dom Pérignon



Des lauréats qui travaillent dans le respect de la tradition.

Du champagne pour tous les goûts

Publié le mardi 07 mai 2013



Julie Valade a réalisé les cadres sensoriels qui ornent le mur d'entrée et représentent l'évolution des arômes du champagne.

Prix du public des Jeunes Talents du tourisme de la Marne, parmi trois finalistes, Mathieu Valade et sa sœur Julie ont su créer un lieu de charme tout en saveurs à Hautvillers, où voisins, aussi bien qu'happy few, trouvent champagne à leur goût au « 36 », parmi une centaine de références.

« C E prix des jeunes talents du Tourisme, catégorie gastronomie et produits du terroir, c'est un peu extraordinaire, c'est une belle reconnaissance, surtout que nous nous sommes inscrits un peu au dernier moment », commente Julie Valade. « Un prix du jury, c'est encore plus fort, parce que ce sont les gens qui apprécient le concept, le projet et apprécient la simplicité de l'accueil et des dégustations qui ont voté ».

Sélectionné parmi les 70 meilleurs cavistes de France au Gault-et-Millau 2012, le « 36 rue Dom Pérignon » à Hautvillers est devenu en deux ans une adresse très fréquentée. Un lieu qui attire aussi bien spécialistes, que voisins ou touristes parmi les 200 000 de passage au Berceau du champagne chaque année.

« Cet automne, on a eu le jeune acteur qui a joué Bill dans « Boule et Bill », venu en famille avec l'un des trois chiens qui ont tenu le rôle de Boule, qu'il a adopté ». Yann, de l'émission de canal Plus Bref. L'association des producteurs et réalisateurs de France menés par l'Oscarisé Michel Hazanavicius était là en avril. « On a aussi eu un séminaire de 40 œnologues allemands

»...

La dégustation simplifiée

Avec 300 réservations jusqu'en juin, « Le 36 rue Dom Pérignon » va bientôt être aussi connu que le 36 quai des Orfèvres.

Une centaine de références de bons champagnes de producteurs, de grandes marques et de coopératives a été sélectionnée à l'aveugle par des œnologues, sommeliers, producteurs et est proposée ici au même prix qu'à la propriété. « Nos champagnes vont de 14 € à 280 € (champagne Salon du Mesnil-sur-Oger). Tous approuvés, car un champagne qui n'est pas bon sera toujours trop cher ».

Ici, le visiteur a droit au cérémonial de la dégustation, mais très adouci. « On est dans un village tourné vers le champagne, donc on vulgarise en rassurant le néophyte ». L'important, c'est que les gens se sentent bien et qu'ils aient du ressenti. Le discours n'est pas trop technique. Les trois coupes sont servies en même temps, le chardonnay, le pinot meunier et le pinot noir, en monocépage.

« Nous leur expliquons les particularités, on les oriente et puis on les laisse tranquilles, à leur dégustation ». Les dégustations plus techniques et plus subtiles sont laissées aux professionnels, qui investissent souvent les lieux.

Des Champard'ises

Des Champard'ises peuvent être servies à tout moment de la journée. Cela consiste en 7 bouchées, dont trois salées et les autres sucrées. Celles-ci sont réalisées avec des produits locaux, du terroir champenois, comme le pâté croûte, les lentillons, la mousse de betterave, la truite, par un chef de la place d'Epemay. « Nous ne fabriquons rien du tout, à chacun son métier, nous ne faisons pas concurrence aux restaurants ». Cela permet d'accompagner très agréablement un bon verre et ravit les yeux avant même le palais.

« Notre bonheur, c'est de rencontrer des gens qui veulent découvrir la Champagne », confie Dominique, la maman. « C'est une grande chance de travailler avec des gens en vacances, de voir briller leurs yeux et de brasser autant de nationalités », assure Julie. « Qu'ils soient Français, Anglais, Espagnols ou Italiens, leurs perceptions sont différentes ».

Fabienne NOUIRA HUET

Les jeunes talents à Paris



Les lauréats à TF1 avec leur parrain Jean-Pierre Pernaut .

La journée parisienne organisée par le CDT Marne et Rémi Castillo, (Dites-nous tout production) a rassemblé une partie du jury (Ann de Keyser, Nicolas Feuillatte, Hélène Berthaut Directrice Champagne-Ardenne, Frederick Nebout office d'Epemay et Philippe Harant CDT Marne) et les Jeunes talents du champagne et du tourisme :

Xavier Thibaut, La chocolaterie Thibaut, www.chocolaterie-thibaut.com ;

Julie et Mathieu Valade, au 36... rue Dom-Perigon, www.au36.net ;

Jérôme Viard, La Tonnellerie de champagne, www.tonnellerie-artisanale.com ;

James Richard Fliniaux, Ay Eco visites-champagne Richard Fliniaux, www.ay-eco-visite.com ;

Charlène Lorient, champagne Xavier Lorient, www.champagne-xavierloriot.com ;

Jean-Luc Weber, champagne Alfred Tritant, champagne.tritant.pagesperso-orange.fr ;

Charles Doyard, champagne Doyard, www.champagnedoyard.fr.

Les Jeunes talents sont arrivés à Paris par le bus Au-delà de chez soi, lauréat des Jeunes talents du tourisme 2013 (Jérôme Ony, Au dela de chez soi, www.audeladechezsoi.com).

Ils ont fait la connaissance du parrain des Jeunes talents du tourisme, Jean-Pierre Pernaut et ont eu l'occasion de visiter les locaux de TF1.

Enfin, une conférence de presse s'est tenue dans le prestigieux show-room parisien du champagne Nicolas Feuillatte. Les Jeunes talents ont ainsi pu se présenter aux médias nationaux.