



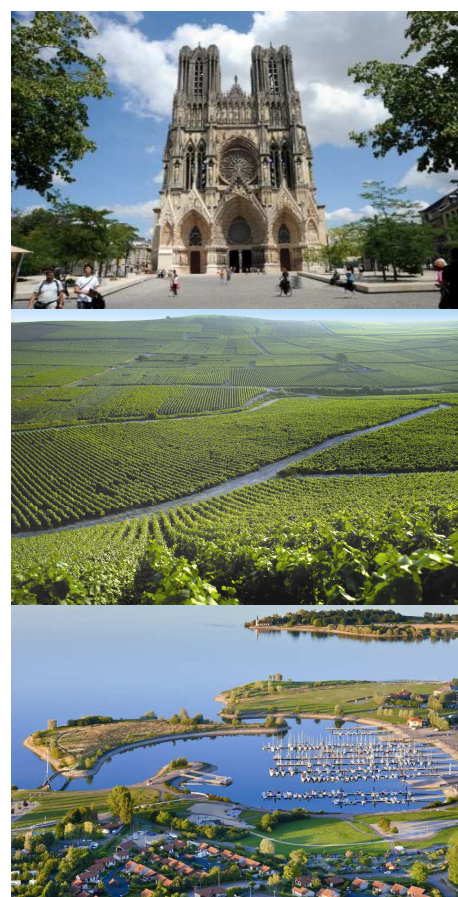
Comité Départemental du Tourisme
de la Marne



Dites Nous Tout Production

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

Note d'intention

Le Concept Jeunes Talents

Le Déroulement

Contacts

La Presse en parle

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 !

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 mettre en avant les prestataires touristiques qui ont créé et innové dans ce secteur.

Ce nouvel évènement a 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.

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

Cette opération permettra 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.



Le Concept Jeunes Talents

Depuis 7 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 et dernièrement le champagne 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 dernier, la Web Tv ***www.JeunesTalents.tv*** offre à ces passionnés la visibilité qu'ils méritent.

Les ***Jeunes Talents du Tourisme de la Marne*** vont constituer 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 rétro planning



La Conférence de presse

Afin de lancer officiellement la manifestation et la faire connaître, une Conférence de presse s'est tenue le 22 novembre 2012 dans l'Autocar « Au-delà de chez soi » à Reims.

Les Sélections

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

Elles ont eu lieu entre le 15 novembre et le 15 janvier 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
- Pierre Labat, Président de l'Union départementale des offices de tourisme de la Marne
- Didier Lépissier, Président départemental et régional des Logis de France
- Christian Mantéi, Directeur général d'Atout France
- Emmanuel Martin, Directeur du Parc Nature de Sept Saulx
- Frédérick Nebout, Directeur de l'Office de Tourisme d'Épernay

Le Jury est présidé par Christian MANTEI

Liste des présélectionnés et choix des finalistes par catégorie

Le 17 janvier 2013, le jury s'est réuni afin de déterminer les 3 finalistes sur les 10 candidatures présélectionnées dans chaque catégorie.

Catégorie « Champagne et Oenotourisme »

Prestataire	Prestation	Secteur d'Activité
Solène COLLARD	Au Bel Air Champenois	Découverte viticulture et champagne
Sébastien HIGONET	VINOTILUS	Voile & Champagne
Laurent LEQUART	Les Confidences de Dom Caudron Champagne Dom Caudron	Ecomusée – Œnotourisme
Marie-Anne LOUVET	Les Secrets du Vin	Œnologue
Claire MARTINOT	Champagne de Telmont	« Ateliers Champagne » : Echanges et découverte
Geoffrey ORBAN	Educavin	Découverte viticulture et champagne
Julie RICHARD	Secrets Champenois Arômes & Cépages	Découverte viticulture et champagne
James RICHARD-FLINIAUX	Aÿ éco Visite	Eco visite guidée du vignoble
Christophe TANNEUX	Champagne Tanneux-Mahy	Créer son champagne
Sébastien TOSELLI	Le clos des terres soudées Champagne Roger Coulon	Oenotourisme

Catégorie « Activités culturelles / naturelles / artisanales et de loisirs »

Prestataire	Prestation	Activité
Thomas ARGENSON	AQUAGLISSCONCEPT	Développement des sports de pagaie
Alexandre CHEVALET	Cap Orientation	Chasse au trésor
Jean-Mathieu DAUVERGNE	L'Escargot des Grands Crus	Elevage escargots Parcours pédagogique
Carole DENIZE	C & sens	Aromathérapie ludique
Fabrice GIGUET	Ranch du Moulin St-Martin	Ferme pédagogique
Marie-Christine LANDMANN	Blue Nautic	Location bateau électrique sur la Marne
Thibault LEGRAND	La Cave aux Coquillages	Cave fossilifère
Hélène MEHAUT	Centre d'Interprétation Marne 14-18	Culture
Jérôme ONY	Au-delà de chez soi	Autocars (conférence – réunion)
Jérôme VIARD	Tonnellerie de Champagne-Ardenne	Artisan

Catégorie « Hébergements, Gastronomie et Produits du Terroir »

Prestataire	Prestation	Activité
Julie et Stéphane BRICHE	Le Revers de Vignat	Gîte & Champagne
Nacer CHENNOUFI	Auberge Saint Vincent	Restaurant
Jean-Baptiste COLLARD	Bienvenue à la Ferme Terre de Cœur	Hébergement à la ferme
Julien GERARD MAIZIERES	Pré en bulles	Le parcours des arts de la vigne Spectacle
Christine et Maxime GERAUT	Les Bichottes	Chambres d'hôtes et roulottes
Delphine GUIARD-HOTTIER	Le Manoir des Jardiniers Gourmands	Chambres d'hôtes
Sophie LELIEVRE	Château de Ludes	Chambres d'hôtes
Céline MARTIN-PRIN	Les Aneries	Chambres d'hôtes
Xavier THIBAUT	La Chocolaterie Thibaut	Bouchons en chocolat garnis de liqueurs champenoises Visite de la chocolaterie
Julie et Mathieu VALADE	Au 36... rue Dom Pérignon	Itinéraire pédagogique et initiatique autour du Champagne Hébergement

Les reportages-vidéos

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

A découvrir sur : <http://www.jeunestalents.tv/>

Présentation des finalistes

Les finalistes par catégorie ont été officiellement présentés le 15 février 2013 au Centre Viticole Nicolas Feuillatte, lors d'une conférence de presse.

Catégorie « Champagne et Oenotourisme »

Rachel LÉLY - Les Confidences de Dom Caudron - Champagne Dom Caudron

Geoffrey ORBAN - Educavin

James RICHARD-FLINIAUX - Aÿ éco Visite

Catégorie « Activités culturelles, naturelles, artisanales et de loisirs »

Alexandre CHEVALET - Cap Orientation

Jérôme ONY - Au-delà de chez soi

Jérôme VIARD - Tonnellerie de Champagne-Ardenne

Catégorie « Hébergements, Gastronomie et Produits du Terroir »

Julien GERARD MAIZIERES - Pré en bulles

Xavier THIBAUT - La Chocolaterie Thibaut

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

Le public

Le 7 mars, l'Office de Tourisme d'Épernay a accueilli les finalistes afin de permettre au Grand Public d'exprimer ses préférences.

Le palmarès

Le jury se réunira de nouveau le 15 mars afin d'établir le palmarès.

La Cérémonie

Et enfin, une cérémonie récompensera les finalistes de chaque catégorie le 15 mars en soirée, à l'occasion du Salon « Destination Marne » qui se tiendra du vendredi 15 mars au dimanche 17 mars 2013 au Parc des Expositions de Reims.

Le Parrain

Jean-Pierre Pernaut

Journaliste présentateur du JT de 13heures sur TF1



« Depuis 25 ans, je m'attache à mettre en avant les richesses de notre territoire.

Notre pays est extraordinaire, inouï et unique au monde. Nos régions sont pleines de richesses historiques et naturelles, et de personnes passionnées et passionnantes à découvrir. Le tourisme est une activité économique majeure, source d'emploi, et très riche humainement.

La France est n'oublions pas, la première destination touristique, et je souhaite que cette idée des Jeunes Talents du Tourisme perdure et se développe dans d'autres départements.

Bravo à la Marne d'être le département précurseur de cet évènement !!! »

Renseignements sur :

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

Contacts



Dites nous tout Production
119 bis rue Garibaldi
94100 Saint-Maur des Fossés
Tél. : 01.42.83.41.19
dites.nous.tout@wanadoo.fr
jeunestalentsditesnoustout@gmail.com

Rémi Castillo
06.12.64.88.82



www.remicastillo.fr



<http://www.jeunestalents.tv/>

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



Comité Départemental du Tourisme de la Marne

Contact : Mathilde Quantinet
Tél : 03 26 69 51 06
m.quantinet@tourisme-en-champagne.com

Contact Presse : Anne-Catherine Mécuson
Tél : 03 26 69 59 33 – 06 29 75 50 20
ac.mecuson@tourisme-en-champagne.com

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.jeunestaleants.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 Per-

naut, 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 lesjeunestaleantsdutourisme@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

Cela 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 :
lesjeunestalentstourisme@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 :

lesjeunestalentsdutourisme@gmail.com /

www.lesjeunestalentsdutourisme.com

L'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

L'Ardennais

Publié le samedi 16 février 2013

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.

La Gazette Officielle du Tourisme

N° 2189 – 20 février 2013

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 œnotourisme*» (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 Mantéi 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



Crédit: P. C

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

L'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE



L'Ardennais

Publié le mercredi 20 février 2013

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'Educaevin, 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 Orban. 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 Orban 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 Orban 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 Orban 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 Orban 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 Orban 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 Orban 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

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.

« 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 en avant des bons vins à quelques euros, qui, sans être

de France pendant deux ans. Geoffrey Orban 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

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 vigneron 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 monoparcéllaires.

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.