



Salon international des techniques champenoises et effervescentes
International exhibition of sparkling wine and Champagne making techniques



10th edition
un engagement durable pour l'effervescence
a sustainable commitment for sparkling wine techniques

Communiqué de presse

Mardi 2 juin 2009

VITEFF 2009 : « DE L'EFFERVESCENCE AU PLAISIR » DU 14 AU 17 OCTOBRE A ÉPERNAY

Pour sa 10^e édition anniversaire, le VITeFF met sa programmation¹ à la fête et donne rendez-vous aux gastronomes pour des rencontres gourmandes

Lors de son lancement le 21 janvier, l'équipe du VITeFF a donné le ton de sa 10^e édition en organisant une journée placée sous le signe de la gastronomie et des accords mets et vins effervescentes. Ce fut l'occasion pour les participants de découvrir le champagne sous toutes ses formes, de déguster des crus atypiques et de goûter à des mets fins et de qualité.

Pour sa 10^e édition anniversaire, l'équipe du VITeFF a choisi de développer la partie « dégustation et plaisir » du salon en mêlant dégustations descriptives, ateliers gastronomiques et ateliers « gourmands ».

■ Les ateliers gastronomiques par les Etoilés de la Champagne

8 ateliers gastronomiques (4 par jour, les 16 et 17 octobre - sur inscription : 30 €/atelier) des Etoilés de la Champagne permettront aux producteurs, étudiants sommeliers ou cuisiniers, restaurateurs, journalistes ou amateurs « éclairés » d'assister à la réalisation en direct d'une recette à partir d'un champagne choisi parmi les lauréats du concours des Champagnes de la Propriété et des champagnes [Nicolas Feuillatte](#), partenaire du VITeFF.

Un livret de recettes issu de ces ateliers sera édité et permettra de retrouver les conseils mets et vins effervescentes des chefs étoilés.

L'association « [Les Etoilés de la Champagne](#) »² a pour but de mettre en valeur la richesse gastronomique de la Champagne, de mettre en avant les chefs cuisiniers, pâtisseries, chocolatiers, boulangers, et charcutiers de la région, ainsi que de

¹ Sous le haut patronage de l'OIV (Organisation Internationale des Vins) et avec le parrainage de l'AREV (Assemblée des régions européennes viticoles)

² Parmi les chefs membres de l'association « Les Etoilés de la Champagne », on retrouve : Vincent Dallet (Pâtisserie Dallet), Didier Eléna ([Les Crayères](#)), Jacky Michel ([L'Angleterre](#)), Dominique Giraudeau ([Le Grand Cerf](#)), Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise), Jacky Louazé ([Le Foch](#)), Patrick Michelon ([Les Berceaux](#)), Gilles Goess ([La Briqueterie](#)), M. Zeiger (L'Épine), M. Augé ([Le Royal Champagne](#)), Martial Berthuit ([Le Relais](#)), Pascal Tingaux (Château de Saran), Laurent Laplaige ([Le Millénaire](#)), Thibault Seurin-Moulin ([Châteaux de Courcelles](#)), M. Dantz (Trianon), Christophe Bernard (La Grillade Gourmande).

promouvoir toute la filière alimentaire qui fait la richesse gastronomique de la France.

Vicent Dallet, Didier Eléna, Dominique Giraudeau, Gilles Goess et Jacky Louazé ont déjà confirmé leur participation à l'animation des ateliers gastronomiques VITeff.

■ Les ateliers gourmands par Educavin

8 ateliers « gourmands » (2 ateliers par jour sur 4 jours - sur inscription : 10 €HT/atelier) sont proposés par Geoffrey Orban sur son stand Educavin avec une découverte d'alliances entre saveurs de France et d'ailleurs (Chine, Japon, Espagne, Mexique, Scandinavie, Afrique du Sud, Italie) et champagnes, avec des associations classiques et insolites...

Ces ateliers sont accessibles aux producteurs, restaurateurs, journalistes, etc. Des fiches pratiques seront remises à l'issue des animations.

Les champagnes mis en valeur lors des ces ateliers sont des champagnes primés lors du concours des Champagnes de la Propriété 2009 et de [Nicolas Feuillatte](#),.

Geoffrey Orban, diplômé d'un Master en Œnologie des Vins de Champagne et lauréat français et vice-européen en 2006 du Concours des Ambassadeurs du Champagne, a créé [EducaVin](#) afin de développer une offre de formation, d'événements et faire du conseil autour de la connaissance et la dégustation des vins. C'est lui qui, à l'occasion du lancement du VITeff 2009, le 21 janvier, a orchestré les dégustations de champagnes avec des alliances gastronomiques.

■ Le concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay

Le concours des Champagnes de la Propriété d'Epernay, organisé par le Syndicat général des vigneron, mettra en valeur les vins primés (6 catégories de champagne) et leur typicité en association avec des mets, le **mercredi 14 octobre à 17 h 30**, avec Geoffrey Orban pour animateur.

Créé en 1978 par l'Union des Commerçants d'Epernay et le Syndicat des vigneron, le concours des Champagnes de la Propriété a pour but de valoriser les produits du vignoble champenois. Les meilleurs champagnes créés par les vigneron ou les coopératives dans six catégories différentes sont récompensés : les bruts sans année, les blancs de blancs, les blancs de noirs, les millésimes, les rosés et les demi-secs.

■ Dégustation descriptive des vins effervescents CAP Classique d'Afrique du Sud

Initiée en 2007, la dégustation descriptive permet de découvrir la typicité de vins effervescents étrangers.

Organisée avec l'Union des Œnologues Région Champagne, la dégustation descriptive 2009 porte sur les vins effervescents de la région de Cap Classique (Afrique du Sud). Elle se déroulera le **jeudi 15 octobre à 19 h**, en présence des producteurs sud africains invités.

A propos du VITeff, un service de la Chambre de Commerce et d'Industrie Reims-Epernay :

La filière mondiale de l'effervescence (producteurs et distributeurs de vins effervescents, fabricants et distributeurs de matériels ou produits viti-vini, œnologues, techniciens...) a rendez-vous tous les deux ans pour le VITeff - le salon international des techniques champenoises et effervescentes.

Le VITeff permet pendant 4 jours de s'informer sur les techniques et tendances autour des vins effervescents. C'est l'occasion de nouer des contacts, échanger lors de conférences, d'ateliers et de moments de convivialité sur les innovations et les perspectives du secteur.

En 2007, la 9^e édition du VITeff a accueilli 447 entreprises exposantes qui ont présenté plus de 100 nouveaux produits et innovations, 2 700 participants aux conférences et 20 000 visiteurs venus de 25 pays différents.

VITeff propose également un espace Veille sur le site www.viteff.com, qui vient en complément de la newsletter mensuelle VITeff, et offre aux professionnels toutes les informations économiques, techniques et technologiques liées à l'univers de l'effervescence.

Plus d'information sur www.viteff.com

Ce communiqué est émis par la Direction de la communication de la CCI Reims-Epernay, organisatrice du VITeff

Delphine Déthune - Responsable communication

Tél. : 03 26 50 66 62 - fax : 03 26 50 62 89 - E-mail : delphine.dethune@reims.cci.fr
