



Aude Herault

# Sud Languedoc

Le Magazine des Territoires Authentiques

**MAG**

Mensuel N°3 / Juillet 2021

## LA VIE DE NOS CHÂTEAUX

**BONFILS** une famille de vigneronns depuis 1870

Les Salins de **GRUISSAN**

**CANAL DU MIDI** devient une marque

Seracat

---

SOMMAIRE

---

**Éditorial**

Page 4 Éditorial Gilles Pierre YOLLE



**ALARYK Les bières Bitteroises artisanales et bio.**

Pages 5,



**Histoire de Terroirs, les Salins de CUISSAN**

Pages 6 à 9



**La Vie de Nos Châteaux**

Pages 10, 11, 12, 13



**Saga Familiale, BONFILS vigneron depuis 1870**

Pages 15,16,17,18,19,20,21,22,23, 24,25



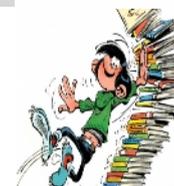
**Nouvelles Scènes de BAYSSAN, l'été des festivals**

Pages 26,27,28



**10<sup>ème</sup> BD Plage de Sète**

Page 29



**Le Canal du Midi devient une marque VNF**

Page 33



**Le Canal du Midi en famille**

Pages 34,35,



**ALARYK bière Bio de Béziers**

Page 5

**La Vie de nos châteaux.**

Pages 10,11,12,13

**Saga familiale BONFILS .**

Pages 15,16,17,18,19,20,21,22,23,24

**Le Canal du Midi devient une marque.**

Page 33



**A**vec plus de 230 châteaux en Sud Languedoc, l'Aude et l'Hérault sont pourvus d'emblèmes historiques et de références ancestrales, qu'ils soient privés ou publics, en état ou en ruine, habités ou abandonnés, l'attractivité reste puissante pour le tourisme et des repères viticoles et agricoles pour les AOP, IGP et divers terroirs. Faire vivre un château dans une époque qui ne correspond plus aux critères sociaux économiques de sa conception est devenu extrêmement difficile.

En effet, on construisait en premier lieu un édifice pour se protéger des attaques ennemies, puis après la révolution, malgré la perte des titres nobiliaires, il était de bon ton d'affirmer son rang à travers sa maison et ainsi se distinguer du reste de la population et plus son château était grand, plus sa notoriété était grande. La construction de style et d'envergure s'imposait, symbole d'un certain rang, un peu à l'image de ce que déclamait La Fontaine : « Tout bourgeois veut bâtir comme les grands seigneurs. » En Sud Languedoc ce qui permit au 17ème siècle l'élaboration de châteaux par des vigneronns devenus bourgeois, c'est la construction du Canal du Midi qui dynamisera ainsi le vignoble et le secteur économique régional.

De nos jours pour faire vivre un château, il faut soit avoir une fortune à perdre, soit développer une ou des activités connexes au château capables de générer assez de marges pour avoir les moyens de l'entretenir. Donc bien peu de candidats en lisse pour répondre aux critères de risques, bravo à ceux qui osent.

Gilles Pierre YOLLE, rédacteur.

Sud Languedoc Développement Association  
Rédacteurs : Michel DELMAR, Anabelle YOLLE.Tel: 06 51 99 54 43 [sudlanguedoc@orange.fr](mailto:sudlanguedoc@orange.fr) [www.sudlanguedoc.com](http://www.sudlanguedoc.com)

Crédit photo première page Seracat, Rennes le Château.

## ALARYK les bières gastronomiques bio et artisanales « Made in Béziers » .



**E**n 2013, la rencontre de Sébastien Alary, dirigeant de la société indépendante Alary Boissons spécialisée dans la distribution de bières spéciales et spiritueux, et Jean-Olivier Rieusset, expert en commercialisation des vins et alcool et défenseurs d'une gastronomie éthique, donnent naissance au projet de Brasserie.

De l'eau, du malt et des houblons et de la levure : c'est tout ce que vous trouverez dans une bière Alaryk.

Cette bière est constituée à 90% d'eau. Et de la bière. C'est la conclusion apportée valident sa teneur en minéraux nécessaires mousse, ce qui permet de ne rien y rajouter. c'est dû à la présence de chlore. brassage. Il n'a donc aucune incidence sur Alaryk travaille avec la meilleure malterie et depuis peu avec un producteur de proposer un produit d'origine « des producteurs indépendants, à mêmes valeurs.

Du houblon : c'est un peu l'équivalent apporte son goût à la recette, et Comme toute production de bière, pays producteurs dans le monde. Ils recettes. Alaryk travaille sur l'idée d'un actuellement avec un maraîcher local houblon Biterrois à partir de pousses Libron.

Et enfin des levures : C'est le quatrième et dernier ingrédient que vous trouverez dans une bière Alaryk, nécessaire à la fermentation alcoolique.

La Brasserie Alaryk vous accueille pour vous faire visiter la brasserie. Au programme : présentation de nos méthodes de fabrication de nos bières artisanales biologiques, visite des installations et dégustation de nos produits en réservant uniquement par e-mail: [visites.brasserie@alaryk.fr](mailto:visites.brasserie@alaryk.fr)



celle de Béziers est très bonne pour produire par de nombreuses études et analyses qui à une bonne fermentation et une bonne Tout le monde n'aime pas l'eau de Béziers : Heureusement, cet élément s'évapore lors du les qualités gustatives de ces bières !

d'Europe, à partir de céréales françaises bio malt bio du Tarn, ce qui permet de Occitanie ». Ce sont dans les deux cas taille humaine et qui partagent les

des cépages dans le vin. Chacun chacun est originaire d'un terroir. les houblons biologiques viennent de ont chacun leur spécificité dans les houblon « du cru », et travaille pour développer une culture de sauvages trouvées sur les bords du

# Tellement Fidèle



## CHÂTEAU DE SÉRIÈGE

CHÂTEAU DE SÉRIÈGE  
Vignoble & Réceptions de prestige  
06 22 43 63 12  
[seriege.fr](http://seriege.fr)



Château de Sériège 34310 CRUZY

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération*

---

 HISTOIRE DE TERROIRS
 

---



Depuis 1911, les salins de Gruissan cultivent l'or blanc de manière industrielle. Mais les marais salants ont traversé l'histoire, les époques, ont résisté à la fièvre du tout béton des années 50 qui a remodelé la côte, et trouvent une seconde jeunesse aujourd'hui en s'ouvrant à l'agrotourisme.

Patrice Gabanou, Maître Saunier, qui a succédé à son père exploite les salins de Gruissan. « Ici, on produit 15 000 tonnes de sel par an. Une majeure partie sert de matière à l'industrie ou au déneigement et on vend une centaine de tonnes pour la cuisine » explique-t-il en gardant un œil sur la magie des lumières changeantes qui

baignent au loin les marais.

Depuis 2010, le site a ouvert au public et chaque année plus de 15 000 personnes s'empressent de visiter le salin. Balade dans les marais avec une visite guidée pour bien comprendre le processus naturel de fabrication et de récolte. Cette année une nouveauté attend les visiteurs. Un âne accompagnera le cortège et portera quelques rafraîchissements à déguster au milieu de la visite. et au milieu d'un paysage incroyable.

Son grand-père et son père arpentaient les tables salantes et bassins de concentration des salins de Saint-Martin, à Gruissan, créés en 1911. Lui, Patrice Gabanou, suivait sans rechigner, au bord de ce bout de Méditerranée que l'homme apprivoise depuis l'Antiquité pour en cueillir le précieux sel ! Sur ces traces, il travaillera pour les Salins du Midi, deviendra maître saunier. « Le sel, c'est ma vie. Je suis saunier depuis l'âge de 6 ans. » Canotier fixé sur la tête, large sourire permanent, verbe rare, en 2009, il a fait renaître les salins de Gruissan, mais n'aime pas en parler plus que ça.



Si l'histoire de Patrice Gabanou s'inscrit dans celle de ce site d'exception de 400 hectares, c'est parce que l'enfant du pays refusa d'abandonner l'exploitation salinière à son triste sort. Fermé par les Salins du Midi en 2004, la friche ne pouvait pas, selon lui, se laisser « imposer la mondialisation du marché du sel ».

Lorsque les Salins de Midi prennent les rênes de la Société méridionale salinière (SMS), en 1968, elle exploite tous les salins du Narbonnais. La compagnie engage une restructuration en fermant des petites productions dans l'Aude comme celles de Peyriac-sur-Mer et en augmente d'autres, notamment celle d'Aigues-Mortes, en Camargue. « Les trois sites de La Palme, Sainte-Lucie (La Nouvelle) et Saint-Martin (Gruissan) restent en production jusqu'en 2003 mais s'orientent, durant les dernières années, vers des sels de déneigement. Jusqu'à une fermeture définitive en 2004, et une dernière récolte en 2005 », raconte Patrice Gabanou. L'homme veut à tout prix préserver cet outil de production : son travail et le patrimoine économique et culturel de la région dans laquelle il a grandi.



Pour cela, il s'unit à la ville de Gruissan à qui appartiennent les terres, et attaque devant le tribunal la clause de « non salendis » imposée par Les Salins du Midi qui les empêchent de reprendre l'exploitation.

« Nous avons gagné en 2010 ». Entre-temps, dès 2008, le maître saunier a créé sur le site sa société d'ostréiculture (affinage) et aquaculture, et ouvert un écomusée et une boutique. En 2011, l'activité reprend enfin. « Certes, l'économie a été préservée, voire s'est développée grâce

à la diversification, mais l'environnement également, ajoute l'exploitant. Car l'eau et le sel attirent les oiseaux. Ils sont revenus et participent à l'équilibre naturel du littoral et de l'étang de l'Ayrolle qui nous entourent. »



De Gruissan à La Palme, 1 M € d'investissement plus tard, notamment pour remettre en état les 40 km de canaux qui irriguent les bassins, les salins de Gruissan ont non seulement retrouvé une seconde jeunesse, mais peuvent s'enorgueillir de contribuer au développement économique et touristique du Narbonnais. Tout comme ceux de La Palme (400 ha), que Patrice Gabanou remet en production plus tard. Trente emplois équivalents temps plein s'occupent désormais des deux sites pour une production annuelle de 20 000 tonnes de sel : de route et alimentaire, de fleur de sel, de gros sel et de sel liquide sur La Palme.

Sur Gruissan, 15 000 t de sel et 80 t d'huîtres sont produites et vendues chaque année. Les deux salins disposent aussi d'une boutique, d'un restaurant, et de deux bars pour Gruissan (lire encadré). Ils organisent des visites guidées de mars à novembre et accueillent 160 000 visiteurs par an.

Patrice Gabanou est « content du chemin parcouru. Mais il reste encore du travail à accomplir, il y aura encore des obstacles à surmonter ». L'amour du pays, la passion du sel et la ténacité qui le caractérisent, le portent aujourd'hui du côté de La Palme où il travaille à la construction d'une usine (conditionnement, séchage...) qu'il veut écologique. Ce gros projet de 14 M€ le mènerait, notamment grâce à des panneaux photovoltaïques, à une autosuffisance en énergie pour La Palme et Gruissan. Lony, le fils de Patrice Gabanou, emprunte aujourd'hui la même route du sel que son père. Le développement durable est aussi une question de générations.

## Une Route du sel et un label de qualité. La Route Bleue de Gruissan à La Palme

Soumise à l'obtention de financements européens, une route du sel, des paysages, des saveurs et de la gastronomie, est en projet pour relier les salins de Gruissan et La Palme, via deux pistes cyclables existantes.

Destiné à valoriser le patrimoine littoral et les savoir-faire locaux, ce projet s'inscrit dans un plan stratégique à quinze ans qui vise à faire de la Narbonnaise un lieu emblématique de la communauté d'agglomération du Grand Narbonne assure la promotion de ce programme d'excellence touristique sous le nom de « Narbonnaise Méditerranée ». Dans ce cadre, le Parc naturel régional (PNR) de la Narbonnaise en Méditerranée, qui englobe notamment tout l'espace lagunaire, apporte le contenu de cette stratégie de développement touristique. Le PNR lance actuellement sa marque « Valeurs Parc naturel » dont le premier attributaire sera le sel de Gruissan et La Palme. Par ailleurs, une démarche d'IGP (Indication géographique protégée) a été lancée sous le nom de « Sel de la Narbonnaise ». À ce jour, seul le sel de Guérande et celui de Salies-du-Béarn possèdent ce label de qualité.



le contenu de cette stratégie de développement touristique. Le PNR lance actuellement sa marque « Valeurs Parc naturel » dont le premier attributaire sera le sel de Gruissan et La Palme. Par ailleurs, une démarche d'IGP (Indication géographique protégée) a été lancée sous le nom de « Sel de la Narbonnaise ». À ce jour, seul le sel de Guérande et celui de Salies-du-Béarn possèdent ce label de qualité.



Avec Pierre Richard.

Le voisin de Patrice Gabanou n'est autre que l'acteur et vigneron Pierre Richard (Château Bel-Evêque), dont le domaine viticole jouxte les salins de Gruissan. Les compères, avant tout des amis, se sont associés pour leur passion du bien vivre. Ils ont créé la Terrasse des salins (un glacier cocktail et bar à tapas) et le restaurant La Cambuse du saunier, pour un voyage gustatif des plus surprenants, dans un cadre magnifique.

Ouvert 7 jours sur 7 Tel: 04 84 25 13 24. <https://www.lesalindegruissan.fr>



<https://www.vinspierrerichard.com>



CANAL  
DU  
midi



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Canal du Midi  
inscrit sur la Liste  
du patrimoine mondial  
en 1996

23 JUILLET 2021  
SAINT-FERRÉOL

Le canal du Midi,  
ouvrage scientifique,  
technique et patrimonial

# esc- ale cultural relle

EXPOSITION ■ ANIMATIONS ■ CONFÉRENCES ■ SPECTACLE  
MARCHÉ PRODUCTEURS ET ARTISANS ■ RESTAURATION SUR PLACE

GRATUIT

Infos et réservation :  
[canal-du-midi.com](http://canal-du-midi.com)

Organisé par Voies navigables de France pour les membres de l'Entente pour le canal du Midi





Avec plus de 230 châteaux pour 1, 500 00 habitants et 780 communes, le Sud Languedoc (Aude et Hérault) est bien pourvu en patrimoine historique. Pourtant peu de ces monuments se visitent et moins de la moitié sont en état de résister aux aléas du temps.

Pour ceux qui ont encore une vie, soit ils sont la propriété de collectivités et tout va bien, soit ils sont la propriété de particuliers aisés, soit la propriété de familles de vigneron ou de structures économiques dont l'activité est de les faire exister au travers d'exploitations diverses.

Posséder un château, petit, grand, en état, en ruine ou en restauration classé ou pas, est une attention quotidienne, coûteuse et épuisante. En dehors de cela beaucoup de propriétaires ont une motivation principale pour s'investir, être un « passeur de témoin » et prolonger une histoire en écrivant leur propre suite.

Pourtant rien n'est évident pour se décider à en acheter un, il faut une grande part de lucidité d'analyse et de projection pour conclure l'achat : Lieu, style, histoire, état, accès, notoriété, dépendances, possibilités d'exploitations touristiques et événementielles.

Être propriétaire d'un château nécessite un certain investissement financier, malgré les aides de financement à disposition, le coût reste important.



Après l'acquisition d'un bien immobilier de prestige, des charges seront indispensables pour assurer son entretien ainsi que son bon fonctionnement. Très dispendieuses, elles poussent souvent les propriétaires de châteaux à ouvrir leur domaine au public afin d'alléger ces coûts d'entretien. Les nouveaux possesseurs de château sont amenés à payer des charges en fonction du niveau de vétusté de l'acquisition.

Dans le cas des châteaux du Moyen-Âge, de la Renaissance ou du XIXème siècle, ils doivent souvent être rénovés pour éviter leur détérioration. Cela représente entre 1% et 1,5% du prix d'achat.

Pour les frais d'entretien (huisseries, toiture, chauffage et isolation), des travaux seront obligatoires pour le bien-être de la demeure. Le coût d'entretien et de remise en forme de la boiserie d'un château s'élève en moyenne à 1000€ le mètre carré. Afin d'assurer l'entretien quotidien de la demeure et de son extérieur, dans la plupart des cas il y a besoin de personnel, ce qui représente aussi un coût.

Pour les petites réparations, si le bâtiment est inscrit à l'ISMH (Inventaire supplémentaire des monuments historiques), aucune autorisation n'est nécessaire pour les réaliser. En revanche, pour de plus gros travaux, ils devront être validés avant de les démarrer par le Ministère de la Culture.

---

 LA VIE DE NOS CHÂTEAUX
 

---

Si le château est classé parmi les monuments historiques, il faudra obligatoirement l'accord du ministère de la Culture pour tous les travaux et ainsi bénéficier d'une subvention de l'État. Pour cela, il faut s'adresser à la Direction Régionales des Affaires Culturelles (DRAC).



Les Charges fiscales, les charges foncières sont variables, et dépendent du fait que le château est résidence principale ou secondaire.

Elles sont heureusement, déductibles de l'impôt sur le revenu :

Si la demeure n'est pas ouverte au public, elles seront déductibles à 50%

Si la demeure est ouverte au public et gratuitement, la déduction des impôts est à 100%, en revanche, Si les visites sont payantes, la déduction des impôts est à 75% des charges foncières et à 100% des travaux subventionnés.

Trouver la bonne activité n'est pas évident, quand les bâtiments et les dépendances le permettent, notamment en terme de sécurité d'accueil du public, les règles évoluant très souvent.

Les modèles d'activités des châteaux sont variables en fonction des espaces à consacrer: Tiers-lieux, restaurant, oenologie, musée, expo, concert, festival, co-working, séminaire, mariage, hébergement, shooting, lieux de ressourcement, les idées ne manquent pas mais le conseil de professionnels de l'événementiel, de l'hôtellerie et de la restauration reste indispensable pour ne pas se tromper.



---

## LA VIE DE NOS CHÂTEAUX

---

Les particuliers propriétaires de monuments historiques, s'ils ne se sentent pas les épaules suffisamment solides pour valoriser seuls leur bien et surtout s'ils ne disposent pas des aptitudes nécessaires, peuvent néanmoins proposer à des exploitants et/ou gérants professionnels qui sauront rentabiliser tout ou partie de la propriété en profitant de ce cadre d'exception.

Cette délégation professionnelle pourra prendre plusieurs formes contractuelles déjà existantes dans notre Droit. On peut aller encore plus loin si nous inventons de nouveaux modèles de gestion qui pourraient s'inspirer des modèles existants dans le domaine public...

Installer une structure événementielle éphémère dans le cadre d'un parc de château pour un événement ou pour une saison est une des solutions pour ne mettre à disposition qu'une partie d'un domaine.



Tout château ou domaine possède ses particularités et ses atouts qu'il est important d'identifier afin de construire un projet qui soit cohérent avec son territoire, son époque et avec les opportunités du marché du tourisme.

Il est par ailleurs nécessaire de connaître les rudiments du marketing pour construire son projet.

Concevoir une activité durable dans un château passe donc par l'élaboration d'un bon concept. Un bon concept est celui qui rencontre les attentes et besoins du public ciblé et qui se différencie de la concurrence.



Développer une économie dans son monument historique en lui donnant un thème fait partie des innovations intéressantes et qui fonctionnent.

### Quelques exemples: **La cuisine**

Les émissions de télévision sur la ont un succès énorme. Les cours désemplissent pas, les robots ont stars aussi connues que les manger sont ultra tendances.

Puisque la gastronomie fait partie fait la renommée mondiale de notre patrimoine bâti s'y associe ! L'idée séduit déjà de nombreux du Grand Hôtel Dieu à Lyon et sa de Nanterre qui accueille gourmandise avec le Château de des cours de cuisines prestigieux



cuisine sont sur toutes les chaînes et de cuisines fleurissent partout et ne la côte. Les grands chefs sont des chanteurs et acteurs. Cuisiner et bien

de notre Patrimoine Vivant et qu'elle notre pays, cela semble logique que

châteaux : ainsi le projet grandiose Cité de la Gastronomie, le Château Foodentropie, le symbole de la Beaumesnil dans l'Eure... ou encore au Château Boisniard en Vendée.

Plusieurs propriétés du Bordelais font même du « deux en un » : « les Grands crus musicaux » mêlant concerts et dégustations de vin.

### **Les jeux en immersion ou la « gamification »**

On pourrait même aller plus loin et imaginer une forme d'hôtellerie en immersion totale dans la vie d'un château et de son époque... Une sorte de pop-up hôtel qui saura certainement séduire les passionnés de Moyen Age (et de Game of Thrones), les férus d'Histoire ou d'insolite, et les curieux de nouvelles contrées !

L'imagination convient au ludique. Certains monuments se laissent séduire par l'engouement des Escapes Game. C'est le cas notamment de l'escape Castle (« Le Château des Enigmes ») proposé par le Château d'Usson en Charentes. Ce jeu d'évasion nécessite de résoudre des énigmes et se vit dans un décor XIXèm.

### **Les sons et lumières**

En matière touristique, il existe des tendances. L'une d'entre elles, qui fait fureur auprès du grand public, est le spectacle de son et lumières, également appelé vidéo mapping. Les Invalides, la Cathédrale de Nantes, la place du parlement de Bretagne à Rennes, nombreux sont les monuments qui se sont déjà illuminés les soirs d'été. Ces opérations relèvent d'une véritable stratégie pour répondre à des enjeux touristiques importants. D'autres châteaux s'inspirent ! Le château de Saint Vidal en Haute Loire, sous la conduite de son jeune reprenneur Vianney d'Alençon et plus de 150 bénévoles, se lance dans un vaste projet de spectacles sur l'Histoire de France. Un spectacle appuyé par des technologies de pointe.



CANAL  
DU  
midi



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Canal du Midi  
inscrit sur la Liste  
du patrimoine mondial  
en 1996

07 AOÛT 2021  
VILLE SÈQUELANDE

# esc- ale cultural relle

Le canal du Midi,  
histoire, paysages  
et territoires

EXPOSITION ■ ANIMATIONS ■ CONFÉRENCES ■ SPECTACLE  
MARCHÉ PRODUCTEURS ET ARTISANS ■ RESTAURATION SUR PLACE

GRATUIT

Infos et réservation :  
[canal-du-midi.com](http://canal-du-midi.com)

Organisé par Voies navigables de France pour les membres de l'Entente pour le canal du Midi



---

 SAGA FAMILLIALE
 

---

Il n'existe plus que quelques familles qui depuis de nombreuses générations perpétuent la tradition vigneronne sur des terres familiales comme les **LORGERIL**, Reich de PENNAUTIER ou **BERTRAND** dans l'Aude ou les **CUNY, PUECH, ANDOQUE** ou **FABRE** en Hérault.

Notre choix pour cette première saga s'est porté sur la famille **BONFILS** vigneronns depuis 1870.

Nous avons donc réalisé un interview de **Laurent BONFILS** PDG du groupe.

*Sud Languedoc Magazine*

*La famille Bonfils après 6 générations de vigneronns reste une belle exception de continuité dynastique du Sud Languedoc où le développement du patrimoine viticole s'effectue notamment avec l'agrandissement des membres de la famille. Comment passe-t-on le flambeau à tant de générations ?*

### **Laurent BONFILS**

En adaptant notre univers au monde de demain, aux consommateurs de demain. Il faut savoir rester attentif aux évolutions du marché et des tendances.

Hier le Languedoc été fait de vrac, on l'a accompagné pour qu'il soit fait de bouteilles et de vins de qualité, demain sera encore un autre challenge.

*SLM*

*La passation de l'ensemble des patrimoines viticoles d'une génération à l'autre est devenue une épreuve périlleuse en France par la taxation sur les successions, après 6 générations cet écueil reste-t-il une préoccupation de tous les jours ?*

### **Laurent BONFILS**

Le jour où on m'a passé le flambeau, on m'a aussi transmis le challenge de résoudre cette passation. Si la transmission se fait sur du long terme ce n'est pas si compliqué. Dans notre famille, les générations s'interconnectent sur 35ans, ce qui nous permet d'assurer les passations sur ce laps de temps.

*SLM*

*L'expertise de votre famille en tant que grands vigneronns fait que chaque parcelle de chaque domaine est scrupuleusement analysée afin de tirer le meilleur de chaque terroir, ainsi vous n'hésitez pas à arracher et replanter différents cépages. Récemment avez-vous arraché certains cépages pour en replanter d'autres ? Est-ce toujours le résultat escompté et qu'analysez-vous pour pouvoir prendre la décision d'arracher ?*

### **Laurent BONFILS**

Les espaces en production font l'objet de renouvellement réguliers, de ré-encépagements afin de les perpétuer et de préserver un niveau qualitatif harmonieux. Chaque année, des parties de vignobles sont replantées et entrent en production dans les quatre à cinq années qui suivent. Cette démarche accroît le potentiel des hectares en production.

Les types de cépages et leurs conduites dépendent des objectifs que l'on veut atteindre, et ce que l'on veut atteindre, c'est l'adaptation aux goûts des consommateurs.



**Laurent BONFILS** (suite)

L'adaptation, veut également dire « des retours en arrière ». On repart sur des Cinsault de coteaux à faible rendement car leur vinification dans des bois tendres est adaptée aux palets et cuisines actuelles.

L'intégration du Vermentino en IGP nous va très bien, car il fait partie des cépages faciles à « comprendre » pour les jeunes générations.

SLM

*17 Domaines en Sud Languedoc aussi différents les uns que les autres, c'est une incroyable armée de spécialistes qu'il vous faut manager, élever des vins de qualité est déjà une belle performance mais savoir les vendre en est encore une autre. Combien d'emplois directs et indirects génère votre famille ? Et quels sont vos principaux réseaux de distribution ?*

**Laurent BONFILS**

Du cep au verre, tel est l'ADN de notre société. Plus de 180 personnes travaillent tout au long de l'année au sein des Vignobles Bonfils. De la vigne jusqu'à la vente, en passant par l'administratif ainsi que les établissements œnotouristiques, les équipes travaillent main dans la main afin de réaliser les meilleurs vins possibles.



Nous intervenons à chaque étape du processus de création du vin :

L'exploitation de la vigne est assurée sous la conduite de mon père et mon frère, Jean-Michel et Jérôme Bonfils, par une équipe d'ingénieurs agronomes qui orientent la conduite du vignoble et des vendanges et, prêtent une attention particulière aux processus de vinification des différentes cuvées sur l'ensemble des propriétés. Les équipes dédiées sur chacun des domaines comprennent un directeur de vignoble, un

technicien vignoble, un technicien cave, un œnologue référent et un œnologue conseil.

La vinification qui est encadrée par les maîtres de chai et les œnologues. Depuis plusieurs années, nous nous attachons épisodiquement des services de deux œnologues extérieurs qui viennent en renfort de nos équipes et apportent leurs conseils, un œil neuf et leur vision du marché.

*"Les équipes de production et de vinification sont "accrochées un terroir".*

La création des produits est assurée conjointement par les œnologues et le service marketing;



**Laurent BONFILS** (suite)

Le service communication assume un déploiement à 360°, tout en intégrant le développement de l'œnotourisme

La commercialisation tant en France qu'en Europe est assurée par nos commerciaux. L'Asie est gérée par nos équipes au bureau de Shanghai et l'Amérique, au sens large, est conduite via notre bureau au Canada. Nous avons également deux caveaux de vente en activité au Château l'Esparrou



et, dès début Août celui de Château Capitoul réouvrira ses portes après plusieurs années de travaux. Nous comptons également nous lancer sur le marché digital avec notre propre site marchand prévu pour début 2022. Enfin, la direction et l'ensemble des équipes administratives et financières siègent au Domaine de Cibadiès. Actuellement nos principaux marchés de distribution restent la GMS tant en France qu'à l'export.

SLM

*En 2008, lors du rachat du Château Les Carrasses vous avez fait une alliance de développement avec Karl O'Hanlon d'origine irlandaise, financier de la City et spécialiste de l'hôtellerie haut de gamme. L'alliance donc de 2 expertises complémentaires et profitables aux 2 parties, l'une la vigne et les terroirs et l'autre l'exploitation et le développement des châteaux et dépendances. Après 13 années de collaboration avec Karl O'Hanlon, pensez-vous que cette alliance ait permis à votre famille un développement des domaines plus rapide ? La notoriété des 3 châteaux exploités en collaboration avec Karl O'Hanlon à-t-elle tirée l'image de vos domaines vers le haut ?*

**Laurent BONFILS**

L'association à Karl O'Hanlon, et notre investissement financier au sein de Domaine & Demeure nous a permis de développer des projets œnotouristiques et d'ouvrir les portes de nos châteaux au public.

Amoureux du patrimoine, ma famille et moi-même, souhaitons faire partager des expériences inoubliables au cœur de nos vignobles et de cette magnifique région qu'est l'Occitanie. Chacun de nos domaines est chargé d'Histoire et nous sommes heureux d'apporter notre pierre à l'édifice.

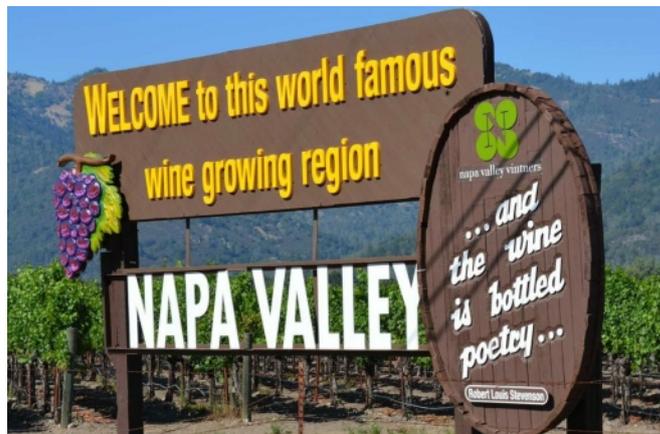
L'intérêt était de faire visiter nos vignobles qui sont chargés d'Histoire. Ce sont de grands châteaux par la force et l'aura de leur terroir. On ne pouvait pas simplement les destiner à être de simples caveaux de vente; il fallait

en faire une destination.

**Laurent BONFILS** (suite)

Et, suite à des voyages en Nappa Vallée, on a pensé que la seule voie était de transformer nos domaines en lieux pittoresques. L'objectif étant de créer une destination, ça restait ambitieux et ça n'a été possible que par le partage de cette ambition avec la famille O'Hanlon.

En tant qu'entreprise familiale, on est beaucoup moins pressé que les autres, et on est attentif à la force et la puissance du temps. Nous avons opté pour une communication douce bercée par le chant des cigales et qui apporte des émotions aux gens. Le but était de créer un lien émotionnel autour de nos vignobles et de nos vins.



SLM

*Votre famille s'est volontairement engagée dans des démarches respectueuses de l'environnement et applique au quotidien les gestes valorisant la biodiversité. Pouvez-vous nous en expliquer les principes ?*

**Laurent BONFILS**

Depuis toujours nous travaillons en agriculture raisonnée, la vigne est notre héritage et celui de nos enfants et petits-enfants. Nous devons tout à la Terre, c'est pourquoi nous nous devons de la respecter. En 2019 nous avons pu mettre en avant cet engagement grâce à la certification HVE3 sur l'ensemble de nos fleurons.



Nous appliquons au quotidien des gestes valorisant la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, ainsi que la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau. Par exemple nous traitons la maladie du vers de grappe avec la confusion sexuelle, technique viti-écologique respectant l'environnement. L'observation de la nature et de la météo priment sur tout, elle nous permet d'être réactifs afin d'éviter les traitements et de gérer les ressources en eau.

Nous sommes également très attentifs à l'absence de résidus de pesticides dans nos vins, parce que nous vivons avec la nature et nous habitons tous sur nos domaines.

SLM

*La rédaction de SLM a eu l'occasion dans le temps d'apprécier de nombreux vins de vos différents domaines et notre préférence actuelle s'est portée pour l'instant vers le Château Capitoul Grand Terroir rouge du massif de La Clape. Vous en tant que famille de grands vigneronns avez-vous une préférence parmi vos domaines ou un vin secret ? Et préparez-vous une surprise qualitative sur un de vos domaines ?*



### Laurent BONFILS



Chaque domaine est pour nous comme un enfant. Savoir si l'on en préfère un à un autre ? Non, on ne peut pas en préférer un plus qu'un autre, mais sur l'ensemble j'en ai cinq qui me paraissent brillantissimes et donc nous sommes plus attentifs à ceux-là : Château Vaugelas, Domaine de Cibadiès, Château Capitoul, Château Millegrand et Château l'Esparrou.

Je porte une affection particulière à différentes cuvées, en Corbières le Château Vaugelas avec les cuvées « V » et « Le Rosé », pour Château Capitoul, en AOP La Clape, c'est le Grand Terroir-blanc et le Maëlma, la cuvée Le Jardin, un chardonnay élevé en fût, et le Vermentino sur le Domaine de Cibadiès, Château Millegrand – Fût de chêne en Minervois, Château l'Esparrou, en Côtes du Roussillon, avec Le Castell et les Alysses.

Les surprises qualitatives elles le sont toutes, même pour nous. Lors des millésimes, on met beaucoup de cœur mais le temps joue de sa partie.

On est en train de développer de superbes produits confidentiels sur le Château Capitoul, nous évoluons vers des sélections parcellaires que vous pourrez découvrir au caveau et dans les restaurants du château.



---

 SAGA FAMILIALE
 

---

Historique de la famille **BONFILS** vignerons depuis 1870.



Après 6 générations dédiées à la vigne de l'Algérie au Languedoc en passant par le Roussillon, pour la famille BONFILS, ce sont aujourd'hui 3 générations qui travaillent main dans la main.

L'histoire de la famille BONFILS est étroitement liée à celle de ses terres du Sud Languedoc, et épouse les grands moments de celle de la Méditerranée.

En 1870 Joseph BONFILS est contraint  
femme Honorine Doveaux. C'est  
agricole dans la région d'Oran avec de



à l'exil en Algérie où il rencontre sa future  
Honorine à l'époque qui lance la ferme  
nombreuses vignes.

Honorine plante alors sans relâche, sans  
l'héritage des BONFILS et en 1875 elle  
du Mérite Agricole.

savoir qu'elle est en train de faire pousser  
est la première femme à recevoir la médaille

En 1962 Jean-Michel BONFILS arrive au Domaine de Lirou, puis en 1978 en sélectionneur de terroir averti, il choisit le Domaine de Cibadiès (Capestang) pour la mise en valeur de ses coteaux, offrant un ensoleillement adapté à chaque cépage.

En 1990 à l'initiative de Laurent, Jérôme et Olivier (5e génération de la famille), les Vignobles Bonfils opèrent un virage stratégique avec la mise en bouteille, favorisant ainsi la montée en gamme de leurs vins.

En 2000 ils font l'acquisition du Château Vaugelas (Camplong d'Aude), premier domaine en AOP Corbières. En 2010 ils s'ouvrent à l'international en installant un comptoir à Shanghai.



---

 SAGA FAMILLIALE
 

---

En 2011 la famille fait l'acquisition du Château Capitoul (Narbonne) en AOP La Clape (appellation classée « Grand Cru » en 2015) et développement de l'activité « œnotouristique » avec un investissement majeur et stratégique au capital de Domaine & Demeure.

Pour la première fois la famille s'investit auprès du fondateur de Domaine & Demeure Karl O'HANLON et de son projet touristique au château Capitoul, avec autour le vignoble acquis en 2011.

Il ne s'agit pas moins de créer 44 villas avec piscine et un hôtel de 8 suites, deux restaurants, un spa « des 5 Mondes », un bar, un centre d'œnotourisme, qui ciblera plutôt une clientèle haut de gamme et internationale.



En 2012 acquisition du Château l'Esparrou (Canet-en-Roussillon), en AOP Côtes du Roussillon qui intègre les fleurons des Vignobles BONFILS. Château l'Esparrou qui est plus qu'un vignoble, il est une résidence d'artistes et il fut une source d'inspiration pour de nombreux artistes, notamment Dufy, Cocteau, Picasso, Maillol ...

En 2013, après deux ans de travaux, le Château Les Carrasses (Quarante, Hérault) ouvre ses portes au public et devient le premier établissement œnotouristique haut de gamme des Vignobles BONFILS.

En 2014 acquisition de Château Villerambert (Caunes-en-Minervois, Aude) en AOP Minervois, une propriété d'exception avec 11 typologies de terroirs, dont le marbre rose.

En 2016 ouverture d'un nouvel établissement œnotouristique : Château St-Pierre de Serjac (Puissalicon, Hérault). Côté vignes, les maîtres de chai jouent de l'influence du terroir des Faugères et plantent une large variété de cépages.

En 2021 le respect de l'environnement et la préservation du patrimoine architectural est plus que jamais au cœur des valeurs des Vignobles Bonfils, avec la réouverture en 2021 de l'emblématique domaine de La Clape : Château Capitoul. La valorisation des espaces communs et du parc existant sont une belle réussite.

Les vues remarquables du domaine, depuis les espaces publics sont entièrement respectées, et les vues sur les paysages narbonnais depuis le domaine et le hameau du Capitoul sont fabuleuses.





TROIS DOMAINES D'EXCEPTIONS AU CŒUR DES VIGNES DU LANGUEDOC

**Château Les Carrasses**, route de Capestang 34310 Quarante Tel: +33 (0)4 67 93 12 33

<https://www.lescarrasses.com> [resa@lescarrasses.com](mailto:resa@lescarrasses.com)



Le Château Les Carrasses est un domaine viticole du Languedoc du 19ème siècle, restauré et converti en résidence de villégiature luxueuse, avec des résidences indépendantes, un restaurant à la cuisine méditerranéenne, une cave et des prestations d'hôtel première classe.

Retrouvez le charme et l'authenticité d'un domaine du 19ème, entouré de vignes et offrant des vues spectaculaires ainsi que l'ambiance et le service d'un club privé de qualité dans une ambiance décontractée et chaleureuse.

Découvrez notre unique chambre et nos suites dans le château ou bien nos 19 résidences privées haut de gamme offrant des espaces extérieurs dont certaines bénéficient de piscine.

La piscine à débordement est idéale pour paresser au soleil tandis que pour les plus sportifs, nous proposons un court de tennis, un boulodrome ainsi que des vélos.





TROIS DOMAINES D'EXCEPTIONS AU CŒUR DES VIGNES DU LANGUEDOC

## Château St Pierre de Serjac D30 entre Pouzolles et Magalas 34480 Puissalicon

Tél: +33 (0) 4 67 80 76 00 [resa@serjac.com](mailto:resa@serjac.com) <https://www.serjac.com>



St Pierre de Serjac est un superbe domaine entouré de vignes au cœur du Languedoc près de Béziers et de Pézenas avec des chambres d'hôtel de luxe, des résidences privées haut-de-gamme, un restaurant à la cuisine méditerranéenne, un bar confortable et un spa Cinq Mondes.

Retrouvez le charme et le caractère authentique d'un domaine du 19ème siècle ainsi que l'ambiance et le service d'un club privé. Découvrez notre unique chambre et nos suites dans le château ou bien nos 19 résidences privées haut de gamme offrant des espaces extérieurs dont certaines bénéficient de piscine.

Découvrez 8 élégantes chambres d'hôtel dans le château ou nos 36 propriétés privées haut de gamme avec un espace extérieur dont certaines avec piscine, pour plus d'indépendance.

Profitez des jardins magnifiquement entretenus avec son espace barbecue. Pour les plus sportifs, à disposition un court de tennis, un boulodrome et des vélos.





TROIS DOMAINES D'EXCEPTIONS AU CŒUR DES VIGNES DU LANGUEDOC

**Château Capitoul** Avenue de Gruissan 11100 Narbonne

Tel+33 (0)4 30 17 39 22 | [resa@chateaucapitoul.com](mailto:resa@chateaucapitoul.com) <https://www.chateaucapitoul.com>



Perché depuis plusieurs siècles au sommet d'une colline dominant un paisible lagon méditerranéen, le Château Capitoul subjugue par sa majestueuse silhouette. Le superbe château, authentique sanctuaire de luxe, règne sur un domaine composé de 100 hectares de paysages sauvages comme seul le Languedoc en a le secret.

A l'image des meilleurs vins de l'hexagone, Capitoul s'apparente à un « assemblage » - une combinaison des composantes essentielles pour des vacances réussies : les installations d'un hôtel de luxe,

l'intimité d'une villa privée, l'authenticité d'un domaine viticole en activité, ou encore l'ambiance et le service décontractés d'un country-club. A Capitoul, point besoin de compromis: libre à vous de choisir entre une élégante chambre du château du XIXème siècle ou la vastitude d'une villa de luxe indépendante offrant une vue époustouflante sur le lagon qui se répand à perte de vue jusqu'à la mer Méditerranée.

Profitez de huit chambres d'hôtel raffinées, un spa Cinq Mondes et "Mediterraneo", notre restaurant gastronomique. Juste à côté, à flanc de colline, se dévoile un hameau intime composé de 44 villas indépendantes construites avec terrasse et un jardin privés, et la plupart jouissant d'une piscine privative.



CANAL  
DU  
midi



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Canal du Midi  
Inscrit sur la Liste  
du patrimoine mondial  
en 1996

20 AOÛT 2021  
LES ONGLOUS  
MARSEILLAN

Le canal du Midi,  
nature préservée  
et environnement

# esc- ale cultural relle

EXPOSITION ■ ANIMATIONS ■ CONFÉRENCES ■ SPECTACLE  
MARCHÉ PRODUCTEURS ET ARTISANS ■ RESTAURATION SUR PLACE

GRATUIT

Infos et réservation :  
[canal-du-midi.com](http://canal-du-midi.com)

Organisé par Voies navigables de France pour les membres de l'Entente pour le canal du Midi



## L'été des Festivals à BAYSSAN.



Du 1er juillet au 8 août, la **Nouvelle Scène de Bayssan** programme 15 dates pour passer un été festif mêlant jazz, musique du monde, comédie musicale, chanson française, littérature ainsi qu'une soirée cinéma en plein air.

Jeudi 1er juillet à 21h30 : **Hommage à Claude Nougaro**

Carte blanche à **RICHARD GALLIANO**, avec la participation exceptionnelle de **FANNY ARDANT, OLIVIA RUIZ et ABD AL MALIK**

Jeudi 8 juillet à 19h30 : **Raphaël Lemonnier** / 1ere partie : **New French Jazz Quintet**. Dans « UP ABOVE MY HEAD », Raphaël Lemonnier puise son inspiration dans la tradition du blues et du gospel, nourrie d'influences diverses (africaines, traditionnelles, folk, New Orleans).

Vendredi 9 juillet à 19h30 : **Arnaud Dolmen trio** / 1ere partie : **New French Jazz Quintet**. Dans « Tonbé Lévé », le batteur guadeloupéen explore avec brio le déséquilibre contrôlé... Une rencontre volcanique entre le Jazz contemporain et le Gwoka à découvrir !

Samedi 10 juillet à 20h30 et 22h : **Michel Legrand Quintet** suivi de la Nuit de la comédie musicale. Musiques de films, concerts de jazz, récitals, shows télévisés, Michel Legrand a touché à tout et a composé pendant plus de 30 ans des thèmes et mélodies inaltérables.

Jeudi 15 juillet à 21h30 : **Isabelle George & Roland Romanelli** - Hâte-toi lentement. Mûri durant le confinement de mars 2020, Hâte-toi lentement questionne le temps pour proposer un autre tempo et offre de voyager sur un chemin à la fois très personnel et universel.

## L'été des Festivals à BAYSSAN.



**Nouvelle Scène de Bayssan**, l'été des festivals, suite.

Vendredi 16 juillet à 21h30 : **Goran Bregovic** - Trois Lettres de Sarajevo.

Dans son nouvel album, Goran Bregovic s'inspire de l'histoire sa ville, de ses multiples croyances, ses identités, ses mélanges et ses paradoxes complexes.

Samedi 17 juillet à 21h30 : **Souad Massi**.

Considérée comme la plus belle voix féminine d'Afrique du Nord, Souad Massi, guitare en bandoulière, apporte un son nouveau à la musique algérienne avec son inspiration musicale folk.

Vendredi 23 juillet à 20h30 : **Keziah Jones** / 1ere partie **LeanWolf**

Le prince nigérian du blufunk Keziah Jones dont le tube planétaire « Rythm Is Love » l'a fait passer des stations de métro aux plus grandes scènes sera présent à Bayssan pour une soirée exceptionnelle.

Jeudi 30 juillet à 21h30 : **Duquende**

Considéré comme l'une des plus grandes voix flamencas du XXIe siècle, Duquende a fait résonner dans les plus belles salles des cinq continents son cante jondo. Concert organisé en partenariat avec les Internationales de la Guitare.

Mardi 27 juillet à 21h30 : **Quinteto Tango Nuevo**, la revolución / Hommage à **Astor Piazzolla**.

**Félicien Brut** ne pouvait laisser passer cette année anniversaire sans rendre hommage au grand Piazzolla. Il a réuni autour de lui quatre musiciens merveilleux de sa génération que sont **Thomas Enhco**, **Thibaut Garcia**, **Édouard Macarez** et **Jordan Victoria**.

Mercredi 28 juillet à 21h30 : **Richard Galliano trio**.

Pour Richard Galliano, l'approche jazz du New Tango comme du New Musette a toujours été une évidence. En compagnie de **Sébastien Giniaux** (guitare et violoncelle) et de **Diego Imbert** (contrebasse), il aborde ce répertoire en essayant de jouer à chaque concert d'une manière totalement libre, parfois éloignée de la partition mais jamais de l'âme du compositeur.

## L'été des Festivals à BAYSSAN.



**La Nouvelle Scène de Bayssan** organise deux soirées en avant-première du festival de musique "**Printival Boby Lapointe**"

Vendredi 6 août à 20h30 : **Alexis HK** / 1ere partie **Blick Bassy**.

Dans un nouveau genre mêlant conte, one man et concert, Alexis HK est sorti de sa tanière avec *Comme un ours*, pour mieux nous révéler les maux du monde d'aujourd'hui et les présences salvatrices qui éclairent les chemins dans cette obscurité latente.

Samedi 7 août à 20h30 : **Suzane** / 1ere partie **Magenta**

« **Toï Toï** » est là. C'est un disque qui va faire date. Rarement une artiste aura aussi bien décrypté son époque, sans slogan ni drapeau. Avec générosité et une soif inextinguible d'aventure sans filet, Suzane a conquis les cœurs.

**Domaine départemental de Bayssan** Route de Vendres 34500 Béziers [Téléchargez le programme](#)

Accueil général : 04 67 67 58 00 Billetterie : 04 67 28 37 32 [Réservez ICI](#)

<https://scene-de-bayssan.herault.fr>



## 10<sup>ème</sup> BD Plage de Sète



On l'attend avec impatience ce Festival BD Plage à Sète 2021. Non seulement parce que c'est un événement convivial, amical les pieds dans l'eau, un rendez-vous incontournable mais aussi parce que les auteurs de Non-Retour (Dargaud), le scénariste (moi-même) et Olivier Mangin, le dessinateur y seront en dédicace avec autour de William, président, une vingtaine d'auteurs exceptionnels. Mais le Festival a aussi lancé sa campagne de financement participatif sur [Ulule](#) à laquelle tous peuvent participer.

L'équipe d'Arts Média prépare la 10<sup>e</sup> édition du festival estival de bande dessinée BD Plage qui se déroule à Sète le 27 à la médiathèque Mitterrand de Sète et les 28 et 29 août 2021 sur la plage du Lido, au bar restaurant de plage La Canopée (361 Promenade du Lido). Dans ce cadre insolite et naturel, cet événement tous publics et familial permet aux vacanciers et bédéphiles de découvrir en toute décontraction la diversité de la BD franco-belge et manga et de rencontrer des auteurs régionaux,

nationaux ou internationaux qui font l'actualité.

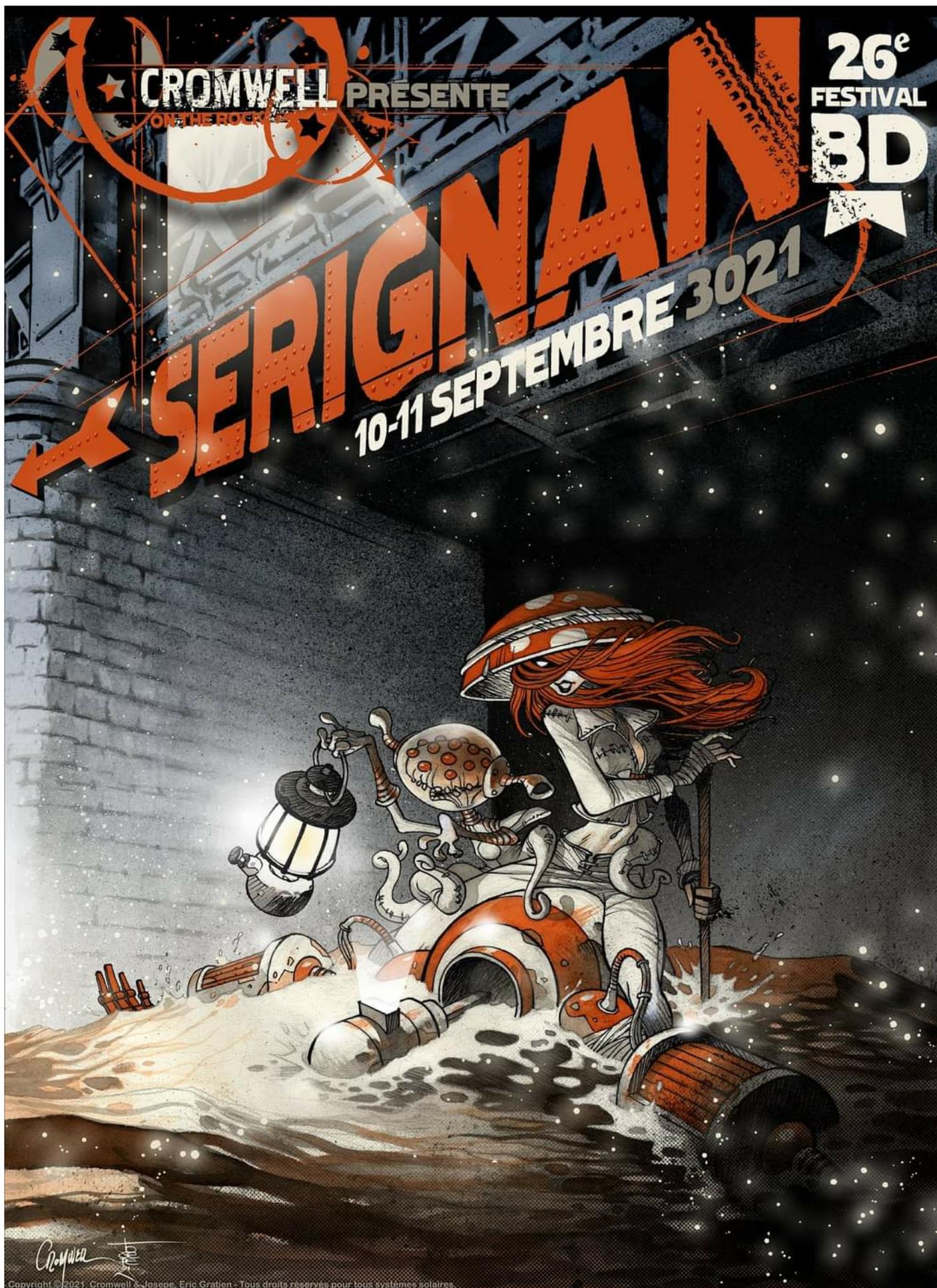
A ce jour, les annonces gouvernementales permettent d'organiser le festival BD Plage. Tous les amateurs seront reçus avec les normes sanitaires nécessaires et toutes les précautions seront mises en œuvre pour que ce week-end soit mémorable. Pour la réalisation de ce moment exquis de douceur et de culture en Méditerranée, les organisateurs ont lancé la campagne de financement participatif sur la plateforme Ulule il y a quelques jours. Ce financement permet de couvrir environ 30% des frais d'organisation.

Tout le monde peut participer et apporter sa contribution à partir de 1 €. Les organisateurs de BD Plage Sète accueille cette année un invité d'honneur de renom, le dessinateur William, auteur des Sisters, de Tizombi et tout récemment de Wat, la fée qui avait perdu ses ailes. William a réalisé l'affiche du festival.

Cartes postales et affiches officielles du festival sont en vente sur place et dans la boutique en ligne du festival.



L'affiche crée par CROMWELL du 26 ème Festival de BD de Sérignan 10 & 11 septembre 2021.



de Montpellier à Narbonne  
et de Beziers à Carcassonne

Abbaye de Fontfroide 11 100 NARBONNE

Aude Herault

 Sud Languedoc

Territoires Authentiques

[sudlanguedoc.com](http://sudlanguedoc.com)



**BÉZIERS**  
**LA FERIA**

**11-15**  
**AOÛT**  
**2021**



**LES NUITS**  
**MERVEILLEUSES**

- NARBONNE -

**10** JUILLET > **22** AOÛT | 2021

De l'eau et des rêves

**TOUS LES SOIRS • GRATUIT**

PARCOURS SON & LUMIÈRE

 **Narbonne**  
LA CITE DES FOUDRES



**LES [RE]VISITEURS DE L'HISTOIRE**

12 JUIL.  
-  
28 AOÛT  
2021

CITÉ DE CARCASSONNE  
**PARCOURS IMMERSIF**  
REMPARTS ET CHÂTEAU COMTAL

TOUS LES JOURS  
19H-MINUIT

## Le CANAL DU MIDI devient une marque.



Le jeudi 8 juillet 2021, les membres de l'Entente pour le canal du Midi ont dévoilé la nouvelle marque officielle « canal du Midi ».

Ce rendez-vous, placé sous le haut patronage du Premier Ministre Jean Castex, a permis de dévoiler, en présence de Jean Baptiste Djebbari, Ministre délégué auprès de la ministre de la Transition écologique, chargé des Transports, le logotype de la marque, son identité visuelle et graphique. Symbolique des ouvrages qui le composent et de ses prestigieux ponts et ponts canaux si caractéristiques, le logotype saura marquer les esprits des habitants de la Région, des touristes et des amoureux du patrimoine fluvial. D'un bleu profond inspiré par la peinture des écluses du

canal du Midi défini avec les instances patrimoniales, il intègre une touche de vert qui rappelle son écrin naturel.

La création d'une marque spécifique pour le canal du Midi constitue une nouvelle étape pour renforcer sa visibilité et consolider la démarche conjointe de tous les acteurs qui oeuvrent en ce sens.

Au-delà du logotype, les partenaires de l'entente ont annoncé la mise en ligne d'un nouveau site internet [canal-du-midi.com](https://canal-du-midi.com) sur lequel on trouve désormais toute l'actualité et les informations officielles liées au canal du Midi.

Pour prolonger les festivités liées au lancement de la marque « canal du Midi » une série d'évènements culturels grands publics culturels intitulés « Les escales culturelles du canal du Midi » est organisée cet été à St Ferréol le 23/07, à Villesèquelande le 07/07 et aux Onglous le 20/08.

Le développement de la marque « canal du Midi » et les événements associés sont portés par l'Entente pour le canal du Midi. Créée en 2018 pour fédérer les acteurs publics et amplifier les actions de valorisation et de développement de ce site exceptionnel et des territoires qu'il traverse, l'Entente est composée de l'Etat, Voies navigables de France, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et les Départements de l'Aude, de la Haute-Garonne, de l'Hérault et du Tarn.



## Le CANAL DU MIDI en famille.



**Replantons**  
Le canal du Midi

VOIES NAVIGABLES DE FRANCE LANCE « **LE CANAL EN FAMILLE** », UNE APPLICATION MOBILE LUDIQUE POUR DÉCOUVRIR LES SITES PATRIMONIAUX DU CANAL DU MIDI.

Une application pour apprendre en s'amusant et pour sensibiliser le grand public au devenir du canal du Midi. Tel était le souhait de la Mission Mécénat de Voies navigables de France, qui collecte des dons toute l'année en faveur du vaste projet de restauration de la voûte arborée mis en place par l'établissement depuis 10 ans.



« Le canal en famille » est un jeu interactif d'aventure sur smartphone, pensé et créé par CDV Rallyes, spécialiste d'animations digitales. Sponsorisée par le Nailloux Outlet Village, membre du club des mécènes du canal du Midi depuis plusieurs années, cette application a pour but de sensibiliser les familles à la restauration de la voûte arborée du canal du Midi

et de découvrir ce patrimoine régional de manière ludique. Téléchargeable gratuitement sur iPhone et Android, l'application est disponible depuis le 25 juin.

Dès l'arrivée des beaux jours, les bateaux de croisière et de plaisance naviguent sur le canal du Midi et les cyclistes et piétons profitent de la fraîcheur offerte par les platanes sur ses berges. La célèbre voûte arborée du cours d'eau est cependant menacée de disparaître suite à la propagation d'une maladie, le chancre coloré, qui décime les arbres les uns après les autres de manière inéluctable.

L'unique solution pour préserver le cours d'eau, considéré comme la plus grande réalisation en génie civil du XVII<sup>ème</sup> siècle et inscrit par l'UNESCO au patrimoine mondial de l'Humanité depuis 1996, est d'abattre les arbres malades ou morts et de replanter de nouvelles essences. Ce programme est financé par l'Etat (VNF), les collectivités territoriales et les dons des particuliers et du tissu économique.

**NAILLOUX OUTLET VILLAGE, UN MÉCÈNE HISTORIQUE.** [www.naillouxoutlet.com](http://www.naillouxoutlet.com)

Après avoir accueilli plusieurs expositions et événements au cours des dernières années, Nailloux Outlet Village\* apporte à nouveau son soutien à la restauration de la voûte arborée du canal du Midi dans le cadre de cette opération estivale. Cet engagement porteur de sens, en faveur de l'ancrage local s'inscrit naturellement dans l'ADN du centre de marques. Il propose tout au long de l'année de nombreuses expériences touristiques et apporte un soutien actif à des événements et structures associatives de toute taille.

*\*En 2019, « Nouveaux Regards », une exposition de photographies d'amateurs réalisée lors des 350 ans du canal du Midi et un atelier éducatif pour les enfants autour du livre « Une aventure de Violette Mirguez : Les trésors du canal du Midi » en présence de l'auteure Marie-Constance Mallard.*

*En 2020, l'exposition « Replantons le canal du Midi » par l'artiste Yoël Jimenez.*

## Le CANAL DU MIDI en famille.

Dans le cadre de son programme « Replantons le canal du Midi », la Mission Mécénat de Voies navigables de France a fait appel à CDV Rallyes, spécialiste d'animations digitales, pour créer l'application « Le canal en famille » qui propose un jeu interactif d'aventure pour découvrir les principaux sites patrimoniaux de l'oeuvre de Pierre-Paul Riquet. Cette application, sponsorisée par le Nailloux Outlet Village, membre du club des mécènes du canal du Midi depuis plusieurs années, a pour objectif de sensibiliser les familles aux problématiques environnementales et à la préservation du canal à travers des animations ludiques. Cette application promet un voyage dans le temps et dans l'espace à tous ses utilisateurs à travers des zooms sur les ouvrages du canal tout au long de la promenade et des explications historiques. « Le canal en famille » embarque les joueurs dans une histoire passionnante le temps d'une balade, de Toulouse jusqu'à Sète.



« Luc, Emma et leurs parents péniche pour la journée ! Embarquez du Midi... Découvrez les richesses de son enjeux de la préservation de son la maladie du chancre coloré qui touche les chemin de halage, replantez virtuellement

rejoignent Pépé Gaston sur sa maison-avec eux pour une aventure au fil du canal patrimoine, ses sites remarquables et les environnement naturel, mis en danger par platanes. Au fil de votre parcours sur le le plus d'arbres possible en remportant les défis ! »

L'application offre la possibilité de découvrir le canal du Midi en séquences grâce à un système de géolocalisation et de choisir la distance à parcourir entre 2, 5 et 10 km.

Elle propose 12 phases de jeux et un mode défi dans lequel les participants doivent planter virtuellement un maximum d'arbres avec notamment des puzzles numériques, des jeux pour découvrir le fonctionnement d'une écluse, des vues aériennes à 360°, des énigmes à résoudre d'autres mini-jeux interactifs pour une découverte du canal participative.

L'application est entièrement gratuite, accessible à tout âge, disponible sur iPhone ou Android, smartphone ou tablette et fonctionne sans connexion internet une fois téléchargée. Elle sera disponible à partir du 25 juin pour le plus grand plaisir des amoureux d'un des fleurons du patrimoine de la région Occitanie.

Le projet de restauration de la voûte arborée du canal du Midi est financé par Voies navigables de France, le mécénat (tissu économique et donateurs individuels), la Région Occitanie à hauteur de 25% et par les collectivités départementales de la Haute-Garonne, de l'Aude et de l'Hérault en fonction des projets.

Pour télécharger l'application « Le canal en famille » :





FESTIVAL de  
 31<sup>e</sup> **THAU**  
 19 > 29 Juillet  
 2021



[festivaldethau.com](http://festivaldethau.com)

**MÈZE**

BOUZIGUES  
 MONTBAZIN  
 FRONTIGNAN  
 VILLEVEYRAC  
 ABBAYE DE VALMAGNE