



CHAMPAGNE Un festival d'initiatives

Les maisons prestigieuses et quantité de vigneronnes accueillent les touristes pour des visites de caves et des initiations à la dégustation. Et après le classique, la région mise sur le ludique.

La gastronomie et les vins sont la première motivation (45 %) des 7 à 8 millions de touristes venant chaque année en Champagne, devant le patrimoine culturel et historique (38 %). L'offre œnotouristique est en conséquence très importante et diversifiée. Elle s'articule autour de plusieurs pôles, dont le premier est la visite des caves. Toutes les grandes maisons de Champagne (Pommery, Moët & Chandon, Mercier, Perrier-Jouët, etc.) ouvrent leurs caves creusées dans la craie et proposent des visites à pied ou en petit train, commentées dans la langue désirée. Ces visites sont payantes et se terminent par la dégustation d'une coupe.

Les vigneronnes, eux aussi, sont nombreux à ouvrir (gratuitement) leurs portes aux touristes, notamment le long de la Route du Champagne, passage presque obligatoire de tout adepte du champagne. Créée dès 1952, cette route se décline en quatre tracés autour de la montagne de Reims, de la vallée de la Marne, de la côte des Blancs et du massif de Saint-Thierry.

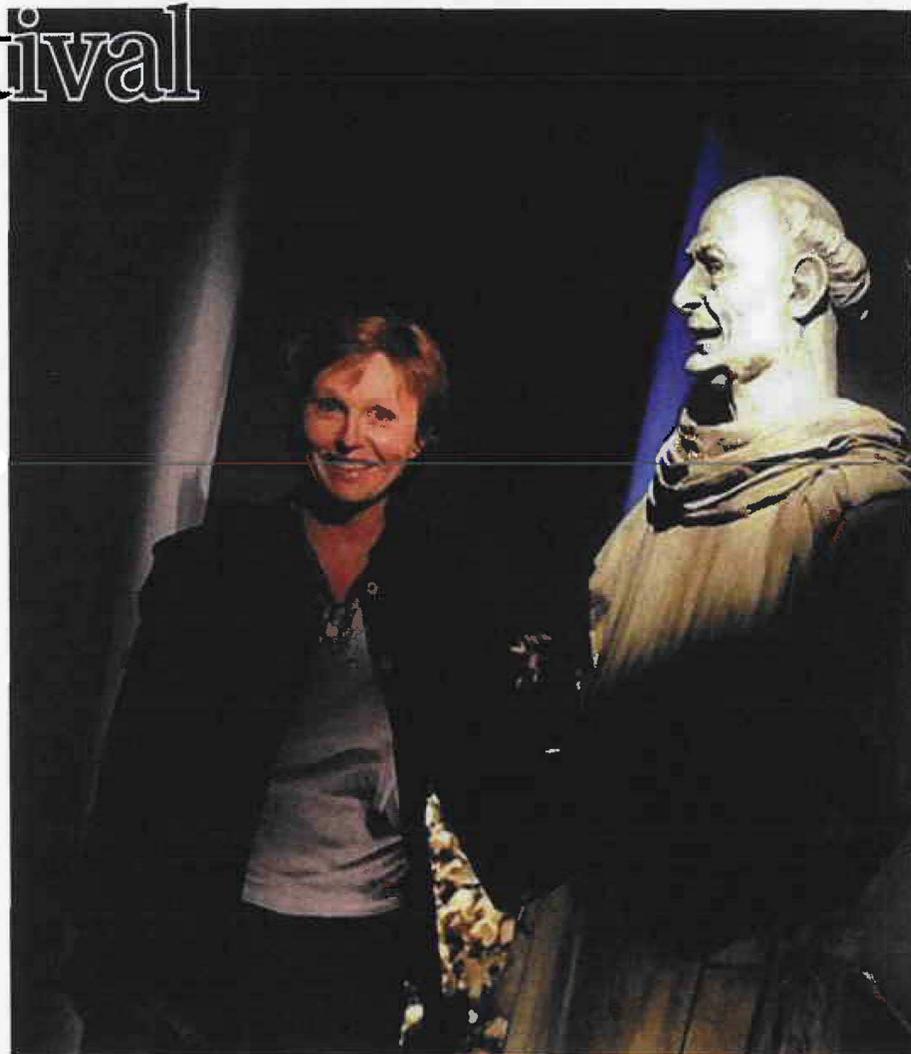
Depuis quatre ans, les Vignerons indépendants de Cham-

pagne éditent à 10000 exemplaires un petit guide qui répertorie, week-end par week-end, ceux qui sont ouverts, en précisant les langues parlées, s'ils accueillent des camping-cars et les modalités de paiement (CB, etc.). Par ailleurs, trente et un viticulteurs sont regroupés au sein de l'association Action Champagne tourisme, chapeautée par la chambre d'agriculture de la Marne. Cette association fédère leurs initiatives touristiques parmi lesquelles des « flâneries champenoises », c'est-à-dire des sentiers pédestres dans les vignes. Toute cette offre est exposée sur les sites internet des offices du tourisme et du comité départemental du tourisme de la Marne, organismes qui en font la promotion.

Epernay s'illumine en décembre

L'avenue de Champagne, à Epernay, est incontestablement l'un des lieux les plus attractifs. Elle est bordée de très belles demeures, siège de grandes maisons et du Syndicat général des vigneronnes. « Difficile d'estimer le nombre de touristes qui l'empruntent, commente Jean-Loup Brizard, directeur de l'office du tourisme d'Epernay. On sait que 350 000 touristes visitent les caves de l'avenue de Champagne tous les ans. C'est la cave Mercier qui totalise le plus d'entrées annuelles avec près de 115 000 visiteurs.

Epernay est une ville de passage choisie, où la durée moyenne de séjour est de deux nuits.



On observe une explosion des chambres d'hôtes, dont un tiers sont chez des vigneronnes. L'offre œnotouristique est assez dense. Il est possible de visiter le vignoble en calèche, en bateau, en vélo, à pied, en hélicoptère ou encore en montgolfière. »

La fête des Habits de lumière, qui se déroule depuis onze ans sur l'avenue de Champagne le deuxième week-end de décembre devient peu à peu un événement de portée nationale. Pendant trois jours, l'avenue est illuminée. Les grandes maisons tiennent des bars à champagne. Spectacles et animations se succèdent, la plus courue étant la parade automobile du dimanche, réservée aux voitures anciennes. Du 10 au 12 décembre 2010, la fête a ainsi attiré 35 000 visiteurs.

Cinq nouveautés en 2010-2011

Bien qu'abondante, l'offre œnotouristique continue de

s'étoffer. Tour à tour, on a assisté à l'ouverture du Perching bar, un bar à champagne installé dans les arbres à 5 mètres de haut à Verzy (Marne), à la création de la société CenoVasion (Verzy) qui propose une vi-

On peut visiter le vignoble en calèche, en bateau, en vélo, à pied, en hélicoptère ou en montgolfière.

site du vignoble en 4x4 tout terrain, à l'ouverture du musée ludique Pré en bulles (voir témoignage) et celui de l'ecomusée « Les confidences de Dom Caudron », dans la coopérative de Passy Grigny, qui associe visite de la cave avec projection d'un film de sept minutes sur le pressurage.

L'Aube n'est pas en reste. En 2011, le musée « Du côté des Renoir » ouvrira ses portes à Essoyes, le village natal d'Aline Charigot, la femme d'Auguste Renoir. Les visiteurs auront le choix entre la simple visite du musée présentant des œuvres du peintre ou un ticket couplant visite et dégustation d'une coupe de la coopérative Charles Collin.

Aude Lutun

7 à 8 millions de touristes viennent chaque année en Champagne. 45 % d'entre eux affirment que la principale raison de leur visite est la découverte des vins et de la gastronomie de la région.



Sylvie Gérard-Maizières, viticultrice à Trépail (Marne) et créatrice de Pré en bulles

« Je présente le champagne sous une facette poétique et ludique »

● Son offre

« Je souhaitais associer au champagne l'art, l'émotion et la créativité », commente Sylvie Gérard Maizières. Cette viticultrice avait son projet en tête depuis plus de quinze ans et n'a pas hésité à déplacer 10 000 m³ de craie d'une colline pour le réaliser. En mai 2010, elle a ouvert le Pré en bulles, un espace ludique retraçant en douze tableaux le travail de la vigne et de la vinification, animé par le petit robot narrateur Creabulle. Puis, les visiteurs sont invités à s'installer dans une petite salle ou une statue animée de Dom Pérignon commentant la magie du champagne à travers les époques. Pour animer son site, Sylvie Gérard Maizières organise des expositions temporaires, des journées à thème, des dégustations de champagne commentées ou encore des

dîners concert Jazz & champagne. Elle propose aussi une salle de séminaire offrant une vue sur le vignoble, cinq meubles et deux chambres d'hôtes.

● Sa tarification

La visite coûte 11 € par personne et se termine par une dégustation de champagne. Pour les groupes, le tarif est de 10 € par personne. En revanche, la cave de la viticultrice se visite gratuitement.

● Ses investissements :

« Au total, les investissements s'élevaient à 2,8 millions d'euros. J'espère rentrer dans mes frais d'ici 2013-2014. Je vise une fréquentation de 15 000 personnes d'ici à deux ans. J'ai ouvert en mai. De mai à fin novembre 2010, 3 000 personnes ont fréquenté mon site alors

qu'il n'était encore référencé dans aucun guide touristique. 2011 sera la véritable année de lancement »

● Son organisation :

« J'ai dû reorganiser le travail sur mon exploitation, qui compte 5 ha de vignes. J'ai embauché deux personnes à plein-temps pour Pré en bulles. Pour me dégager du temps, j'ai confié les travaux mécaniques à un prestataire de services. En revanche, je continue de m'occuper de la vinification et de la vente de 10 000 bouteilles de champagne. Développer et faire connaître Pré en bulles me prend beaucoup de temps. Je téléphone aux autocaristes. J'ai également envoyé un courrier à toutes les associations de la Marne, de l'Aube et de la Haute-Marne »