



Carrefour des Itinéraires Culturels du Conseil de l'Europe

2 - 3 Juin 2026

Canet-en-Roussillon & Caves Byrrh -Thuir
Occitanie - France



D'Apicius au Vermouth, les plantes, la gastronomie, le vin un patrimoine vivant

L'attractivité des territoires & les ressources culturelles locales

Au carrefour des Itinéraires Culturels du Conseil de l'Europe, un symposium ouvert à toutes et à tous constituera le cadre des Rencontres 2026. Il ambitionne de favoriser **la connaissance, l'expérimentation et l'anticipation.**

Sous le prisme de l'héritage culturel, les rencontres européennes invitent au dialogue les parties prenantes de **secteurs économiques liés et interdépendants** en termes de développement durable en zone rurale ou périurbaine.

Entre préservation de l'héritage, ambition touristique et politiques publiques comment s'appuyer le patrimoine, les savoir-faire ancestraux pour **valoriser l'action locale** face aux défis de demain?


Entre tradition et modernité,
comment **le goût du naturel, de l'authentique** transforme-t-il nos habitudes? Comment transformer un produit de terroir en une icône capable de **redynamiser nos territoires ruraux**, générer attractivité et développement économique local pérenne ?

Entre divers secteurs d'activité,
Comment faciliter des **convergences, des interactions** pour construire une expérience dans le champ du **tourisme inclusif et durable?**

Deux journées d'échange et de débats feront écho à l'actualité:
les leviers d'attractivité, l'expérience visiteur, les filières face aux **nouvelles tendances**, l'attractivité et **les stratégies touristiques et culturelles**

Décideurs de politiques publiques et privées, professionnels des filières, chercheurs, experts, gestionnaires de dynamiques touristiques et culturelles, représentants de la société civile, partageront leur **expérience** et bonnes pratiques.

Le point de vue croisé des universitaires, des collectivités et des acteurs du tourisme, de la culture, de la viticulture, permettra d'explorer de **nouvelles approches** visant notamment **l'œnotourisme, le tourisme culturel, le tourisme rural ou l'itinérance.**



9h30 Accueil- Discours d'ouverture des Rencontres 2026

9h45 Les Itinéraires Culturels du Conseil de l'Europe

Programme européen soutenu par le Ministère de la Culture

Bruno Favel

Chef Mission du Patrimoine mondial Direction générale des patrimoines et de l'architecture

10h15 Le patrimoine à l'échelle des dynamiques territoriales- Tourisme et culture, un combo gagnant !

Comment s'appuyer sur le patrimoine et les savoir-faire ancestraux pour valoriser l'action locale ?

La mise en tourisme des ressources locales : **œnotourisme, tourisme culturel, itinérance et tourisme durable** - Convergences, synergies, passerelles à l'échelle locale, régionale et nationale.

Le point de vue universitaire, institutionnel & opérationnel exposé par

Isabelle Brianso - Vice-Présidente déléguée à la Culture, Avignon Université

Maîtresse de conférences rattachée au Centre Norbert Élias (UMR 8562)

Christelle Sundermann - Directrice Agence Aube en Champagne Attractivité & Slow Tourisme Lab

Yoan Rumeau - Président Communauté de Communes Neste Barousse - Président Itinéraire Liberté Pyrénées

Amancio Requena - Centre des Monuments Nationaux -Administrateur de l'abbaye de Beaulieu-en-Rouergue, du château de Gramont et des villas et musée de Montmaurin

Laurence Lartigau - Chargée de développement économique et touristique Occitanie- Centre des Monuments Nationaux

Agence Développement Touristique Pyrénées Orientales

Témoignages - Partage d'expérience

Lionel Izac - Administrateur Ensérune Oppidum et musée archéologique -

Thomas Azema - Fédération Départementale de Randonnée Pédestre -Oenorando Occitanie

Henry Mouysset - Historien -Président "Sur les Pas des Huguenots -Gard"- Itinérance européenne

Autres Itinéraires Culturels

12h00 Les vins et les plantes à l'époque Romaine - La connaissance du patrimoine, l'expérience visiteur

Pause médiane - Jardin du théâtre

15h15 Connaissance du vivant - L'Arboretum Visite commentée

Expérience Elaboration d'un vin romain - Dégustation

18h00 Les plantes se mettent à table ! L'attrait universel et intemporel pour la gastronomie

Comment le goût du naturel, de l'authentique transforme-t-il nos habitudes?

Les plantes médicinales, influence et séduction : quelles plantes, pour quels usages (santé, cuisine, vins...) Les nouvelles perspectives pour divers secteurs d'activités.

Analyse, expertise & regard sur le futur proposés par

Kilien Stengel - PhD Enseignant chercheur Université ouverte des sciences gastronomiques-

Villa Rabelais Tours- Expert culture culinaire et vin- Auteur gastronomique

María Luisa Vázquez de Ágredos Pascual - PDi Université Polytechnique de Valence (Espagne) -Directrice route européenne Aromas Itinerarium Salutis

Gérard Saurel - Dr Pharmacie -Institut Européen des Sciences Pharmaceutiques Industrielles

Association "La Forge des Savoirs Universels"

Christophe Comes - Chef restaurant La Gallinette (une étoile + étoile verte au Michelin)

Bruno Leger - Slow Food Catalan- Professeur Lycée Christian Bourquin à Argeles sur mer

Sandra Perrier - Cosignataire du livret « Les recettes des Huguenots »

Responsable de L'exposition «Prendre Racine, l'exil des hommes et des plantes»

Mercredi 3 Juin 2026 Thuir - Caves BYRRH

9h00 Mot d'accueil

9h15 Conférences

L'influence de l'environnement botanique sur les arômes- Etude scientifique
Eric Bartra Sebastian

De la pharmacopée au vermouth

Le vin dans les récits d'écrivains français lors de voyages en Italie

Prof. em. Dr. François Ledermann

Le vermouth entre production, marchés et ritualités sociales:

de l'Unité italienne au boom économique (1871–1960)

Luciano Maffi

10h45 Table Ronde

De nos jours, les vins aromatisés et les vermouths, le renouveau d'un rituel social.

Comment transformer un produit de terroir en une icône capable de générer l'attractivité de nos territoires ? Quand les marques nous parlent !

Marketing, tendances, adaptation, un échange prospectif proposé par

Jérôme Perchet – Président Fédération Française des Vins d'Apéritif - Président Noilly Prat

Représentants des fédérations des Vins d'Apéritif -France -Italie -Espagne

Représentants de maison de production de vermouth

Julien Ditte - Jeune vigneron producteur de vermouth- Terroir des Aspres au pied du Canigou.

Autres intervenants attendus

La route européenne des vermouths d'Italie à l'Espagne- Projet européen -Les régions de production et leurs particularités.

Présentation des différents vermouths européens

Edoardo Cavagnino - Président des Cafés historiques de Turin

Emanuela Panke - Présidente Fédération Européenne "Iter Vitis, Les chemins de la vigne

12h30 Inauguration de l'exposition

" Prendre racine, hommes et plantes en exil "

L'exil des Huguenots - La migration des plantes et leurs usages

Catherine Mezeï - Présidente Itinéraire "Sur les Pas des Huguenots et des Vaudois"

Pause médiane - Parc Palauda -

14h15 Visite des Caves Byrrh - Office de Tourisme Aspres -Thuir

Pascale Doutres - Directrice Office de Tourisme Intercommunal Aspres-Thuir

Aurélié Sicart - Responsable Office de Tourisme Intercommunal Aspres-Thuir

16h30 Remerciements

Enric Bartra Sebastian

Docteur en sciences biologiques - Université de Barcelone

Ingénieur agronome et œnologue diplômé de l'Université Polytechnique de Catalogne

Chercheur à l'Institut catalan de viticulture et de vin - Maître de conférences à l'Université Rovira i Virgili de Tarragone

L'influence de l'environnement botanique sur les arômes

Etude sur les arômes des vins et les senteurs des paysages viticoles de cinq sites méditerranéens

Chaque vignoble présente un ensemble particulier d'espèces végétales, avec un mélange unique de composés aromatiques

L'intérêt est de constater l'effet positif de la biodiversité sur les vins grâce à l'étude des arômes des vins issus de cinq vignobles et des principales plantes indigènes de ces vignobles.

Cette recherche permet une meilleure compréhension du paysage et des vins, et met en lumière l'importance de la préservation de la biodiversité comme critère de gestion, ainsi que sa valeur au sein des vignobles. Elle peut également constituer un outil de communication entre le vigneron et le consommateur.

Stefano Magagnoli

Directeur du département d'économie et de sciences commerciales - Université de Parme

Luciano Maffi

Maître de conférences au département d'économie et de gestion - Université de Parme.

Leurs recherches portent sur la production alimentaire à l'époque moderne et contemporaine, ainsi que sur l'histoire du tourisme, notamment en lien avec les tendances démographiques et les transformations économiques et infrastructurelles des XIXe et XXe

Le vermouth entre production, marchés et ritualités sociales: de l'Unité italienne au boom économique (1871–1960)

À partir de l'Unité italienne, le vermouth s'affirme comme l'un des produits de l'industrie agroalimentaire nationale, s'insérant précocement dans les circuits de la production moderne et des marchés internationaux. Cette présentation analyse le vermouth en tant qu'objet économique et culturel, en mettant en relation le développement de la production et des exportations des principales entreprises italiennes avec les pratiques sociales de consommation et les formes de convivialité qui ont accompagné sa diffusion entre la fin du XIXe siècle et le boom économique

Prof. em. Dr. François Ledermann

Institut d'histoire de la médecine de l'université de Berne - Président de la Bibliothèque historique de la pharmacie suisse

De la Pharmacopée au vermouth - Le vin dans les récits de voyage en Italie d'écrivains français

Nombre d'écrivains français ont effectué un parcours plus ou moins long à travers la péninsule italienne ; ces auteurs n'ont pas seulement étudié les vestiges antiques et religieux, mais ont bien souvent porté leur regard vers les choses de la vie matérielle, sociale et culturelle des régions qu'ils visitèrent. Leur rapport au monde de la santé, aux médecins et aux apothicaires, aux médicaments, ont déjà fait le l'objet de nombreuses études mais ces mêmes auteurs ont également mangé et bu.

En se fondant sur de plusieurs sources, cette conférence cherchera à donner un aperçu des observations de quelques écrivains de langue française sur le vin en Italie. Elle se situera donc à l'intersection d'une histoire culturelle, d'une histoire de la santé et d'une histoire de l'œnologie.

Christophe Caillaud

Responsable de l'archéologie expérimentale et de l'œnotourisme, Musée et sites archéologiques Saint Romain en Gal.

Chercheur associé au laboratoire ArAr (archéologie et archéométrie) UMR 5138 -

Responsable du Comité scientifique de l'association « de Rhône en vignes, cultures en partage de Vienne à Valence »

Le vin et les plantes à l'époque romaine – Cette communication propose un tour d'horizon des procédés employés par les viticulteurs antiques en matière d'usage des plantes à la fois pour la conservation et pour l'aromatization de leurs productions.

Les premières traces archéologiques de vinifications remontent à environ 8000 ans. Les mêmes témoignages anciens attestent souvent l'utilisation de produits végétaux dans le processus d'élaboration et de conservation des premiers vins. Les auteurs romains comme Caton l'Ancien ou Columelle, nous ont livré des traités d'agronomie détaillant ces pratiques. Par ailleurs, il n'est pas rare également que certaines plantes répondent à un second objectif, celui d'aromatiser les vins pour varier les plaisirs des consommateurs de l'époque.

Catherine Mezeï - Présidente Sur les Pas des Huguenots et des vaudois

«Prendre racine, hommes et plantes en exil »

L'exposition explore la manière dont des populations migrantes – notamment les Huguenots et les Vaudois du XVIIe siècle – ont apporté avec elles leurs semences, leurs traditions horticoles et culinaires dans les terres d'accueil . Elle montre comment un drame historique devient aussi un vecteur d'innovation et de transformation territoriale car l'exil n'est pas seulement une histoire de fuite ; c'est aussi une histoire de circulation des savoirs, de transmission, de métissage culturel. Parmi les exilés huguenots se trouvaient des vignerons expérimentés, notamment issus de régions comme le Languedoc, la Saintonge ou le Bordelais. Ils ont emporté avec eux leurs savoir-faire viticoles: techniques de taille, de greffe, de sélection des cépages et de vinification. Dans leurs terres d'accueil, ils ont contribué à améliorer la qualité des vignobles existants et parfois à en développer de nouveaux, comme dans la région du Cap en Afrique australe.

INFORMATIONS

Participation gratuite – Inscription obligatoire en ligne

Clôture des inscriptions **15 mai 2026**

VENIR à Canet-en-Roussillon & à Thuir

Train: Gare TGV Perpignan

Avion: Aéroport de Perpignan–Rivesaltes

HOTELS

Canet-en-Roussillon

Hôtel Saint Georges 04 68 80 33 77

Hôtel Mar I Cel 04 68 80 32 16

Thuir

Hôtel Casa Neuf 07 78 80 54 35

Hôtel L'Espassole 04 68 36 45 84

Hôtel Cortie 04 68 22 98 57

Point Info

Office de Tourisme - www.canet-tourisme.com 04 68 86 72 00

Office de Tourisme - www.aspres-thuir.com 04 68 53 45 86

Renseignements inscription & participation

à adresser par mail

itervitisfrance@gmail.com

admin@surlespasdeshuguenots.eu

Organisation

Iter Vitis, Les Chemins de la Vigne et le patrimoine viticole

Aromas Itinerarium Salutis-Route européenne des pharmacies historiques et es jardins médicinaux

Sur les Pas des Huguenots et des Vaudois en mémoire de l'exil des huguenots et de leur empreinte en Europe

Avec le soutien du **Ministère français de la Culture**, de la **Fédération Française des Vins d'Apéritif**

et

la collaboration **des responsables et des comités scientifiques des itinéraires culturels**, de la **Municipalité de Canet-en-Roussillon** et de l'**Office du Tourisme Aspres Thuir**.

Soutenu
par

