

VINIFILLES

Un bataillon au féminin engagé dans la viticulture en Occitanie

**LES VINIFILLES
PRESENTENT
DÎNER POUR DONNER**

**NOVEMBRE ET DECEMBRE
2023**





- Les **Vinifilles** femmes vigneronnes en Occitanie.
- Des **chefs étoilés** de 6 villes d'Occitanie.
- Une future « **femme de vin** » à accompagner.
- Le soutien du club **Soroptimist International**.
- **6 soirées magiques** en perspective.

Dîner pour donner, un projet qui fait sens

L'idée pour les **Vinifilles** est de créer un évènement régional, caritatif et exclusivement dédié à l'éducation des filles dans le milieu du vin.

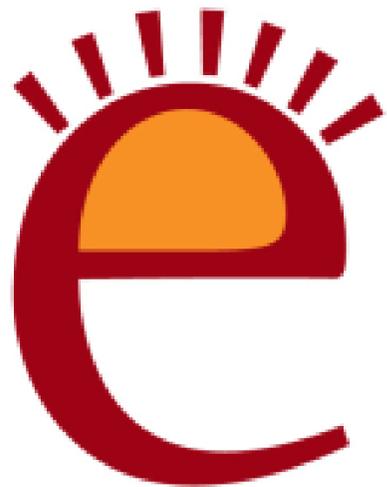
Des chefs d'exception proposent un repas étoilé, les Vinifilles offrent les vins, une partie du montant du repas (25 €) est reversée à un projet éducatif pour une jeune fille future sommelière, œnologue ou vigneronne.

Ce soir-là, les Vinifilles présentes deviendront les sommelières et présenteront elles-mêmes leurs cuvées aux convives pour parler des vins, de leur domaine et de leur métier.

A la fin du dîner, une vente de magnums ou de vieux millésimes sera proposée aux convives qui le souhaitent pour accroître le montant du don.

L'intégralité des bénéfices et dons générés par cette manifestation seront versés au club **Soroptimist International** local, qui complètera la somme, et remettra à la candidate choisie pour son parcours par les Vinifilles une bourse éducation Soroptimist.

Le prix de chaque repas a été fixé à 95€ vin compris (offert par les vinifilles). 25€ par repas seront reversés par les restaurants au club Soroptimist local afin de créer une bourse pour plusieurs jeunes filles.



Vinifilles n.f. pl. : créatures de sexe féminin engagées dans la viticulture en Occitanie, fédérées en 2009, adeptes du plaisir et de la richesse de leur métier, belles, rebelles, actives, gourmandes, sympas, sociables et dynamiques !

Qui sont donc Les Vinifilles ?

Une Association loi 1901 créée en 2009 en région Occitanie, pour :

- Partager notre savoir-faire et développer une entraide entre vigneronnes,
- Préserver les terroirs, les paysages et l'environnement que nous aimons et défendons,
- Transmettre la culture du vin, de la convivialité et de la gastronomie en entraînant dans notre mouvement des hommes et des femmes de tous horizons.

Les Vinifilles en quelques chiffres...

19 femmes de caractère pour une même région et une même passion pour leur métier.

- 3 millions de bouteilles vendues chaque année
- Près de 80 emplois directs sur les exploitations
- 45% des ventes réalisées à l'exportation dans plus de 35 pays
- 610 hectares travaillés, répartis sur la Région Occitanie
- Toutes les exploitations Vinifilles engagées dans une démarche de Développement Durable (Bio, HVE, ou Terra Vitis)

23 Appellations d'Origine Protégées :

Languedoc, Côtes du Roussillon, Grès de Montpellier, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Limoux Rouge, Limoux Blanc, Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux, Blanquette Méthode Ancestrale, Saint-Chinian, Faugères, Costières de Nîmes, Collioure, Banyuls, Minervois, Corbières, Terrasses du Larzac, Saint-Saturnin, Pic Saint-Loup, Picpoul de Pinet, Languedoc-Cabrières

9 IGP : Collines de la Moure, Pays d'Oc, Côtes Catalanes, Duché d'Uzès, Cévènes, Pays d'Hérault, Coteaux de Murviel, Coteaux du Salagou, Coteaux de Béziers

Près de 1300 kilos d'enthousiasme, de bonne humeur et d'envie d'entreprendre.





Qui sont donc Les **Soroptimist International** ?

Le club Soroptimist International est une ONG avec statut consultatif à l'ONU, aconfessionnelle et apolitique.

Le Soroptimist International (SI) est un réseau mondial de femmes exerçant une activité professionnelle engagées pour les droits des femmes et l'égalité hommes / femmes au sein des communautés locales, nationales et internationales.

Fort de **72000 membres** dans le monde, le Soroptimist International s'engage dans 5 domaines de programmes pour les femmes et les filles : **éducation, santé, autonomisation et leadership**, lutte contre les violences et développement durable

Les Vinifilles : Un partenariat de longue date avec le Purple Campus de Béziers et les élèves et apprentis sommeliers



L'association **Vinifilles** porte chaque année un projet qui lui tient particulièrement à cœur lié à la transmission aux jeunes.

Elles organisent avec l'aide du **Purple Campus** de Béziers un **salon** réunissant les **19 Vinifilles d'Occitanie** et les **élèves sommeliers** des différents Brevets Professionnels des régions **Occitanie** et **Auvergne**.

La transmission de notre savoir et de notre amour de notre métier est au cœur de cette journée. Préparée en synergie avec l'école hôte, les élèves travaillent dès la rentrée sur les vins de la Vinifille avec laquelle ils seront en binôme le jour du salon.



Les dates, les lieux



8 novembre, Carcassonne

- Le Chef : **Jérôme Ryon**
- Le lieu : Restaurant **La Barbacane, Hôtel de la Cité** à 19H30
- Les Vinifilles, sommelières d'un soir:
 1. *Françoise ANTECH* **Maison ANTECH** Limoux
 2. *Sophie Guiraudon* **Clos de L'Anhel** Corbières
 3. *Laetitia Teisseire* **Clos Teisseire** Limoux
 4. *Pascale Rivière* **La Jasse Castel** Terrasses du Larzac
 5. *Lidewij Van Wilgen* **Terre des Dames** Languedoc
- Club **Soroptimist International Carcassonne**

Les dates, les lieux

8 novembre, St Cyprien

- Le Chef : **Frédéric Bacquié**
- Le lieu : Restaurant **L'Almandin Ile de la Lagune** à 19H30
- Les Vinifilles, sommelières d'un soir :
 1. *Kathy Sisquille* **Château de Rey** Roussillon
 2. *Laetitia Pietri-Géraud* **Domaine Pietri-Géraud** Collioure
 3. *Sèverine Bourrier* **Château de L'Ou** Roussillon
 4. *Fabienne Bruguière* **Mas Thélème** Pic St Loup
- Club **Soroptimist International Perpignan**



Les dates, les lieux



22 novembre, Narbonne

- Le Chef : **Lionel Giraud**
- Le lieu: **Cave à manger - cave à vin Maison Saint-Crescent du Chef Lionel Giraud** à 19H30
- Les Vinifilles, sommelières d'un soir:
 1. *Françoise ANTECH* **Maison ANTECH** Limoux
 2. *Françoise Ollier* **Domaine Ollier-Taillefer** Faugères
 3. *Kathy Sisquille* **Château de Rey** Roussillon
 4. *Pascale Rivière* **La Jasse Castel** Terrasses du Larzac
 5. *Hildegard Horat* **La Grange de Quatre Sous** Pays d'Oc
 6. *Sophie Guiraudon* **Clos de l'Anhel** Corbières
- Club **Soroptimist International**

Les dates, les lieux

29 novembre, Assignan

- Le Chef : **Justine et Stéphan PAROCHE**
- Le lieu: **La Table** à 19H30
- Les Vinifilles, sommelières d'un soir:
 1. *Françoise ANTECH* **Maison ANTECH** Limoux
 2. *Françoise Ollier* **Domaine Ollier-Taillefer** Faugères
 3. *Sarah Frissant* **Château Coupe-Roses** Minervois
 4. *Lidewij Van Wilgen* **Terre des Dames** Languedoc
 5. *Hildegard Horat* **La Grange de Quatre Sous** Pays d'Oc
 6. *Armelle Tafoiry* **Les Terres d'Armelle** Coteaux de Béziers
- Club **Soroptimist International Béziers**



Les dates, les lieux

28 novembre, Montpellier

- Le Chef : **Charles FONTES**
- Le lieu: **La Réserve Rimbaud** à 19H30
- Les Vinifilles, sommelières d'un soir:
 1. *Lidewij Van Wilgen* **Terre des Dames** Languedoc
 2. *Fabienne Bruguière* **Mas Thélème** Pic St Loup
 3. *Isabelle Mangeart* **Clos des Nines** Languedoc
 4. *Fanny Boyer* **Château Beaubois** Costières de Nîmes
 5. *Véronique Attard* **Mas Coris** Languedoc-Cabrières
- Club **Soroptimist International Montpellier**



Les dates, les lieux



7 décembre, Saint Hilaire de Brethmas

- Le Chef : **Sébastien RATH**
- Le lieu: **Le Saint Hilaire** à 19H30
- Les Vinifilles, sommelières d'un soir:
 1. *Emmanuelle Schoch* **Mas Seren** Cévennes
 2. *Fabienne Bruguière* **Mas Thélème** Pic St Loup
 3. *Isabelle Mangeart* **Clos des Nines** Languedoc
 4. *Fanny Boyer* **Château Beaubois** Costières de Nîmes
 5. *Véronique Attard* **Mas Coris** Languedoc-Cabrières
- Club **Soroptimist International Alès**

Les Vinifilles d'Est en Ouest...

Château Beaubois – AOP Costières de Nîmes

Fanny - chateaubeaubois@orange.fr

Mas Seren – IGP Cévennes

Emmanuelle - mas.seren@orange.fr

Mas Thélème – AOP Pic Saint Loup

Fabienne - mas.theleme@orange.fr

Domaine La Jasse Castel – AOP T. du Larzac,

Pascale - jasse-castel@orange.fr

Clos des Nines – AOP Languedoc

Isabelle - clos.des.nines@free.fr

La Croix Gratiot – AOP Picpoul de Pinet

Anaïs - croixgratiot@gmail.com

Domaine de Roquemale - AOP Lang. Grès de Montpellier

Valérie - contact@roquemale.com

Mas Coris – AOP Languedoc-Cabrières

Véronique -veromascoris@gmail.com

Domaine Ollier-Taillefer – AOP Faugères

Françoise - ollier.taillefer@orange.fr

Terre des Dames – AOP Languedoc

Lidewij - terre.desdames@orange.fr

La Grange de Quatre Sous – IGP Pays d'Oc

Hildegard - hildegard.horat@wanadoo.fr

Les Terres d'Armelle – IGP Coteaux de Béziers

Armelle - contact@lesterresdarmelle.fr

Château Coupe-Roses – AOP Minervois

Françoise - coupe-roses@wanadoo.fr

Maison Antech – AOP Limoux

Françoise - francoise@antech-limoux.com

Clos Teisseire - AOP Limoux

Laetitia - closteisseire@gmail.com

Clos de l'Anhel – AOP Corbières

Sophie - anhel@orange.fr

Château de Rey – AOP Côtes Roussillon, AOP Muscat Rivesaltes

Cathy - cathy@chateauderey.com

Château de l'Ou – AOP Côtes du Roussillon

Séverine - chateaudelou66@orange.fr

Domaine Piétri-Géraud – AOP Banyuls, AOP Collioure

Laetitia - domaine.pietri-geraud@orange.fr