

Le grand retour des plantes dans la gastronomie et les vins d'apéritif : L'Europe réunie autour d'un héritage en plein renouveau

Dans les caves, les restaurants et chez les cavistes, la tendance est là : les plantes aromatiques dans nos plats et les vins d'apéritif sont de retour, portés par un engouement croissant pour les saveurs authentiques et les savoir-faire ancestraux. En Europe, petits producteurs comme grandes maisons s'organisent en circuits de découverte pour valoriser ce patrimoine commun et en faire un levier d'attractivité pour leurs territoires. La France a la chance d'accueillir, les 2 et 3 juin 2026 à Canet-en-Roussillon et aux Caves Byrrh de Thuir, la prochaine étape de ces Rencontres Européennes : un colloque parrainé par le Ministère de la Culture dans le cadre du carrefour des itinéraires culturels du Conseil de l'Europe, qui réunira les plus grands spécialistes du sujet pour partager leurs connaissances et explorer ensemble l'avenir de ce patrimoine vivant.

Une nouvelle tendance qui s'impose : les plantes aromatiques dans nos verres et nos assiettes

Consommateurs et professionnels redécouvrent la palette botanique qui jalonne l'histoire de la gastronomie. **Thym, romarin, absinthe, genièvre, gentiane... ces ingrédients millénaires s'invitent aujourd'hui dans les cartes des établissements des plus tendances aux plus prestigieux, portés par un goût renouvelé pour l'authentique et le naturel.**

Les vins d'apéritif, ou vins aromatisés, sont des vins auxquels ont été ajoutés des plantes, herbes, épices et autres substances botaniques. Le vermouth en est l'expression la plus emblématique, décliné en une multitude de styles selon les traditions régionales : doux et ambré en Italie, fruité et élaboré à base de Xérès en Espagne, plus sec et herbacé en France.

Le vermouth, fer de lance d'un renouveau européen

Au cœur de cette renaissance, le vermouth s'impose comme la boisson emblématique d'un héritage culturel qui reprend vie. Alors que les ventes de vins apéritifs légers ont reculé dans la plupart des pays européens, le vermouth fait figure d'exception : ses ventes progressent en volume comme en valeur, portées par la montée en gamme de la catégorie et le retour en force des rituels de l'apéritif. Et pour cause : **pour 82% des Français, l'apéritif fait partie du patrimoine français** (étude OpinionWay pour la Maison des Vins & Spiritueux-juillet 2025). Un attachement profond qui explique le regain d'intérêt pour des boissons qui racontent un territoire, une tradition et un savoir-faire.



En Espagne (où les ventes ont progressé de 1 à 2% en volume et de 4% en valeur, source IWSR 2026) comme en Italie, en passant par la France, consommateurs et professionnels redécouvrent ensemble le plaisir d'un vin d'apéritif, ancré dans les traditions locales et les botaniques de terroir. En France, ce renouveau se traduit par la présence de maisons historiques, l'émergence de nouvelles maisons artisanales, une présence accrue dans les cartes des restaurants et une curiosité grandissante chez les cavistes et les amateurs éclairés.



—
Les Rencontres Européennes font escale en France les 2 et 3 juin 2026 à Canet-en-Roussillon et aux Caves Byrrh de Thuir. Un programme riche et inédit avec des rencontres et des conférences ouvertes au grand public, en présence de spécialistes, producteurs et universitaires.

Participation gratuite - Inscription obligatoire en ligne via le lien suivant
[Rencontres2026-Carrefour-itineraires-culturels](#)

Le programme

Mardi 2 juin 2026 - Théâtre Jean Piat, Canet-en-Roussillon

La première journée s'ouvrira sous le signe du patrimoine et de son rôle moteur dans l'attractivité des territoires.

9h30 - Ouverture officielle des Rencontres 2026

9h45 - Conférence introductive

"Les Itinéraires Culturels du Conseil de l'Europe" par Bruno Favel, Chef de la Mission du Patrimoine mondial, Direction générale des patrimoines et de l'architecture.

10h15 - Table ronde 1 : Tourisme et culture, un combo gagnant !

"Comment s'appuyer sur le patrimoine et les savoir-faire ancestraux pour valoriser l'action locale face aux défis de demain ?" par Isabelle Brioso - Vice-Présidente déléguée à la Culture.

11h45 - Conférence "Les vins et les plantes à l'époque romaine"

La connaissance du patrimoine, socle de l'expérience visiteur.

15h00 - Visite commentée du Parc botanique Mas Roussillon

Élaboration d'un vin romain et dégustation

18h00 - Table ronde 2 : Les plantes se mettent à table !

"Comment le goût du naturel et de l'authentique transforme-t-il nos habitudes ? Quelles plantes, quels usages ?" par Killien Stengel - Expert culture culinaire et vin - Enseignant chercheur Université ouverte des sciences gastronomiques - Villa Rabelais.

Mercredi 3 juin 2026 - Caves Byrrh, Thuir

La deuxième journée est dédiée au vermouth et aux vins aromatisés, avec une immersion au cœur d'un patrimoine industriel exceptionnel.

9h00 - Accueil et discours introductif

9h30 - Conférences scientifiques

- *"L'influence de l'environnement botanique sur les arômes"*
- *"De la pharmacopée au vermouth"*
- *"Le vermouth entre production, marchés et ritualités sociales"*

10h30 - Table ronde 3 : Patrimoine commun européen

*Les vins aromatisés et les vermouths, le renouveau d'un rituel social
Comment transformer un produit de terroir en une icône capable de redynamiser nos territoires ?
Quand les marques nous parlent !*

12h30 - Inauguration de l'exposition

"Prendre racine, hommes et plantes en exil" - L'exil des Huguenots et la migration des plantes à travers l'Europe

14h30 - Visite guidée du patrimoine industriel des Caves Byrrh

16h30 - Clôture des Rencontres

CONTACTS PRESSE

Adrien-Salim El Yazidi-Roullé / as_elyazidiroulle@monet-rp.com

Agathe Bonno / a.bonno@monet-rp.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

