Mer. 16 déc. 18h30

Apéro Philo

Cognac Voyer et Vaudon, Echallat

Au pied de l'alambic, prenons le temps de philosopher ! Bénédicte Bault nous invite à interroger la transmission et le vertige du savoir. Que recevons-nous de ceux qui nous précèdent ? Que choisissons-nous de transmettre ? Ici, la question prend une saveur particulière : les eaux-de-vie traversent les années avant de devenir de grands cognacs, tandis que gestes et savoirs passent d'une génération à l'autre. Un apéro philo, un verre de cognac Voyer ou Vaudon à la main.

Gratuit

Ven. 18 déc. 18h30

Atelier Mixologie

La Palène, Rouillac

Le cognac passe derrière le bar ! Baptiste Bochet, fondateur de Colada et Cognac Educator certifié par le BNIC, prend possession du Café de La Palène pour un atelier de mixologie. Comment associer les saveurs, trouver le bon équilibre et révéler autrement les arômes du cognac ? Shaker en main, on goûte, on teste, on mélange et surtout, on pratique. Une façon ludique de jouer avec les codes de notre spiritueux local et d'apprendre à réaliser ses propres cocktails.

Tarif : 5€

Sam. 19 déc. 8h

Petit déjeuner

Domaine de la Chevalerie - Vignoble Pelletant

Et si on prenait le petit-déjeuner au pied de l'alambic ? Loïc Pelletant vous ouvre les portes de son exploitation dès 8h, à l'heure où la distillation bat son plein. Café et tartines au milieu des parfums de la chauffe : pendant que l'on petit-déjeune, Loïc travaille, raconte son métier, ses gestes et ce moment si particulier de l'année. Une matinée pour entrer dans le quotidien d'un bouilleur de cru et partager avec lui bien plus qu'un petit-déjeuner.

Tarif : 15€

Sam. 19 déc. 22h

La Nuit des Fins Bois

Centre culturel le Vingt-Sept

Pour finir, on fait la fête ! La Nuit des Fins Bois, c'est le rendez-vous incontournable proposé par les Jeunes Agriculteurs du Rouillacais pour célébrer leurs métiers, la passion qui les anime. Une grande soirée où se retrouvent producteurs, bouilleurs, habitants et amis, avec l'envie simple de danser, de trinquer et de faire la fête ensemble. Parce que derrière les vignes, il y a aussi une jeune génération, une convivialité et une sacrée envie de faire vivre les Fins Bois !

Tarif : 12€

Infos pratiques

Tous les rendez-vous sont à réserver : sur **lapalene.fr, 05 45 96 80 38** ou directement au **Café de La Palène** :

Mercredi de 14h à 19h
Jeudi de 16h30 à 19h
Vendredi de 16h30 à 19h

Chai 27 - Grand Quiz du Cognac
133 route de Châteauneuf, 16170 Rouillac

La Palène - Ensemble !!! & Atelier Mixologie
139 boulevard d'Encamp, 16170 Rouillac

Cognac Laval-Aubinaud
110 rue du Bois de Montbrun, 16140 Mons

EARL Les Meulières
10 route des meulieres, Saint-Genis-d'Hiersac

Le Comptoir Gourmand
14 route des meulières, Saint-Genis-d'Hiersac

Course & marche – Vaux-Rouillac
RV à la salle des fêtes de Vaux-Rouillac, 16170 Vaux-Rouillac

David Ramnoux
3 Rue de l'Église, 16170 Mareuil

Maison Dhiersat
477 rue du Moulin à Vent- Le Breuil, 16170 Rouillac

Maison Priollaud
Rue Maxime Priollaud - Fontenelle, 16170 Saint-Amant-de-Nouère

Domaine Voyer Vaudon, Apéro philo
23 rue du Marronnier, 16170 Échallat

Domaine de la Chevalerie - Vignoble Pelletant
264 route de la Vigerie, La Chevalerie, 16170 Saint-Amant-de-Nouère

La Nuit des Fins Bois
Centre culturel Le Vingt-Sept, 139 boulevard d'Encamp, 16170 Rouillac

Bouilleurs de fêtes n'aurait pas pu voir le jour sans l'enthousiasme de toutes celles et ceux qui ont accepté de construire cette première édition avec nous. Un immense merci aux producteurs et bouilleurs qui ouvrent leurs portes, aux associations, aux professionnels, aux communes et à tous les partenaires qui ont apporté leurs idées, leur savoir-faire et leur énergie. Merci également à la Communauté de Communes du Rouillacais pour sa confiance et son soutien.

Merci à...

Un merci tout particulier à **Géraldine Landier du Chai 27** et à **l'équipe de l'Office de Tourisme**, qui ont construit avec nous cette première édition de Bouilleurs de fêtes. Leur connaissance du territoire et de celles et ceux qui le font vivre, leurs idées et leur enthousiasme ont été précieux pour imaginer ce programme.

Cognacs Rémi Landier - Cognac Laval-Aubinaud, Katy Aubinaud - David Ramnoux - Maison Dhiersat, Marie Dhiersat - Maison Priollaud, Fabrice Priollaud - Domaine Cognac Voyer - Vaudon, Pierre Vaudon Domaine de la Chevalerie - Vignoble Pelletant, Loïc Pelletant - Cognac Brutus Stéphane Brutus Yohan Chauvet - EARL Dix Neuf, Kylian Dixneuf - Run'n Trail - Collectif 27, Vanessa, Michel et tout le collectif - Jeunes Agriculteurs du Rouillacais - Auberge des Fins Bois, Véronique et Victor - Colada, Baptiste Bochet - Bénédicte Bault - Chai 27, Géralidne Landier - Commune de Vaux-Rouillac - Communauté de Communes du Rouillacais

Le Rouillacais : de l'alambic à la fête !

La Palène
Rouillac - 16

Les Bouilleurs de fêtes

Concert - Apéro Philo - Patrimoine - Afterwork - Course
Dégustation - Mixologie - Distillation - Convivialité
Alambics - Passion - Gastronomie - Producteurs
Savoir-faire - Transmission - Découverte - Partage

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Bouilleurs de Fêtes !

Décembre en Rouillacais, c'est la saison de la chauffe ! Les alambics se rallument, les chais s'animent, les journées s'allongent parfois jusque tard dans la nuit et les parfums de la distillation gagnent nos villages. Alors nous avons eu une envie toute simple : en faire une fête !

Du 4 au 19 décembre, Bouilleurs de fêtes vous invite à partir à la rencontre de celles et ceux qui font le cognac et façonnent notre territoire. Des femmes, des hommes, des familles, des gestes transmis, des savoir-faire précieux... et surtout des portes qui vont s'ouvrir.

Mais pas question de vous proposer quinze jours de visites de distilleries ! Nous avons préféré imaginer toutes sortes de prétextes pour nous retrouver : courir ou marcher entre les domaines, prendre le petit-déjeuner au pied d'un alambic, goûter le cognac de l'apéritif au dessert, philosopher un verre à la main, apprendre la mixologie, jouer, écouter de la musique et, évidemment, faire la fête.

Bouilleurs de fêtes, c'est notre manière de regarder avec fierté ce que nous avons ici et de le partager largement. Avec les habitants comme avec les curieux, avec ceux qui connaissent le cognac depuis toujours comme avec ceux qui n'osent pas encore pousser la porte d'une distillerie.

Un projet imaginé et construit par La Palène, l'Office de Tourisme et le Chai 27, avec les producteurs, associations et forces vives du territoire, et le soutien de la Communauté de Communes du Rouillacais.

Cet hiver, les alambics chauffent. Le Rouillacais aussi !

La Palène

Ven. 4 déc. 18h30

Apéro Grand Quiz du cognac
Chai 27, la Maison Rémi Landier, Rouillac

Vous pensez connaître le cognac ? Venez le prouver ! Avant le concert d'Ensemble !!!, rendez-vous au Chai 27 pour le Grand Quiz du Cognac. Cépages, distillation, vieillissement, histoire, petites et grandes curiosités... on joue avec tout ce qui fait notre spiritueux local. Des dégustations de Cognacs Rémi Landier ponctueront la partie, accompagnées de quelques bouchées salées pour l'apéro. En équipe, entre amis ou en famille : on vient autant pour apprendre que pour s'amuser !

Tarif : 15€
Apéro-concert Ensemble !!! : 41€

Ven. 4 déc. 20h30

Concert Ensemble !!! (Sinsémilia, Tryo, Vanupié...)
La Palène

Des voix familières et le plaisir de chanter ensemble ! Guizmo et Manu de Tryo, Mike et Riké de Sinsémilia, Vanupié et leurs invités croisent leurs univers dans un concert généreux, entre reggae et chanson française. Et pour célébrer le territoire, la salle accueillera un spectaculaire mur de cognac : des bouteilles réunies comme autant de maisons, de producteurs et de savoir-faire, pour donner à voir toute la richesse de notre production locale. Ensemble !!! saura leur faire honneur !

Tarif : 20€ à 30€

Sam. 5 déc. 10h

Visite patrimoine et distillation
Cognac Laval-Aubinaud, Mons

La matinée commence par une visite de l'église Notre-Dame menée par l'Office de Tourisme, entre patrimoine, architecture et histoire du village. Puis changement d'atmosphère : Katy Laval-Aubinaud vous accueille au pied des alambics en pleine chauffe. Dans la chaleur et les parfums de la distillation, elle partagera les gestes et le savoir-faire qui donnent naissance au cognac. La rencontre se prolongera autour d'une dégustation des productions de la maison et de spécialités locales.

Tarif : 5€ / **Gratuit -18 ans.**

Sam. 5 déc. 18h

Visite et Afterwork, Saint-Genis-d'Hiersac
De l'alambic au comptoir !

Mathieu Moreau est bouilleur de métier. Aux Meulières, il nous ouvre les portes de sa belle distillerie pour découvrir son quotidien, son savoir-faire et ce métier au cœur de la saison de chauffe. Puis on change de décor : direction Le Comptoir Gourmand, le nouveau lieu de Saint-Genis-d'Hiersac, pour prolonger la rencontre autour d'un verre et de quelques bouchées. Une visite qui se termine comme on les aime : en afterwork, autour du comptoir !

Dim. 6 déc. 8h

Course et marche
Découvrir Vaux-Rouillac et ses producteurs autrement !

Courir, marcher... et pousser la porte des distilleries ! Run 'n Trail & le Collectif 27 proposent deux parcours pour découvrir Vaux-Rouillac : une course avec de beaux dénivelés pour les plus sportifs, et une marche accessible aux familles pour profiter des paysages à son rythme. En chemin, les producteurs locaux ouvrent leurs portes : l'occasion de se réhydrater, de découvrir leurs productions et de partager un moment au pied des alambics. Ici, le chrono compte peut-être un peu moins que les rencontres !

Tarif : 5€

Mer. 9 déc. 18h30

Afterwork
David Ramnoux, Mareuil

Un afterwork au pied de l'alambic ! David Ramnoux vous ouvre les portes de son domaine et vous invite à découvrir son métier de vigneron-bouilleur de cru. Ici, tout se fait de la vigne à la bouteille, en agriculture biologique et biodynamique depuis plus de trente ans. Autour de son alambic familial, David partagera ses gestes, ses convictions et sa manière de travailler la terre. Une rencontre avec un producteur passionné, à prolonger autour d'une dégustation de ses cognacs et de spécialités locales sélectionnées par l'Office de Tourisme.

Tarif : 5€

Ven. 11 déc. 18h

Le cognac, de l'apéritif au dessert
Maison Dhiersat, Rouillac

Le cognac passe à table ! À la Maison Dhiersat, découvrez-le de l'apéritif au dessert, à travers trois façons de le déguster : en cocktail, sur glace ou pur. Pour chacune, Victor et Véronique de l'Auberge des Fins Bois ont imaginé des bouchées qui jouent avec ses arômes. Une dégustation au pied de l'alambic pour bousculer quelques habitudes et découvrir tout ce que le cognac peut raconter à table.

Tarif : 19€

Mar. 15 déc. 18h30

Afterwork
Maison Priollaud, Saint-Amant-de-Nouère

Après le travail, direction les alambics ! Fabrice Priollaud vous accueille au cœur de sa distillerie en pleine chauffe pour un afterwork pas tout à fait comme les autres. Il partagera son métier, ses gestes et les étapes qui mènent de la vigne au cognac. Et parce que la découverte passe aussi par le verre et l'assiette, la rencontre se prolongera autour des productions du domaine et de spécialités locales sélectionnées par l'Office de Tourisme.

Tarif : 5€ / **Gratuit -18 ans.**