

Sunsets Vignerons en Luberon

#sunsetsvigneronsluberon



Office de
tourisme de
PERTUIS

Charte d'engagement

Merci de participer à nos côtés aux Sunsets Vignerons en Luberon 2022

Vous trouverez, ci-dessous, l'ensemble des éléments nécessaires pour que ces soirées se passent au mieux.

Année 2022



En 2021 :
25 Domaines
13 dates
92 soirées
prévues

Un peu de lecture pour vous préparer aux Sunsets Vignerons en Luberon 2022

Après une édition 2021 couronnée de succès, les Sunsets Vignerons reviennent grâce à votre engagement sur les territoires du Luberon, des Monts de Vaucluse et du Pays des Sorgues.

Vos 5 offices de tourisme gèrent une communication unique sur l'ensemble de la manifestation afin de lui apporter une dimension et un rayonnement géographique important. Ils gèrent également la coordination des soirées pour permettre aux vignerons et traiteurs de n'avoir qu'un seul interlocuteur.

Limités à 25 personnes maximum (20 adultes et 5 enfants), ces moments se veulent authentiques et permettent un vrai contact avec le vigneron.

Nous vous remercions de prendre le temps de lire les pages suivantes. Le fait d'être inscrits à l'évènement en 2022, suppose que vous en avez pris connaissance et mettez en place les actions nécessaires à cette réussite collective.

Contexte et enjeux de l'événement

En 2018, Luberon Cœur de Provence Tourisme a initié une démarche d'animation du réseau d'acteurs afin de travailler le développement de l'œnotourisme sur le territoire. À la suite de ces nombreuses réunions de travail, l'événement « Sunsets Vignerons » est né afin dans le but de créer une opération fédératrice et de promouvoir l'œnotourisme en Luberon. En 2020 et 2021, les offices de tourisme partenaires : Isle sur la Sorgue Tourisme, Pays d'Apt Luberon et Luberon Sud Tourisme ont rejoint la démarche afin de travailler à la promotion de l'œnotourisme à l'échelle de la destination. En 2022, l'office de tourisme de Pertuis rejoint aussi la démarche.



2019

Lancement de l'événement sur le territoire administratif de Luberon Cœur de Provence



2020

Première édition sur l'ensemble de la destination Luberon



2021

Événement étendu au mois de septembre

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 6 dates• 14 soirées• 6 domaines viticoles• 250 participants | <ul style="list-style-type: none">• 9 dates• 84 soirées• 28 domaines viticoles• 1 349 participants | <ul style="list-style-type: none">• 13 dates• 92 soirées prévues• 25 domaines viticoles• 1 383 participants |
|--|---|--|

Enjeux

Le principal enjeu autour de cet événement estival est de **promouvoir l'œnotourisme** en Luberon et ainsi offrir la possibilité aux vignerons qui le souhaitent d'accueillir une vingtaine de personnes pour faire découvrir leurs vins. Les soirées se déroulent dans les domaines et se composent de trois temps forts : **balade dans les vignes, visite de la cave et des chais, puis une dégustation de vin accompagnée de petits plats pour un accord mets et vins.**

Déroulement type d'une soirée

Timing :

Les premiers clients arrivent vers 18h30. En général les balades partent à 19h. Après avoir contrôlé leurs billets, le vigneron propose :

1. une balade de 30 à 45mn au cœur des vignes pour expliquer la culture de la vigne, les cépages, le sol, l'ampélographie...
2. une visite de la cave et des chais
3. une soirée accords mets & vin en faisant déguster ces vins.

Remarque :

Il est important de respecter ce schéma type en trois temps pour garantir l'homogénéité de l'événement sur l'ensemble des soirées et du territoire, garantissant ainsi la satisfaction client.



Valoriser notre
Destination "Vin"

Discours & objectifs

Notre discours présentera les caractéristiques de nos AOP respectifs.

L'objectif de ces soirées est multiple, notamment :

- **Mettre en valeur les terroirs** et montrer que nos appellations méritent leur notoriété grandissante
- Renvoyez la clientèle d'un domaine à un autre pour que les visiteurs puissent tester un maximum de domaines pendant l'été.

Donc n'hésitez pas à promouvoir les Sunsets Vignerons dans leur ensemble.

Tarifs des soirées

- Soirées classiques : 29€ par adulte / 10€ enfant - 10ans
- Soirées gastronomiques « truffes » : 36€ par adulte

Quantité de vin

Il est indiqué dans les documents de promotion que le client aura trois verres de dégustation en lien avec la thématique de la soirée (environ 10cl/verre)

Libre au vigneron d'en offrir plus. En général les participants achètent du vin pour le repas et/ou à la fin s'ils ont été conquis par la soirée, le viticulteur, l'ambiance...

Dates et thématiques 2022

- Mardi 21 juin : tapas provençaux
- Mardi 28 juin : soirée truffes
- Mardi 5 juillet : légumes et fruits du soleil
- Mardi 12 juillet : saveurs du Luberon
- Mardi 19 juillet : soirée truffe
- Mardi 26 juillet : cuisine du monde
- Mardi 2 août : tapas provençaux
- Mardi 9 août : soirée truffe
- Mardi 16 août : légumes et fruits du soleil
- Mardi 23 août : saveurs du Luberon
- Mardi 30 août : cuisine du monde
- Mardi 6 septembre : tapas provençaux
- Mardi 13 septembre : soirée truffe
- Mardi 20 septembre : saveurs du Luberon

Cinq
thématiques
récurrentes
dont
une thématique
gastronomique
« truffe »



Les réservations

AUCUNE RÉSERVATION NE POURRA ÊTRE PRISE DIRECTEMENT AU DOMAINE OU PAR LE TRAITEUR EN AMONT OU AU MOMENT DE LA SOIRÉE. TOUTE PERSONNE NE PRÉSENTANT PAS UN E-BILLET CONFORME EN DATE ET EN LIEU DEVRA ÊTRE REFUSÉE.

Les billets seront vendus :

- ✓ En ligne sur le site de l'office de tourisme Luberon Cœur de Provence : www.luberoncoeurdeprovence.com
- ✓ Dans tous les points d'accueil des offices de tourisme du territoire en carte bleue (*accompagnement à l'achat en ligne sur la e-boutique de Luberon Cœur de Provence proposé par les conseillers en séjour*)
- ✓ En espèces et en chèque dans les offices de tourisme de Gordes, Lourmarin et Cavaillon

Les vigneron, traiteurs et offices de tourisme ont la possibilité d'intégrer sur leurs sites internet un « Widget » qui renvoie directement sur la boutique en ligne de Luberon Cœur de Provence. **Contactez l'équipe de l'office de tourisme Luberon Cœur de Provence pour plus d'informations.**

Chaque mardi matin au plus tard, les vigneron recevront par mail la liste des personnes inscrites pour la soirée. Sur cette liste seront notés :

- Les noms et prénoms des participants ainsi que leurs coordonnées téléphoniques
- Un numéro de code qui vous permettra de vérifier le e-billet du client (le client peut avoir imprimé le e-billet ou le présenter directement sur son téléphone).

Le référent de votre office de tourisme fera un point sur l'état des réservations avec le traiteur et le vigneron le vendredi après-midi et le lundi. Si moins de 10 clients sont inscrits à la soirée, celle-ci pourra être annulée et il sera proposé aux clients d'aller dans un autre domaine.

Toutes les
réservations
doivent
transiter
par les OT
et/ou la e-
boutique

Livraisons traiteurs & service des plats

La livraison des repas aura lieu dans l'après-midi, avant 18h en fonction des tournées de livraison des traiteurs choisis lors de chaque soirée. Tout devra être installé avant l'arrivée des premiers clients (18h30 environ)

Le vigneron mettra à disposition un espace réfrigéré pour conserver les plats entre leur arrivée au domaine et leur service.

Nous conseillons vivement aux vignerons de prévoir **d'être deux personnes, permettant ainsi d'accueillir et d'accompagner les clients tout au long de la soirée.** Assurer à la fois l'accueil, la visite, le dressage des tables, le service des vins avec explications et le service des plats pour 20 participants est difficile pour une seule personne. Si vous rencontrez des difficultés, contactez votre office de tourisme référent.



Remarque :

Pour optimiser le travail de chacun, veuillez ne pas contacter directement les traiteurs. **Tous les échanges doivent transiter par votre office de tourisme référent.**

Les traiteurs seront choisis et contactés par l'office de tourisme référent. Les vignerons seront informés des menus au préalable afin que l'accord mets & vins puissent être préparé.

Les traiteurs devront proposer une formule avec entrée-plat-dessert pour un total de 25€ maximum par personne et s'engagent à utiliser des produits de qualité et si possible locaux. Pour les menus enfants, le traiteur devra proposer une formule à 10€ maximum par enfant.

Pour les soirées gastronomiques « truffes », le traiteur devra proposer un menu entrée-plat-dessert à 32€ maximum par personne.

En fonction du nombre d'inscrit, la soirée pourra être annulée.



La communication de l'évènement

Sur nos sites internet respectifs, des articles blogs et des présentations renvoient sur une boutique en ligne unique pour centraliser la vente.

Une campagne partagée basée sur des textes courts, images et vidéos promotionnelles sera lancée sur les réseaux sociaux pendant toute la durée de l'évènement.

Un hashtag fédérateur a été créé : n'hésitez pas à l'utiliser dans vos publications [#sunsetsvigneronsluberon](#)

Luberon Cœur de Provence Tourisme réalise aussi un communiqué de presse global annonçant le lancement et pendant toute la durée de l'évènement pour faire des rappels. Ces communiqués de presse seront relayés par l'ensemble des offices de tourisme du territoire.

Une communication spéciale sera distribuée aux hébergeurs pour qu'ils puissent informer leur clientèle de l'évènement.

Des outils de communication à votre disposition

Affiches et flyers récupérables dans vos offices de tourisme. Vous serez informé dès lors que ces supports seront disponibles.

Réseaux sociaux : visuels et 4 teasers vidéo promotionnels à partager auprès de votre audience.

Taguez : [#sunsetsvigneronsluberon](#) et le nom du domaine afin d'optimiser le travail de repartage. Incitez vos clients à en faire de même.

Différents outils de communication sont mis à votre disposition.

Communiquez avec nous !

Partagez et publiez vos photos dans le groupe Facebook **Sunsets Vignerons Luberon**



Conditions d'annulation des soirées

- ✓ Moins de 10 inscrits, le vendredi qui précède la soirée – possibilité de maintenir la soirée en accord avec le vigneron et le traiteur
- ✓ Si les conditions climatiques ne permettent pas de maintenir la balade dans les vignes et la dégustation des vins du domaine (*pluie, orage, etc.*), la soirée pourra être annulée le vendredi qui précède, en concertation avec l'office de tourisme référent – sauf pour les soirées du mois de septembre où un lieu de repli est demandé pour l'organisation de la dégustation
- ✓ En cas d'événement majeurs : problème de santé, restrictions sanitaires, interdiction administrative

En dehors de ces cas, le vigneron et le traiteur s'engagent à maintenir leurs participations à la soirée.

En cas d'annulation d'une soirée, une alternative sera automatiquement proposée au client avant d'envisager un remboursement.



Nous sommes ravis de vous compter parmi les domaines/caves et traiteurs participants aux Sunsets Vignerons en Luberon 2022. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de belles rencontres au cours de ces soirées.

Afin de connaître le niveau de satisfaction des clients et ainsi proposer des axes d'amélioration pour les futures éditions, un formulaire de satisfaction sera envoyé à chaque participant le lendemain des soirées. Ces retours seront partagés avec vous lors de la réunion bilan qui aura lieu en octobre/novembre 2022.

Vos contacts OT

LUBERON COEUR DE PROVENCE TOURISME

- Marie-Noëlle FONTBONNE - m.fontbonne@luberoncoeurdeprovence.com
- Olivia ROMAN - o.roman@luberoncoeurdeprovence.com

PAYS D'APT LUBERON

- Laure SABLIER - laure.sablief@paysapt-luberon.fr

LUBERON SUD TOURISME

- Dorine LAMO - dorine@luberon-sud-tourisme.fr
- Pauline MARIN - pauline@luberon-sud-tourisme.fr

ISLE-SUR-LA-SORGUE TOURISME

- Fabien QUEZEL-PERRON - fquezelperron@islesurlasorguetoursime.com

PERTUIS

- Pauline LEALE - pleale@tourisme-pertuis.fr
- Astrid VACCARO - communication@tourisme-pertuis.fr

Engagement de vos offices de tourisme

Afin de garantir la satisfaction des participants, il est essentiel que les soirées se déroulent sous le même format dans chacun des domaines viticoles participants.

Les offices de tourisme Luberon Cœur de Provence, Pays d'Apt en Luberon, Luberon Sud Tourisme, Isle sur la Sorgue Tourisme et Pertuis s'engagent à :

- ✓ Trouver les traiteurs et définir les menus dans les délais et dans le respect du concept des soirées « Sunsets Vignerons »
- ✓ Faire le lien avec les domaines viticoles et les traiteurs sur leurs territoires administratifs
- ✓ Être relais de la communication auprès de la clientèle et des professionnels du territoire
- ✓ Informer les domaines viticoles des menus retenus
- ✓ Envoyer la liste des participants à la soirée au domaine viticole le mardi au plus tard
- ✓ Organiser une réunion bilan sur son territoire administratif dès lors que le bilan aura été validé avec tous les offices de tourisme partenaires

Luberon Cœur de Provence Tourisme centralise les réservations pour l'ensemble de la destination. Dans ce cadre, l'office de tourisme s'engage à transmettre chaque mardi matin au domaine viticole la liste des participants.



Engagement vignerons

Afin de garantir la satisfaction des participants, il est essentiel que les soirées se déroulent sous le même format dans chacun des domaines viticoles participants.

En signant cette charte, les vignerons s'engagent à :

- ✓ **Respecter les trois temps forts de la soirée :**
 - balade dans les vignes,
 - visites de la cave et des chais,
 - dégustation avec accord mets & vins

- ✓ Proposer un lieu avec tables et chaises à disposition des clients

- ✓ À avoir des toilettes accessibles au public

- ✓ Proposer 3 verres de vin minimum pour la dégustation et fournir les verres pour le repas

- ✓ Disposer d'un espace réfrigéré pour pouvoir stocker les repas entre la livraison et le début de la dégustation

- ✓ À disposer d'un lieu de repli (*pour les soirées du mois de septembre*) permettant d'installer les clients à l'abris si les conditions météorologiques ne permettent pas de faire la dégustation à l'extérieur

- ✓ À contrôler le pass vaccinal - *en fonction de l'évolution des conditions sanitaires*

Fait à

Le/...../.....

Prénom/Nom :

Nom de la société et cachet :

Signature

Engagement traiteur

Afin de garantir la satisfaction des participants, il est essentiel que les soirées se déroulent sous le même format dans chacun des domaines viticoles participants.

En signant cette charte, les traiteurs s'engagent à :

- ✓ Proposer un menu composé de trois plats : entrée, plat, dessert pour un total de 25€ maximum par personne (ou 10€ maximum par enfant)
- ✓ Pour les soirées gastronomiques « truffes » : proposer un menu composé de trois plats : entrée, plat, dessert pour un total de 32€ maximum par personne
- ✓ Utiliser des produits de qualité
- ✓ Livrer les repas le mardi après midi avant 18h
- ✓ Fournir les assiettes et les couverts (*les verres seront fournis par le vigneron*)
- ✓ Fournir le pain
- ✓ Fournir le matériel adéquat si il est nécessaire de faire réchauffer les plats
- ✓ Accepter le fait que la soirée puisse être annulée sans dédommagement

Fait à

Le/...../.....

Prénom/Nom :

Nom de la société et cachet :

Signature