

Programme du samedi 17 octobre 2026

Journée internationale du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO : rencontres, découvertes et dégustation autour des savoir-faire du cognac

À l'occasion de la **Journée internationale du patrimoine culturel immatériel**, la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique et l'Association Les Savoir-faire du Cognac, organisation non gouvernementale accréditée dans le cadre de la Convention de 2003 de l'UNESCO, organisent une journée de rencontres et de découvertes consacrée aux patrimoines vivants du territoire, **samedi 17 octobre, de 14 heures à 19 heures, à Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet et Cozes.**

Cette journée permettra de rencontrer celles et ceux qui pratiquent, transmettent et font évoluer des savoir-faire ancrés dans le territoire, à travers des visites, des démonstrations, des échanges et des dégustations.

Journée ouverte au public, gratuite et dans la limite des places disponibles.

La manifestation se déroulera en deux temps :

1) De 14 heures à 15 h 30 : accueil du public au domaine **Le Champ des Vignes**, exploitation viticole familiale située à Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet et gérée par la famille Mossion.

Cette première rencontre permettra de découvrir les pratiques viticoles, les connaissances liées à la vigne et les gestes qui accompagnent son cycle au fil des saisons. Les échanges porteront également sur les modalités de transmission de ces savoir-faire et sur les différentes étapes qui relient le travail de la vigne à l'élaboration du cognac.

Cette visite permettra ainsi d'aborder un patrimoine vivant fondé sur l'expérience, l'observation, la connaissance du milieu et la transmission entre générations de praticiens.

Informations pratiques : 58 chemin des Cormes, 17120 Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet –
scealechampdesvignes@gmail.com

2) De 16 heures à 19 heures : accueil du public au **Château de Théon**, pour un temps de rencontre consacré aux métiers, aux gestes, aux connaissances et aux pratiques culturelles qui participent à la vie du territoire.

Plusieurs patrimoines culturels immatériels seront présentés à travers des démonstrations et des échanges avec des praticiens. Le public pourra observer des gestes techniques, découvrir les matières et les outils employés et mieux comprendre la manière dont ces savoir-faire sont aujourd'hui transmis et recréés.

À partir de 16 h : rencontres, démonstrations et transmission des savoir-faire

- **Xavier BARON, dirigeant associé de la Tonnellerie Baron** : démonstration des principales étapes de la mise en forme d'un fût destiné au vieillissement du cognac : choix du bois, cintrage, cerclage et chauffe des douelles. La démonstration montrera comment le tonnelier adapte son geste à la matière et maîtrise le feu.
- **Audrey NORMANDIN-MERCIER, directrice de la Maison de Cognac Normandin-Mercier** : présentation des pratiques liées au vieillissement des eaux-de-vie et de l'expérience du cognac vieilli en mer. L'échange abordera le rôle du temps, des conditions de conservation et de l'observation dans l'évolution du cognac.

PROGRAMME

17 OCTOBRE 2026

- **Jean LADOIRE, atelier La Fleur du Lys, coutelier et métallier d'art, compagnon du Devoir** : démonstration autour du travail du métal, de la mise en forme de la matière et des gestes de fabrication, avec une attention portée à la maîtrise des outils et à l'apprentissage.
- **Guillaume SCOAZEC, Marbré Studio – ebru et papier marbré** : démonstration de création de papier marbré : préparation du bain, dépôt et manipulation des pigments, création des motifs puis transfert sur le papier. Une pratique fondée sur la connaissance des matières et la maîtrise progressive du geste.
- **Patrick BELLOUARD, président de l'association des Carrelets charentais** : présentation des pratiques liées aux carrelets et à la pêche traditionnelle sur le littoral charentais. Un carrelet miniature permettra au jeune public de comprendre son fonctionnement, les gestes associés et les liens entre pratiques de pêche et milieu naturel.

À 17 h « Les Causeries du cognac » :

Un temps de rencontre pour comprendre comment les connaissances, les gestes professionnels et les pratiques sociales se transmettent, se transforment et continuent de faire vivre les savoir-faire du territoire.

- **Éliane CIRAUD-LANOUE, Vice-présidente de la CARA au patrimoine et au rayonnement culturel** : ouverture de la rencontre et présentation de l'engagement de la CARA en faveur de la connaissance, de la transmission et de la valorisation des patrimoines culturels immatériels du territoire.
- **Vanessa MARTIN FERREY, Directrice de l'Association Les Savoir-faire du Cognac, ONG accréditée dans le cadre de la Convention de 2003 de l'UNESCO** : présentation des savoir-faire du cognac comme patrimoine culturel immatériel, à travers les connaissances, les gestes professionnels, les pratiques sociales et les modes de transmission qui leur permettent de rester vivants, ainsi que le rôle des communautés et des praticiens dans leur sauvegarde.
- **Audrey NORMANDIN-MERCIER, directrice de la Maison de Cognac Normandin-Mercier** : présentation des savoirs liés au vieillissement des eaux-de-vie et retour sur l'expérience du cognac vieilli en mer, en montrant comment le temps, l'observation et l'expérience professionnelle participent à la connaissance de leur évolution.
- **Philippe RAFFOUX, pépiniériste, propriétaire de la Pépinière Raffoux** : présentation des savoir-faire de la pépinière viticole, depuis la multiplication du matériel végétal jusqu'aux gestes qui permettent le renouvellement du vignoble, avec une attention particulière portée à la connaissance du végétal et à la transmission de ces pratiques.
- **Xavier BARON, dirigeant associé de la Tonnellerie Baron** : présentation des savoir-faire de la tonnellerie et du rôle du fût dans l'élevage du cognac, notamment les connaissances liées au bois, à la chauffe, aux gestes de fabrication et à l'expérience acquise au contact de la matière.

À partir de 18 h : dégustation commentée

Guillaume LE DORNER, mixologue et propriétaire du Bar Luciole à Cognac, proposera une dégustation de ses créations. Ce temps sera accompagné d'une courte prise de parole, directement intégrée à la dégustation, autour des usages contemporains du cognac, des équilibres aromatiques et de la manière dont la mixologie participe aujourd'hui à la transmission et à la réinterprétation de ce patrimoine vivant.

Informations pratiques : Château de Théon, 17120 Cozes

Pour tout autre renseignement : culture@agglo-royan.fr ou developpement.economique@agglo-royan.fr