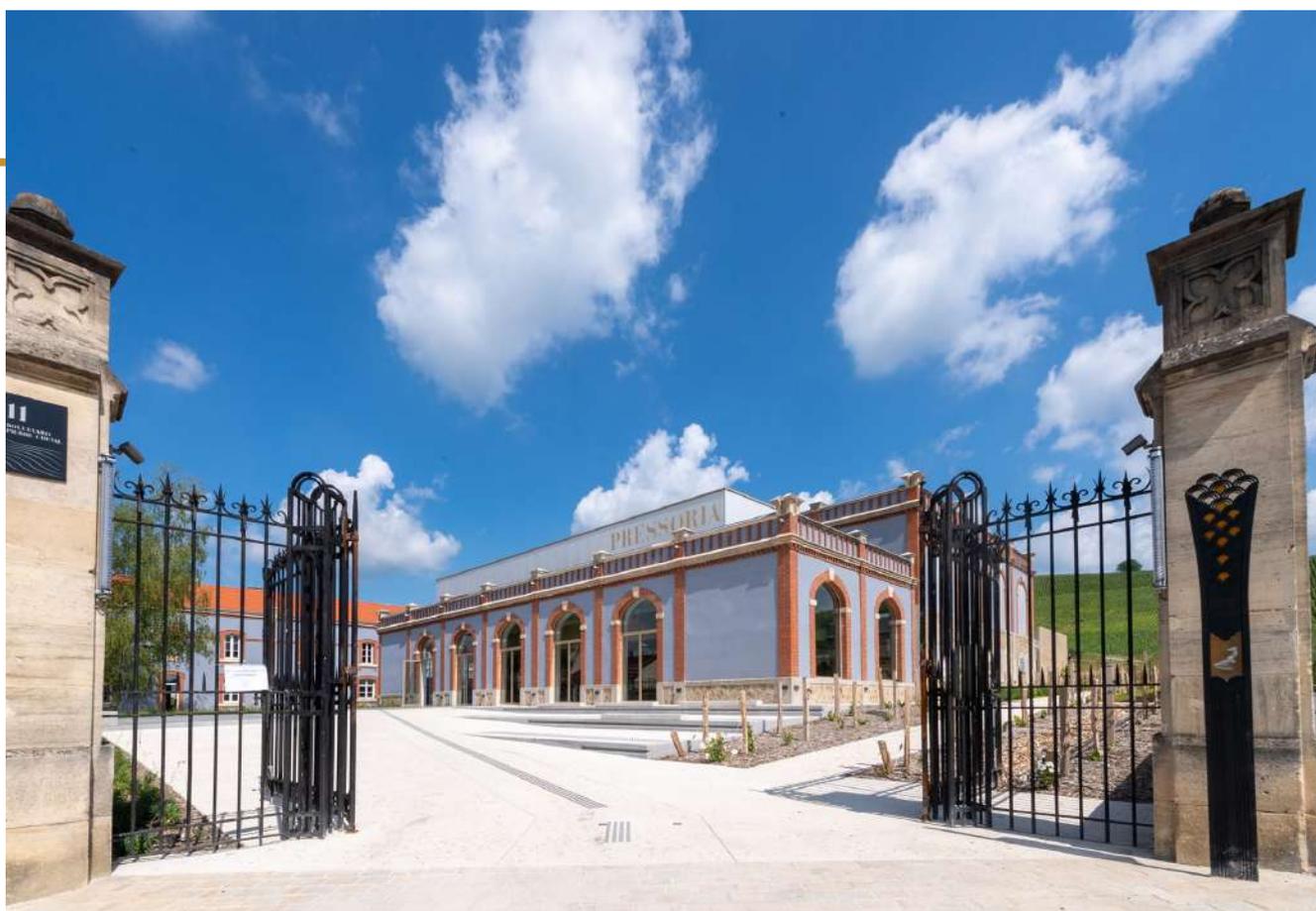


PRESSORIA

Voyage sensoriel au coeur du Champagne

LA RECONVERSION DES ANCIENS PRESOIRS POMMERY
EN CENTRE D'INTERPRETATION DES VINS DE CHAMPAGNE (51)



PRIX NATIONAL DE LA PRESERVATION DU PATRIMOINE VITICOLE 2022



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA GRANDE VALLÉE DE LA MARNE

Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne
Place Henri Martin - 51 160 Aÿ Champagne

www.ccgym.com



LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE LA GRANDE VALLEE DE LA MARNE

Présentation

La Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne, située dans le bassin sparnacien, au cœur des coteaux historiques champenois classés depuis 2015 au Patrimoine Mondial de l'Unesco, bénéficie d'un positionnement géographique privilégié.

L'ensemble du territoire de la Grande Vallée a la particularité d'être situé au sein du Parc naturel régional de la Montagne de Reims profitant ainsi d'un cadre préservé «entre Vignes et Forêts».

Implantée à proximité de Paris et à quelques kilomètres de l'Europort de Vatry, la Grande Vallée de la Marne est un site privilégié pour les entreprises et les industries.

L'essentiel de son activité économique est liée au champagne et à son exploitation. Sur les 14 communes du territoire, 12 sont des communes viticoles avec pour certaines un vignoble classé 100% grand cru. En plus des viticulteurs, de nombreux emplois dépendent des industries connexes au Champagne (cartonnerie, capsulage, embouteillage...).

Entourée de collines recouvertes de vignes, la commune d'Aÿ-Champagne compte bon nombre de producteurs et de Maisons de Champagne célèbres, telles que Veuve-Clicquot, Bollinger et Moët et Chandon. C'est à proximité immédiate du centre-ville aux rues pavées pittoresques que se niche PRESSORIA, le Centre d'Interprétation Sensorielle des Vins de Champagne au sein d'un ancien centre de pressurage de la Maison Pommery.



LES ANCIENS CENTRES DE PRESSURAGE POMMERY

Un peu d'histoire

Le centre de pressurage Pommery à Aÿ-Champagne est un haut lieu du patrimoine architectural et industriel de la Maison du même nom, qui connaît, à la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle, un essor considérable.

L'édifice est composé de deux bâtiments : le bâtiment principal (1666m²) qui accueillait le centre de pressurage de la Maison Pommery, et le bâtiment annexe, ancien foyer des viticulteurs, constitué de trois niveaux (environ 500 m²).

A travers sa composition, son traitement et ses détails, le style Pommery est reconnaissable entre tous et fait « œuvre d'architecture ».

Ce style est né en 1869 lorsque la Veuve Pommery confie à deux architectes rémois, Alphonse Gosset et Charles Gozier, la réalisation d'un domaine sur les hauteurs de Reims, au sommet de la colline Saint-Nicaise. Un style emprunté à l'architecture anglo-saxonne: la brique rouge contrastant avec un enduit gris bleuté, des tours et tourelles à denticules, des fenêtres hautes et étroites sous arcs Tudor.

Bâti au pied des coteaux historiques, inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco*, cet édifice, au cœur de l'élaboration du champagne, est resté pendant près d'un siècle le témoin de savoir-faire des métiers viticoles et vinicoles, faisant de lui un lieu symbolique du patrimoine immatériel.

Réfléchissant depuis de longues années à la création d'un équipement touristique d'envergure dédié aux vins de Champagne, la CCGVM a fait l'acquisition en 2008 de cet ensemble immobilier endormi depuis 2001.

*Tout comme la colline Saint-Nicaise, les coteaux historiques bordant cette bâtisse sont inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis juillet 2015 au titre des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne ».

UN BATIMENT ICONIQUE EN CHAMPAGNE

RÉTROSPECTIVE

© Région Champagne-Ardenne



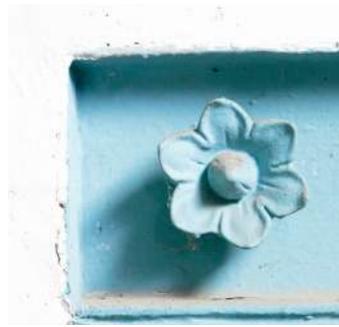
LE TEMOIN D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE



LA BEAUTE D'UN LIEU CHARGE D'HISTOIRE



CHAMPAGNE (Déposé). — Soutirage des vins nouveaux pour la mise



La Vie en Champagne

219. Le travail du Vin - Après le Pressurage, le Vin not pour la mise au Cellier



UN CENTRE D'INTERPRETATION SENSORIELLE DEDIE AUX VINS DE CHAMPAGNE

L'ambition d'un territoire rural dynamique

«Si nous ne le faisons pas, qui le fera ?»

Pierre CHEVAL,
Président de la Mission Unesco
«Maisons, Coteaux et Caves de Champagne

Les motivations pour le territoire intercommunal, résolument tourné vers le développement économique et l'attractivité de son territoire étaient multiples :

- Réhabiliter un bâtiment iconique situé au pied du coteau historique classé au Patrimoine Mondial ;
- Devenir une porte d'entrée touristique et culturelle incontournable de la Destination Champagne pour les visiteurs de passage ;
- Partager une part d'histoire humaine et patrimonial avec le plus grand nombre au sein d'un site emblématique ;
- Réaliser la vitrine d'un savoir-faire unique au monde. La Champagne était jusqu'à présent la seule région viticole qui ne disposait pas de Centre d'Interprétation dédié à ses vins d'exception. Il est aujourd'hui le seul équipement de cette nature sur l'aire d'appellation Champagne.
- Transmettre un récit sensoriel, en prise directe avec le produit et le terroir dont il tire sa force, son émotion, sa poésie.

LE MOT DU PRESIDENT

« Voilà plus de 10 ans que notre collectivité aspirait à la création d'un équipement didactique et ludique dédié au roi des vins. Déterminés, nous avons engagé avec prudence l'intercommunalité dans ce défi de taille.



Cette initiative, destinée à séduire une nouvelle clientèle, s'est voulue structurante et fédératrice. Le gage d'un dynamisme collectif, d'un véritable rassemblement d'énergies locales !

Ce projet a ainsi bénéficié du soutien financier de l'Etat, de la Région Grand-Est et du Département de la Marne mais également de nombreux et prestigieux mécènes sans lesquels rien n'aurait pu être possible.

Notre Communauté de Communes dispose désormais grâce à la création de ce centre des atouts nécessaires à la valorisation de «l'excellence champenoise» (paysages, patrimoine, savoir-faire et traditions).

En effet, au delà de l'invitation à la découverte, à l'étonnement, à l'émotion lancée au travers de ce nouvel équipement, Pressoria se doit aujourd'hui de devenir une véritable porte d'entrée touristique et culturelle incontournable.

Voir, sentir, comprendre, toucher, goûter via un récit sensoriel, partager un morceau d'histoire avec le plus grand nombre, voilà les défis qui nous restent aujourd'hui à relever pour cet équipement unique en Champagne.»

Dominique LEVEQUE,
Président de
la Communauté de Communes
de la Grande Vallée de la Marne.

Un projet mûrement réfléchi 2001 > 2021

A l'aune des nouvelles attentes oenotouristiques, le projet de réhabilitation des anciens centres de Pressurage a évolué au fil des études menées quant à son positionnement.

S'il a conservé les postulats scénographiques initiaux – un parcours sensoriel et immersif – le projet a évolué vers des fonctions plus commerciales (boutique, restaurant) et culturelles (diffusion artistique et culturelle autour du Champagne).

La CCGVM a émis le souhait de proposer au visiteur un nouveau bien de consommation touristique.

A la différence d'un musée, centré autour de l'objet, un centre d'interprétation a vocation à mettre en lumière la mémoire, les gestes, mais surtout de susciter l'émotion.

Ainsi, un concours restreint et anonyme lancé fin 2017 a recueilli 104 candidatures parmi les plus prestigieuses pour mener à bien la création d'un **EQUIPEMENT SENSORIEL DEDIE AUX VINS DE CHAMPAGNE**.

Ouvert en juillet 2021, PRESSORIA est un nouveau lieu intégrant :

- un parcours scénographique spectaculaire,
- un bar,
- un restaurant,
- une boutique
- et un corner Lalique.

Cet équipement ne s'interdit aucun public ! Il a été imaginé pour les touristes et les locaux mais aussi pour les connaisseurs et les néophytes.

LA NAISSANCE DE PRESSORIA

Un voyage de la terre à la bulle

1 - La restauration du bâtiment : un patrimoine respecté et sublimé

«La restauration de cet ensemble historique patrimonial à forte identité repose sur une approche sensible, élégante et minimaliste valorisant les qualités intrinsèques de l'existant. »

Atelier Philéas,
Cabinet d'architectes

Le parti pris architectural repose sur une approche sensible du site compris comme un ensemble historique patrimonial où bâtiment et paysage ne font qu'un.

CE PROFOND RESPECT POUR LE PAYSAGE a abouti sur une intervention minimaliste respectueuse de l'édifice et de son environnement agrémentée d'une expérience sensorielle en immersion. Pour le visiteur: paysage, architecture et scénographie se confondent pour offrir une visite unique.

Pour cela, l'esthétique du bâtiment originel a été restaurée ; les agrandissements nécessaires aux nouvelles fonctions, d'une surface-plancher totale de 377 m², dont un restaurant et des bureaux faisant la jonction entre les 2 bâtiments au Sud, ont été ajoutés par une intervention élaborée selon un concept de furtivité et d'immersion.

Cette approche se matérialise sur la façade Sud par un volume discret, géométriquement simple, posé sur la terrasse initialement existante et en retrait des rives. La texture tout en reflet dématérialise l'objet et lui donne une identité lumineuse, discrète mais contemporaine.

Même chose sur la partie Nord : pas de surélévation incongrue, mais un prolongement immersif d'une terrasse festive et d'un restaurant au cœur même du terroir. Une expérience d'immersion qui fait sens, qui cadre uniquement sur le vignoble, qui participe ainsi pleinement à la visite.

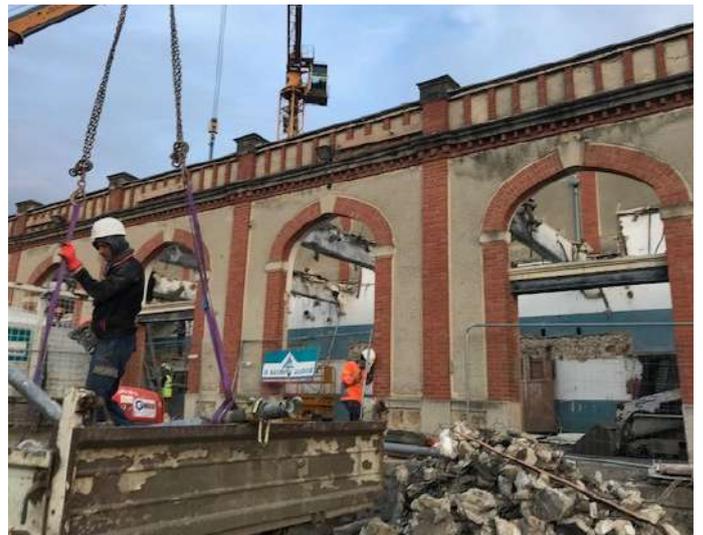
à gauche,
Vue côté coteau avec une prolongation immersive d'un restaurant (partie vitrée) au dessus de laquelle se situe la terrasse festive.

à droite,
vue depuis le Boulevard Pierre Cheval avec la création d'un volume discret (partie blanche) pour agrandir l'espace scénographique.

**COTE VIGNE
EVOLUTION DE LA PARTIE NORD**



**COTE VILLE
EVOLUTION DE LA PARTIE SUD**



2 - Transformer sans dénaturer

Les nouvelles fonctions des bâtiments ont nécessité un important réagencement des espaces, en particulier dans le bâtiment principal où le parcours de visite est linéaire.

Conformément au parti pris architectural et paysager minimaliste, de nombreux voiles existants sur les murs ont en revanche été préservés car destinés à rester « en l'état ». Il en va ainsi de l'espace d'accueil dont les murs ont été entièrement traités dans l'objectif de figer l'existant.

On retrouve ce parti pris à différents endroits du parcours, aussi bien en rez-de-chaussée qu'à l'étage, où les murs et les dallages ont été là encore partiellement figés pour conserver la mémoire du lieu et faire sens avec l'expérience de visite.

Granulats calcaires, ciment clair, éclats de brique, verre: le jeu de couleurs, de textures, de matières traduit l'importance de **LA MINÉRALITÉ EN CHAMPAGNE**.

3 - Un impact environnemental et énergétique mesuré

Le souhait de la collectivité de conserver la patine du bâtiment et la structure existante a permis de limiter fortement l'impact carbone afférent aux travaux. Selon les estimations, 2850 tonnes de CO² ont ainsi été évitées dans l'atmosphère, l'équivalent de 3000 allers-retours Paris-New York.

Une attention particulière a également été portée sur la qualité sanitaire des matériaux. En plus de leur qualité fonctionnelle et de leur durabilité, ces derniers ont été étudiés et choisis en fonction de leur faible émission de Composés Organiques Volatiles (COV) afin de garantir une Qualité d'Air Intérieur saine pour l'accueil du public.

Par ailleurs, les bâtiments historiques du projet possèdent des qualités hygrothermiques propres aux bâtiments anciens.

Les parois de forte épaisseur, composées de pierres meulières et de briques, offrent une inertie lourde permettant de conserver la fraîcheur en été durant les périodes chaudes, et de valoriser les apports internes et solaires durant les périodes les plus froides.

Photos du haut,
Evolution avant, pendant
et après travaux d'un
espace devenu l'accueil et
la boutique

Photos centrales,
«Transformer sans
dénaturer» le bâtiment
conserve sa patine,
s'intègre dans le paysage
et le sublime

Photo du bas,
intégration paysagère
du bâtiment (vue sur
l'espace de dégustation et
le restaurant)



4 - Les difficultés rencontrées dans la réalisation des travaux

«La crise sanitaire s'est aditionnée à un cahier des charges qui imposait la réalisation d'un ensemble de travaux à la fois technique et varié en un temps record. Mais notre entreprise aime relever les défis et nos équipes sont très fières d'avoir contribué à cette réalisation qui permet à la Champagne de rayonner davantage au niveau international.»

Christophe POSSEME,
PDG Le Batiment Associé

A l'été 2019, le Dossier de Consultation des Entreprises pour la réalisation des travaux était prêt pour procéder à la mise en concurrence.

Bien que toutes les prescriptions aient été étudiées, mesurées, anticipées par l'ensemble de l'équipe de maîtrise d'œuvre et établies selon un délai global d'exécution de 16,5 mois (dont un mois de période de préparation) l'avancement du chantier a été compliqué par :

LES NOMBREUSES INFRUCTUOSITÉS DANS L'ATTRIBUTION DE CERTAINS LOTS.

Il n'a fallu pas moins de 18 procédures de mise en concurrence pour attribuer les différents lots du marché de travaux ainsi que les différents lots du marché de fournitures scénographiques.

Aussi, l'OPC a-t-il joué pleinement son rôle et s'est montré particulièrement efficace pour coordonner les nombreuses interfaces entre les différentes entreprises et optimiser le déroulement des travaux, de sorte que le planning global d'exécution n'ait pas eu à souffrir de ces décalages dans l'attribution des marchés.

L'ÉTAT D'URGENCE SANITAIRE

La période de confinement décrétée en mars 2020 n'a pas été sans effet ; les entreprises ont toutes quitté le chantier qui a été suspendu le 20 mars 2020 puis l'ont réintégré à compter du 14 mai à la faveur de la diffusion et de la mise en application du protocole sanitaire rédigé par les experts de l'OPPBTP. Cette période a néanmoins été optimisée et a permis aux phases d'études d'exécution et de synthèse des différents lots de progresser, si bien que le chantier a été réceptionné fin février, au lieu de fin janvier 2021.

Photos du haut,
Greffes contemporaines
accueillants les bureaux et
le restaurant

Photos du bas,
Aperçu du chantier



LA NAISSANCE DE PRESSORIA

Un voyage de la terre à la bulle

1 - Quand le présent sublime le passé. Quand la tradition se conjugue à l'innovation

Le parcours scénographique prend donc place dans le bâtiment principal découpé en plusieurs séquences organisées sur les 2 niveaux du bâtiment.

Le parcours est axé sur **UNE EXPÉRIENCE TOTALEMENT IMMERSIVE** (visuelle, sonore et olfactive) avec des installations artistiques et des équipements audiovisuels et multimédias, passifs et interactifs totalement innovants réalisés par des scénographes de renommée internationale : Casson Mann.

SÉQUENCE 1 : LE TEMPS LONG DE LA TERRE

Au rez de chaussée, sans lumière direct, le visiteur découvre la mécanique des éléments, la géologie champenoise, le système racinaire où comment un terreau si hostile peut aboutir à un produit si raffiné et complexe que le Champagne.

SÉQUENCE 2 : LE TEMPS DES HOMMES

Le travail des Hommes, génération après génération, a autant façonné le paysage aérien et souterrain qu'élaboré des vins diversifiés. Le public appréhende alors le perfectionnement des méthodes, l'organisation symbiotique du travail de la vigne jusqu'aux caves.

SÉQUENCE 3 : L'INFINI ET L'INSTANT

La lumière revient progressivement, inonde d'étincelance le visiteur qui découvre le paysage naturel qu'est l'amphithéâtre de vigne. Le parcours s'achève par un dispositif immersive festif une allégorie du Champagne ! Un « luxe » à la portée de tous qui célèbre des instants inoubliables.

L'ABOUTISSEMENT DU PARCOURS : LA DÉGUSTATION

Moment d'expression réelle de la pluralité des vins de Champagne, il est systématiquement accompagné d'une dégustation commentée de deux Champagnes (ou jus du raisin).



2 - La restauration de deux pressoirs Marmonier : préserver et promouvoir le patrimoine champenois

«Notre famille est originaire d'Aÿ depuis 5 siècles, il était donc naturel d'accompagner cette restauration d'exception. Elle signe notre enracinement sur le territoire »

Charles Philipponnat
Dirigeant de la Maison éponyme
Mécène d'un des deux pressoirs Marmonier

Parmi les centres de pressurage construits par Pommery au début du XX^{ème} siècle, celui d'Aÿ (1902) est le plus important avec cinq pressoirs.

Aux pressoirs d'origine ont succédé des Marmonier des années 1940 et 1950.

Le projet de Centre d'Interprétation Sensorielle des Vins de Champagne prévoit un dialogue entre ces témoignages de la vie passée du lieu et une technologie ludique, innovante voire totalement inédite.

Chouchoutés pendant plusieurs mois par COQUARD, l'entreprise qui les a vus naître, les pressoirs Marmonier d'un poids estimé à 2.5 tonnes chacun ont retrouvé leur écrin d'origine au sein d'une des salles les plus spectaculaires du parcours.

Habituellement sablés, révisés mécaniquement et repeints, la commande de la Communauté de Communes fut tout autre : les conserver dans leur état et les sublimer.

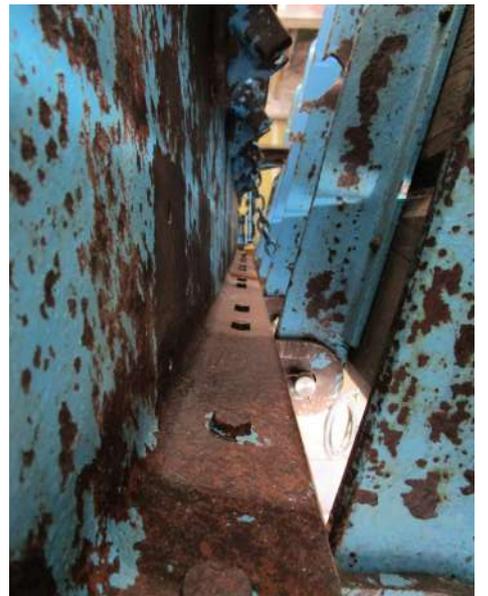
La remise en état et la réinstallation a pu être possible grâce au soutien de deux Maisons prestigieuses de Champagne : le Champagne Philipponnat et le Champagne Goutorbe.

Equipés d'un dispositif interactif immersif, les deux pressoirs plongent les visiteurs en pleine vendanges.

en haut :
Les Pressoirs Marmonier
avant restauration

au centre
l'impressionnante
réinstallation des
pressoirs qui a nécessité
plus d'une semaine

en bas
Après travaux,
«le temps des vendanges»



LA NAISSANCE DE PRESSORIA

Un projet fédérateur

1 - Une gouvernance participative

UN COMITÉ SCIENTIFIQUE

Faire rêver par une expérience sensorielle a été le 1^{er} mot d'ordre.

Le second a été de veiller à être à la hauteur de l'appellation, d'un produit à sublimer.

Voilà la demande à partir de laquelle les équipes retenues, accompagnées d'un comité scientifique, garant de la justesse du propos, ont imaginé le séquençage de ce projet qui mène le visiteur « de la terre à la bulle »

Ainsi, le centre d'interprétation se fait le porte-parole de plusieurs acteurs, voies et chemins vers la route du Champagne.

Il n'est pas donné ici de juger un type d'élaboration mais de montrer que ce patrimoine est évolutif et vivant. Son innovation constante ne s'arrête pas à une méthode. C'est la démarche humaine envers un produit et un terroir dans sa complétude qu'il est donné à voir.

Le comité scientifique du projet (21 personnes au total) composé du Comité Champagne, du syndicat Général des Vignerons, de l'Union des Maisons de Champagne, de l'Unesco, de vigneron, maisons, coopératives, scientifiques et universitaires, a apporté une grande exigence de contenus. Il a surtout eu à coeur la transmission de la Valeur Universelle Exceptionnelle du Champagne auprès du grand public tel que le met en oeuvre le plan de gestion Unesco.

LA CREATION D'UNE SPL

Pour assurer l'exploitation du Centre d'Interprétation Sensorielle des Vins de Champagne, la Communauté de Communes a souhaité avoir recours à un outil conjuguant souplesse et maîtrise : la Société Publique Locale.

En effet, les fonctions commerciales et touristiques du Centre exigeaient une gestion souple et réactive.

Ainsi, ce mode de gestion répond à une double attente :

- publique dans son organisation,
- privée dans son fonctionnement.

La Communauté de Communes a donc créé avec quelques-unes de ses communes membres cette structure dont l'objet partagé portant sur «la promotion touristique, le développement de l'attractivité du territoire, et la gestion d'équipements à vocation touristique» qui lui permet de se voir confier la gestion du Centre d'Interprétation.

Son capital de 100 000 € est détenu par 10 collectivités-actionnaires :

La CCGVM (actionnaire majoritaire)
AMBONNAY
AVENAY VAL D'OR
AY-CHAMPAGNE
BOUZY
GERMAINE
HAUTVILLERS
MUTIGNY
NANTEUIL-LA-FORET
TOURS/MARNE
VAL DE LIVRE

2 - Partager un morceau d'Histoire avec le plus grand nombre

DECEMBRE 2018

En attendant le démarrage des travaux du Centre d'Interprétation, le grand public a pu, le temps d'un week-end, découvrir ce site emblématique et chargé d'histoire à travers des visites commentées d'anciens salariés, des expositions, des animations et un vidéomapping sur la façade du bâtiment.



JUIN 2019

Le lancement de la campagne de mécénat réalisée avec le concours de la Fondation du Patrimoine est une nouvelle occasion pour la collectivité d'ouvrir les portes de l'ancien centre de pressurage. Partenaires institutionnels, mécènes fondateurs et élus locaux ont une nouvelle fois répondu présent.



OCTOBRE 2019

Pressoria s'expose au salon international des techniques effervescentes (VITeff) qui accueille à chacune édition 15000 visiteurs. Pour l'occasion, une «boîte sensorielle» permettant de découvrir l'ADN de cet équipement a été installée : vidéo, exposition photos, orgue à odeur pour une découverte à travers les sens.



DECEMBRE 2019

Riverains, entreprises, mécènes, partenaires, Maisons de Champagne et élus locaux ont participé en nombre à la «Demolition Party» (lancement des travaux) du futur Centre d'Interprétation Sensorielle des Vins de Champagne dans une ambiance conviviale.

DECEMBRE 2020

La crise sanitaire n'a malheureusement pas permis à la CCGVM de réaliser les visites de chantier prévues pour les mécènes ou des partenaires institutionnels. Qu'à cela ne tienne ! Une visite du chantier a été réalisée à travers une performance artistique poétique filmée intégralement en drone.

JUIN 2021

L'équipement était prêt depuis mars 2021 mais les restrictions sanitaires n'ont pas permis une inauguration immédiate de ce lieu d'exception. C'est fin juin qu'a été inauguré PRESSORIA sous les applaudissements du public.

Opérations de communication non exhaustives : Pressoria c'est également 4 campagnes de mécénat ; 2 campagnes de collecte de mémoire (photos) ; une page facebook ; une newsletter aux mécènes ; des dizaines de parutions dans la presse locale, régionale...

LA FONDATION DU PATRIMOINE

Un appel au mécénat pour la restauration d'un patrimoine d'exception

Démarrée en juin 2019, la campagne de mécénat menée avec le concours de la Fondation du Patrimoine Champagne-Ardenne a suscité un grand intérêt

463 710€ de dons ont été enregistrés.

Au delà des avantages fiscaux de déduction d'impôts liés directement aux dons, les arguments pour mécéner cet équipement structurant et fédérateur furent nombreux.

Devenir mécène de Pressoria était pour les donateurs l'opportunité de

- faire le choix de l'audace puisqu'avec ce projet, la Champagne possède désormais un équipement ludique et didactique faisant le pari de lier savoir et imaginaire ;
- faire partie de la « Champagne expérience », en accompagnant un projet qui favorisera la venue de nombreux et nouveaux visiteurs, tout en créant l'envie de rester plus longtemps sur notre territoire pour vivre d'autres expériences (visites, balades, dégustations...)
- s'engager dans une démarche pro active en faveur de l'économie locale. L'émergence d'un tel équipement produit une réelle valeur ajoutée pour le territoire, dans l'intérêt général (création de postes non délocalisables, économie présentielle, nouveaux marchés pour l'hébergement et la restauration...)

PRESSORIA

Le voyage sensoriel au coeur du Champagne

1 - Bilan de l'opération

Réprésentant un investissement de plus de 11 millions d'€uro TTC pour la Communauté de Communes, Pressoria a bénéficié du soutien de l'Etat, la région Grand-Est et le département de la Marne (55% de subvention). La collectivité a également pu compter sur le soutien de nombreux donateurs privés (4%).

Malgré la technicité du chantier et les contraintes liées à la crise sanitaire, le chantier aura duré 18 mois (contre les 16.5 estimés) et enregistré un dépassement budgétaire de 3%.

La collectivité a pu compter sur l'engagement des entreprises retenues ainsi que le professionnalisme de l'équipe de maîtrise d'oeuvre.

RÉPARTITION BUDGÉTAIRE :

REFECTION DU BATIMENT	5 433 781 €
SCENOGRAPHIE	2 957 794€
MAITRISE D'OEUVRE	2 647 615 €

Dépense totale des travaux : 11 429 567€

FINANCÉE PAR :

DSIL	630 527 €
REGION	2 000 000€
DEPARTEMENT	2 000 000€
FONDATION DU PATRIMOINE	463 710 €
EMPRUNT	5 000 000€
AUTOFINANCEMENT	1 363 153 €



2 - Les retombées pour le territoire

L'émergence d'un tel équipement apporte nécessairement une réelle valeur ajoutée pour le territoire, dans l'intérêt général.

La réhabilitation des pressoirs Pommery répond à un enjeu fort de développement touristique lié à la promotion de la «Destination Champagne».

UNE NOUVELLE OFFRE TOURISTIQUE

Avec une fréquentation pressentie de 50 000 visiteurs par an, Pressoria est une nouvelle offre touristique favorisant l'économie présentielle sur le territoire intercommunal. En effet, le centre d'interprétation a été conçu comme une porte d'entrée touristique complémentaire à d'autres «expériences Champagne». Cette complémentarité, mise en oeuvre grâce au concours d'opérateurs touristiques locaux tels que les OTSI, a pour objectif d'allonger la durée des séjours en Champagne.

LA CRÉATION D'EMPLOIS NON DÉLOCALISABLES

En plus du parcours scénographique, de nombreuses prestations différenciées (espaces d'exposition ; espaces privatifs; boutique...) sont proposées pour permettre à l'équipement de vivre toute l'année impliquant l'embauche de 6 salariés et d'emplois saisonniers pour assurer l'exploitation du site.

Pressoria accueille également un restaurant «Instant Terroir» qui a permis la création de 17 emplois.

LA NOTORIÉTÉ DE LA DESTINATION CHAMPAGNE

Opérateurs touristiques, mécènes, presse locale et régionale, influenceurs, population locale, Pressoria compte depuis le lancement des travaux de nombreux prescripteurs qui contribuent à la notoriété de l'équipement et de la CHAMPAGNE.



Vues du restaurant «Instant Terroir» (60 couverts + 53 sur les terrasses extérieures)

L'EXPERIENCE CHAMPAGNE VOUS ATTEND !



vue de la terrasse festive



Pressoria
11, boulevard Pierre CHEVAL
51160 Aÿ-Champagne
www.pressoria.com



Contact presse :

Armelle Chardon
armelle.chardon@ccgvm.com

Responsable de cette publication : Dominique LEVEQUE
Prix national de la préservation du patrimoine viticole 2022
Rédaction : Services communautaires. Sources : Atelier Philéas / AG Studio.
Crédits photos : Michel Jolyot ; Vincent Zénon RIGAUD ; Casson Mann ; RM Prod ; Mika Boudot ; JL Bernard ; Boegly & Grazzia ; Région Grand-Est (archives) ; services communautaires /