

**Dossier
de presse**



GRAND COGNAC PRÉSENTE

PHYLLLOXERA

Une épopée humaine et scientifique

du **05 MAI** au **31 DÉC 2022**

1 EXPOSITION • 2 MUSÉES

COGNAC

 **Les
Distillateurs
culturels**

 les-distillateurs-culturels.fr


GRAND COGNAC

1.	Éditos	p.3
2.	Introduction	p.4
3.	Parcours d'exposition	p.5-12
4.	Chronologie	p.13-14
5.	Scénographie	p.15-16
6.	Le catalogue d'exposition	p.17-18
7.	Les Distillateurs Culturels	p.19-21

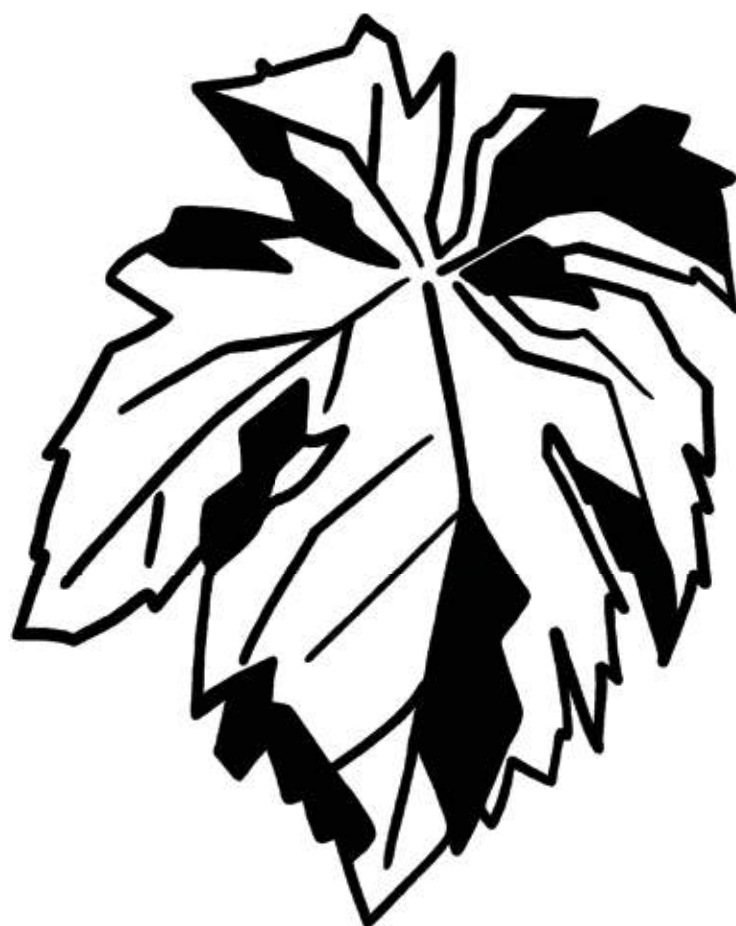


Illustration
Audrey SEDANO

8.	Autour de l'exposition	p.22-33
9.	Partenaires de l'exposition	p.34-35
10.	Visuels disponibles pour la presse	p.36-40
11.	Informations pratiques et contacts	p.41-44

”

En proposant cette exposition, qui explore l'un des bouleversements les plus marquants dans l'histoire de notre territoire, j'ai souhaité réaffirmer la culture comme un axe majeur du développement et du rayonnement de l'agglomération.

Au travers de nos équipements culturels et des événements qui y sont organisés, la mission que nous nous sommes fixés est de retracer et de transmettre ce qui fait l'ADN de notre territoire, sa singularité et sa renommée. Et ce, auprès de tous les publics.

Multiforme, cette exposition proposera aux habitants et aux visiteurs une approche à la fois scientifique, historique et sociale, soulignant avant tout la résilience collective de notre monde viticole. Cette exposition, revient sur une épreuve que notre territoire a su traverser, qui l'a fortifié dans ses valeurs et dans ses savoir-faire, lui permettant de se tourner résolument vers l'avenir.

JÉRÔME SOURISSEAU,
Président de Grand Cognac.



Notre ambition est de faire des musées de Cognac une institution de référence pour la culture du territoire tout en valorisant les richesses des collections des musées, les savoir-faire du cognac, et en les confirmant comme lieu d'éducation et de sensibilisation auprès de tous les publics. Labellisés « musée de France », les musées vont dévoiler à partir du mois de mai, une exposition événement et inédite sur le « phylloxéra », témoignant de la renaissance d'une population et la résurrection de la vigne. Il a été pour nous comme une évidence de proposer cette mise en exergue de l'épopée humaine et scientifique qui va ancrer le positionnement des musées comme lieu culturel de référence de l'histoire du vignoble.

NICOLE ROY, Vice-présidente en charge
de la politique culturelle
et de la valorisation du patrimoine.



À partir du 5 mai 2022, le MAH (Musée d'art et d'histoire) et le M'CO (Musée des savoir-faire du cognac) présentent l'exposition « Phylloxéra, une épopée humaine et scientifique ». Ce parcours dans les musées de Cognac, propose de revenir sur l'histoire du vignoble à la fin du XIX^e siècle et jusqu'au début de la Grande Guerre, à travers le passage dévastateur d'un redoutable insecte nommé « phylloxéra ».

LA RÉVOLUTION PHYLLOXÉRA, C'EST QUOI ?

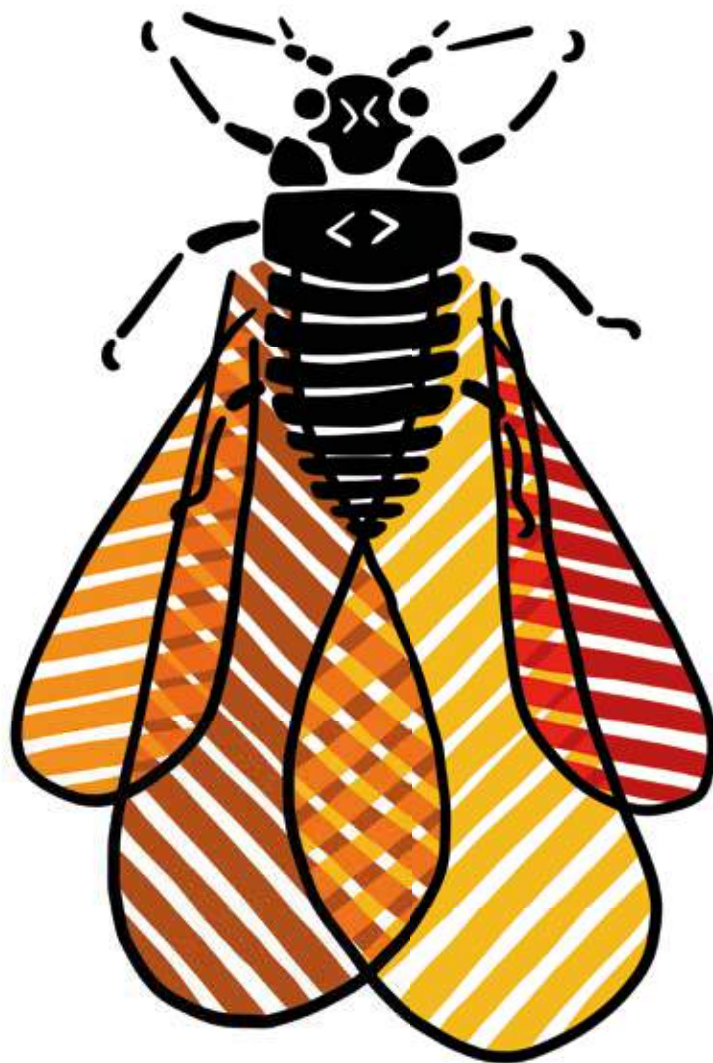
Au XIX^e siècle, la viticulture française connaît une période de grands bouleversements. Elle voit évoluer ses modes de production et de consommation, profitant d'un essor sans précédent. Face à cette forte croissance, le monde viticole doit répondre à de nouveaux défis mais également, affronter de nombreuses complications dont la crise du phylloxéra. Cette sombre période vient donner un coup d'arrêt brutal à l'économie florissante du cognac mais aussi, de toutes les autres régions viticoles françaises. C'est ainsi que le phylloxéra, petit puceron venu de l'est des États-Unis, décime en quelques années, une très grande partie du vignoble mondial.

Cette crise sanitaire modifie durablement les paysages et pratiques viticoles imposant aux scientifiques un long travail de recherche, multipliant essais et constats, expériences techniques et scientifiques. Le greffage des pieds de vigne s'impose alors comme étant la solution. Entre folles croyances et idées absurdes, entre ruine et exil, entre replantations et renaissances, cette immersion dans les « années phylloxéra » offre également une approche humaine. Le monde viticole sort de cette épreuve difficile et parvient à retrouver un second souffle. De nouveaux enjeux se définissent ; se dessine alors, le renouveau de la viticulture, donnant naissance à un acte majeur dans son histoire : la création des Appellations d'Origines Contrôlées.

Si **cette exposition**, met en avant l'un des pires épisodes de l'histoire du vignoble charentais, **elle souligne surtout la résilience collective dont a su faire preuve le monde viticole**. Comment vivre après une telle épreuve ? Comment se développer et se réorganiser après un tel traumatisme ?

La scénographie immersive invite le visiteur à suivre un assistant scientifique fictif. Ensemble, ils vont parcourir le MAH (Musée d'Art et d'Histoire) et découvrir le contexte de la crise du phylloxéra. Curieux et appliqués, ils récoltent des informations leur permettant de poursuivre leur recherche. Passé les portes du M'CO (Musée des savoir-faire du cognac), ils se placent dans la peau d'un scientifique et mettent en place un carnet d'expérimentations...

Illustration
Audrey SEDANO



Pour cette exposition d'envergure, le MAH et le M'CO travaillent avec plusieurs musées de France tels que le musée d'Épernay, le musée de la vigne et du vin d'Anjou, le musée du vignoble nantais, mais également le musée des beaux-arts de Bordeaux, le musée Bernard d'Agesci de Niort, ou encore le musée Ernest Cognacq (île de Ré). Les fonds de bibliothèques patrimoniales viennent enrichir l'exposition à savoir : la médiathèque de Villefranche-sur-Saône, la bibliothèque de l'Université de Montpellier et la bibliothèque de Cognac. Enfin, certaines pièces sont prêtées par des maisons de négoce (Courvoisier, Delamain, Hennessy, Martell, Rémy Martin, Maison Villevert).

3.
**Parcours
d'exposition**

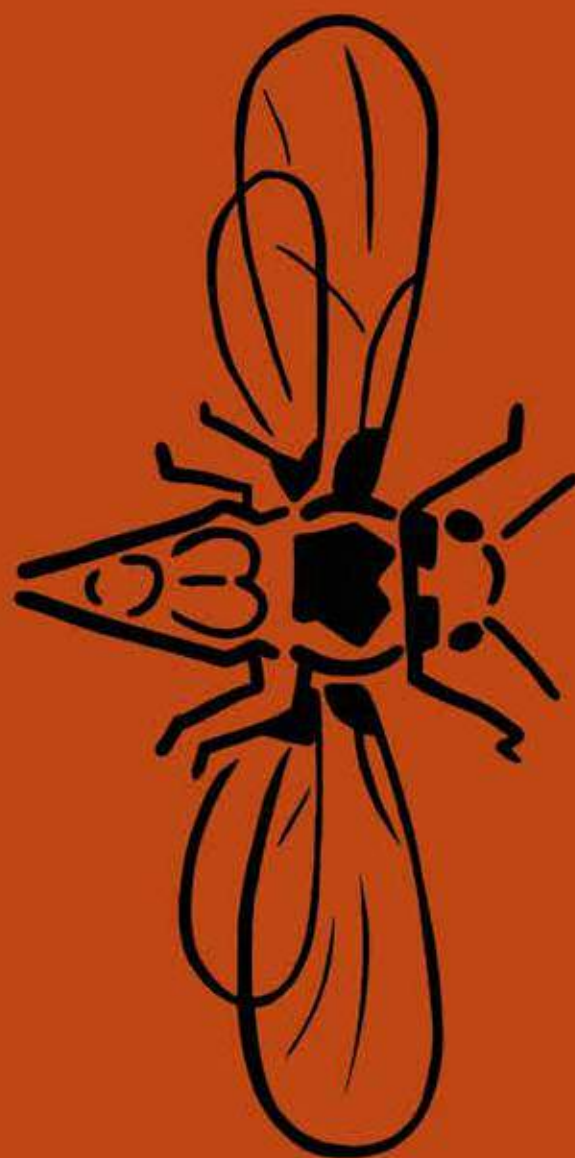


Illustration
Audrey SEDANO

L'histoire s'est toujours enrichie de la passion de ses hommes.

Façonnée par le temps et ses aléas, l'histoire n'a de sens que si elle place en son cœur, la, propre histoire de ses propres hommes.

L'AUDACE, TOUJOURS L'AUDACE

Épopée, aventure, récits, tous ces mots évoquent une succession d'événements menée par les hommes qui ont bravé les habitudes et marqué le temps, dont il est difficile de se défaire tant l'actualité inspire la comparaison.

Qui dit épopée, dit héroïque, extraordinaire, sublime, merveilleux... et si la crise du phylloxéra révélait ce qu'il y a d'héroïque chez l'homme ? A l'heure où le monde tremble de ses propres peurs et où il tente de se construire un monde « aseptisé » pour apaiser ses craintes, la très connue citation de Raymond Vincent* « l'avenir appartient aux audacieux » ne renvoie-elle pas, justement, aux peurs des hommes ? Nous l'imaginons et nous pouvons espérer que l'audace tentera de les apprivoiser, en leur ouvrant le chemin de l'avenir.

Cette exposition sur le phylloxéra évoque ces peurs et invoque ces audaces comme des remèdes à une situation qui fut dramatique en France et dans le monde. Ouvrir une parenthèse sur le passé, c'est aussi conjuguer l'avenir. Même si l'expérience se vit au présent, remonter le cours de la Charente n'a rien de nostalgique ; au contraire, cela permet aux hommes d'aller « pêcher » dans les eaux du passé, pour affronter le présent.

.....

Ce sont les romains, qui plantèrent les premières vignes en Saintonge.

Les barriques emplies « du vin de Saintonge » voyageaient déjà dans l'empire gallo-romain.

Depuis ces temps-là, la vigne fut l'objet d'un culte certain et d'une certaine renommée.

.....

La région de Cognac connut très tôt une vocation exportatrice. Cependant, les vins charentais qui naviguaient sur les mers se conservaient mal pendant ces longs voyages. C'est alors que vers 1630, les hollandais décidèrent de les distiller, afin de les transformer en eau-de-vie de Cognac. Non seulement ils se conservaient mieux mais ils se bonifiaient. Alchimie empruntée aux apothicaires, cette double distillation permit une meilleure conservation.

Le port de la Rochelle résonna alors des forts refrains des marins ; les gabares naviguèrent à plein sur le fleuve Charente. Banquiers et papetiers hollandais s'installèrent à Angoulême tandis que les commerçants s'établirent à Cognac et que la première maison de négoce de cognac fut créée en 1643, sur la place de la salle Verte Cognac, aux bords des quais de la Charente : ce fut la maison Augier.

Avec la signature du traité de Libre-Echange en 1860 avec l'Angleterre en particulier mais pas que... de nouveaux marchés s'ouvrirent avec de nombreux pays, tels que la Russie, la Hollande, la Belgique et les pays scandinaves. Le commerce qui s'instaura avec ces nouveaux clients, obligea les marchands et les négociants cognaçais à tenir compte des nouveaux goûts de ces acheteurs, les obligeant à plus de créativité. La fin du XVIII^e siècle, fut l'âge d'or du cognac et la prospérité au rendez-vous. Négociants audacieux et contexte économique favorable furent les clés d'un développement remarquable pour la région cognaçaise. Une multitude de maisons de commerce de cognac et de « comptoirs » s'installèrent à Cognac, à Jarnac, le long de la Charente et jusqu'à Tonnay Charente. On plante jusqu'à 280 000 hectares de vignes.

C'est peu avant 1875 que les premiers stigmates d'un drame apparaissent, venant d'outre atlantique.

LE SALUT VIENT DE L'AMERIQUE

Hommes de sciences, viticulteurs, négociants, pouvoir publics, tous s'unirent pour tenter de vaincre ce puceron scélérat qui attaqua les plants de vignes par les racines et en dévora jusqu'aux feuilles ! Introduit par inadvertance dans le sud-est de la France, par des plants américains, le phylloxéra prospéra et détruisa une très grande partie du vignoble français et mondial. Cet insecte ravageur et sournois – il est à la fois gallicole et radicole – aime le calcaire et les terrains bien secs, son terrain de prédilection pour se reproduire aisément.

Grâce aux plants américains plus résistants qui seront greffés sur les cépages locaux restants, cette intervention américaine prônée par les scientifiques français était la seule à pouvoir sauver le vignoble. Ce fut à partir de ce moment là que la vigne autrefois plantée de façon dispersée, adopta les plantations alignées que nous lui connaissons aujourd'hui.

Entre croyances farfelues, charlatanisme, exodes, ruines, désespoirs des hommes et innovation scientifique, la crise du phylloxéra fut un opportunisme à posteriori salutaire pour la filière du vignoble de Cognac. Au début du XIX^e siècle, celle-ci se déploie, se réinvente et se renforce. Les acteurs de la vigne deviennent les incontournables d'une profession structurée.

Une histoire, deux musées : un parcours scénographique retrace « La saga du phylloxéra en terre cognaçaise » à travers de très nombreux documents, témoignages, outils. A voir à Cognac sans modération.



* Raymond Vincent fut le dernier résistant du maquis de Plésidy-Saint-Connan.

Musée d'art
et d'histoire**SALLE 1 ♦ Le temps de la prospérité**

État des lieux des vignobles français. Et le cognac dans tout cela ?

Au XIX^e siècle, la viticulture connaît un essor sans précédent.

Le Second Empire, plus particulièrement, constitue une période de prospérité incomparable. Les revenus des vigneron sont multipliés par deux, la consommation du vin augmente de manière significative dans toutes les classes sociales. En 1845, 5 litres de vin sont consommés par habitant chaque année, contre 80 litres en 1880.

Napoléon III, grand amateur de vin, joue un rôle déterminant dans cette prospérité : dès 1855, il décide l'organisation d'une « Exposition universelle des produits de l'agriculture, de l'industrie et des beaux-arts ». Afin de réaliser cet événement de monstration, des comités se mettent en place dans chaque département dans le but de recenser les productions à présenter. Missionné en 1860, par Napoléon III, Jules Guyot réalise l'« Etude des vignobles de France ». Publiée de 1863 à 1868, à la demande du Gouvernement, celle-ci présente une analyse détaillée de l'état des vignobles sous le Second Empire. Jules Guyot y relate les observations qu'il a fait lors de ses visites dans les 79 départements viticoles. Il présente les systèmes de culture et de taille, les cépages, la vinification et les types de vin. Son ouvrage constitue un témoignage de l'âge d'or du vignoble.

Le vignoble de cognac est à son apogée avec plus de 300 000 hectares. Des dizaines de sociétés commerciales s'implantent le long du fleuve Charente plus particulièrement à Cognac et Jarnac.

Carte
du vignoble
saintongeais

**SALLE 2 ♦ Représentation d'un intérieur charentais en 1875**

L'enrichissement de la paysannerie viticole

Au XIX^e siècle, la campagne charentaise se couvre de belles fermes charentaises. Protégées derrière de hauts murs, on y pénètre après avoir passé le fameux porche charentais si typique de la région. A l'intérieur de ces fermes, la vie s'organise autour d'une pièce principale.

Pensé à la manière de Georges Henri Rivière, l'intérieur charentais et son mobilier montre que la paysannerie viticole au XIX^e siècle vit une période prospère.

Intérieur
charentais



Musée d'art
et d'histoire
suite

SALLE 3 ♦ Vitrine symbolique

La récolte du siècle

L'extension du vignoble à son maximum entraîne une hausse de la production. L'année 1875 marque un tournant avec une hausse exceptionnelle. En France, la production de vin atteint les 14,124 millions d'hectolitres : c'est la récolte du siècle ! Le vignoble de cognac réalisant ainsi le quart de la production nationale.

SALLE 3 BIS ♦ La galerie de portraits

Cette galerie évoque l'enrichissement des négociants mais aussi des métiers de la « filière ». Au XIX^e siècle, faire réaliser son portrait avant la crise du phylloxéra, est un signe de réussite sociale.

La réussite du produit entraîne la réussite de ce que l'on nomme aujourd'hui la filière. Les viticulteurs, les tonneliers, les négociants, quelque soit leur importance, s'enrichissent. Afin d'asseoir leur notoriété et leur pouvoir, ils font appel à des artistes qui réalisent leur portraits.



**Portrait de Madame
Pierre Gourry en coiffe
charentaise,**
Jean Jules Balmette
Huile sur toile,
© Musées de Cognac,
Alexandre Berger.

Musée d'art
et d'histoire
suite

SALLE 4 ♦ Les paysages et les cépages avant la crise

Les paysages viticoles préphylloxériques diffèrent profondément de ceux que nous connaissons aujourd'hui. Les vignes sont plantées plus densément, elles sont en foule c'est-à-dire qu'elles ne sont pas palissées comme aujourd'hui. Elles sont plantées en franc de pied, le cépage est sur ses propres racines.

A cette époque, les viticulteurs ne sont pas formés dans des écoles. Les écoles de viticulture n'existent pas. La transmission des savoirs est inter générationnelle. Certains savants écrivent dès la fin du XVIII^e siècle des ouvrages sur la vigne et le vin tels que Chaptal ou le Comte Odart.

Vendange en Provence,
Etienne Martin, vers
1815, huile sur toile,
©Musée des Beaux-arts
de Dijon/François Jay



Vendanges en Romagne,
Baron Henri Charles
Antoine, 1855, huile
sur toile, 56 x 66,50
cm, ©Musée Bernard
d'Agesci/Niort



La Vendangeuse,
Mathurin Moreau, bronze,
à partir de 1880 jusqu'à
environ 1884, ©Musée
des Beaux-arts de Dijon/
François Jay

SALLE 5 ♦ Le phylloxéra dans les vignobles français : apparition, identification et développement en France

Le phylloxéra vient des Etats-Unis, il arrive en France en 1863 où il est détecté pour la première fois dans le Gard. Il remonte petit à petit les vallées fluviales.

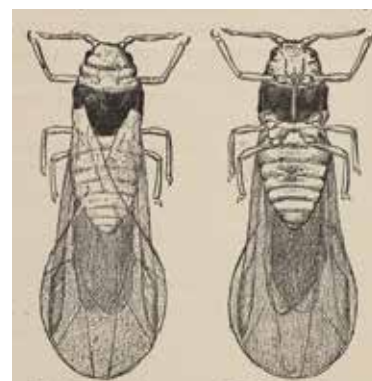
Il arrive dans le Bordelais dans les années 1860, puis à Cognac. Il s'étend ensuite vers la Loire et arrive en Bourgogne vers les années 1870 puis atteindra la Champagne en 1890.

A la fin du XIX^e siècle, on le retrouve dans toute l'Europe mais aussi en Afrique du sud ou en Australie.

Le cycle du phylloxéra et les conséquences sur la vigne

Le phylloxéra est assez complexe puisqu'il a deux cycles : un cycle radicole où il ressemble à un puceron et vit sous la terre, sur les racines de la vigne et un cycle gallicole où il vit sur les feuilles et a des ailes.

Lorsqu'il vit sur les racines, il pique les racines de la vigne entraînant pour celle-ci une mort lente.



Extraits de l'ouvrage
"Conférence sur
le Phylloxéra", par
J-A Barral, 1882,
©Bibliothèque
municipale de Cognac.

SALLE 6 ♦ La perception de la crise du phylloxéra dans la population

La crise du phylloxéra entraîne un profond bouleversement dans le monde viticole : certains font faillite, tombent dans la misère. Parfois, pour conjurer le sort, comme pour toutes crises, de nombreux caricaturistes et chansonniers illustrent cet épisode.



Croquis saintongeais,
Barthélémy Gauthier,
vers 1878,
©Musées de Cognac.

Musée des savoir-faire du cognac

ESPACE D'EXPOSITION REZ-DE-CHAUSSÉE ♦ Station viticole et études sur la vigne

Laboratoire
de chimie,
station viticole



GALERIE SUD ♦ À la recherche des solutions

Alors que la lutte s'organise, les recherches donnent naissance à de nombreux traitements : des plus « loufoques » aux plus sérieux :

- les traitements empiriques
- les sulfureux
- la solution américaine

C'est une des toutes premières fois que l'Etat intervient dans la résolution d'une telle crise. Un concours avec un prix de 300 000 francs est même mis en place afin d'aider à trouver une solution à la résolution de cette crise. Si des solutions très fantaisistes sont proposées, il n'y aura finalement, que trois propositions retenues : La submersion dans l'eau pour les vignobles situés en plaine, le traitement des racines par injection au sulfure de carbone et le greffage des cépages français sur plants américains.

Utilisation du PAL,
ouvrage "Cognac et
son vignoble", 1900,
imprimerie Ch. Collas,
Cognac,
©Droits réservés.



Les traitements de la vigne,
ouvrage "Cognac et son
vignoble", 1900,
imprimerie Ch. Collas, Cognac,
©Droits réservés.



L'échaudeuse.
Vers 1900, Cuivre et fonte,
hauteur 104.5 cm / diamètre 37cm.
©Musée du Vignoble Nantais.

Musée
des
savoir-faire
du cognac
suite

ESPACE VITICULTURE ♦ Le greffage

L'apparition des pépiniéristes viticoles

La solution américaine s'est avérée la bonne. Les vignes francs de pieds sont arrachées et remplacées par des vignes sur porte-greffe américain.

Cette nouvelle manière de conduire la vigne donne lieu à l'apparition d'une nouvelle profession : les pépiniéristes viticoles.

Station viticole



GALERIE NORD ♦ Des reconversions

Panthéon : aux grands hommes, la viticulture reconnaissante

La crise du phylloxéra s'étale sur plusieurs décennies. Malgré un traumatisme profond au sein du monde viticole, elle est aussi le point de départ de la viticulture moderne. De Planchon à Viala, de Ravaz à Munson, des hommes vont s'unir afin de découvrir, comprendre, lutter et finalement triompher du puceron ravageur.

Si les vignobles aujourd'hui sont moins étendus, les récoltes sont de qualité.



Stephane
Charbeau

4. Chronologie



Illustration
Audrey SEDANO

Un tournant inédit dans la viticulture mondiale

-
- 1863** ♦ premier vignoble touché à Pujaut dans le Gard
 - 1865** ♦ le phylloxéra touche le Portugal
 - 1867** ♦ identification du puceron par Bazille, Sahut et Planchon
 - 1868** ♦ premiers foyers de phylloxéra dans le canton de Pons, commune du Montils (17)
 - 1868** ♦ superficie du vignoble charentais 280 000 ha
 - 1869** ♦ le phylloxéra est identifié dans le département de la Gironde
 - 1870** ♦ création d'une commission supérieure du phylloxéra par le ministère de l'Agriculture
 - 1871** ♦ le phylloxéra touche la Suisse
 - 1871** ♦ le phylloxéra arrive dans la banlieue de Cognac : Merpins et Crouin sont touchés
 - 1872** ♦ le phylloxéra touche l'Autriche
 - 1873** ♦ Planchon part aux Etats-Unis pour repérer les variétés susceptibles d'être introduites en France
 - 1874** ♦ le phylloxéra apparaît en Allemagne
 - 1874** ♦ superficie du vignoble français 2 500 000 ha
 - 1875** ♦ le phylloxéra touche l'Australie
 - 1875** ♦ la récolte du siècle pour le cognac : 14,124 millions d'hectolitres
 - 1875** ♦ Edouard Martell crée le Comité du Cognac contre le phylloxéra
 - 1877** ♦ apparition en Espagne
 - 1879** ♦ apparition en Italie
 - 1880** ♦ les 3/4 du vignoble français ont disparu
 - 1880** ♦ apparition en Afrique du sud
 - 1884** ♦ loi Waldeck-Rousseau autorisant la création de syndicats professionnels
 - 1885** ♦ apparition en Algérie
 - 1887** ♦ Pierre Viala parcourt les Etats-Unis
 - 1888** ♦ le phylloxéra touche le Pérou
 - 1889** ♦ loi Griffe définit le vin comme « le produit exclusif de la fermentation du raisin frais »
 - 1892** ♦ ouverture de la station viticole à Cognac
 - 1893** ♦ le phylloxéra touche le vignoble de Xérès
 - 1903** ♦ superficie du vignoble français 1 700 000 ha
 - 1905** ♦ loi sur « la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles
 - 1905** ♦ le phylloxéra atteint la Tunisie
 - 1909** ♦ décret-loi qui détermine l'aire géographique de la région délimitée définissant l'appellation cognac et celle de l'eau-de-vie des Charentes

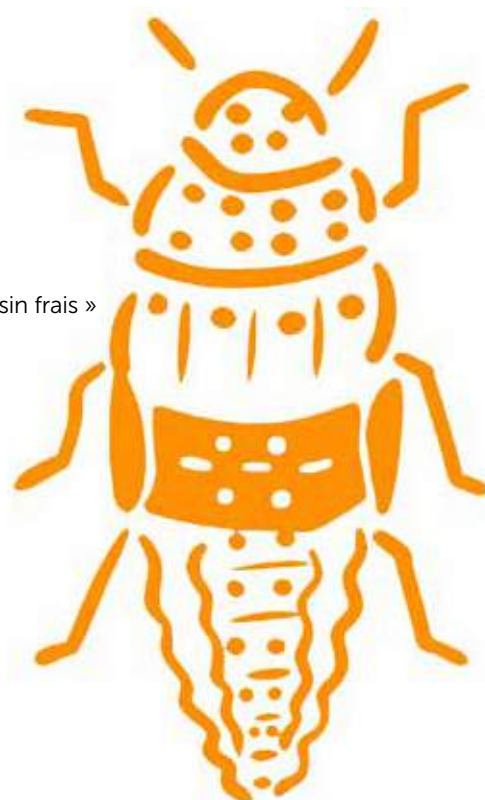


Illustration
Audrey SEDANO

5. **Scénographie**



Illustration
Audrey SEDANO

Le design c'est de l'art

La Galerie MR signe la scénographie de l'exposition « Phylloxéra, une épopée humaine et scientifique ».

GALERIE * MR

En 1984, Nicole Masset et Simone Rabaud ont eu l'envie de créer, en plein cœur du vieil Angoulême, un lieu hors des codes et des conventions : à la fois galerie d'Art Contemporain et show-room de mobilier design : un véritable espace de liberté créative.

Grâce à la photographie, Nicole Masset découvre son attirance et son intérêt pour l'art. Ses études aux Beaux-Arts confirmeront sa curiosité et renforceront sa passion. La Galerie MR est son laboratoire : elle expose les œuvres d'artistes, organise des vernissages décomplexés, prend tous les risques en organisant des événements poétiques et spectaculaires...elle devient « scénographe ». C'est ainsi qu'elle crée des événements pour LVMH, Pernod-Ricard, les Châteaux du Bordelais, Martell, mais aussi des rendez-vous culturels, politiques, privés...

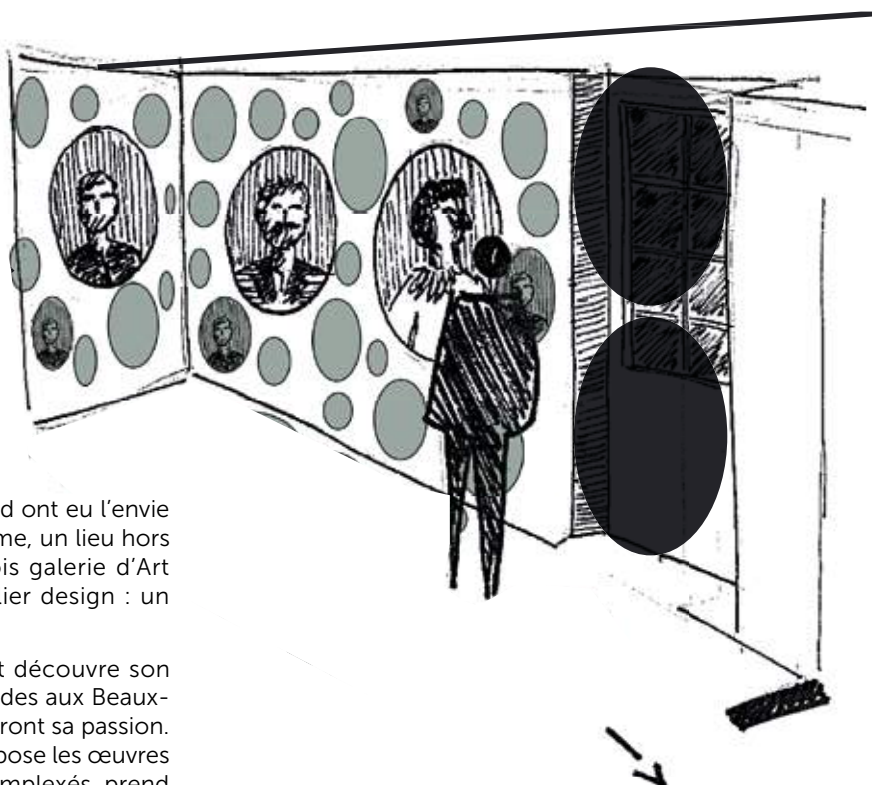
Passionnément attachée à cette région où elle a signé de nombreux projets ces 30 dernières années, c'est tout naturellement qu'elle a souhaité prendre part à l'exposition Phylloxéra.

Les motivations étaient multiples.

Émotionnelle d'un côté, avec l'opportunité de traduire artistiquement l'histoire d'une aventure humaine, concept cher à la galerie MR, d'une épopée scientifique et sublime pour sauver le tissu économique local et préserver l'activité qui fait la renommée de la région.

Créative d'autre part, cette exposition était l'occasion de mettre en place un projet ambitieux et taillé sur mesure reliant les 2 musées de Cognac.

L'occasion unique d'imaginer une scénographie immersive pour raconter les « années phylloxéra » en proposant aux visiteurs de participer à une enquête humaine et scientifique.



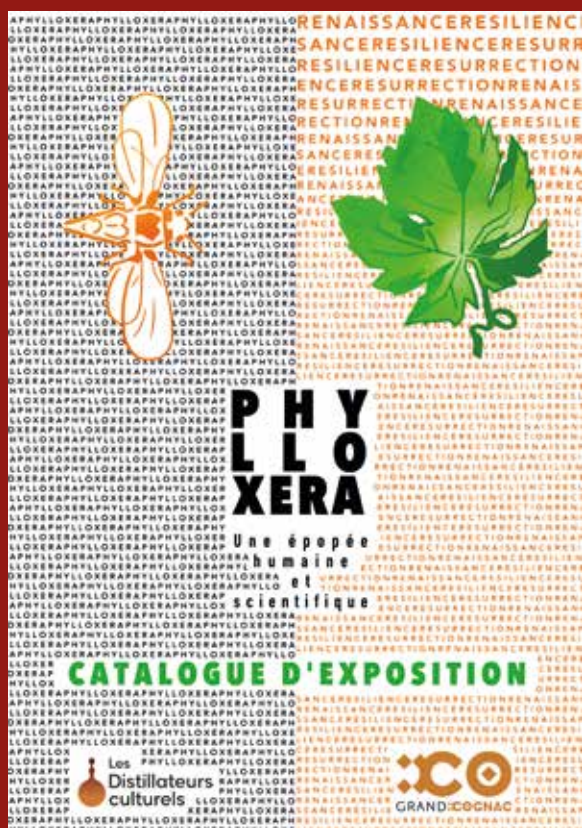
Dessins préparatoires pour la scénographie de l'exposition
« Phylloxéra, une épopée humaine et scientifique »,
© Galerie MR



6.
**Catalogue
d'exposition**



Illustration
Audrey SEDANO



Catalogue d'exposition, 12 €
aux Editions du Petit Saturnin
ISBN 978-2-492356-05-6



Née en 1988.
Vit et travaille entre Paris et Angoulême.

PARCOURS

Audrey Sedano est une jeune artiste accomplie, illustratrice et auteure de bandes dessinées. Éduquée dans une famille où les sciences ont autant d'importance que l'art, elle grandit entre l'atelier d'artistes peintres de sa mère et de sa grand-mère, et les récitals de piano de son père ingénieur. Si son éducation a laissé une large place aux pratiques musicales, elle choisit finalement de se tourner vers de hautes études scientifiques. Elle obtient en 2013 le titre de docteur en bioinformatique de l'Ecole Polytechnique. Ses travaux de recherche ne brident toutefois pas son énergie créatrice : elle monte ainsi pendant ses études de nombreux projets artistiques variés.

UN DÉBUT D'AVENTURE TRÈS BANDE DESSINÉE

L'année 2017 constitue un véritable tournant : Audrey fonde les Editions du Petit Saturnin à Angoulême, et publie ses premières bandes dessinées sonorisées. Elle découvre différentes techniques artistiques et crée rapidement

une première série de sérigraphies sur le thème de la ville d'Angoulême. C'est la révélation : le patrimoine devient une passion. Elle débute alors la série de bandes dessinées « Saint Sat' » afin de promouvoir le patrimoine français de manière ludique et originale.

UNE PASSION POUR LE PATRIMOINE

Tout s'enchaîne alors très vite. Le Musée du Papier d'Angoulême lui offre une exposition solo d'un an (2020-21) où elle mêle patrimoine, architecture, art contemporain, bande dessinée et numérique. En effet, son bagage scientifique la rattrape et, grâce à la réalité augmentée, elle enrichit son travail d'éléments historiques et iconographiques. La richesse de son travail, la résonance du matériel issu des archives et la part belle laissée à sa ville d'adoption, Angoulême, lui ouvrent les portes de lieux prestigieux : Hôtel Chais Monnet à Cognac, Cathédrale Saint-Pierre à Poitiers, département de la Charente, musée de la Toile de Jouy, Musée des savoir-faire du cognac, cités riches en patrimoine... Elle jongle aujourd'hui entre ses publications de bandes dessinées, la conception d'expositions ou encore les commandes artistiques autour du patrimoine.

7.
**Les distillateurs
culturels**



Plus qu'une visite, une invitation...

Les Musées de Cognac, le Musée d'art et d'histoire (MAH) et le Musée des savoir-faire du cognac (M'CO), bénéficient de l'appellation « Musées de France ».

Tous deux s'affichent sous une signature commune « Les Distillateurs culturels », qui s'exprime aussi au travers des nombreux événements et actions valorisant le patrimoine du territoire, tout au long de l'année.

Les Distillateurs culturels, vous invitent à plonger au cœur du pays de Cognac.

Les Distillateurs culturels vivent tout au long de l'année au rythme des expositions temporaires organisées au sein des musées et de la programmation culturelle des « Rendez-vous patrimoine », qui propose rencontres, visites, spectacles nocturnes ou encore escapades pour découvrir toute la diversité et la richesse du patrimoine de Grand Cognac.

LE MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE - MAH

Le MAH, installé au sein de l'hôtel particulier Dupuy d'Angeac construit en 1838, propose un parcours à la rencontre de l'histoire du territoire.

Il invite à découvrir des pièces d'archéologie issues de gisements préhistoriques du cognaçais, dont l'une des plus anciennes pirogues néolithiques découvertes en France. Il offre également une collection remarquable de peintures des Écoles du nord, témoignage des liens entre la Charente et les Pays-Bas, des objets d'arts décoratifs, essentiellement de style Art Nouveau avec notamment des créations de René Lalique ou encore Emile Gallé, ainsi qu'un ensemble important de peintures saintongeaises ou encore des sculptures à découvrir tout au long du parcours.



MAH - Julia Hasse

LE MUSÉE DES SAVOIR FAIRE DU COGNAC – M'CO

Sur 2000 m² d'exposition, le Musée des savoir-faire du cognac offre des collections riches et éclectiques pour aller à la rencontre des savoir-faire d'excellence qui entourent la création du cognac, entre tradition et modernité. De l'univers de la vigne à l'art de la distillation, en passant par les métiers qui permettent son élaboration, découvrez les secrets du cognac, jusqu'à sa diffusion à travers le monde, dans des écrans d'exception.

Point de départ de vos visites sur le territoire, ce musée vous propose également de plonger au cœur du pays de cognac et de son patrimoine au travers de différentes scénographies.



M'CO- Julia Hasse

Valoriser le patrimoine en pays de Cognac

Les Distillateurs culturels s'incarnent aussi dans la valorisation du patrimoine du territoire.

Le patrimoine est un lien indubitable reliant le passé, le présent et le futur. Il nous invite à réfléchir sur l'authenticité des choses. Fragile, il résiste néanmoins et affiche ses vestiges telles des traces de l'histoire et empreintes des hommes. Parfois caché, parfois plus visible, le patrimoine s'expose avec assurance au cœur du pays de Cognac.

Témoin matériel du passage des hommes et des sociétés qui se succèdent au fil des siècles, le patrimoine est un concentré d'histoires qui vient enrichir notre histoire.

LES RENDEZ-VOUS PATRIMOINE

Chaque année, la programmation des « Rendez-vous patrimoine », réalisée par le service Valorisation du patrimoine de Grand Cognac, propose de nombreuses occasions de découvertes. Tout au long de l'année et dès le printemps, c'est l'occasion d'aller à la rencontre de nombreux édifices, de lieux et de pages d'histoire. Contribuant à enrichir la diversité patrimoniale de la région, ces « rendez-vous patrimoine » offrent un panorama historique inattendu, surprenant, captivant.

Entre escapades singulières et historiques, spectacles nocturnes et musicaux, rencontres avec des passionnés, il s'agit de mettre en lumière des lieux inédits, atypiques et d'en explorer les secrets. Derrière les bâtisses, les longs murs de pierres ou encore les porches charentais, se cachent des talents, des savoir-faire et des architectures insoupçonnés. Ces « Rendez-vous » rendent vivant et accessible le patrimoine et concourent à l'attractivité de notre territoire.



Château de Bouteville

Guinguette Buissonniere Saint-Simeux © Grand-Cognac



Eglise Chevet
© Stéphane Charbeau
Bourg-Charente

8.
**Autour
de l'exposition**



Illustration
Audrey SEDANO

**Soirée
événement**
LA CHAPELLE HARMONIQUE ♦ In Vino Musica**Vendredi 10 juin à 20h30**

Une soirée unique pendant laquelle musique baroque rimera avec cognac, un assemblage étonnant ! Né de la réunion d'un chœur et d'un orchestre jouant sur des instruments d'époque, l'ensemble La Chapelle Harmonique a été fondé en 2017 par Valentin Tournet. Nominé aux Victoires de la musique classique en 2022, il a débuté la viole de gambe à l'âge de 5 ans et est aujourd'hui considéré comme une valeur montante de la musique baroque.

Pendant ce concert, intitulé « In Vino Musica », seront jouées les œuvres de grands noms de la musique tels que Jean-Baptiste Lully, Marc-Antoine Charpentier, André Campra, Joseph Bodin de Boismortier. Les musiciens de La Chapelle harmonique rendront également hommage au cognac, avec des pièces moins connues.

Une dégustation pendant le concert fera écho aux différents cognacs sélectionnés. Un voyage musical et gustatif accompagné par un œnologue attend le public.

.....

Rendez-vous : Place de la Salle Verte, Musée des savoir-faire du cognac. *En cas de pluie, le concert aura lieu dans la salle du tennis de table de Cognac, place de la Salle Verte.*

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

Tarif : 10€ - Plus de 18 ans - Nombre de places limité

Sur réservation au 05 45 360 365

La Chapelle Harmonique bénéficie du soutien de la Caisse des dépôts, mécène principal, de la Fondation Orange et de Jolt Capital.

**Visites
au sein de
l'exposition
phylloxéra**

VISITE DE L'EXPOSITION « PHYLLOXÉRA, UNE ÉPOPÉE HUMAINE ET SCIENTIFIQUE » ♦ au musée d'art et d'histoire

Tous les jours en juillet et août à 16h

Au XIXe siècle, le vignoble français connaît de grands bouleversements. Profitant d'un essor sans précédent dans un premier temps tout est ensuite remis en question avec l'arrivée du phylloxéra qui marque un coup d'arrêt brutal à l'économie florissante du cognac. Le monde viticole doit alors répondre à de nombreux défis. Entre folles croyances et idées absurdes, entre ruine et exil, entre replantations et renaissances, cette immersion dans les « années phylloxéra » offre également une approche humaine.

.....
Rendez-vous au musée d'art et d'histoire, 48 boulevard Denfert Rochereau à Cognac

Tarifs d'entrée des musées

Renseignements au 05 45 360 365

VISITE DE L'EXPOSITION « PHYLLOXÉRA, UNE ÉPOPÉE HUMAINE ET SCIENTIFIQUE » ♦ au musée des savoir-faire du cognac

Tous les jours en juillet et août à 16h

Viticulteurs, scientifiques, et pouvoirs publics, tous s'unirent pour lutter contre ce puceron qui ravagea le vignoble au XIXe siècle. La plupart du temps inefficaces et onéreux, de multiples traitements et remèdes, parfois fantaisistes, furent essayés. Malheureusement, ils ne permirent pas d'enrayer la maladie. Il ne restait plus alors qu'à arracher une grande partie du vignoble. Le greffage des pieds de vignes finit par s'imposer comme étant la solution. Si cette exposition, met en avant l'un des pires épisodes de l'histoire du vignoble, elle marque aussi la résilience collective dont le monde viticole a fait preuve.

.....
Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la Salle Verte à Cognac

Tarifs d'entrée des musées

Renseignements au 05 45 360 365



Les midis aux musées

VISITE DE L'EXPOSITION ♦ au musée d'art et d'histoire

Jeudi 12 mai à 12h30

Au milieu du XIXe siècle, le vignoble français est le plus grand au monde avec 2,5 millions d'hectares, son importance économique est considérable. L'augmentation de la consommation d'alcool dans la société française, le soutien politique de Napoléon III au travers des traités de Libre-échange de 1860 et aussi les classements des vins de Bordeaux et de Bourgogne, présagent d'un avenir radieux pour le monde viticole.... Cependant en 1863, dans les Bouches-du-Rhône, on observe que les vignes dépérissent. Jules Emile Planchon, professeur de botanique à l'Université de Montpellier observent des pucerons jaunâtres « fixés au bois et suçant la sève » des racines des vignes : il le nomme phylloxéra Vastatrix.

.....

Rendez-vous au musée d'art et d'histoire, 48 boulevard Denfert Rochereau à Cognac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements au 05 45 360 365

VISITE DE L'EXPOSITION ♦ au musée des savoir-faire du cognac

Vendredi 13 mai à 12h30

Le phylloxéra se répand rapidement. Au début des années 1880, il touche tout le sud de la France. Durant plusieurs années, les scientifiques s'affrontent sur les moyens de lutte contre le puceron ravageur. Traitements chimiques ou solution américaine prônée par l'Ecole de Viticulture de Montpellier consistant à l'introduction de porte-greffes américains. Le salut vient finalement de l'Amérique mais il faut attendre plusieurs décennies avant que les vignobles soient intégralement replantés. La crise du phylloxéra est un événement majeur de l'histoire du XIXe siècle. Les conséquences sont démographiques, professionnelles, culturelles, paysagères, ampélographiques... Cependant, le monde scientifique de la vigne et du vin sortira de la crise renforcé.

.....

Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la salle verte à Cognac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

Les midis
aux musées
suite

« LE VIGNOBLE AVANT LE PHYLLOXÉRA » ♦ au musée d'art et d'histoire

Vendredi 24 juin à 12h30

A quoi ressemblait le vignoble avant le phylloxéra ? Comment le cultivait-on ? Nos ancêtres se promenaient-ils dans les mêmes paysages que nous ? Comment se portait le négoce du cognac avant la crise du phylloxéra ? Faisons un état des lieux avant la crise !

.....

Rendez-vous au musée d'art et d'histoire, 48 boulevard Denfert-Rochereau à Cognac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

« LA LUTTE ET LES SOLUTIONS SCIENTIFIQUES » ♦ au musée des savoir-faire du cognac

Vendredi 14 octobre à 12h30

Dans le dernier quart du XIX^e siècle, le redoutable phylloxéra se répand dans tous les vignobles français. Pour la première fois en France, les pouvoirs publics interviennent et contribuent avec plus ou moins de réussite à la recherche de solutions pour résoudre la crise. Les propositions de traitement ne manquent pas : des plus farfelues (la mousse céleste ou les cubes gélatineux), en passant par les plus chimiques. Finalement la solution sera beaucoup plus vertueuse et fera apparaître une nouvelle profession celle des pépiniéristes viticoles.

.....

Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la salle verte à Cognac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

« DES HOMMES, DES PORTRAITS » ♦ au musée des savoir-faire du cognac

Vendredi 9 décembre à 12h30

La région de Cognac a joué un rôle important dans cet épisode majeur du XIX^e siècle. Les négociants en cognac ont utilisé leur pouvoir afin d'apporter un soutien au vignoble charentais tant au niveau politique, scientifique que social. Doté d'une station viticole équipée de laboratoire et champs d'expérimentation, la région contribue à la résolution de la crise grâce à des collaborations avec l'école de viticulture de Montpellier.

.....

Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la salle verte à Cognac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

Les ateliers jeunes publics

Plusieurs animations jeune public autour de l'exposition « Phylloxéra, une épopée humaine et scientifique » seront organisées dans les musées de Cognac. Une manière ludique de faire découvrir aux enfants cette page d'histoire qui a marqué à jamais le vignoble français.

Chaque atelier commence par une visite dans le musée et se termine par un goûter.

Gratuit - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 32 66 00

LE CYCLE DE LA VIGNE ♦ musée des savoir-faire du cognac

Mercredi 14 septembre à 15h

Venez comprendre les différents stades de l'évolution de la vigne au fil des saisons à travers une frise chronologique et explicative.

.....

Pour les enfants de 9 à 12 ans

Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la salle verte à Cognac

PHYLLOXÉRA ET FAKE NEWS ♦ musée d'art et d'histoire

Mercredi 12 octobre à 15h

Écris un article de quelques lignes avec ou sans fake-news sur le phylloxéra et tente un coup de bluff ! A la fin de l'atelier, chaque article devra répondre à des questions vrai ou faux pour démêler la vérité.

.....

Pour les enfants de 9 à 12 ans

Rendez-vous au musée d'art et d'histoire, 48 boulevard Denfert-Rochereau à Cognac

ATELIER PUBLICITÉ, MON REMÈDE MAGIQUE ♦ musée des savoir-faire du cognac

Mercredi 19 octobre à 15h

Imagine un moyen, un traitement ou un outil révolutionnaire ou totalement fou pour éradiquer le phylloxéra des vignes et crée une affiche publicitaire pour en vanter les mérites.

.....

Pour les enfants de 9 à 12 ans

Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la salle verte à Cognac

FABRIQUE TON PHYLLOXÉRA ♦ musée d'art et d'histoire

Mercredi 2 novembre à 15h

Réalise ton masque en imaginant « le monstre phylloxéra ». Une photo de groupe avec les masques sera réalisée à la fin de l'atelier.

.....

Pour les enfants de 6 à 10 ans

Rendez-vous au musée d'art et d'histoire, 48 boulevard Denfert-Rochereau à Cognac

Les
ateliers
jeunes
publics
suite

JEU SENSORIEL ♦ musée d'art et d'histoire

Mercredi 16 novembre à 15h

Regarde à travers une loupe afin de concentrer l'attention sur une zone précise et dessine ce que tu vois.

.....

Pour les enfants de 9 à 12 ans

Rendez-vous au musée d'art et d'histoire, 48 boulevard Denfert-Rochereau à Cognac

FABRIQUE TON TONNEAU ♦ musée des savoir-faire du cognac

Mercredi 7 décembre à 15h

Le cognac vieillit dans des barriques en chêne du Limousin. Un atelier découpage et collage pour fabriquer son propre tonneau.

.....

Pour les enfants de 6 à 10 ans

Rendez-vous au musée des savoir-faire du cognac, les Remparts - place de la salle verte à Cognac



Les conférences

LES MAISONS DE COGNAC DE SAINT-JEAN-D'ANGÉLY ♦ Bourg-Charente

Mardi 24 mai à 18h

Conférence par Delphine Etchenique, directrice du musée de Saint Jean d'Angély.

De la deuxième moitié du XVII^e siècle au début du XX^e siècle, Saint-Jean-d'Angély connaît une page florissante de son histoire grâce au négoce des eaux-de-vie. Située en limite des Bons Bois et des Fins Bois selon les appellations contemporaines, la ville voit s'ériger de nombreux chais et compte jusqu'à 25 maisons de cognac en 1885. L'expérience des circuits commerciaux internationaux, héritée du Moyen-Âge lorsque la cité diffusait son vin en Europe du Nord, favorise la diffusion des précieux fûts. Le port de Saint-Jean-d'Angély connaît alors un trafic relativement important. Les grandes familles de négociants, prospères, traduisent dans la pierre leur richesse : la ville se pare d'hôtels particuliers et de maisons bourgeoises dont la splendeur est toujours visible.

Le phylloxéra, qui apparaît localement en 1875, décime le vignoble saintongeais, entraînant la disparition progressive des maisons de cognac angériennes. Aujourd'hui, seuls les établissements Louis Bouron et René Luc Chabasse existent encore, la ville s'étant tournée vers d'autres activités.

.....

Rendez-vous à la salle des fêtes de Bourg-Charente

Gratuit - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

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

LA VIGNE DANS LA LITTÉRATURE ♦ Lignières-Ambleville

Mardi 6 septembre à 18h

Conférence par Françoise Dion, vice-présidente du GREH (Groupe de recherches et d'études historiques de la Charente saintongeaise).

De Jules César à Bukowski, en passant par Rabelais, Ronsard, Baudelaire, Verlaine, ou encore Victor Hugo, tous ont trouvé en la vigne une source d'inspiration littéraire. Présent dans la Bible où Noé aurait planté la vigne, fait du vin et découvert l'ivresse après le Déluge, la littérature témoigne des rapports que l'homme entretient avec la vigne depuis des siècles. La Charente, elle-même, compte des écrivains vivant ici, possédant des vignes ou qui ont voyagé dans la région et qui ont laissé leur plume raconter aux lecteurs la beauté et la poésie du vignoble charentais. L'écrivain Alfred de Vigny écrivait lui aussi lors d'un de ses séjours au Maine Giraud sur « une contrée [la Charente] où la France est bacchante ».

.....

Rendez-vous à « La Charmille » à Lignières-Ambleville

Gratuit - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

Les
conférences
suite

LA VIGNE AMÉRICAINE DE SAINT-TROJAN ♦ Cherves-Richemont

Mardi 27 septembre à 17h : visite de l'Ampélopole et 18h : Conférence à l'ABACA

Conférence par Sébastien Julliard, directeur du conservatoire du vignoble charentais.

Visite de l'Ampélopole, un bâtiment dédié à l'étude technique et scientifique des cépages charentais. Inauguré en juin 2008, au sein même du conservatoire du vignoble charentais à Cherves-Richemont, ce lieu allie tradition et modernisme. Il abrite notamment un atelier de minivinification et de microvinification ainsi qu'une serre d'expérimentation.

Cette visite sera suivie d'une conférence à l'ABACA sur « la vigne américaine de Saint-Trojan ». Lorsque le phylloxéra fait des ravages sur le territoire continental, les habitants de l'île de l'Oléron pensent être épargnés par l'épidémie. Mais il n'en est rien puisque quelques années après, les vignes oléronaises sont elles aussi touchées. Afin d'enrayer la propagation de ce puceron, il est décidé de greffer sur des porte greffes américains résistants pour régénérer la vigne française attaquée par le phylloxéra. C'est ainsi qu'en 1884, deux pépinières sont créées à Saint-Trojan : l'une est consacrée aux cépages français et l'autre est consacrée aux cépages américains, résistants et utilisés comme porte greffe.

.....

Rendez-vous à l'ABACA de Cherves-Richemont

Gratuit - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

PHYLLOXÉRA, LA RECONVERSION VERS DE NOUVELLES INDUSTRIES ♦

Jarnac

Mardi 8 novembre à 18h

Conférence par Michel Adam, président d'ANLP (Antenne Nature Loisirs Patrimoine).

A la fin du XIX^e siècle, la crise du phylloxéra frappe de plein fouet les vignes françaises provoquant ainsi la disparition d'une partie du vignoble et un fort exode rural qui dépeuple les campagnes viticoles. À partir de 1890, la reconversion agricole est en marche, le lait et le vinaigre supplantent le vin et les laiteries et les vinaigreries succèdent aux distilleries. De nombreuses autres industries voient alors le jour. Les hommes de « l'ère phylloxérique » ont ainsi su s'adapter à cette crise tout en se renouvelant.

.....

Rendez-vous à la vinaigrerie de la maison natale de François Mitterrand, 22 Rue Abel Guy à Jarnac

Gratuit - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

Colloque**COLLOQUE ORGANISÉ PAR LA CHAIRE UNESCO DE L'UNIVERSITÉ
DE BOURGOGNE ♦ Cognac**

Jeudi 24 novembre à partir de 8h30

Vendredi 25 novembre de 9h à 17h

Depuis le mois de mars 2022, les musées de Cognac adhèrent au réseau international de la chaire UNESCO "Culture et Traditions du vin".

A ce titre, un colloque sera organisé en partenariat avec la chaire UNESCO "Culture et Traditions du vin" de l'Université de Bourgogne. Il s'agira de comprendre le passé phylloxérique et d'aborder les enjeux de demain pour la vigne.

.....

Rendez-vous aux chais Monnet, 50 Av. Paul Firino Martell à Cognac

Entrée payante

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

Les visites sur le territoire

LE MANOIR DE MADEMOISELLE ♦ Segonzac

Jeudi 19 mai à 17h30 et le mardi 5 juillet à 17h

Henriette Ranson dite « Mademoiselle » vécut des années durant dans cette demeure, au cœur de la Grande Champagne. Descendante directe de la famille Ferrand, elle naquit en 1922 et décéda en 2016, à l'âge de 95 ans. Sans descendance directe, elle avait exprimé le souhait que cette maison familiale devienne un lieu de mémoire. Femme d'humour au verbe vif, Mademoiselle Henriette était une personne discrète, n'hésitant pas à évoquer sa vie, celle des membres de sa famille et sa généalogie. Entre anecdotes et morceaux d'anthologie sur le monde du cognac, vous serez étonnés de découvrir cette maison du XIX^e siècle, construite dans les années 1860, demeure familiale où le temps s'est incontestablement arrêté un jour de 1900, peut-être, ou quelques temps après et qui abrita 5 générations d'une famille Ferrand qui en compte au moins 10. Un témoignage de l'âge d'or du cognac ainsi qu'un hommage à cette famille, au métier de vigneron, distillateur et producteur de cognac – qui à l'instar de beaucoup d'autres d'ailleurs – ont vécu les heures glorieuses du cognac avant que n'arrive la crise phylloxérique.

Rendez-vous « Chez Bertaudeau », 16130 Segonzac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

VISITE DE LA DISTILLERIE DU PEU : UN DOMAINE HENNESSY AU CŒUR DE LA GRANDE CHAMPAGNE ♦ Juillac-le-Coq

Jeudi 2 juin à 17h

Dès la fin du XIX^e siècle, le vignoble de Cognac est touché par la crise du phylloxéra : un insecte ravageur détruisant toutes les vignes françaises. Grâce aux recherches de Pierre Viala, des porte-greffes américains résistants à l'insecte, peuvent être greffés sur les cépages Charentais afin de pouvoir renouveler les plantations. A cette même époque, James Hennessy et plusieurs autres personnalités œuvrent ensemble pour la reconstruction du vignoble de la Grande Champagne pendant la crise du phylloxéra. D'ailleurs, l'histoire attribuée communément à James Hennessy, le décret de 1909 instituant l'appellation « cognac » et sa zone de production délimitée.

A partir de 1901, une famille de viticulteurs emploie à la distillerie du Peu, un distillateur. Dès lors, le domaine sera entièrement dédié à l'élaboration de cognac. Le domaine et la distillerie du Peu entrent dans le patrimoine de la Maison Hennessy en 1947. Construite en 1962, l'actuelle distillerie du Peu est équipée de 10 alambics charentais de 20 hectolitres chacun ce qui fait d'elle une des plus grandes distilleries de la région de Cognac. Celle-ci permet de rester en quête de compréhension et d'amélioration du processus de distillation en phase avec les engagements de la Maison Hennessy pour le développement durable.

Installée sur la commune de Juillac le Coq, cette propriété nichée au cœur du vignoble de la Grande Champagne, se découvre en empruntant une longue allée bordée de vignes de part et d'autre donnant directement sur la distillerie.

Rendez-vous distillerie du Peu, 16130 Juillac-le-Coq

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

Les visites
sur le
territoire
suite

MAISON RICHARD ♦ Segonzac

Jeudi 30 juin à 17h et jeudi 8 septembre à 17h

Alors que la crise du phylloxéra provoque la ruine de bon nombre de négociants et viticulteurs, certains d'entre eux réussissent à se démarquer en continuant à prospérer en ces temps troublés. Malgré la chute des ventes et de la production, l'envol du cours des eaux de vie permet à certaines familles de notables – dont la famille Richard – de disposer de moyens financiers suffisants pour investir dans le patrimoine local. Bien implantée en Grande Champagne et particulièrement à Segonzac, la famille Richard participe alors à un grand élan de construction grâce à d'importants domaines : demeures, hôtels particuliers, distilleries... Partez sur les traces de cette famille qui a marqué de son empreinte Segonzac.

Rendez-vous parking de la salle des distilleries à Segonzac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

À LA RECHERCHE DU GOÛT D'ANTAN ♦ Domaine Sazerac à Segonzac

Mardi 12 juillet à 17h et jeudi 10 novembre à 17h

Situé au cœur de la Grande Champagne, le Domaine Sazerac de Segonzac possède avec ses 65 hectares le plus grand vignoble entièrement certifié « Agriculture Biologique » de la Région Délimitée Cognac. En grande partie planté sur les coteaux calcaires, ce vignoble comprend non seulement l'omniprésent Ugni Blanc, cépage italien à l'origine et préféré de la viticulture charentaise depuis le fléau du phylloxéra, mais aussi les quatre cépages natifs français aujourd'hui inscrits au cahier des charges de l'AOC Cognac : Colombard et Folle Blanche, cépages prédominants avant le phylloxéra, ainsi que Montils et Sémillon. Fort de sa quinzaine d'hectares et avec de nouvelles superficies en perspective, ce vignoble de cépages anciens non-Ugni Blanc est le plus important de la région.

Au sein des bâtiments agricoles tricentenaires du Domaine, chaque parcelle de vignes et chaque cépage est vinifié et distillé séparément, afin d'obtenir un maximum de typicité du raisin et du terroir, valorisant le travail de la nature et de l'homme. La distillerie du Domaine recèle un véritable trésor historique : deux alambics du XIXe siècle qui ont traversé la crise du phylloxéra et sont encore employés aujourd'hui à la recherche du goût d'antan.

Rendez-vous Lieu-dit Chez Collet, 16130 Segonzac

Plein tarif : 5€ - Tarif réduit : 4.50€ - Gratuit - de 13 ans - Nombre de places limité

Renseignements et réservations au 05 45 360 365

9.
**Partenaires
de l'exposition**



Illustration
Audrey SEDANO

Remerciements

Prêteurs

Musée Ernest Cognacq, Saint Martin de Ré
Musée des Beaux-Arts, Angoulême
Musée des Beaux-Arts, Bordeaux
Musée des Beaux-Arts, Dijon
Musée d'Orsay, Paris
Musée de la Vie Bourguignonne, Dijon
Musée de la Vigne et du vin d'Anjou, Val du Layon
Musée du Vignoble Nantais, le Pallet
Musée Bernard d'Agesci, Niort Agglo
Musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale, Epernay
Médiathèque de Cognac, Grand Cognac
Médiathèque Pierre Mendès-France, Villefranche-sur-Saône
Service des Collections Patrimoniales Documentaires, Université de Montpellier
Service du Patrimoine Historique, Université de Montpellier
Maison Courvoisier SAS
Maison Delamain
Maison Hennessy
Maison Martell
Maison Rémy Martin
Maison Villevert
Collections particulières

Les participants au comité de pilotage du projet et les conférenciers :

Michel ADAM (ANLP), Micaëlle AMOUSSOU-COUSSY (Rémy Martin), Gilles BERNARD (GREH), Jacques BLANC (Fondation FERRAND), David BOILEAU (BNIC), Alain BRAASTAD, Charles BRAASTAD (Delamain), Camille CASTANIÉ (Rémy Martin), Marine CHAUMET (Rémy Martin), Françoise DION (GREH), Delphine ETCHENIQUE (Musée de Saint-Jean d'Angély), Inès FERRON, Géraldine GALLAND (Martell), Olivier JACQUET (Chaire UNESCO, Culture et tradition du vin, Université de Bourgogne), Sébastien JULLIARD (Conservatoire du vignoble Charentais), Fabienne MOREAU (Hennessy), Marie VIAUD, Jean-Jacques VIDAL, Isabelle VIGNON (Courvoisier)

Service Culture – Musées de Grand Cognac

Gisèle COURTOIS : Assistante du pôle Culture et pôle Enfance-Jeunesse
Corine ARNAUD : Assistante de Conservation
Laurence CLAISSE, Alexandre BERGER et Muriel LERMINIAUX :
Régie des œuvres, pôle technique des musées
Stéphanie GAUTIER, Nathalie CANTILLON-TRAMONT : Médiation
Bruna ALVES DE BARROS, Annick BELLEC, Arthur GATARD, Marie MOURREAU, Lucie PERAULT, Fabienne PINARD, Sophie REINER, Marie VIAUD : Accueil et surveillance
Ana Elisabeth CLÉRY : Directrice opérationnelle des musées et du Service Valorisation du Patrimoine
Catherine WACHS-GENEST : Directrice scientifique des musées
Pascale ORDONNAUD : Directrice du pôle Culture

Service Communication – Grand Cognac

Virginie BEAUVALLET, Directrice de la communication et de l'attractivité
Nolwenn CADO, Séverine JANNOT, Chargées de communication
Céline RAVON, Infographiste
Sylvie LEBBE, Assistante du service communication

Exposition

Scénographie : Galerie MR
Nicole MASSET & Pierre JAINGUENEAU
Graphiste : Studio Patrimoine Augmenté
Audrey SEDANO
Relations avec la presse : Agence Act.2 Communication
Adeline SUZANNE
Film : Face Caméra
Bruno BOUCARD
Les participants au film : Micaëlle AMOUSSOU-COUSSY (Rémy Martin), Jean-Michel BOURSQUOT (Université de Montpellier), Gilles BERNARD (GREH), Charles BRAASTAD (Delamain), Vincent BRETAGNOLLE (Ville d'art et d'histoire, cognac), Jean-Pierre COINTREAU (Frapin), Bernard GAUTHIER (Viticulteur), Olivier JACQUET (Chaire UNESCO, Culture et tradition du vin, Université de Bourgogne), Sébastien JULLIARD (Conservatoire du vignoble Charentais), Fabienne MOREAU (Hennessy)
Caroline PAPIN, Conseiller pour les musées, DRAC, Nouvelle Aquitaine, site de Poitiers

10.
**Visuels disponibles
pour la presse**

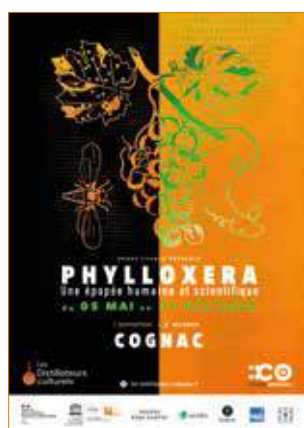


Illustration
Audrey SEDANO

Visuels disponibles pour la presse

Les visuels présentés ci-dessous sont disponibles pour la presse avec les mentions obligatoires. L'agence Act.2 Communication se tient à la disposition des journalistes pour toute demande. Le pack presse est disponible sur www.act2-communication.fr avec le mot de passe transmis au préalable.

L'AFFICHE DE L'EXPOSITION



Affiche de l'exposition "Phylloxéra, une épopée humaine et scientifique", réalisée par l'artiste Audrey Sedano

LES ARCHIVES DOCUMENTAIRES



Fig. 35. — Carte officielle de l'extension phylloxérique à la fin de 1881.

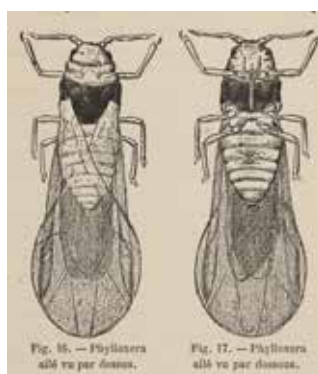


Fig. 16. — Phylloxera ailé vu par dessous.

Fig. 17. — Phylloxera ailé vu par dessous.



Ouvrage "une mission viticole en Amérique" par Pierre Viala, 1889, ©Bibliothèque municipale de Cognac.

Extraits de l'ouvrage "Conférence sur le Phylloxéra", par J-A Barral, 1882, ©Bibliothèque municipale de Cognac.



Fig. 12. — Séries d'œufs et de phylloxères adultes de tous les âges.





Extrait de l'ouvrage "Conférence sur le Phylloxéra", par J-A Barral, 1882, ©Bibliothèque municipale de Cognac.



Croquis saintongeais, Barthélemy Gauthier, vers 1878, ©Musées de Grand Cognac.

LES TÉMOIGNAGES PHOTOGRAPHIQUES



Les traitements de la vigne, ouvrage "Cognac et son vignoble", 1900, imprimerie Ch. Collas, Cognac, ©Droits réservés.



Vieux cep, ouvrage "Excursion au pays du Cognac" 1913, ©Droits réservés.



Utilisation du PAL, ouvrage "Cognac et son vignoble", 1900, imprimerie Ch. Collas, Cognac, ©Droits réservés.



Jour de foire place de la Corderie à Cognac, ouvrage "Cognac et son vignoble", 1900, imprimerie Ch. Collas, Cognac, ©Droits réservés.



En Bourgogne, les vendanges. Image de rang de vigne, culture moderne, 9 x 14cm, ©Musée de la vie Bourguignonne.



Photographie d'une « feuille de vigne atteinte par le phylloxéra », ©Maison Rémy Martin.

LES OBJETS VITICOLES



L'échaudeuse. Vers 1900, Cuivre et fonte, hauteur 104.5 cm / diamètre 37cm. ©Musée du Vignoble Nantais.

LES PEINTURES



Vendange dans le Médoc, Clément Boulanger, 1830, huile sur toile, 66 x 93 cm, Musée des Beaux-arts de Bordeaux – dépôt de l'Etat, ©MUSBA



Vendange en Provence, Etienne Martin, vers 1815, huile sur toile, ©Musée des Beaux-arts de Dijon/ François Jay



Vendanges en Romagne, Baron Henri Charles Antoine, 1855, huile sur toile, 56 x 66,50 cm, ©Musée Bernard d'Agesci/Niort

LES SCULPTURES



La Vendangeuse, Mathurin Moreau, bronze, à partir de 1880 jusqu'à environ 1884, ©Musée des Beaux-arts de Dijon/François Jay



Vendangeurs à la hotte, Henri Bouchard, bronze, XIX^e siècle (4^{ème} quart) - XX^e siècle (1^{er} quart), ©Musée des Beaux-arts de Dijon/François Jay

Informations pratiques pour l'exposition Phylloxéra dans les deux musées de Cognac

	MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE	MUSÉE DES SAVOIR-FAIRE DU COGNAC
Tarifs	Billet couplé 2 musées ◆ Tarif plein : 10€ ◆ Tarif réduit (Jeunes de 13 à 25 ans révolus, étudiants et partenariats conventionnés) : 8€ ◆ Gratuits : Enfant jusqu'à 12 ans révolus Sur présentation d'un justificatif : - Personne en situation de handicap et un accompagnant - Journaliste - Membres des associations professionnelles (ICOM, ICOMOS, AGCCPF...) - Ambassadeur de l'Office de tourisme de Cognac - Demandeur d'emploi - Bénéficiaire des minimas sociaux - Guide des offices de tourisme et syndicats d'initiatives, guide interprète - Partenariat conventionné Pour tous: - Le 1^{er} dimanche de chaque mois - Journées nationales de gratuité (Journées Européennes du Patrimoine, Nuits des Musées, Week-end Télérama ...) - Conférences organisées dans le cadre de l'exposition phylloxéra - Fermeture partielle et/ou accessibilité réduite des circuits de visite lors de travaux, privatisation et événements exceptionnels liés à une animation ◆ Groupe (à partir de 10 personnes) – Sur réservation : 5€ / personne	
Horaires	De Septembre à Juin : ouverts du mardi au dimanche de 14h à 18h Juillet – Août : ouverts tous les jours de 10h30 à 18h30 Fermeture les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre.	
Localisation	48 Boulevard Denfert-Rochereau 16100 COGNAC	Les Remparts - Place de la Salle Verte 16100 COGNAC
Parkings à proximité	Cour du musée (payant) Arrière du musée – Jardin public (gratuit) A 160 m : Rue Dupuy (gratuit) A 180 m : Parking de la Place d'Armes (payant)	A 120 m : Parking de la Salle Verte (gratuit) A 200 m : Parking Alfred de Vigny (gratuit) A 260 m : Parking Beaulieu (payant)

Plans des quais et du centre-ville



Label handicap

- ◆ Le **musée d'art et d'histoire** dispose d'un hygiaphone. L'accès se fait par des escaliers. Une place de parking réservée aux PMR dans la cour du musée d'art et d'histoire.
- ◆ Le **musée des savoir-faire du cognac** dispose d'un hygiaphone. Il est également pourvu d'un monte-charge et d'un ascenseur, ainsi qu'une rampe avec un pente à 13%. Deux places de parking réservées aux PMR sont à proximité du musée des savoir-faire du cognac dans la rue Alfred de Vigny, ainsi que sur la place de la Salle Verte.

Parcours entre le musée d'art et d'histoire et le musée des savoir-faire du cognac



◆ Cheminement numéro 1 Accessible aux personnes à mobilité réduite

Pour ce parcours, les visiteurs doivent sortir du musée d'art et d'histoire et se diriger sur leur droite et longer le boulevard Denfert-Rochereau.

Ils passeront devant le jardin public, le conservatoire, le Château Royal de Cognac et arriveront au square du Pont Neuf où ils traverseront la rue et descendront sur les quais.

Ils longeront ces derniers où ils pourront observer la porte Saint-Jacques.

Arrivés au port de plaisance, ils traverseront de nouveau la rue pour se rendre sur l'esplanade du musée des savoir-faire du cognac.

◆ Cheminement numéro 2 Non accessible aux personnes à mobilité réduite

En prenant ce parcours, les visiteurs sortent du musée d'art et d'histoire et traversent immédiatement la route grâce au passage piéton sur leur droite.

Ils longent alors les Halles de Cognac et arrivent sur la place d'Armes.

De ce point, ils prennent la rue du canton et iront immédiatement sur leur gauche dans la rue Aristide Briand. Ils pourront y observer l'église Saint-Léger.

Ils suivront ensuite sur leur droite la rue du Palais et au bout de cette dernière iront sur la gauche, rue de l'Isle d'Or.

Ils traverseront ensuite la rue des Cordeliers pour prendre la rue Saulnier.

Pour terminer, ils prendront sur leur gauche la rue Cormereau qui les fera arriver au musée des savoir-faire du cognac.

◆ Cheminement numéro 3 Non accessible aux personnes à mobilité réduite

Ce parcours invite à la découverte d'éléments architecturaux qui font penser à l'arrêt des constructions à la fin du 19^{ème}, début XX^e, conséquence de la crise du phylloxéra.

Au départ du musée d'art et d'histoire, les visiteurs devront traverser la rue au passage piéton du feu tricolore et prendre la rue du Pont Faumet sur leur droite, où se trouvent plusieurs maisons inachevées.

Au bout de la rue, ils arriveront au marché et devront prendre sur leur gauche pour retrouver la place d'Armes où se trouve une maison avec des pierres d'attente.

Ils suivront ensuite sur leur droite la rue du Canton, où ils verront la façade inachevée au-dessus du tabac presse puis prendront la rue Aristide Briand avec l'église Saint Léger.

Ils prendront ensuite la rue du palais où l'on voit des pierres d'attentes à gauche de la boutique Ambre.

Sur la gauche, prendre la rue Pauche, où se trouve une autre maison inachevée sur la droite, un peu avant l'angle de la place Beaulieu.

Les visiteurs devront ensuite récupérer la rue Alfred de Vigny afin de rejoindre le musée des savoir-faire du cognac.

Contacts

RELATIONS PRESSE

Agence Act.2 Communication
Adeline SUZANNE
adeline@act2-communication.fr
06.59.92.55.51

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION GRAND COGNAC

Virginie Beauvallet,
Directrice de la communication
et de l'attractivité
virginie.beauvallet@grand-cognac.fr