



DOSSIER DE PRESSE



La Caborde, aire viti-culturelle

Montée du Taret 39190 Orbagna

www.lacaborde-jura.fr

03.84.48.06.04 | contact@lacaborde-jura.fr





SOMMAIRE

Le concept

Le caveau de dégustation

La programmation culturelle

Groupes et séminaires

Mais aussi...

Visuels

Infos pratiques



Le concept

Désireuse de doter son territoire d'un équipement touristique et culturel de qualité, la Communauté de Communes du Sud Revermont (aujourd'hui Porte du Jura) a été commanditaire d'une étude d'opportunité et de faisabilité auprès d'un cabinet bordelais en 2011. L'**œnotourisme** s'est avéré être un fil conducteur opportun pour ce futur équipement, le territoire étant depuis longtemps propice à la culture de la vigne qui a façonné une partie du paysage.

L'implantation d'un bâtiment conçu par les architectes lédoniens Reichardt & Ferreux s'est faite à Orbagna, sur un terrain situé le long de la départementale 1083, axe routier d'envergure, à proximité d'une plateforme de distillation.

Partiellement construite en verre, « La Caborde » est habillée d'une résille de bois et répond aux normes environnementales en vigueur.

« **La Caborde** » reprend l'une des dénominations locales données autrefois aux cabanes en pierre sèche présentes dans les vignes jurassiennes. Lieu de stockage de petit matériel mais aussi d'abri, il se décline aux alentours en « caborne », « cadole » ou encore « capette ».

L'aire viti-culturelle – nom donné à l'ensemble de l'espace regroupant La Caborde, la plateforme existante et des espaces de détente extérieurs – répond à un triple objectif :

- Développer une offre touristique, culturelle et économique
- Permettre aux visiteurs de prendre le temps de visiter et de comprendre le territoire
- S'appuyer sur des productions locales

Les publics ciblés sont aussi bien les touristes de passage que le public familial de proximité, les groupes, les camping-caristes, les randonneurs...

œnotourisme, tourisme vert et slow tourisme sont les principaux axes de communication de l'aire viti-culturelle.

Les activités et le fonctionnement de l'aire viti-culturelle répondent à la **philosophie du site** : la valorisation du territoire et de ses richesses, qu'elles soient humaines, gastronomiques, historiques, patrimoniales ou encore naturelles, par des évènementiels et une offre accessibles au plus grand nombre.

Le caveau de dégustation

Afin de permettre de découvrir la diversité et la richesse de la production vinicole locale en zone d'appellation Cotes du Jura, La Caborde propose à chaque visiteur de gérer sa propre dégustation et de l'adapter en fonction de ses goûts et envies grâce à **un principe novateur de dégustation au verre et à la carte**.

Vingt-quatre bouteilles différentes de vins dits « tranquilles », issus de dix domaines des environs, sont installées dans des fontaines à vin de la société Enomatic (leader mondial du service de vin au verre) et reliées à une bouteille de gaz alimentaire. Sans altération organoleptique, chaque centilitre de vin servi est remplacé par de l'azote, évitant ainsi le phénomène physique d'oxydation dû à la présence d'air.

Après achat d'une **carte de dégustation** à la boutique de La Caborde, cette carte à puce est insérée dans le lecteur des fontaines permettant le choix et le service du ou des vins souhaités. En fonction du montant de la carte et du parcours de dégustation, le crédit disponible diminue.

Le vin proposé à la dégustation est également disponible à l'achat à la boutique de La Caborde. Ce principe n'est pas fait pour se substituer à la vente en cave mais permet de déguster une large gamme de vins tous les jours aux horaires d'ouverture de La Caborde et de retrouver par la suite, grâce à des fiches contacts, le vin ou le domaine qui ont été appréciés. Des boissons non alcoolisées de fabrication locale sont également proposées à la consommation.

Les vignerons partenaires :

- Peggy et Jean-Pascal Buronfosse (Rotalier)
- Valérie et Fabrice Closset « Champ Divin » (Gevingey)
- Géraud Fromont « Domaine des Marnes Blanches » (Sainte-Agnès)
- EARL Cédric et Claude Joly (Rotalier)
- Domaine Labet (Rotalier)
- Henri Le Roy « Domaine de l'Aigle à 2 Têtes » (Vincelles)
- Michel Mazier « Domaine des Ronces » (Orbagna)
- EARL Domaine Overnoy (Orbagna)
- Bérangère et Eric Thill (Trénal)
- Christelle et Gilles Wicky (Sainte-Agnès)

La programmation culturelle

Si l'œnotourisme s'est imposé comme le fil conducteur à La Caborde, la culture a largement sa place grâce à une **programmation annuelle riche et variée** investissant les différents espaces du bâtiment.

Huit **expositions temporaires** prennent place chaque année au sein de la galerie de La Caborde. Située au 2^{ème} étage et baignée de lumière, cette salle accueille artistes, collectifs ou institutions sur des thèmes divers afin de répondre à toutes les demandes et de mettre en avant les talents et richesses présents sur le territoire et au-delà. A noter la présence du Frac cette saison, ou encore de Jean Daubas, de Pascale Aurignac, du féériclogue Hervé Thiry-Duval...

Chaque vendredi soir, un évènement est programmé : vernissage d'exposition, **concerts** (de la pop à la musique tzigane en passant par un trio de flutistes), **conférences** avec le « Club des optimistes » ou **soirées « cartes blanches »** – nouveauté 2017 – sont ainsi proposées, généralement dans la salle du 1^{er} étage, où cinquante fauteuils sont disponibles. Petite jauge et espace intimiste permettent une belle interaction entre le public et les artistes ou intervenants présents.

Autres nouveautés cette année, **des apéro-concerts** les samedis soir de juillet et août dans l'espace de dégustation ainsi que **les « off de Jazz en Revermont »**, la dose de musique à prendre chaque dernier samedi du mois.

Les **circuits œno-découverte** sont quant à eux toujours d'actualité le mercredi matin de juillet et août tous comme la participation à des évènements nationaux (fête de la gastronomie, Journées Européennes des Métiers d'Art) ou la mise en place de journées festives comme la Saint-Martin et « La Caborde fête Noël ». Certains évènements sont estampillés « Vignoble en fête ».

La programmation culturelle est présentée dans une brochure spécifique de 24 pages, disponible à La Caborde et auprès de nos partenaires, également téléchargeable sur le site Internet. L'inscription à la newsletter mensuelle permet de ne rien manquer et de se tenir informé des évènements mis en place par des prestataires extérieurs proposant également des rendez-vous à La Caborde.

Groupes et séminaires

Située idéalement le long de l'axe Lons-Le-Saunier/Bourg-en-Bresse et dotée de différents espaces, La Caborde accueille groupes et séminaires selon **des formules adaptées à toutes les envies**. Qu'il s'agisse de réunions, formations, séminaires mais aussi de visites guidées des expositions ou encore de dégustations commentées, La Caborde est devenu un lieu incontournable.

Au prix du tarif groupe, soit 2€/personne présente, le personnel de La Caborde met à disposition La Caborde et notamment l'espace audiovisuel : 50 places assises, possibilité de diffusion d'éléments visuels et sonores, Wi-Fi, etc.

Des services supplémentaires sont également proposés : cartes de dégustation, accueil café ou pause gourmande, buffets froids, assiettes de dés comté, etc.

Une offre culturelle riche, un accès aisé, un vaste parking, une aire de pique-nique et de détente ombragée, des circuits de randonnées balisés à proximité permettront de proposer des offres sur-mesure pour privés, publics ou entreprises.

La Caborde a intégré cette année le collectif **« Séminaires & Events »** mis en place par le Comité Régional de Tourisme de Bourgogne Franche-Comté. Répondant à une charte d'accueil stricte, La Caborde est désormais référencée comme lieu d'accueil de séminaires et de réceptions.

Depuis 2015, l'accueil et les services proposés à La Caborde sont également labellisés **« Vignobles et découvertes »**.

**BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ**
SÉMINAIRES & EVENTS

La Caborde, aire viti-culturelle

Montée du Taret 39190 Orbagna

www.lacaborde-jura.fr

03.84.48.06.04 | contact@lacaborde-jura.fr

Mais aussi...

Dans l'espace d'accueil, La Caborde propose également un point d'**informations touristiques** ainsi qu'une **boutique de produits originaux, artisanaux et locaux**. Beaux livres, art de la table, gourmandises, jeux, verres sérigraphiés : chacun trouvera à coup sûr son bonheur et de quoi faire plaisir grâce à un choix de références originales et authentiques. Les vins proposés à la dégustation sont également disponibles à l'achat.

Les arbres de **l'aire viti-culturelle** se font pergola le temps de faire une pause en toute tranquillité. Des tables de pique-nique et poubelles sont à disposition toute l'année à l'entrée de l'aire viti-culturelle.

Au sommet de La Caborde, une **terrasse panoramique** permet de comprendre la diversité des paysages du Sud Revermont, entre plaine de Bresse et premiers contreforts du Jura. La résille de bois habillant le bâtiment se fait cadre pour exercer le regard à la lecture de paysage alors que mobilier de détente et boîte à livres sont également à la disposition des visiteurs.

Les abords de La Caborde peuvent également devenir point de **départ de randonnées** puisque douze circuits sont balisés et entretenus sur le Sud Revermont. L'un des panneaux explicatifs est présent sur l'aire viti-culturelle et la carte des circuits « Promenades et randonnées – Le Sud Revermont » est en vente à la boutique de La Caborde au prix de 5 €.

Afin de permettre à tous d'accéder à la totalité de l'aire viti-culturelle, accès et mobilier ont été étudiés pour que les **personnes à mobilité réduite** profitent au mieux des services.

Une mascotte, « **Le Taquin** », a été créée afin de permettre aux plus jeunes de s'approprier cette structure culturelle et à tous de trouver un compagnon de visite et un sujet d'imagination autour de ce personnage, lointain cousin des sarvins, ioutons et autres fouletots qui hantaient autrefois les maisons ou les forêts jurassiennes.



Visuels



Crédits photos : Didier Lacroix et Kidacom

Ces visuels, et bien d'autres, sont disponibles sur simple demande auprès de la direction de La Caborde au 03.84.48.06.04 ou par mail : contact@lacaborde-jura.fr.

La Caborde, aire viti-culturelle

Montée du Taret 39190 Orbagna

www.lacaborde-jura.fr

03.84.48.06.04 | contact@lacaborde-jura.fr

Infos pratiques

Ouverture tous les jours du 1^{er} avril au 3 décembre de 14h à 18h ; de 10h à 19h en juillet et août, jusqu'à 21h les samedis.

Ouverture toute l'année sur réservation pour les groupes.

Ouverture exceptionnelle du 17 au 19 et du 24 au 26 mars à l'occasion de l'exposition d'avant-saison et les 9 et 10 décembre à l'occasion de "Causons cases à Cousance".

Accès gratuit hors mentions contraires (concerts, conférences et cartes blanches).

Une offre d'**abonnement annuel** est également disponible à La Caborde.

D'un tarif de 30€/personne ou 50€/couple, cette carte permet l'accès gratuit à l'ensemble des événements et rendez-vous organisés par La Caborde.

Elle donne également la possibilité d'assister aux vernissages et permet de faire découvrir gratuitement un événement de La Caborde à une personne au choix.

Contact presse :

Adeline Guillemaut, Responsable
La Caborde, Aire viti-culturelle
Montée du Taret 39190 Orbagna
03.84.48.06.04 – 07.63.87.12.02
contact@lacaborde-jura.com
www.lacaborde-jura.com

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