



Les Opalines
Services à Domicile

La livraison de vos repas
...et beaucoup plus !

Des repas «faits maison» aux Opalines, à base de produits frais et locaux

- Possibilité de commander des repas à texture modifiée (haché, mixé)
- Sans engagement
- Un repas d'essai offert
- La téléassistance pour 1€ de plus par jour avec détection automatique des chutes.

OPALINES St. CANNAT
04 42 57 30 74
OPALINES AIX-EN-PROVENCE
04 42 20 04 26
OPALINES ROUSSET
04 42 29 07 85

Formule
9,80€

Nos services bénéficient de l'agrément Service à la Personne : vous pouvez bénéficier d'une réduction ou d'un crédit d'impôt égal à 50% de nos services de livraison.

POTAGE
ENTRÉE
PLAT
ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE
DESSERT
PAIN



La Provence

N° 7599

Aix - Pays d'Aix

Mercredi 4 avril 2018



La guerre des nerfs

GRÈVE ● Première journée test réussie pour les cheminots ● Les usagers s'organisent pour éviter la pagaille ● Bataille d'arguments et d'intox... Emmanuel Macron et les syndicats dans une guerre de positions face à l'opinion. **P. III & IV**

/PHOTO THIERRY GARRO

AIX-EN-PROVENCE

Réforme de l'université Les étudiants peu mobilisés

P.2

Peu suivi jusqu'à présent, le mouvement pourrait prendre de l'ampleur cette semaine



/PHOTO DENIS LE CONG

LE BILLET

Le bon équilibre

Par Marie-Cécile BÉRENGER

C'était bien parti; le train de 17h30 au départ de Marseille vers Toulon était à l'heure. Il y avait des places assises. L'ambiance était sereine... Jusqu'à la gare de La Blancarde, où le TER est resté à l'arrêt pendant plus d'une demi-heure, occasionnant 42 minutes de retard sur un trajet de 30 mn. Un problème de portes qui fermaient mal. Et les cheminots ont une priorité; la sécurité de leurs passagers. Sauf que cet incident est vécu encore plus mal en période de grève par les usagers. Si les grévistes veulent bloquer les trains pour empêcher le gouvernement d'aller au bout de sa réforme, ce dernier compte sur le ras-le-bol des voyageurs pour l'emporter sur des organisations syndicales remontées à bloc. En assurant hier un service minimum de qualité, permettant par exemple à des passagers sans train de monter dans un TGV, la SNCF a démontré ce que signifiait le terme de "service public". Celui-là même que les grévistes veulent préserver, voire incarner. Leur mouvement se joue sur un fil; moins de trains d'accord, mais pas de couac, sinon les usagers, pour l'instant compréhensifs, risqueraient de se braquer. Alors les cheminots, ceux qui roulent comme ceux qui sont à l'arrêt, dans les bureaux ou sur les rails, doivent se faire équilibrer, sous peine de perdre pied.

Lire également page III & IV >>



Le grand lifting de Bimont

Le barrage subit pour 20 millions d'euros de rénovation. Mis en service en 1952, Bimont était sous surveillance depuis les années 60 à cause de fissures. /PHOTO S.M. P.3

PAYS D'AIX

Un Leclerc à Éguilles? La bataille fait rage P.10

SOCIÉTÉ VAUCLUSE

Ces communes qui disent non à Linky P.1

ASSISES VENDETTA CORSE

Un accusé manque encore à l'appel P.11

SUPPLÉMENT "SORTIR"

Gaston Lagaffe arrive sur grand écran 32 pages



/PHOTO DR

3 AVRIL CONFÉRENCE | 4 AVRIL ANIMATION CONCERT | 5 AVRIL CONCERT | 6 AVRIL BAL TRAD | 7 AVRIL CONCERT

AIX-EN-PROVENCE
FESTIVAL DU TAMBOURIN 3 - 7 Avril 2018

PROGRAMME COMPLET sur livenature.org

RASSEMBLEMENT INTERRÉGIONAL DES TAMBOURINAIRES
SAMEDI 7 AVRIL À 14H

ENTRÉE LIBRE

LIGUE EUROPA
LEIPZIG - MARSEILLE
(DEMAIN 21 H 05)

L'OM face au mur Dayot Upamecano

P.26

Peu connu dans l'Hexagone, le défenseur français de Leipzig, 19 ans, peut devenir une star à son poste. Il sera demain sur la route des Olympiens

/PHOTO MAXPPP



0 20306-404-1,30 € 0

Les Vilaines remettent leur cuvée

La 2^e cuvée de rosé vinifiée au goût de trois Aixaises est sortie. Elle a plu au sommelier parisien du célèbre Café de Flore

Le dernier à la même période, on découvrirait dans ces colonnes l'aventure vigneronne des Vilaines. À savoir, les Aixaises Anne Luttringer, Emmanuelle Vigne, Stéphanie Amadei et Géraldine Dingwall, respectivement designeuse florale, attachée de presse de domaines viticoles et à l'œuvre au service communication de l'office de tourisme. À force de disserter sur les divers nectars éclusés dans les restos et en soirée, qu'elles ne jugeaient pas assez ci ou presque ça mais pas tout à fait, les quatre ont eu l'idée de créer carrément un vin à leur goût. Un rosé pour commencer.

Folie ? Un peu... Mais qui connaît des vilaines sait qu'il est difficile d'aller contre ce qui leur passe par la caboche. Et dont acte avec 4 300 bouteilles et 100 magnums vinifiés au domaine du Pey-Blanc grâce à la science complice du vigneron maison Gabriel Giusano et les conseils d'Aurélien Pont, ex-régisseur du Château Pigoudet de Rians, qui y avait notamment conçu en 2010 la très réussie cuvée "Insolite" avec innovation technique à la clé.

Depuis Stéphanie a quitté l'aventure. Mais malgré une opération blanche côté financier, le bon accueil commercial et critique du premier millésime a poussé le trio restant à la poursuivre. Rebelote donc avec *Les Vilaines*, millésime 2017 qui vient de sortir. On laisse sa note à notre dégustateur maison Guénaël Lemouée dans une parution ultérieure. Mais visiblement, il plaît.

Bien sûr, avec la notion festive qui colle à la peau du rosé, le design *ad hoc* de l'étiquette signée par le dessinateur de mode Frankie Alarcon et le *girl power* dans l'air du temps, l'incursion iconoclaste des Vilaines dans le monde du vin est un argument de séduction.



Le visuel du flyer qui situe l'esprit de la cuvée Les Vilaines 2017, enfantée par Anne, Stéphanie et Emmanuelle. /PHOTOS DR

Mais la plus belle histoire à conter sur un rosé au moment de le servir, ne suffit pas à se tailler une place sur la carte d'un étoilé comme le Saint-Estève au Tholonet ou celle du Café de Flore à Paris. Si les Vilaines y figurent

(voir encadré), c'est donc qu'elles ont eu bon nez et bon palais au moment de décider de l'assemblage de leur deuxième bébé. Seul bémol, la volonté d'augmenter la production a été contrariée par la nature.

Avec 30% de volume de raisins en moins que l'année passée au domaine du Pey-Blanc, elle restera un tantinet confidentielle avec 8 000 bouteilles et 300 magnums. Mais bon, quand on aime, les chiffres...
Manu GROS

LES INFOS PRATIQUES

LA CUVÉE 2017

Assemblage : Grenache, Cinsault, Syrah. **Vinification :** au domaine du Pey Blanc avec Gabriel Giusano. Par stabulation préfermentaire à froid. Vinification par cépage, assemblage après dégustation. Élevage en cuve inox. **Terroir :** Argilo calcaire. Vignes de 30 ans d'âge moyen. Culture raisonnée. **Tarifs (prix publics) :** 75cl - 12 €. Magnum 150 cl - 25 €. Carton de 6 bouteilles - 60 € (soit 1 bouteille offerte).

OÙ TROUVER LES VILAINES

Cavistes et boutiques : Les Meilleurs crus, 67 cours Mirabeau. Domaine du Pey-Blanc, 1200 ch des Mourgues. Monsieur Chou, 50 rue Cardinale. L'Épicerie Maison Gourmande, 137 av Jean Mermoz (Marseille 8^e), KOL, le caviste en ligne, 137 bvd Saint-Germain (Paris 6^e). **Restos :** Le Saint-Estève par Mathias Dandine (Etoilé Michelin), 2250 rte Cézanne. Domaine d'Aix, 2530 ch d'Éguilles. L'Éouvé, 19 rue du Cimetière (Ventabren). Nino Café, 41, Cours Mirabeau. Le Comptoir des Barons, 5 pl Ramus. Bistrot Epicurien Vintage, 8 av Cassin (Alleins). Le Babel Co, 70 rue de la République (Marseille 6^e). Café de Flore, 137 bvd Saint-Germain (Paris 6^e). Paname Brewing Company, 41 quai de la Loire (Paris 19^e). **Bars éphémères :** le 17 avril à partir de 19h30 à La Vilaine Soirée du Babel Co, 70 rue de la République (Marseille 2^e). Du 8 au 11 juin au salon *Vivre Coté Sud* dans le Parc Jourdan. Le 16 juin à partir de 18h30 pour la clôture des Flâneries d'Art Contemporain au Couvent des Oblats, haut du cours Mirabeau.