

# LE WINEUP

*DES PROJETS AVEC DU VIN, DE L'ART, DE LA MUSIQUE*



**UN WINE UP C'EST:**

- UN ATELIER DE DÉGUSTATION DE 40 à 60 MIN**
- LA DÉCOUVERTE DE 3 à 4 VINS OU BOISSONS DE GASTRONOMIE SANS ALCOOL SÉLECTIONNÉES AVEC EXIGENCE**
- DES ACCORDS ARTS ET VINS**
- UN ÉVÉNEMENT SUR MESURE POUR ÉLARGIR LES PUBLICS DE VOTRE STRUCTURE, FÉDÉRER VOS ÉQUIPES OU ENCHANTER VOS CLIENTS**

## LE WINE UP CLUB EN VIDEO



[DÉCOUVRIR LA VIDÉO DU WINE UP CLUB](#)

# *CE QUE L'ON DÉGUSTE...*



## *DE TRÈS BONS BOURGOGNES (MAIS PAS QUE!)*

Au Wine Up Club, on a clairement un penchant pour la Bourgogne, région d'origine de la fondatrice. On aime aussi faire découvrir le travail de vignerons et vigneronnes de toutes les régions, sortant des sentiers battus, représentant le futur de la profession.



## *DES VINS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT*

Tous les vignerons et vigneronnes collaborant avec le Wine Up Club sont très respectueux de leur environnement et travaillent viticulture raisonnée, biologique ou biodynamique.



## *DES VINS FAITS PAR DES FEMMES*

Parce qu'elles sont bourrées de talent mais pas toujours assez visibles, le Wine Up Club met en avant les talents de vigneronnes ou œnologues engagées comme ici, à l'Assemblée nationale à l'occasion de la Journée Internationale du Droit des Femmes. Le Wine Up Club est membre de l'association Elles sont Food.



## *DES BOISSONS DE GASTRONOMIE SANS ALCOOL*

Fermentations, infusions, jus travaillés, boissons botaniques ou pétillantes : le Wine Up Club propose des dégustations sans alcool, pensées avec la même exigence de goût, de récit et d'accords artistiques.

# EXEMPLES DE DÉGUSTATIONS



## DÉCOUVERTE VITICOLE EN MUSIQUE

Vous souhaitez découvrir une région viticole, une appellation ou vous concentrer sur un domaine en particulier ? Le Wine Up Club sélectionne les vins et imagine des accords en musique pour chacun d'eux.

[En savoir plus](#)



## EXPLORATION D'UNE ŒUVRE MUSICALE EN DÉGUSTANT

Cette offre s'adresse, entre autres, aux fans de Bossa Nova, de l'album blanc des Beatles ou de l'œuvre d'Erik Satie pour ne citer qu'eux...  
Le Wine Up Club, fort de son expertise musicale, imagine une programmation, live ou non, en fonction de la thématique retenue. Cette fois-ci, la musique est au cœur de la soirée, et les vins sont choisis en fonction!

[En savoir plus](#)



## DÉGUSTATION ARTS ET VINS OU BOISSONS DE GASTRONOMIE SANS ALCOOL

Vous rêvez de découvrir une exposition ou une œuvre d'art dans l'espace public un verre à la main ? Vous souhaitez mettre en avant une ou plusieurs œuvres d'une collection ? De façon ludique et accessible, le Wine Up Club incite les publics à imaginer des correspondances arts et vins.

[En savoir plus](#)

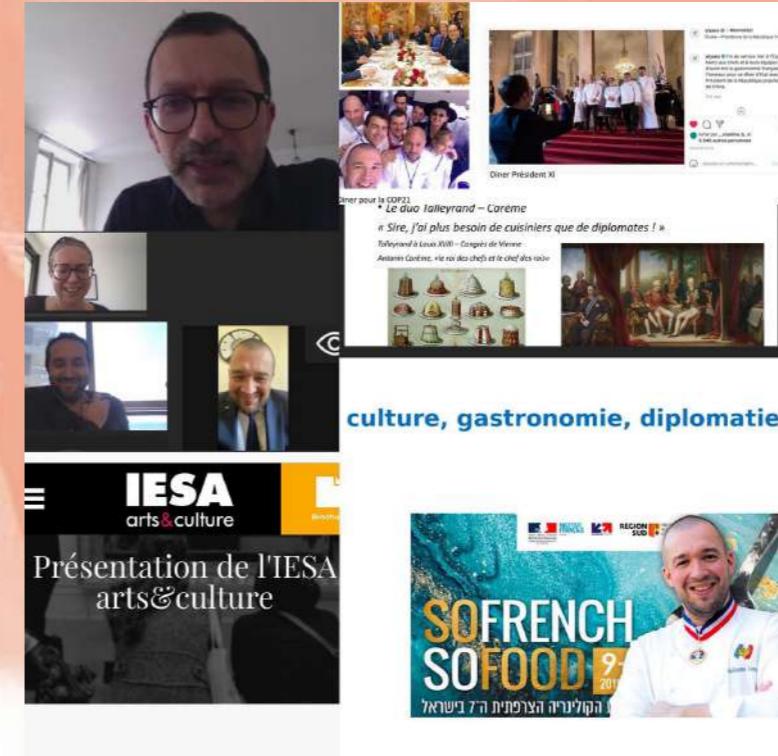


## DES DÉGUSTATIONS POUR TOUS LES PUBLICS

*Parce que nous nous adressons à tout le monde, le Wine Up Club conçoit des dégustations inclusives, avec ou sans alcool, adaptées aux contextes culturels, professionnels, institutionnels ou familiaux.*

*Le goût comme langage commun, quels que soient les usages.*

# MAIS AUSSI DES CONFÉRENCES ...



# LE PARCOURS DE LA FONDATRICE: MATHILDE JOMAIN

## *EXPERTE EN ÉVÉNEMENTIEL ET ŒNOLOGIE*

Forte d'une expérience de quinze ans en tant que programmatrice d'évènements dans le monde des musées (Centre Pompidou, Musée du quai Branly-Jacques Chirac), Mathilde Jomain a fondé en 2017 le Wine Up Club, une proposition culturelle mixant arts et vins.

Diplômée en dégustation du WSET 3 et du DU « Vin, Culture et Œnotourisme » de l'Université de Bourgogne, elle se concentre aujourd'hui sur des enjeux de transmission dans le secteur culturel ainsi que dans le monde du vin et de la gastronomie. Sa société [Elskan](#) propose une offre de programmation d'évènements visuels, gustatifs et sonores, une offre de conseil et rédaction de contenus ainsi qu'une offre de formation.

[En savoir plus](#)



# QUELQUES RÉFÉRENCES

## LE WINE UP CLUB C'EST:

*UNE SOIXANTAINE DE DÉGUSTATIONS DANS DES  
LIEUX PUBLICS ET CHEZ LES PARTICULIERS*

*-PRÈS DE 1500 PERSONNES TOUCHÉES*

*-UN RÉSEAU DE PLUS DE 50 DE VIGNERON.NE.S  
TRAVAILLANT DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

## *-CE QUE DISENT LES CLIENTS:*

*« MÉMORABLE, TOUT CE QUE L'ON AIME » LES SISMO DESIGNERS*

*« LA CAPACITÉ DE MATHILDE À CRÉER UNE EXPÉRIENCE SUR-MESURE,  
DIVERTISSANTE ET INSTRUCTIVE A ÉTÉ REMARQUABLE. (...) CHAQUE  
ÉTAPE ÉTAIT SOIGNEUSEMENT PLANIFIÉE POUR OFFRIR UNE  
IMMERSION COMPLÈTE DANS LE MONDE DU VIN. » ÉLODIE  
JEANGUYOT, SANOFI*

*« REMERCIEMENTS À MATHILDE JOMAIN POUR SA PÉDAGOGIE ET SA  
PASSION » AMBASSADE DE FRANCE EN ISRAËL*

**LAFAYETTE  
ANTICIPATIONS**

Fondation d'entreprise Galeries Lafayette



**sanofi**



**ONLY LYON**  


**LOUVRE**



**ON PARLE DU WINE UP  
CLUB....**

# LE WINE UP CLUB DANS LA PRESSE

samedi 3 - dimanche 4 décembre 2022 LE FIGARO

38 | VIN

LE FIGARO

## VISITE INATTENDUE AU LOUVRE : DES ŒUVRES D'ART ET DU VIN

PROPOSÉ DANS LE CADRE DU « PARCOURS OFF », UN ATELIER D'ŒNOLOGIE NOUS CONDUIT À LA DÉCOUVERTE SUBJECTIVE DES SALLES DU MUSÉE ET DE PÉPITES VITICOLES.

ISABELLE SPAAK

**N**octurne au musée du Louvre, comme chaque vendredi. Ce soir, le rendez-vous est fixé à 19 heures au pied de la pyramide. Plus précisément, à l'accueil des groupes. Dans une petite salle vitrée, déjà une dizaine de personnes patientent. Sage ment assis sur leur chaise comme dans une salle de classe. Jeunes et moins jeunes. En couple, entre amis. Dès sa mise en ligne, la réservation de la quinzaine de places disponibles pour l'atelier œnologie a été prise d'assaut.

Proposition « découverte » au même titre que les visites Impro, Stand Up, Yoga, Production electro ou Contes de la nature, l'atelier œnologie fait partie du « Parcours Off » imaginé dans le but de « surprendre et, attraper au musée un public jeune, de 18 à 35 ans, mais pas seulement, par le biais d'une autre pratique », détaille la responsable de ces programmes, Nathalie Steffen. « Notre intention est de faire réfléchir le visiteur sur les accords entre un vin et une œuvre. On peut se sentir aussi débouiné dans la dégustation de l'un et dans la contemplation de l'autre. Tout aussi intensif. L'idée est de comparer les sensations, rester dans l'accessible, l'émotion. »

Le essentiel et l'inattendu. Exactement la formule avec laquelle la formatrice, Mathilde Jomain, a imaginé la visite. Forte d'un diplôme vin, culture et oenotourisme de l'Institut Jules Guyot (IJV), historienne de l'art, elle a créé le Wine Up Club, qui organise des événements croisant le monde du vin et de l'art. Pour nous mettre à l'aise, elle prévient que les accords entre les œuvres d'art et les vins qu'elle a choisi de nous présenter ce soir ont été faits de « façon subjective » et



Au 2<sup>e</sup> étage du musée du Louvre, avec Mathilde Jomain devant les tableaux hollandais qui rappellent les paysages viticoles.  
AUDREY VIQUEZ/2022 MUSÉE DU LOUVRE

qu'il nous revient d'être avec libre qu'elle dans notre appréciation. Il ne s'agit ni de protéger nos connaissances artistiques, ni œnologiques.

### L'art puis la dégustation

Débutants ou amateurs plus aguerris dans l'une ou l'autre discipline, nous voilà partis pour 1h30 ensemble. D'abord l'art puis la dégustation. Allé Richelieu, nous suivons la conférencière dans le dédale des salles en direction de la cour Puget, notre première étape. La seule dont nous dévoilerons le sujet. Pour ne pas déranger la suite de la visite. Mathilde Jomain nous présentera trois œuvres. En plus de celle devant laquelle nous nous rassemblons. Elle nous sera d'introduction évidente. La grande statue en pied de marbre blanc s'intitule *L'automne*. Attribuée à Pierre Lattréte (Anvers 1650 - Paris 1685), elle fait partie d'un ensemble de quatre sculptures d'après l'antique. « Qui

il orage. La représentation d'une nature sauvage, déconstruite, pas encore domptée » pour laquelle la conférencière ne cache pas son coup de foudre.

Il est presque 20 heures. Nous quittons les salles du musée pour rejoindre le studio, nouvel espace en accès libre pour petits et grands. Un ensemble : neuf salles et un forum dédié à la découverte, à l'expérimentation, la lecture, aux rencontres. L'une des pièces a été aménagée en salle de dégustation. Les tables sont dressées, des gougères pour chacun, des verres (homologués Inao) et une sélection de trois vins dont nous tairons les noms pour laisser la surprise aux prochains participants. Tous au plus pouvoirs-nous déflorer qu'il s'agit d'un bourgogne et de deux beaujolais. Un blanc, deux rouges et, trois productions de vigneronnes. « Pour compenser le fait que les œuvres d'art se lectioires dans le parcours soient toutes signées par des artistes masculins », s'amuse Mathilde Jomain.

### Des « arômes herbacés »

Un par un, les vins sont dégustés, les commentaires des stagiaires encouragés, y compris les plus novices. « Commentez par la vue, nous sommes là pour partager nos impressions, ce n'est pas un cours de dégustation », encourage la conférencière. « J'ai entendu des remarques sur la couleur rosâtre ; je vous raccompagnais d'où vient ce vin = Premières griffures. Premiers commentaires. « Je m'attends à quelque chose de plus rond », commente un tout jeune homme. « Mais le nez est très chaudeux avec des senteurs de miel. » Une autre se lance sur les « arômes herbacés » qui émanent de son verre, une troisième sur « la largeur d'épaules » d'un morgan. Vin de garde en bio par une jeune femme passionnée ayant hérité du domaine de sa grand-mère. Il fait partie des favoris de la conférencière.

Pour l'instant, celles des participants sont libres et délestées. L'atmosphère est bon enfant. Les remarques fusent. Souvent très justes. Mine de rien, les correspondances avec le vin commencent à émerger. Qu'elles évoquent « la force » d'une telle œuvre, « l'escargot terrien » d'une autre, le « côté floral », « boisé, végétal et minéral » ou « la tension » d'un petit paysage hollandais sous un ciel

Mais le plus beau, le plus joyeux de toute cette soirée reste évidemment les similitudes entre les découvertes dans les salles et celles des vins. Trois œuvres, trois jus qui miraculusement se parlent et se répondent. ■

Parcours Off. Prochaines visites les 3 février, 31 mars et 30 juillet. Tarif: 12 € + entrée au musée (9 € tarif réduit). [www.louvre.fr](http://www.louvre.fr)

# LE WINE UP CLUB DANS LA PRESSE

LE BIEN PUBLIC

## À l'Assemblée nationale : fières d'être Bourguignonnes !

Les quatre députés de La République en Marche de Côte-d'Or, Yolaine de Courson, Fadila Khattabi, Didier Martin et Didier Paris ont célébré la Journée internationale des droits des femmes, dès mercredi soir, en transformant les salons de la questure de l'Assemblée nationale en caveau de dégustation. Un caveau féminin, puisque les deux députées, maîtresses de cette originale cérémonie, avaient convié pour l'occasion trois femmes viticultrices, représentatives d'un métier longtemps géré par la gente masculine. La soirée était coordonnée par Mathilde Jomain, de la société Wine up.

**« Il n'y a plus, aujourd'hui, de métier réservé aux hommes »**

Chantal Guillemand-Pothier, viticultrice à Meloisey, a raconté son retour à la vigne, auprès de ses frères, pour continuer à écrire l'histoire du domaine familial. Marie-Françoise Audoin, viticultrice et œnologue à Marsannay-la-Côte, a dit sa passion « intacte depuis trente ans ». Surtout, elle a rendu hommage à sa belle-famille qui a « accueilli une femme au sein de l'exploitation sans se poser de questions ».



■ Députés et femmes viticultrices dans les salons de la questure de l'Assemblée nationale. Photo ALP

Enfin, Anne Bouhelier, viticultrice et productrice de crémant à Chaumont-le-bois a confié être « venue à la vigne par amour ». Elle gère aujourd'hui l'entreprise à parité avec son mari. Avec leurs mots, avec leurs histoires, elles ont surtout rappelé que les femmes de Bourgogne et d'ailleurs avaient toujours occupé une place prépondérante dans les vignes, en particulier, et dans l'exploitation des domaines, en général. « Elles avaient

souvent le dos cassé, pas toujours le droit d'aller dans les lieux stratégiques... mais elles étaient indispensables et présentes. » Ces images, d'un temps pas si éloigné, n'ont plus lieu d'être aujourd'hui. Comme l'ont rappelé Yolaine de Courson et Fadila Khattabi, « ces femmes-là sont techniciennes et chef d'entreprise. Elles font plusieurs métiers et prouvent qu'il n'y a plus, aujourd'hui, de métier réservé aux hommes ». Fadila Khattabi a pro-

fit de l'occasion pour remercier Emmanuel Macron « qui a permis l'arrivée de nombreuses femmes au palais Bourbon ». La soirée s'est terminée par une dégustation de plusieurs marsannay, comme la cuvée Charlie de 2016, les Longeroies de 2014, ou le clos les Longeroies de 2014, sans oublier le crémant de Bourgogne d'Anne Bouhelier, le tout sur fond de ban bourguignon.

ALP (Agence locale de presse)

# LE WINE UP CLUB A LA RADIO



**À l'écoute de votre vie**

Téléchargez notre application  
disponible pour [iOS](#) où [Android](#)

**ÉCOUTEZ**  
**RCJ**



LA MATINALE INFO

RCJ MIDI

CHRONIQUES

EMISSIONS

RCJ STUDIO

L'ÉQUIPE

#BRINGTHEMHOME



ACCUEIL / [EMISSIONS](#) / LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS | SAISON 2023-2024 |

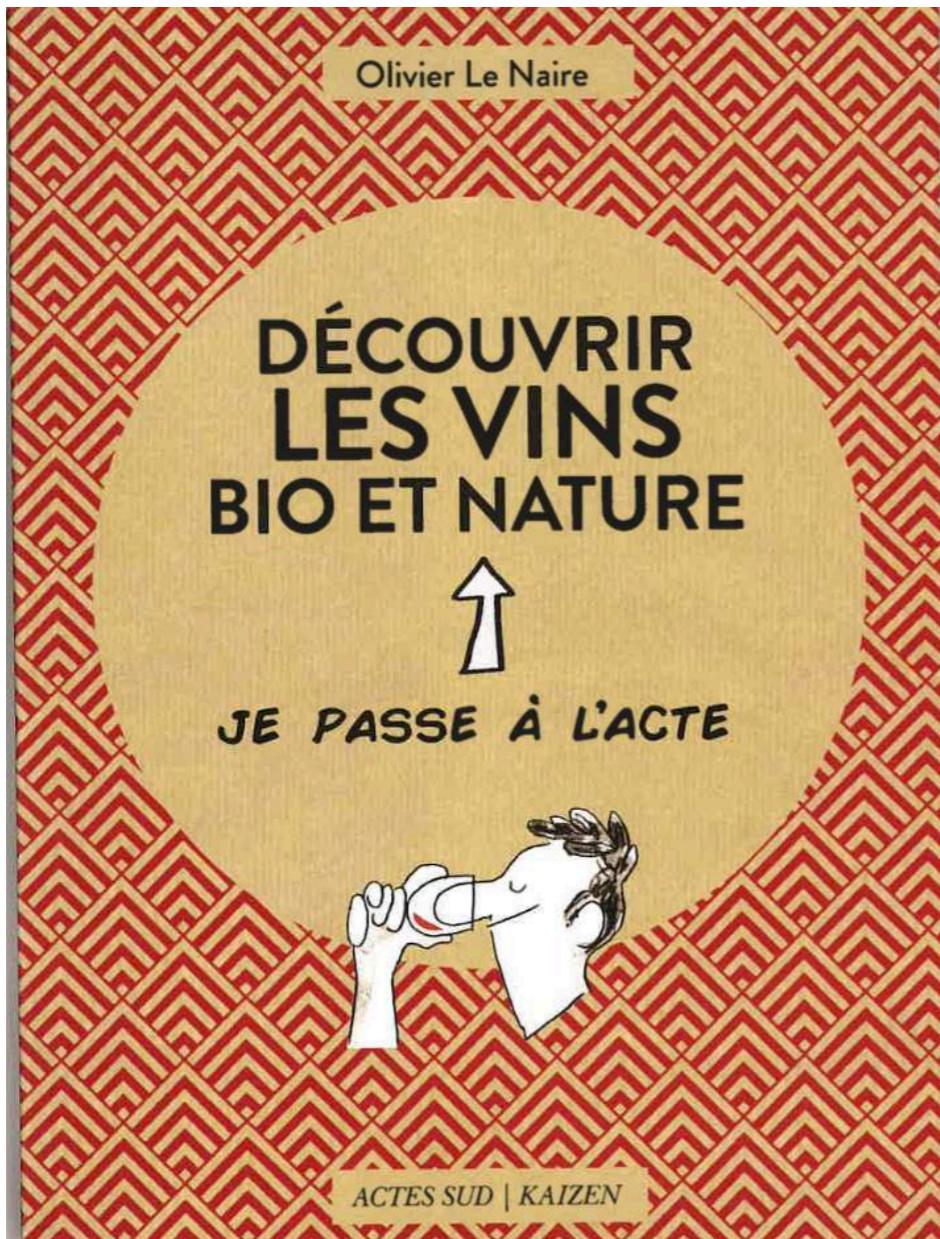
27/10/23

## Transmettre le patrimoine gastronomique



[Écouter le podcast](#)

# LE WINE UP CLUB DANS LES LIVRES



## DÉGUSTER SANS COMPLEXES

Trois exemples, parmi des centaines d'autres, de clubs de dégustation vivants, sympas et ouverts à tous les profils.

- D'abord le **Wine Up Club\***. Sur leur page Facebook, les deux jeunes femmes à l'origine de ce projet annoncent la couleur : "Nous voulons démocratiser les dégustations aux codes figés et peu engageants, pour les gens qui aiment le vin mais ne savent pas forcément en parler." Résultat : des fêtes, des concerts et des dégustations joyeuses en tous lieux.

- Un autre club d'amateurs, **Carpe Vino**, se tient, lui, dans l'appartement de

# LE WINE UP CLUB ET LES PODCASTS



[Écouter le podcast](#)



**À suivre**

Le Wine Up Club !, un club de dégustation monté par des femmes

La rencontre Women Do Wine qui aura lieu le 23 juin 2019, à La Bellevilloise (Paris, 20e)

# LE WINE UP CLUB A L'ÉTRANGER

hey MAGAZINE



vol.4

美術館を飛び出し、ワインをキュレーションするマチルドの話

ただ楽しいからやってるだけ。そんな「Just For Fun」を追いかけてみたら、パリのキュレーターに出会った。

Portrait de la fondatrice Mathilde Jomain et présentation du Wine Up Club dans le magazine japonais Hey, paru le 03/03/2020



**IMAGINONS DES MOMENTS ENSEMBLE!**

*Mathilde Jomain : 06 45 52 37 58*

*mathilde.jomain@elskan.fr  
elskan.fr - Instagram*