



## L'ÉVÈNEMENT « ENLIVREZ-VOUS »

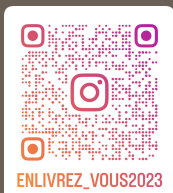
**Enlivrez-vous** est une rencontre entre étudiants, auteurs et autrices, éditeurs et éditrices, vigneronns et vigneronnes, libraires, et acteurs de la filière agricole.

Cet évènement est l'occasion pour les étudiants de la licence professionnelle Comptabilité et gestion des entités agricoles de l'Université de Toulouse Capitole et Lycées agricoles d'Auzeville et de Rodez, porteurs de la réalisation de ce projet, de valoriser leur formation auprès des professionnels du secteur qui y seront invités.

Enfin, les meilleurs étudiants du Collège Supérieur de Droit de l'Université de Toulouse Capitole, clôtureront leur licence en présentant collectivement et de façon originale trois ouvrages devant un jury du monde du livre et du secteur agricole.



ENLIVREZ-VOUS



ENLIVREZ\_VOUS2023



Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

# PROGRAMME

## MATINÉE (sur invitation)

**10H - Les rencontres agricoles : conférences et échanges à propos de la main d'œuvre agricole (Cerfrance) et de l'évolution des signes distinctifs de valorisation des produits agricoles à travers l'exemple du vignoble gaillacois (Maison des vins de Gaillac)**

**12H - Cocktail déjeunatoire**

---

## APRÈS-MIDI

**14H30 - Accueil du public**

**15H - Présentation des ouvrages par les étudiants du Collège Supérieur de Droit**

**17H - Proclamation des résultats par le jury**

**17H30 - Présentation des dernières sorties littéraires de Brice Homs (Allons Danser) et Cédric Sire (La saignée)**

**18H30 - Dégustation et visite du Chai**

**19H - Marché de producteurs locaux**

**21H30 - Apéro Concert**

**Buvette et restauration sur place**



CHATEAU  
LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND - VIGNERON

ÉVÈNEMENT  
2ÈME ÉDITION

**02 JUIN 2023**



**ENLIVREZ-VOUS**  
AU CHATEAU *LASTOURS*

## Le Collège Supérieur de Droit

Le CSD de la Faculté de Droit de Toulouse est un Diplôme d'Université dont l'objectif est à la fois une ouverture à des sujets contemporains et l'intégration à des projets littéraires, juridiques ou encore cinématographiques. Est avant tout mis en avant la pluridisciplinarité et l'esprit de cohésion.



## La licence professionnelle Droit et Gestion des Entreprises Agricoles

Les élèves de cette licence ont pour objectif de répondre aux besoins nouveaux du secteur de « l'agro-service » : entreprises agricoles, para-agricoles, agroalimentaires, d'agroéquipement, mais aussi les organisations professionnelles agricoles, les centres d'économie rurale et les cabinets d'expertise comptable...



Nous aurons le plaisir d'accueillir deux invités d'honneur de la littérature française, qui vous proposeront une séance de dédicaces et la présentation de leurs ouvrages.

"**Brice HOMS** est musicien, parolier et scénariste en France, aux Etats-Unis et au Canada. Il a publié trois romans, *Blue* en 1993, chez Flammarion, *Sans compter la neige*, aux Escales en 2019, et *Allons danser* en 2022."



Cultura



"**Cédric SIRE** est un romancier. Il fait partie du cercle fermé des maîtres du thriller français avec notamment ces deux derniers romans *Vindicta* (éd. HarperCollins) et *La saignée* (éd. Le livre de poche ou Fayard) "

“

L'objectif de cet évènement est de se rencontrer autour d'un échange littéraire dans l'écrin du Château Lastours qui est ravi d'accueillir des producteurs locaux, de faire visiter son chai avant de clôturer la soirée par une parenthèse musicale.

”

Dans un lieu d'exception... Situé entre Albi, Toulouse et Montauban, le Château Lastours est une vieille propriété familiale, au cœur de l'Appellation Gaillac. Ce château a une existence d'au moins 4 siècles dans la famille de Faramond puisque depuis trois générations, c'est aussi le lieu de vie de la famille.

Des vignes ancrées  
L'âge moyen des vignes du château est de 35 ans, dont un tiers en blanc et deux tiers en rouge, sur une surface de 52 hectares. Divers cépages y sont cultivés tels que le Mauzac, le Loin-de-l'œil (typiquement gaillacois), le Sémillon et le Sauvignon, le Braucol, le Duras, du Merlot et du Cabernet-Sauvignon.

