

# « Une bonne nouvelle mais ce n'est pas la décision finale »

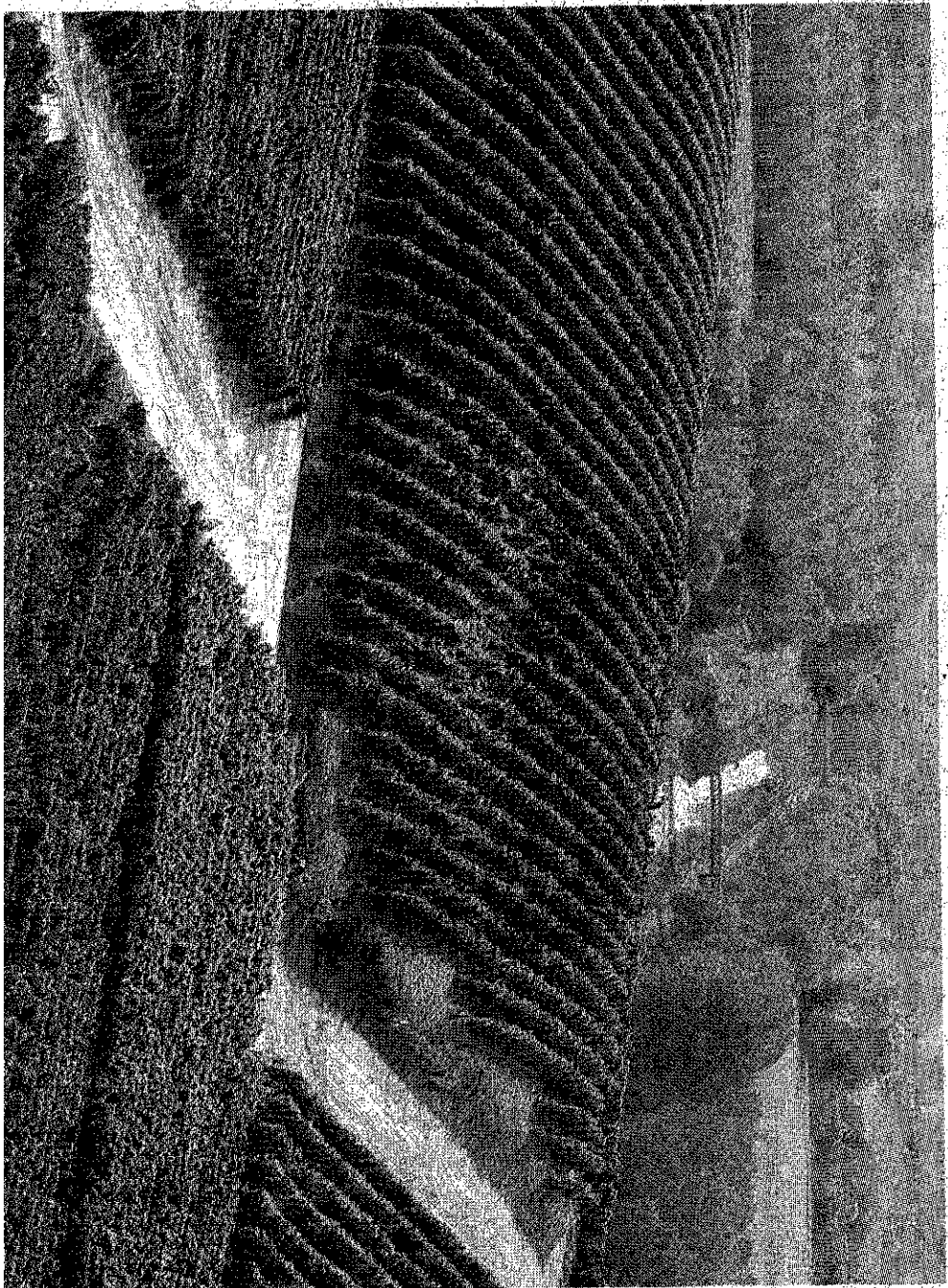
La candidature régionale des « Coteaux, maisons et paysages de Champagne » est passée depuis hier au plan national. Une première étape franchie, saluée unanimement. Réactions.

**Jean-Paul Bacly, président du comité de soutien et président du conseil régional :**

« Le jeu collectif a fini par payer. Initiée par la profession viticole en 2007, la candidature des Coteaux, Maisons et caves de Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco est portée par l'ensemble des acteurs locaux, dont le conseil régional, qui soutient financièrement la candidature depuis 2008. Moi-même, je préside le comité de soutien depuis 2011.

C'est un dossier emblématique, fédérateur des forces vives du territoire, avec 319 communes de l'appellation, les conseils généraux, le conseil régional, le comité interprofessionnel du vin de champagne, les ambassadeurs de la candidature, les habitants, les acteurs de la région.

La labellisation des trois sites de la Colline Saint-Nicolas à Reims, du coteau historique et de l'avenue de Champagne à Épernay au patrimoine mondial de l'Unesco a pour objectif de faire reconnaître, valoriser et protéger le formidable pa-



ensemble de territoires. On est en train de le faire, porté par le CDT, c'est le contrat de destination. Il y a une mobilisation de la filière œnologique depuis quelques mois. Tous les institutionnels sont avec nous. »

**Grâce aux milliers de Champenois anonymes**

**Franck Leroy, maire d'Épernay :** « Cela récompense le travail produit depuis 7 ans par tous les acteurs de cette candidature. L'association, les collectivités, le monde du champagne, les entreprises partenaires et des milliers de Champenois anonymes qui ont rempli une carte de soutien.

Cette première victoire ne doit pas nous détourner de l'objectif, on est une candidature française et maintenant à l'échelle mondiale. 2015 ?

Djeda, il y a un travail de lobbying de sensibilisation pour l'actuel des 21 experts de l'échelon mondial, beaucoup de travail en perspective. »

**Patrick Michelon, restaurant Les Berceaux, une étoile au Michelin :** « Il faut féliciter