

18 septembre au 25 octobre 2015

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

8ème édition



Nouveauté 2015 :
**Rand
bistrô**



Visites Ateliers
Découvertes
Spectacles



ventoux-saveurs.fr



VIVRE AU VENTOUX

Vivre au Ventoux est une chance, une fierté mais aussi une responsabilité ! Notre territoire, désormais connu et reconnu internationalement, doit conjuguer hospitalité et jardins secrets, développement du tourisme et préservation des paysages. Depuis plus de dix ans, le Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux développe une démarche de valorisation des agriculteurs et des artisans qui mettent en oeuvre des savoir-faire de grande qualité. C'est à eux que nous devons un patrimoine paysager qui fonde notre identité.

En ce début d'automne, le Festival Ventoux Saveurs vous offre de nombreux moments de rencontres agri-culturelles et de découvertes hors des sentiers battus comme les 1ères Rando-Bistrot. Visiteur exigeant ou habitant de toujours, chacun peut découvrir dans ce programme diversifié de nouveaux lieux magiques ou des personnalités à la passion communicative. Les saveurs et les senteurs du

Géant de Provence nourrissent notre âme tout autant que notre corps et ravivent notre histoire commune, celle du monde rural et du respect de la terre.

Une nouvelle étape sera bientôt franchie pour garantir à long terme cette alchimie unique, il s'agit de la création du Parc naturel régional du Mont Ventoux. La fête des éleveurs de Savoillans sera largement consacrée à vous tenir informé de l'avancement du projet, auquel chacun de nous peut apporter sa pierre. Je vous y attends nombreux !

Alain GABERT

**Président du Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux,
Conseiller régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, Maire de Monieux**

50ansmaemv
1 9 6 5 - 2 0 1 5

50 ans de développement local autour du Mont-Ventoux





Joyau de la Provence, le Mont Ventoux est classé par l'UNESCO au titre de patrimoine culturel et naturel.

Cette richesse écologique remarquable est fortement liée à la tradition agricole, forestière et pastorale et aux savoir-faire légués par les anciens aux jeunes générations. Des productions d'une très grande diversité sont cultivées sur ses flancs, faisant du Mont Ventoux une référence en termes de qualité et de saveurs.

Ce 8ème festival fête les 50 ans d'existence du Syndicat mixte d'aménagement et d'équipement du Mont Ventoux. Les liens entre l'agriculture, le tourisme et l'environnement demeurent essentiels, comme le partage de ce patrimoine d'exception avec le grand public et la promotion des productions locales.

« Ventoux Saveurs » réunit et fédère durant cinq semaines autour du Ventoux, de nombreux agriculteurs, viticulteurs, artisans, chefs cuisiniers, mais aussi des artistes, venus mettre à l'honneur la richesse de ce territoire. C'est aussi l'occasion de fêter ensemble le Parc en préfiguration, le 27 septembre à Savoillans, durant la fête de l'élevage.

À toutes et à tous, que cette 8ème édition du festival soit un moment gourmand, privilégié pour échanger et créer du lien culturel autour des saveurs et senteurs de ce terroir, joyau de notre belle région.

Michel VAUZELLE, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



Si notre département demeure célèbre dans le monde entier pour son patrimoine naturel et historique, c'est aussi grâce à de nombreuses manifestations qui viennent souligner au rythme des saisons, la qualité de vie qu'il offre à ses habitants et à ses visiteurs.

Au-delà du pont d'Avignon et de son festival, le Mont Ventoux incarne de la meilleure des manières, et pour les millions de regards qui se posent sur lui chaque année, cette exception vauclusienne. A ce titre, le « Géant de Provence » méritait un festival à lui tout seul.

Avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse et grâce à tous les partenaires impliqués dans cette démarche, « Ventoux Saveurs » est devenu l'une des manifestations gastronomiques incontournables de l'Automne sur notre territoire.

Cette 8ème édition, intégrant la fête de la gastronomie et la semaine du goût, a pour objectif de poursuivre à travers une programmation riche en événements, la promotion des produits façonnés autour du Mont Ventoux. N'oublions pas que derrière chacun de ces trésors de goût et de bon goût, se cachent des vauclusiennes et des vauclusiens, amateurs et professionnels, passionnés, ancrés à un territoire exceptionnel au savoir-faire jamais démenti.

Je souhaite donc à toutes et tous, grâce à cette manifestation, de vivre une autre ascension de notre Ventoux, celle qui vous mènera vers les sommets des saveurs de notre département.

Maurice CHABERT, Président du Conseil départemental de Vaucluse





Exposition «Patrimoine gourmand des pays du Ventoux» 2015

**Maison de Pays/Office de Tourisme
CARPENTRAS - Du samedi 12
septembre au samedi 31 octobre**

Une exposition photographique proposée par l'association Mémoire.

Après «Patrimoine gourmand d'Avignon» en 2005, le journaliste Daniel Morin, Ange Esposito, photographe, publie en 2008 «Patrimoine gourmand des pays du Ventoux», une nouvelle balade sur les chemins du goût avec les recettes de Philippe Galas (restaurant la Chevalerie à Malaucène), à la découverte d'un pays, de ses saveurs, de son histoire. Les auteurs ont exploré la mémoire gourmande de ce terroir aux multiples facettes allant de la plaine comtadine au plateau de Sault, de la vallée du Toulourenc aux monts de Vaucluse. Les superbes photos réalisées à cette occasion sont proposées à la «dégustation visuelle»...

Dédicace de Daniel Morin le vendredi 25 septembre à 18h00 à l'Office de Tourisme de Carpentras.

Entrée libre

**ot-animation@carpentras-ventoux.com/
www.carpentras-ventoux.com**

Sentier Vigneron des terrasses

**Caveau Beaumont du Ventoux
LE BARROUX**

Vendredi 18 septembre - 10h à 12h

Caveau Beaumont du Ventoux - LE BARROUX

Vendredi 18 septembre - 10h à 12h

Visite des terrasses : venez partager un moment riche en histoire !

Une balade où différents vestiges se croisent, des traces des civilisations qui se sont succédé sur ce lieu stratégique. Tout au long du parcours, nous vous parlerons de la nature des sols, des cépages propres aux vins du Ventoux, de l'élaboration des vins, et des différents travaux dans le vignoble suivant les saisons. Suivi d'une initiation à la dégustation des AOP Ventoux.

**5 €/pers – Renseignements et réservation :
04 90 65 11 78**

*Egalement les vendredis 25 septembre, 2, 9, 16
et 23 octobre*



Arôm'enquêtes

**Distillerie Aroma'plantes - SAULT
Samedi 19 septembre - 14h à 16h**

Parcours d'énigmes : sillonnez la plantation et explorez l'univers de la distillerie pour découvrir le secret d'Aroma'plantes.

Gratuit - Renseignements :

04 90 64 14 73

info@aromaplantes.com

www.distillerie-aromaplantes.com

*Egalement les samedis 26 septembre, 3 et
10 et mercredi 21 octobre.*





Atelier balade et cuisine : « Plantes et fleurs sauvages gourmandes »

Les Aventurières du goût - BRANTES
Samedi 19 septembre - 10h à 13h30

Au coeur du vieux village de Brantes, une découverte sensorielle proposée par Les Aventurières du Goût ! Balade et cueillette dans la nature, à la recherche des fleurs et plantes sauvages comestibles, au pied du Mont Ventoux. Atelier cuisine, où vous apprendrez à transformer votre cueillette, en mets sains et vivants, les associer aux produits locaux de saison.

Dégustation des préparations gourmandes que vous aurez confectionnées, riches de saveurs nouvelles et naturelles. Ingrédients, matériel et tablier fournis, prenez juste un carnet !

40 €/pers (Offre spéciale Festival Ventoux Saveurs : vin et dessert offerts !)

**Sur réservation uniquement : 04 75 28 86 77
ou 06 61 71 46 66**

Egalement les samedis 19 et 26 septembre, 3,10 et 17 octobre à 10h. Egalement les jeudis 24 septembre, 1er, 8 et 15 octobre à 16h



Balade à Vélo Electrique

Cave TerraVentoux
VILLES-SUR-AUZON
Samedi 19 Septembre
9h30 à 13h

Evadez-vous à vélo électrique dans les vignobles de TerraVentoux sur les traces du Château de Bonadona. Accompagnés de votre guide vigneron, vous découvrirez les mystères du Ventoux et de son patri-

moine autour d'un parcours entrecoupé de dégustations gourmandes.

35 €/pers – Renseignements et inscription : 04 90 61 79 47
oenotourisme@terraventoux.com/www.terraventoux.com

Excursion en buggy

Vignerons du Mont Ventoux - BEDOIN

Samedi 19 septembre
16h à 18h

En buggy, partez à la découverte de nos plus belles vignes : Gigantis, Altitudes, Vieilles Vignes....Vous serez accompagné d'un guide qui vous commentera cette balade atypique. La visite sera suivie d'une dégustation des vins issus des parcelles visitées.

Conditions particulières :
conducteur titulaire permis B/passager 11 ans minimum
74 €/2 pers – Renseignements et réservation : 04 90 65 95 72
oenotourisme@vmv.eu.com/www.oenotourisme-ventoux.com
Egalement les samedis, mercredis et jeudis jusqu'au 25 octobre





Atelier fuseau de lavande

Distillerie Aroma'plantes - SAULT

Mercredi 23 septembre - 14h30 à 16h

Fabriquez votre propre fuseau de lavande et repartez avec votre création. Vous pourrez ainsi profiter toute l'année de ce parfum légendaire propre à la Provence !

8 €/pers – Renseignements et inscription :

04 90 64 14 73

info@aromaplantes.com

www.distillerie-aromaplantes.com

Egalement le mercredi 30 septembre.

Balade vigneronne

Vignerons du Mont Ventoux - BEDOIN

Dimanche 20 septembre - 15h à 17h

Découvrez le patrimoine culturel de notre village de Bédoin et la richesse des terroirs, les sols, les expositions, et les vins que vous pourrez déguster de retour à la cave.

3€/pers (gratuit pour - 8 ans) – Renseignements et inscription : 04 90 65 95 72

oenotourisme@vmv.eu.com

www.oenotourisme-ventoux.com

Egalement les dimanches 27 septembre, 4, 11, 18 et 25 octobre.



Atelier Vin & Cépages

Caveau Beaumont du Ventoux

LE BARROUX

Mercredi 23 septembre - 11h à 12h

Venez déguster différents cépages tels que la syrah, le grenache, pour mieux comprendre les typicités des AOP Ventoux. Vous assemblerez ensuite votre propre création pour repartir avec votre vin en bouteille !

10 €/pers - Renseignements et inscription :

04 90 65 11 78

contact@beaumont-ventoux.com

www.beaumont-ventoux.com





La fabrication du berlingot

Office de Tourisme/Confiserie du Mont-Ventoux - CARPENTRAS
Mercredi 23 septembre - 10h

La confiserie du Mont-Ventoux dévoile son savoir-faire à tous les gourmands petits et grands. Découvrez la fabrication artisanale du célèbre bonbon de Carpentras ; vert, rouge, jaune... à l'anis, à la menthe, au citron... ce bonbon haut en couleurs et en saveurs vous surprendra !

Gratuit - Renseignements et inscription :
Office de Tourisme - 04 90 63 00 78
ot-animation@carpentras-ventoux.com/
www.carpentras-ventoux.com

Également les samedis 17, 24 et 31 octobre et les mercredis 21 et 28 octobre.

Atelier dégustation

Vignerons du Mont Ventoux - BEDOIN
Mercredi 23 septembre - 14h à 16h

Les sens en éveil. L'odorat : reconnaître les arômes du vin. Le goût : redécouvrir ces arômes en bouche (sucré, salé, acidité, amertume). La vue : décoder les nuances et la subtilité de la couleur du vin.

22 €/pers/pers (+18 ans) - Renseignements et inscription : 04 90 65 95 72

oenotourisme@vmv.eu.com
www.oenotourisme-ventoux.com

Également les mercredis, jeudis et samedis jusqu'au 24 octobre.



Afterwork : accords vins, figue et fromage

Office de Tourisme/Espace Terroir CARPENTRAS

Jeudi 24 septembre - 18h30 à 20h

Un rendez-vous autour des vins et des mets locaux raffinés, pour fédérer les amateurs et passionnés, et créer des moments de convivialité. Au cours de chaque atelier (7 programmés durant l'année) des vins de l'AOP Ventoux et

d'autres productions locales sont présentés et dégustés.

Ce jeudi interviendront la cave Chez Sylla d'Apt, Jean-Luc Brusset, pépiniériste-figuier à Caromb, Claudine Vigier de la Fromagerie du Comtat à Carpentras, et le sommelier Serge Ghoukassian. Ne manquez pas ce rendez-vous proposé aux épiciers et amateurs de saveurs locales.

7 €/pers – Renseignements et inscription : Office de tourisme - 04 90 63 00 78
ot-animation@carpentras-ventoux.com/www.carpentras-ventoux.com



Le Porc Plein Air se met en scène !

Ferme Vincent Maurel

SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

Vendredi 25 septembre - de 10h à 18h

Le syndicat du Porc Plein Air du Ventoux et la société Alazard et Roux vous proposent de découvrir le mode d'élevage des cochons du Ventoux. Une occasion rare pour mieux comprendre une filière d'excellence du plateau de Sault.

Petit buffet dégustation des produits de l'exploitation à midi.

Y aller : lieu-dit « La Grande Pelissière ». Accès à gauche au bord de la route D34 en direction de Revest du Bion

**Gratuit – Renseignements : 04 92 72 28 73
06 08 18 46 14 - l.noel@mre-paca.fr**



Mini-Marché des «saveurs et senteurs» au Mas de Cocagne

Le Mas de Cocagne - MALAUCENE

Chèvrerie de la Malautière

Les Vergers Reynard

Vendredi 25 septembre

à partir de 18h

Laurence et Samuel Parsegian organisent au Mas de Cocagne, nouveau lieu d'accueil réceptif et maison d'hôtes à Malaucène, des rencontres avec les producteurs et artisans voisins. Fromages de la chèvrerie d'Edwige, confitures de Stéphanie, voyage au pays des épices (bio) avec les assemblages d'exception de Morguen, créatrice au Crestet («Inspirations épicées»), jus de fruits, biscuits, friandises, vins, lavande, ainsi que fleurs sèches, citrouilles et bien d'autres vous attendent au son des musiques traditionnelles. Apéro musical «l'heure heureuse».

Venez découvrir ce havre de paix avec une vue époustouflante sur la face nord du Ventoux !

Assiettes garnies et boissons en vente sur place.

Entrée libre.

Le Mas de Cocagne - route de Champ Long (ancienne route d'Entrechaux),

A Malaucène prendre la direction du hameau de Veau.

GPS : Long 5°07'56.4 "Est/Lat 44°11'29.5" Nord

Renseignements : 06 81 43 76 62

contact@masdecocagne.fr



Petit marché des saveurs & ateliers-cuisine

Le Mas de Cocagne - MALAUCENE

Chèvrerie de la Malautière

Les Vergers Reynard

Samedi 26 septembre - de 14h30 à 19h

Visite de la chèvrerie la Malautière et promenades à dos d'âne

Vente et dégustation de produits locaux :

Confitures, fromages de chèvres, jus de fruit, vins, condiments, friandises...

Ateliers-cuisine à 16h et 18 h - ouvert à tous.

Sur les conseils de Laurence, donnez libre cours à votre créativité pour des compositions gourmandes autour du fromage de chèvre (ingrédients et accessoires fournis, durée 2 h).

Dégustation sur place ou à emporter.

Participation aux frais : 14 €/adulte, 9 €/enfant (- de 12 ans).

Sur réservation au plus tard la veille au 06 81 43 76 62

Également le samedi 3 octobre



25 26 27 septembre 2015



Fête nationale de la Gastronomie
Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre

Le marathon des chefs
Maison de Pays/Espace Terroir
CARPENTRAS

Samedi 26 septembre
A tour de rôle, trois chefs vont se relayer toute la journée et prendre les commandes de l'Espace Terroir pour des démonstrations culinaires. Ils commenteront et réaliseront devant nous différents plats mettant en valeur les produits de saison et du terroir. Ils nous expliqueront leurs petits secrets de cuisine et nous donneront de précieux conseils. Petites dégustations des plats réalisés à la fin de chaque séance.

Démonstrations culinaires, horaires et intervenants :

10h30 à 12h30 : Chef Pascal Poulain – chef à domicile (restaurant à Caromb en 2016)

14h à 16h : Chef Frédéric Garcia restaurant l'Escapade à Bédoin

16h à 18h : Chef Camille Stabbolz restaurant Camille à Carpentras

Gratuit – Renseignements : Office de Tourisme – 04 90 63 00 78

**ot-animation@carpentras-ventoux.com
www.carpentras-ventoux.com**

Aper'Truffles

Cave Terraventoux - MORMOIRON
Samedi 26 septembre - 11h à 13h

Découvrez les mystères de la truffe d'automne autour d'un apéritif convivial accompagné par un trufficulteur professionnel, Eric Jaumard, qui vous fera découvrir son univers féérique. Dégustation des vins de prestige de la cave en accord avec des bouchées truffées.

10 €/pers – Renseignements et inscription : 04 90 61 79 47
oenotourisme@terraventoux.com
www.terraventoux.com



PERNES LES FONTAINES



Le marché



au

MEL

et aux SAVEURS

Animations

Expositions

Dégustations

Vente

CONFÉRENCE DU PROFESSEUR JOYELUX SUR LE THÈME
« LES PRODUITS DE LA RUCHE POUR NOTRE SANTÉ »
LE VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2015 À 18h
AU CENTRE CULTUREL DES AUGUSTINS

[WWW.perneslesfontaines.fr](http://www.perneslesfontaines.fr)

Proposé par le Syndicat des Apiculteurs du
Vaucluse et la Ville de Pernes les Fontaines

Le dimanche 27 septembre 2015
de 9h à 19h sur la Place Frédéric Mistral



Marché au miel et aux saveurs

Dimanche 27 septembre - PERNES LES FONTAINES
Place Frédéric Mistral de 9h à 19h

Le deuxième Marché au miel et aux saveurs est organisé par le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse et la ville de Pernes les Fontaines.

Cette journée sera dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille. Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver.

Toute la journée, des animations gratuites sont proposées :

Extraction du miel, dégustation-vente, ruche en verre géante, fabrication de nougat sur place, expositions.



La ville de Pernes-les-Fontaines a été la première ville du département à installer un rucher municipal. Consciente des problèmes environnementaux qui mettent en péril la survie des pollinisateurs, la commune a nommé l'abeille « ambassadrice du développement durable » et est devenue un symbole fort des actions déjà menées par la municipalité en matière de protection environnementale.

Les 6 ruches du « Rucher des Fontaines » ont pour vocation de sensibiliser les visiteurs à la sauvegarde de l'abeille. Un parcours pédagogique complète la visite et incite les plus curieux à privilégier les essences mellifères dans leur jardin.

Entrée gratuite - Renseignements : Office du tourisme au 04 90 61 31 04
communication@perneslesfontaines.fr/www.tourisme-pernes.fr

Éleveurs en Ventoux

Dimanche 27 septembre
Savoillans

TOULOURENC - 27 septembre 2015

SAVOILLANS
ÉLEVEURS
EN VENTOUX

LA RÉGION FÊTE
LE MONT VENTOUX

Projet
Parc
naturel
régional
du Mont-Ventoux

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Ventoux
saveurs

Au nord du Ventoux, au cœur de la vallée du Toulourenc, le village de Savoillans fête l'élevage et tous les éleveurs. Une grande journée de fête, de création et d'échange qui sera le cadre privilégié pour s'informer sur l'avancement du projet de Parc naturel régional du Mont-Ventoux.



Ateliers et animations permanentes autour de l'élevage :

- Atelier de pliage des Banons (Fromagerie d'Albion)
- Fabrication de fromage de vache (ferme Margolive)
- Le Brebiss Parc, espace ludique (dessine-moi un mouton...) animé par le Bonnet Noir
- Préparation de la soupe d'épeautre par Andréa Constantin (Aurel)
- Dégustation de soupes avec la Confrérie des Louchiers Voconces

Une journée 100 % famille

Un vaste espace ludique et créatif pour les plus jeunes

- Explorez la cime des pins avec les Arbres de Gaïa en toute sécurité.
 - Apportez votre pierre à une création d'art nature durant l'atelier des plasticiens de Grandeur Nature.
 - Interagissez avec les jeux sur la faune et la flore créés par Didactile.
 - Découvrez la mallette pédagogique « Natur'a Tâtons » (CME) destinée aux déficients visuels.
 - Profitez du vaste espace de jeux en bois géants des Jeux Jubil'.
- Toutes ces animations sont gratuites !

Marché des produits de l'élevage de 9h30 à 17h

Fromages de chèvre fermiers, de vache, brebis, produits ovins, porcins et équins (charcuterie, viande fraîche), escargots, miel...

Mais aussi produits du Toulourenc et du Ventoux ; petit épeautre, lavande, safran, vins bio AOC Ventoux, huile d'olive, pain, châtaignes...

À la rencontre des troupeaux !

Les moutons de Maud, mais aussi chèvres, vaches, cochons, ânesses, et toute la Petite Ferme de Jean seront dans le champ menant à la ferme Saint-Agricol.



Parcours en calèche guidé par Jean Christe autour du village (durée 20 min, 1,50 €). Randonnez à dos d'âne dans le village.

“Faites le PNR du Mont-Ventoux”

Venez vous renseigner et participer au projet de Parc naturel régional du Mont-Ventoux sur le stand du Syndicat Mixte du Mont Ventoux et de la Région Provence Alpes Côte d'Azur. Les élus et les techniciens répondent à vos questions et vous renseignent sur le projet “Ventoux 2030”



Espace initiatives et découvertes

Venez à la rencontre de ceux et celles qui innovent et animent le territoire :

Associations culturelles et sportives, de protection de l'environnement, réseau Métiers d'Art autour du Ventoux, Éditions du Toulourenc et médias du territoire (Carnets du Ventoux, Etudes Comtadines, Ventoux Magazine, RTV FM).

Les acteurs du tourisme : ADTHV, Destination Ventoux, Provence Authentic, Accompagnateurs en montagne, Accompagnateurs vélo... Parc naturel régional invité : le Luberon.



Des spectacles : (gratuit)

Le surprenant trio « Les Madames »

déambule au cœur de la fête

Théâtre avec la pièce « **Berger c'est pas métier** » (10h30, Ferme Saint-Agricol)

Captain Flo, Florent Charas et son étonnante basse-poubelle (13 h, Ferme Saint-Agricol)

Conférences et visites :

10h

• **Inauguration et découverte du sentier d'Art Nature 2015** guidé par le collectif de plasticiens du festival Grandeur Nature.

11h Ferme Saint-Agricol

• **Jean-Yves Meignan, Conférence «Les insectes utiles au jardin»**

Dans la biodiversité, les plantes sont là pour nourrir de nombreux insectes. Cela dans un juste équilibre où certains insectes mangent les autres. A nous de favoriser cet équilibre. Le jardinier de l'Abbaye de Valsaintes et de France Bleu Vaucluse sait captiver son public !

14h Ferme Saint-Agricol

• **Bernard Mondon, Conférence « Le Ventoux des écrivains »**

De Pétrarque à Char, un voyage dans l'imaginaire des écrivains au travers de lectures à plusieurs voix.

16h Ferme Saint-Agricol

• **Projet de Charte du PNR du Mont Ventoux**

Les élus vous présentent la synthèse du projet de Charte du futur Parc naturel régional.

Projection de documentaires

Salle du conseil - Mairie

Gens de Ventur (Forent Charas)

Vivre au Ventoux (Eric Eratostène)

Fabre, 100 ans avant-après (collectif le Gobi)

Exposition en plein air :

Ventoux, la montagne magnétique (réalisation SMAEMV)



SE RESTAURER SUR PLACE :

Boulangerie Le Soleil Levain : 04 75 28 85 04

Pains, fougasses, pizza et viennoiseries

Auberge Bistrot de Pays : 04 75 27 13 95

Repas terroir «agneau et petit épeautre»

Comité des fêtes : 04 75 27 51 41

Assiette porcs Ventoux / pâtes au pistou

Les Aventurières du Goût : 04 75 28 86 77

Cuisine sauvage et gourmande

Également à Brantes (le Bistrot de Pays et la Poterne)

Vaste espace pique-nique disponible



Des randonnées à pied au départ du village (gratuit)

« Sur les traces des animaux »

Départs 10h et 14h/ Durée 2h/ Niveau : facile

Traces de pattes, écorces grignotées, terre retournée... à la manière des trappeurs et de certains chasseurs, vous traquerez les traces laissées par les animaux.

Réservation : Daniel Villanova, accompagnateur en montagne de « Passion Nature »

06 83 89 23 96

« Flore et charbonnières »

Départ 10h/ Durée 2h/ Niveau : facile

Vous partirez à la rencontre des charbonnières reconstituées, de la flore exceptionnelle et de ses usages cosmétiques.

Réservation : Jean-Baptiste Carmelle, accompagnateur en montagne
06 43 60 96 78

« La vie au fil de l'eau »

Départ 14h/ Durée 2h/ Niveau : facile

Vous partirez à la découverte des invertébrés aquatiques, de la faune et la flore de la rivière « Toulourenc » en compagnie de François Pierrard, animateur du site Natura 2000.

Réservation : Thomas Pin, accompagnateur en montagne de « Passion Nature »
06 83 89 23 96

Le Toulourenc à bicyclette électrique !

Avec un vélo à assistance électrique, une nouvelle façon de découvrir la vallée du Toulourenc! Suivez votre guide accompagnateur (G.Picard ou B.Igoulen) sur des petites routes secrètes de la vallée.

Départs à 10h (2 groupes de 6 personnes)

Départs à 14h30 (2 groupes de 6 personnes)

Participation forfaitaire de 3 € par cycliste.

Inscriptions au 06 07 47 28 41

ou au 04 90 64 09 32 (nombre de places limité)



Visite de la chèvrerie des Cavalets

Ferme des Cavalets - MONIEUX

Mercredi 30 septembre - 14h à 17h

Léanne et Guillaume Vermeire vous ouvrent, pour la première fois, les portes de leur ferme laitière au cœur des Monts de Vaucluse. Découvrez comment se fabrique l'un des fromages de chèvre et de brebis bio les plus réputés du Vaucluse !

Situation : à 1km au nord du Château de Javon – RD 943 en direction de Monieux et St Jean de Sault

Renseignements : 04 90 64 10 27

Atelier « Vin et chocolat »

Caveau Beaumont du Ventoux
LE BARROUX

Mercredi 30 septembre - 11h à 12h

Comment déguster et accorder vin et chocolat ? Pas évident... et pourtant tellement gourmand ! Que vous soyez amateur de vin ou amoureux du chocolat, nous vous invitons à vivre une expérience originale et ludique.

7 €/pers - Renseignements et inscription : 04 90 65 11 78

**contact@beaumont-ventoux.com
www.beaumont-ventoux.com**

Initiation aux vendanges

Caveau Beaumont du Ventoux
LE BARROUX

Judi 1er octobre - 9h à 14h

Devenez vigneron : vendanges à la main des raisins AOP Ventoux, acheminement des vignes à la cave, explication du processus de fabrication... Nous clôturerons cette matinée par un buffet campagnard accompagné d'une dégustation des plus belles cuvées.

15 €/pers - Renseignements et inscription : 04 90 65 11 78

**contact@beaumont-ventoux.com
www.beaumont-ventoux.com**



Rando Bistrot

SAVOILLANS Vendredi 2 octobre
9h à 17h

«Savoillans insolite ; entre art, plantes et élevage en bio» Bistrot de Pays «L'Auberge à Savoillans»



Autour du four à bois

Boulangerie - Sainte-Colombe
BEDOIN

Vendredi 2 octobre - 8h

Thierry et Chantal Maurin vous accueillent pour vous présenter la fabrication du pain artisanal. Venez passer un moment unique et mettre la main à la pâte pour repartir avec votre propre fabrication.

Gratuit – Réservation : 06 72 70 37 11
Également le vendredi 16 octobre



Repas-concert avec Agnès Ravaux & Guillaume Giraud

Bistrot de Pays «Le Bistro de Lafare»
LAFARE

Samedi 3 octobre - 19h30

Fred et Corinne Marty vous accueillent pour une soirée gourmande et musicale. Vous pourrez déguster leur menu Ventoux Saveurs (Brouillade au safran du Ventoux, Estouffade de taureau de Camargue au Muscat de Beaufort et Crème brûlée au Muscat de Beaufort de Venise) au son des voix d'Agnès Ravaux et Guillaume Giraud qui interpréteront un bouquet de chansons d'hier et d'aujourd'hui...

Un tour de chant consacré principalement à Barbara, Juliette Greco, Edith Piaf, Brel, Georges Brassens, Reggiani, Charles Aznavour, Charles Trenet...

28,50 €/pers - Renseignements et réservation : 04 90 28 19 44

Petit marché des saveurs & ateliers-cuisine

Le Mas de Cocagne - MALAUCENE

Chèvrerie de la Malautière

Les Vergers Reynard

Samedi 3 octobre - de 14h30 à 20h

Idem page 9... et aussi confection d'un épouvantail (œuvre collective).

A partir de 18h30, apéro musical et pique-nique du soir ouvert à tous.

Assiettes garnies et boissons en vente sur place.

Le Mas de Cocagne - route de Champ Long (ancienne route d'Entrechaux)

A Malaucène prendre la direction du hameau de Veau

GPS : Long 5°07'56.4 "Est/Lat 44°11'29.5" Nord

Renseignements : 06 81 43 76 62

contact@masdecocagne.fr



Balade culturelle gourmande

Office de Tourisme/la ville

CARPENTRAS - Samedi 3 octobre - 14h

Visite découverte autour des ouvrages d'art, ponctuée de haltes dégustations chez les artisans partenaires de Carpentras. Une dégustation de vin AOC Ventoux à L'Espace Terroir clôturera la visite gourmande.

6 €/pers - Renseignements et inscription : 04 90 63 00 78

ot-animation@carpentras-ventoux.com

www.carpentras-ventoux.com





Les journées automnales

Ferme de l'Oiselet - SARRIANE
Samedi 3 et dimanche 4 octobre

Des activités pour toute la famille : découverte des graines, bourse d'échange, réalisations à base de graines, concours pour enfant (un séjour sous yourte à gagner), démonstrations de sculpture sur fruits et légumes, et un marché des saveurs et senteurs (safrans, savons, cucurbitacées, confiture, vin...).

Début à 14h le samedi. Entrée gratuite
5€/pers – goûter le samedi
17€/pers (13€/enfant) - repas et goûter le dimanche

Renseignements au 04 90 65 57 57
ferme.oiselet@gmail.com



Conférence sur «le jardin sec» et visite commentée du jardin de l'Abbaye

Le jardin de l'Abbaye de Valsaintes
SIMIANE LA ROTONDE

Dimanche 4 octobre - 10h30 à 18h

Jean-Yves Meignen présente le jardin sec de l'abbaye dont les plantes vivent sans aucun arrosage. Après trois années d'observation, il nous fait partager cette expérience riche d'enseignements à l'heure où la gestion de l'eau devient une réelle préoccupation écologique.

11h : visite commentée du jardin sec
14h30 : conférence «pourquoi créer un jardin sec, la conception, le choix des végétaux...»
Un petit fascicule sera remis à chaque visiteur, il propose des informations sur la création d'un jardin sec : la préparation du sol, le choix des végétaux, les plantations et l'entretien des plantes et des ouvrages de référence.

Un rendez-vous fort utile, à ne pas manquer !

6,50 € (entrée, visite commentée et conférence)/pers

Renseignements : 04 92 75 94 19

jymeignen@gmail.com/www.valsaintes.org



Diner aux saveurs automnales du Ventoux

Restaurant La Chevalerie/Caveau
Beaumont du Ventoux - MALAUCENE
Dimanche 4 octobre - 20h

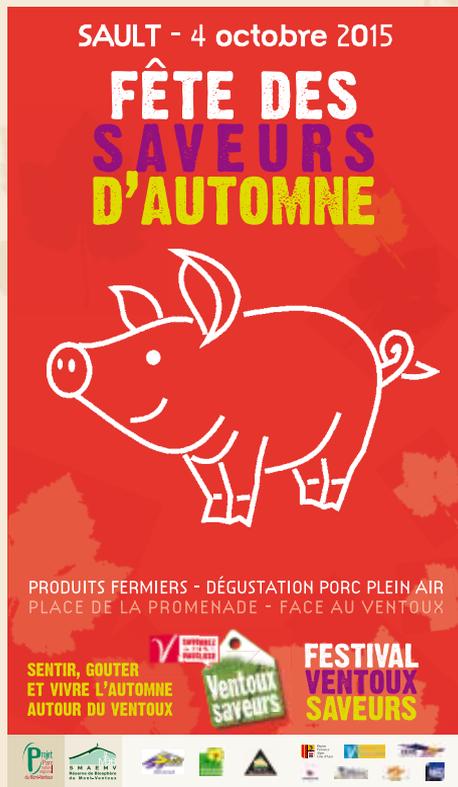
Philippe Galas, le maître des lieux, nous concocte un menu spécial saveurs automnales « entre champignon et épeautre ». Un accord mets/vin AOP de la Cave de Beaumont sera proposé et commenté pour chaque plat servi.

40 €/pers (boissons comprises)

Réservation : 04 90 65 11 19

Fête des Saveurs

Dimanche 4 Octobre
Sault



Sur le site panoramique et arboré de la Promenade, face au géant de Provence, la 9ème fête des saveurs d'automne est le moment privilégié pour comprendre, fêter et partager toute la diversité des produits du Mont Ventoux.

La fête des saveurs d'automne est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100% Ventoux. Une quarantaine de producteurs et artisans membres de la démarche collective «Ventoux Saveurs» seront au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand.

Programme :

11h30 : traditionnelle dégustation de charcuterie et caillettes proposée par le Syndicat des producteurs de porcs de plein air du Ventoux, suivie de l'apéritif offert par les viticulteurs de l'AOC Ventoux.

15h et 16h : Découverte de la nougaterie Boyer, visite commentée (durée 40 min).

Toute la journée de 9h à 18h :

- Stands de vente directe des agriculteurs et viticulteurs du massif.
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Espace enfants pour apprendre à réaliser une soupe au petit épeautre. Un régal à partager sur place.

Renseignements : Office de Tourisme Intercommunal Ventoux Sud : 04 90 64 01 21
info@saultenprovence.com - www.saultenprovence.com



Rando bistrot

Original et carrément gourmand.

Le cocktail proposé par Rando Bistrot®
est à savourer sans modération !

Rando Bistrot c'est l'alliance de 3 gourmandises :
Le plaisir de se promener à pied ou à vélo,
dans les paysages du Ventoux et des Dentelles de Montmirail au fil
des sentiers.

En balade tranquille, vous serez accompagnés par des guides ou des
accompagnateurs professionnels diplômés.

La joie de découvrir ce territoire dans le partage et la convivialité avec
ceux qui le vivent en partant à la rencontre des producteurs ou artisans
locaux qui transmettent leur passion, pour des moments de découvertes et
d'échanges.

Le régal de déguster les saveurs de ce territoire riche en produits vrais
et typiques pendant les pauses gourmandes à la table d'un Bistrot de Pays,
véritable metteur en scène de ces produits dans l'assiette.



Projet réalisé par la Fédération Nationale des Bistrots de Pays
en partenariat avec le SMAEMV
et le soutien de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



L'agence Provence Authentic

Agence de voyages
réceptive située à
Vacqueyras, Provence
Authentic fait découvrir le
Grand Sud dans toute sa
diversité ! Gastronomie,
terroir, places chargées
d'histoire, monuments
emblématiques et bien
entendu la beauté de ses
paysages sont autant de
passions que Jessica et
Elodie,
guides-conférencières,
aiment faire partager.
L'agence organise des
excursions, séjours et
visites guidées sur
mesure pour des
escapades qui vous
ressemblent.

Les participants doivent
réserver leur place au plus
tard 5 jours avant la sortie
auprès de l'agence Provence

Authentic :

Tél. : 07 88 10 03 91

contact@provence-authentic.com

www.provence-authentic.com

Agence réceptive détentrice de

l'autorisation préfectorale n°

IM084150003

Les prix de vente sont indiqués en
euro toutes taxes comprises.

- La réservation devient ferme à
réception du règlement.
- Le règlement de la prestation sera
versé directement à Provence
Authentic par chèque bancaire ou par
carte bancaire (vente à distance).
- Annulation du fait du prestataire :
en cas d'annulation pour
intempéries ou pour nombre
insuffisant d'inscriptions, les
participants seront remboursés
dans la totalité en adressant une
demande écrite à l'agence
accompagnée de leurs coordonnées
complètes et du ticket. Les
participants seront remboursés par
chèque dans un délai de 30 jours.
- Annulation du fait du participant : il
ne sera procédé à aucun
remboursement.

PROVENCE
AUTHENTIC

1 SAVOILLANS - Vendredi 2 octobre 2015

Savoillans insolite, entre art, plantes et élevage en bio

Tarif adulte :
40€
Tarif enfant :
(8 -12 ans)
25€



Après un passage à la Boulangerie au four à bois jouxtant l'Auberge, nous prendrons la route direction La Ferme de Margolive. Isabelle et Christian nous expliqueront comment le choix de l'alimentation influe sur les saveurs du lait et de leurs fromages. Ici tout se transforme en produits sains : leur célèbre tomme, cochons, œufs, yaourts aux plantes... A midi, Martine et Hubert nous accueilleront à l'Auberge pour un repas de terroir spécial Ventoux. L'après-midi, Jean Baptiste, notre guide, nous conduira sur les contreforts du Ventoux pour une randonnée digestive. Ici, une flore exceptionnelle, des charbonnières mais aussi des créations « land-art » des plasticiens du Festival Grandeur Nature qui a lieu chaque été. Fêru de botanique, Jean Baptiste nous parlera des usages cosmétiques des plantes rencontrées.

Bistrot
L'Auberge à Savoillans

Notre guide
Jean Baptiste Carmeille

Rencontre
Isabelle et Christian Doursin,

agriculteurs,
Ferme Margolive

Menu

Crespeau

Sauté d'agneau & petit épeautre

Tarte aux myrtilles

Boissons comprises dans le menu
Dégustation de « La Farigoule »,
liqueur de thym des Distilleries
et Domaines de Provence,
vin et café

Pratique

- Heure de rendez-vous : 9h
- Lieu de rendez-vous : Bistrot de Pays de Savoillans
- Nombre de kilomètres : 3 km (+6 km en voiture)
- Niveau de difficulté : facile (200 m de dénivelée)
- Heure approximative de fin : 17 h



2

CRILLON-LE-BRAVE – samedi 10 octobre 2015

Patrimoine, plantes et fromages fermiers, depuis le belvédère de Crillon-le-Brave

Tarif adulte :

40€

Tarif enfant :

(8 -12 ans)

15€



Christine nous guidera sur les chemins forestiers qui parcourent le magnifique belvédère de Crillon-le-Brave entre Comtat Venaissin, Dentelles de Montmirail et Ventoux. Nous ferons une halte à la chapelle et à l'oratoire tout proches. Intarissable en botanique, Christine évoquera aussi la flore du piémont du Ventoux, Réserve de Biosphère. De retour au Saint Romain, François et Séverine nous auront concocté un délicieux repas de terroir sur la terrasse panoramique (si le temps le permet). L'après-midi, nous nous rendrons à Modène, à la chèvrerie de Marie Hélène Enrietto, à la découverte de son élevage entouré de vignes. La bergerie est le paradis de chèvres laitières, de race alpine, qui se nourrissent de fourrages sélectionnés. L'occasion idéale de voir et de goûter des fromages fermiers de grande qualité.

Bistrot

Le Saint Romain

Votre guide

Christine Richard

Rencontre

Marie Hélène
et Thierry Enrietto,
Ferme des Marelles

Pratique

- Randonnée pédestre
- Heure de rendez-vous : 9h30
- Lieu de rendez-vous : Bistrot de Crillon-le-brave
- Nombre de kilomètres : 6 km (+3 km en voiture)
- Niveau de difficulté : facile (130 m de dénivelée)
- Heure approximative de fin : 17 h

Menu

Caillette maison

Saumon sauce chèvre accompagné
de sa purée maison

Faisselle au miel de pays

Boissons comprises dans le menu
Dégustation de « La Farigoule »,
liqueur de thym des Distilleries
et Domaines de Provence,
vin et café

3 BRANTES – samedi 17 octobre 2015

Toulourenc, vallée de reconquête agricole et culturelle



Gilles, notre guide, nous accompagnera vers le col de Fontaube à la découverte des plantes et de leurs usages dans la vie quotidienne. Il nous parlera de cette vallée aux paysages « himalayens », sa faune et sa géologie. Puis nous cheminerons jusqu'à la ferme maraichère de Pauline Brémond, qui transforme aussi en jus et confitures ses fruits gorgés de soleil. Joël, apiculteur, viendra évoquer son métier passionnant. L'heure sera venue de se retrouver à la table d'Yvanne à l'Auberge de Brantes. L'après-midi, Jessica nous emmènera à la découverte du village artiste. Passée la belle librairie associative des Editions du Toulourenc, à l'occasion d'une pause détente à la terrasse de la Poterne, nous pourrons profiter du sublime point de vue sur la face nord du Géant de Provence.

Bistrot
L'Auberge de Brantes

Notre guide
Gilles Picard,

Rencontre
Pauline Brémond,

maraichère bio
Joël Fabreguette,
apiculteur

Menu

Délice confits de légumes

Fondant d'agneau aux aubergines

Panna Cotta aux abricots

Boissons comprises dans le menu
Dégustation de « La Farigoule »,
liqueur de thym des Distilleries
et Domaines de Provence,
vin et café

Tarif
40€

Rando
bistrot

Pratique

- Randonnée pédestre
- Heure de rendez-vous : 9h
- Lieu de rendez-vous : Bistrot de Pays de Brantes
- Nombre de kilomètres : 5km
- Niveau de difficulté : facile (200 m de dénivelée)
- Heure approximative de fin : 17 h



4 LAFARE – mercredi 21 octobre 2015

A vélo électrique, entre vignes, Dentelles et Ventoux

Tarif adulte :
72€
À partir
de 12 ans

Rando
bistrot

Pratique

- Randonnée en Vélo à assistance électrique (société Daytour)
- Heure de rendez-vous : 9h30
- Lieu de rendez-vous : Bistrot de Pays de Lafare
- Nombre de kilomètres : 19
- Niveau de difficulté : moyen (325 m de dénivelée)
- Heure approximative de fin : 16h30



Après les conseils de Benoît, notre guide, pour maîtriser parfaitement notre monture, direction Malaucène. Halte à Suzette où il nous détaillera ces paysages grandioses. La Ferme du Dégoutaud est déjà en vue. L'exploitation bio de Véronique et Pierre nous ouvre ses portes pour une découverte et une dégustation de saveurs provençales: nectar d'abricot, confitures... Puis retour vers Lafare où nous attendent Fred et Corinne au Bistrot, pour prolonger l'expérience gourmande. L'après-midi, direction le Domaine de Cassan. Passée la chapelle Saint Christophe, les frères Jean-Charles et Vincent Croset nous accueillent dans leur domaine. Les coteaux des Dentelles permettent la culture d'un vignoble dont l'exposition au soleil et la nature du calcaire donnent au vin au bouquet sans pareil. Présentation du domaine puis dégustation des crus clôturent cette journée magique et conviviale.

Rando Bistrot réalisé en partenariat avec l'ADTHV



Bistrot
Le Bistrot de Lafare
Votre guide
Benoît Igoulen
Rencontre
Pierre et Véronique Marin,
agriculteurs - Ferme du Dégoutaud
Jean-Charles et
Vincent Croset, viticulteurs
Domaine
de Cassan

Menu

Terrine maison
Sauté de porc du Ventoux
Panna cotta à la confiture
du Dégoutaud

Boissons comprises dans le menu
Dégustation de « La Farigoule »,
liqueur de thym des Distilleries
et Domaines de Provence,
vin et café





Balade : Plantes à boire, plantes à manger

Office de Tourisme
MONTBRUN LES BAINS

Mercredi 7 octobre - 9h30

Ethnobotanique et traditions rurales sont au programme de cette balade découverte de la nature animée par Gilles. Le vin de nèfles, le mesclun de salades sauvages, l'infusion de farigoule, les « tartines paysannes », la liqueur d'aiguilles et pignes de pin... Venez découvrir les plantes comestibles de nos campagnes... recettes à l'appui !

8 €/pers – Renseignements et inscription :
04 75 28 82 49

ot@montbrunlesbains.com



Diner-concert au restaurant le Guintrand avec Jean-Bernard Plantevin

Restaurant le Guintrand - Sainte Colombe - BEDOIN

Vendredi 9 octobre - 19h

Les gérants de cet établissement mythique sur la route du sommet, Christine et Hervé, vous accueillent pour une soirée concert autour d'un menu aux saveurs du Ventoux. Jean-Bernard Plantevin et ses 3 musiciens accompagnateurs (accordéon, guitare, violon, clavier) vous emmèneront en vagabondage de chanson française en chanson provençale
25€/pers - Réservation : 04 90 37 10 08



Visite d'une savonnerie artisanale

L'Oustau Safr'âne - MONTEUX

Samedi 10 et dimanche 11 Octobre

10h à 12h et 16h à 18h



Créée en 2013, l'Oustau Safr'âne, éleveurs d'ânesses, safraniers et savonniers, vous proposent une visite de la savonnerie. Venez découvrir la fabrication de savons et de crèmes élaborés autour du lait frais de leurs ânesses. Accès fléché depuis le camping municipal.

Coordonnées GPS :

44. 04 28 56 N

5. 01 10 5 E

Gratuit - Renseignements et inscription :

06 83 46 35 41 ou 06 71 45 02 21

contact@oustau-safr-ane.com

Repas-concert au Bistrot de Lafare avec le duo Little Sister

Bistrot de Pays «Le Bistrot de Lafare»
LAFARE

Samedi 10 octobre – 19h30

Fred et Corinne Marty vous accueillent pour une soirée gourmande et musicale. Menu Ventoux Saveurs (Brouillade au safran du Ventoux, Estouffade de taureau de Camargue au Muscat de Beaumes et Crème brûlée au Muscat de Beaumes de Venise) au son des voix et instruments (contrebasse, guitares, banjo, harmo, percus) de Ko et Frank, du duo Little Sister qui vous invitent à partager leur amour des musiques américaines. Ils reprennent à la sauce « roots » les standards du blues, du rock et du folk, de Muddy Waters à Iggy Pop en passant par Johnny Cash ou Elvis.

28,50 €/pers - Renseignements et réservation : 04 90 28 19 44



Portes ouvertes au moulin oléicole du Comtat

Moulin du Comtat - CAROMB

Samedi 10 octobre - 14h, 15h et 16h

Partez à la découverte du moulin où cinq générations se sont succédé depuis 141 ans pour extraire l'huile d'olive. Laissez-vous guider par Jean-Noël Haut et sa fille Cécile qui vous expliqueront avec passion le cycle de pression des olives Aglandau. Moulin labellisé BIO Ecocert et AOC Huile d'Olive de Provence.

Gratuit - Renseignements : 04 90 62 42 05
moulinducomtat@free.fr/www.moulinducomtat.com



Rando Bistrot

Bistrot de Pays «Le Saint Romain»
CRILLON-LE-BRAVE

Samedi 10 octobre - Journée



Repas-concert avec Los Canitos

Bistrot de Pays «le Saint Romain»
CRILLON-LE-BRAVE

Samedi 10 octobre - 19h

Séverine et François Meauxone nous accueillent sur la terrasse de leur Bistrot de Pays autour d'un menu couleur terroir. Place ensuite au groupe Los Canitos dont le guitariste Canito est très réputé sur la scène flamenca du grand sud. Un répertoire chargé d'émotion, où alternent rythmes festifs et sensuels, est au programme de cette soirée.

25 €/pers - Renseignements et réservation : 04 90 65 34 25



Conférence : le safran, toute une histoire...

Office de Tourisme/Pascal Arvicus (saffranier) - CARPENTRAS
Samedi 10 octobre - 15h

Pascal Arvicus est saffranier à Entrechaux au pied du Mont Ventoux, il vous présentera son exploitation « l'Or rouge des 3 rivières » et son activité. Il vous racontera l'histoire du safran car avant d'être une épice, le safran a été utilisé dans de nombreux domaines tels que la teinture, la parfumerie, la magie, les enluminures des manuscrits et la médecine pour ses nombreuses propriétés. Une petite dégustation de produits safranés clôturera la rencontre.

4 €/pers – Renseignements et inscription :
Office de Tourisme - 04 90 63 00 78
ot-animation@carpentras-ventoux.com
www.carpentras-ventoux.com

Visite de la Safraneraie L'Or Rouge des 3 rivières ENTRECHAUX

Dimanche 11 octobre - 9h à 11h

Classé safran de première catégorie et cultivé de manière entièrement biologique, ce safran tient son nom du lieu où se rencontrent trois rivières : l'Ouvèze, le Toulourenc et l'Aygumarse qui surplombe la ferme. Durant la visite sur le lieu d'exploitation, le saffranier vous expliquera comment il cultive ses crocus sativus (crocus à safran), il vous parlera également de l'histoire du safran et vous participerez, si vous le désirez, à la cueillette et à l'émondage de la fleur. La visite se termine par une dégustation de thé safrané et d'une friandise au safran.

5€/pers – Inscription : 06 15 81 21 01
(places limitées)

[www.or3r.fr /contacts@or3r.fr](http://www.or3r.fr/contacts@or3r.fr)

Également le dimanche 18 octobre



Visite d'une exploitation ovine

La ferme du Plan perdu – AUREL
Dimanche 11 octobre - 11h à 16h

La ferme éducative du Plan Perdu vous ouvre ses portes. Agricultrice passionnée, Andrée Constantin et son fils Sébastien, vous feront visiter leur exploitation familiale et vous présenteront le métier d'éleveur ovin sur le plateau de Sault. Visite incluant une dégustation.

Accès fléché

Gratuit - Renseignements : 04 90 64 01 94

Champignons en Fête

Dimanche 11 octobre
SAINT-TRINIT

St-TRINIT - 11 octobre 2015

19^{ÈME} CHAMPIGNONS EN FÊTE



Repas champêtre
sous chapiteau : 18€
et 10€ (- de 12 ans)

Taboulé d'épeautre
Grillade d'agneau
Champignons
Fromage de chèvre
Dessert
Vin compris

(Le Comité des Fêtes et la Mairie de
St-Trinit déclinent toute responsabilité
en cas d'accident)

PROMENADES MYCOLOGIQUES (10h30) - MARCHÉ ARTISANAL
PRODUITS FERMIS - ANIMATIONS DE RUES
JEUX POUR ENFANTS - BUVETTES

Infos et Réservations : Mairie : 04 90 75 01 85 - DT de Sault : 04 90 64 01 21

SENTIR, GOÛTER
ET VIVRE L'AUTOMNE
AUTOUR DU VENTOUX

VENTOUX
saveurs

FESTIVAL
VENTOUX
SAVEURS



Journée automnale dédiée aux cèpes, bolets, oronges...

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille chaque automne tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre.



Promenades mycologiques gratuites à partir de 10h30 et, toute la journée :

- Exposition à la salle des fêtes regroupant plus de 100 variétés différentes de champignons ainsi que des informations générales, discussions de mycologues
- Grand marché artisanal
- Animations musicales
- Jeux pour enfants
- Promenades à poneys



Restauration :

Comité des Fêtes à partir de 12h30 :

Menu à 18 € (10 € pour les enfants de moins de 12 ans) :

- Taboulé d'épeautre
- Grillade d'agneau
- Champignons
- Fromage de chèvre
- Desserts
- Vin

Réservation (secrétariat mairie) :

04 90 75 01 85 avant le 6 octobre

www.mairie-saint-trinit.com

Le Bistrot de Saint-Trinit

Assiette bistrot avec des produits locaux
16,50 € :

- Fromage de chèvre, salade d'épeautre, omelette aux cèpes, jambon cru de Provence, salade
- Dessert

Réservation : 04 90 64 04 90





Concert polyphonie « Tant que li Siam »

Le mas de Gouredon - CAROMB
Mercredi 14 octobre - 17h30

Isabelle Chazelle du Mas de Gouredon, ferme en bio, accueille le trio «Tian que le Siam» (issu de la Bande à Koustik). Trois voix nomades au pied du Ventoux. De ce croisement naît un répertoire de chants polyphoniques fait de compositions originales sur des textes en langue d'Oc véhiculés par la mémoire orale : poèmes, recueils, récits historiques...

A 16h, avant le concert, Isabelle vous présentera sa ferme (fraise, cerise, abricot, figue, raisin) et vous fera déguster ses productions (confitures, jus de fruits).

17h30 : Concert (entrée libre) en plein air.

19h : Assiette du terroir (12€) sur réservation : 06 80 75 21 18
www.lemasdegouredon.com



Conférence «Le Ventoux des écrivains du XIVe au XXe siècle»

par Bernard Mondon

Moulin oléicole du Comtat
CAROMB

Jeudi 15 octobre - 18h à 19h

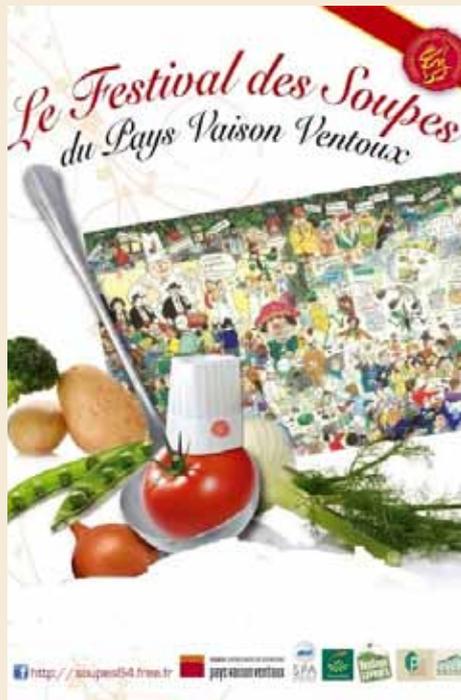
Jean Noël Haut, moulinier depuis cinq générations, accueille un vieux complice de randonnée, Bernard Mondon, pour une conférence dédiée au Ventoux des écrivains. Le coordinateur passionné des Carnets du Ventoux prépare actuellement un nouvel opus consacré aux écrivains qui ont partagé leur passion de la montagne mythique. De Pétrarque à Char, un voyage dans l'imaginaire et à travers le temps grâce à des lectures à plusieurs voix.

Gratuit - Renseignements : 04 90 62 42 05



Festival des Soupes du Pays Vaison Ventoux : Les 25 ans

Du vendredi 16 octobre au samedi 28 novembre



Pendant 1 mois, les 19 villages du Pays Vaison Ventoux participent à cette véritable culture du bouillon.

Ils accueillent, chacun à leur tour, une soirée lors de laquelle les soupes confectionnées par les habitants sont dégustées et notées.

La Grande Finale a lieu à Vaison-la-Romaine avec tous les candidats finalistes du concours des villages, les Maires et les Associations des villages, et en présence de la Vénérable Confrérie des Louchiers Voconces.

C'est un moment chaleureux où public et Jury se livrent à une joute amicale pour annoncer le Grand Gagnant de l'année. Une dégustation savoureuse à la portée de tous.



Rendez-vous à 19h30 dans les villages :

Les dégustations des soupes sont libres et gratuites.

Suivies de repas villageois à 8 € (réservation sur place).

- vendredi 16 octobre : Savoillans - vallée du Toulourenc (Ferme Saint-Agricol)
- samedi 17 octobre : Roaix (Ecoles)
- mercredi 21 octobre : Sablet (Ecoles)
- samedi 24 et dimanche 25 octobre : Vaison-la-Romaine - Rencontres Gourmandes/ Bar à soupes de la Confrérie (Espace Culturel)
- mardi 27 octobre : à Villedieu (Salle des fêtes)
- vendredi 30 octobre : Puyméras (Salle des fêtes)

- samedi 31 octobre : Crestet (Salle des fêtes)
 - mercredi 4 novembre : Rasteau (C.L.A.E.P)
 - vendredi 6 novembre : Cairanne (Salle des fêtes)
 - samedi 7 novembre : Saint-Marcellin-les-Vaison (Ecoles)
 - vendredi 13 novembre : Saint-Romain-en-Viennois (Salle des fêtes)
 - samedi 14 novembre : Séguret (Salle des fêtes)
 - mercredi 18 novembre : Mollans-sur-Ouvèze (Salle des fêtes)
 - vendredi 20 novembre : Entrechaux (Salle des fêtes)
 - samedi 21 novembre : Saint-Roman de Malegarde (Salle des fêtes)
 - mardi 24 novembre : Vaison-la-Romaine (Espace Culturel)
- Grande Finale à L'Espace Culturel - VAISON-LA-ROMAINE**
Samedi 28 novembre – 19h30
Apéritif géant offert dans les stands des 19 villages. Dégustation des 15 soupes en lice ; prix du jury et prix du public pour la soupe "Coup de cœur" de l'année. Repas-spectacle.
www.vaison-ventoux-tourisme.com



Maurice Penna conte la châtaigne de Haute Provence

Musée de la truffe - MONIEUX

Vendredi 16 octobre - 18h

Grand spécialiste de la châtaigne, et animateur de la fête de la Châtaigne de Revest-du-Bion, Maurice Penna présentera son nouvel ouvrage consacré à la mise en valeur culinaire de ce fruit emblématique du plateau d'Albion. Des dégustations agrémentées de vins AOC Ventoux suivront cette causerie conviviale.

Gratuit - Renseignements : 04 90 64 14 14

Pour se procurer le livre (126 pages – 15€+ 5€ de frais d'envoi)

Maurice Penna - «le Godefroy» 04150 Revest-du-Bion (Règlement par chèque uniquement à l'ordre de Maurice Penna)

Tel : 04 42 06 25 60 – 06 84 16 04 99 - penna.maurice@orange.fr

Soirée «Les dix vins mets» : Saveurs et vins du terroir avec Bernard Sorbier

Restaurant L'Oulo - MAZAN

Vendredi 16 octobre - 20h

Richard Bagnol, Maître restaurateur, chef disciple Escoffier, membre de l'Académie Nationale de Cuisine et son équipe dynamique vous accueillent avec Claudine Vigier, maître fromager à Carpentras, membre de la guilde des fromagers. Réunis pour une initiation œnologique, accords mets et vins...

En association avec la cave Cantepedrix et les domaines Solence, Bon Remède, Terrasses d'Eole, Grand Jacquet et Vindemio. Une invitation à un voyage gastronomique autour du Ventoux, un menu tout en couleurs sur fond musical avec Bernard Sorbier et sa guitare.

40€/pers (vin compris) - Sur réservation uniquement au 04 90 69 87 64

www.restaurant-loulo.fr

restaurant.loulo@wanadoo.fr



Rando Bistrot «Toulourenc, vallée de reconquête agricole et culturelle»

Bistrot de Pays «l'Auberge de Brantes» - BRANTES

Samedi 17 octobre - 9h à 18h





La culture du safran : visite sur exploitation

Office de Tourisme/François Pillet
(saffranier) L'Aube Safran
LE BARROUX

Samedi 17 octobre - 10h30 à 12h

Découvrez l'activité de cette épice rare et délicate que l'on appelle « l'Or rouge ». Le producteur vous expliquera de la plantation au conditionnement, sans oublier une pause dégustation.

**10 €/pers (8 €/enfant) - Renseignements :
04 90 63 00 78**

**ot-animation@carpentras-ventoux.com/
www.carpentras-ventoux.com**

Également le samedi 24 octobre.



Plein Pagnier accueille Diatocello en concert

Domaine Plein Pagnier - MAZAN
Samedi 17 octobre - 17h

Geneviève et son fils Edouard vous accueillent sur la terrasse du Domaine pour une soirée conviviale mêlant musique acoustique et vin en biodynamie.

Le duo Diatocello, c'est la rencontre d'Amélie Dénarié à l'accordéon diatonique et Mathieu Mitéran au violoncelle. Ré-appropriation d'un thème traditionnel, d'un classique du musette, ou invention heureuse, ils façonnent ensemble et à leur gré une musique qu'ils vivent et pimentent bien souvent d'improvisations providentielles.

L'occasion de découvrir le nouveau lieu de vente récemment aménagé avec goût par la plasticienne de la famille, Eve Marie.

**Entrée libre - Renseignements et
réservation : 06 76 12 99 32**

Assiette du terroir proposée sur place.



Opération brin de culture

Ventoux & Terroir

Ferme Escapade en Ventoux
VENASQUE

Samedi 17 octobre - 14h à 17h30

Randonnée gourmande autour des paysages et des produits du Ventoux avec Gérard Damian « Spécialiste du Ventoux ». Vous découvrirez toutes les productions du Ventoux ou presque !! Leur implication dans les paysages, les secrets des producteurs, et bien sûr, leurs goûts multiples.

Apéritif à la ferme avec nuit offerte en gîte.

**Repas dans un Bistrot de Pays
30 €/pers (repas au restaurant)**

Dimanche 18 octobre - 9h à 15h

En compagnie d'un œnologue, rallye 4x4 au pied du Ventoux pour une découverte des vignobles.

Initiation à la dégustation des vins et repas à la ferme.

20 €/pers

**Sur réservation : 06 24 39 46 39
ferme.lambertin@wanadoo.fr**

3ème édition Saint-Didier Gourmand

Samedi 17 et dimanche 18
octobre - SAINT-DIDIER
Salle polyvalente

Le samedi : 14h - 18h30

Le dimanche : 10h - 18h30



Le week-end des 17 et 18 octobre, le village de Saint Didier organise dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, avec le concours des Disciples Escoffier, la 3ème édition de « Saint Didier Gourmand » dédiée à la gastronomie et à l'art de vivre autour des produits du terroir.

Comme lors des précédentes éditions, un concours de cuisine et des ateliers gourmands vous seront proposés tout au long du week-end (*ouverts à tous mais réservation obligatoire en mairie ; nombre de participants limité à 15 pers).



Des artisans et producteurs exposants seront présents ; vins, fromages, nougats, miels, charcuteries et conserves, cookies et pâtisseries, huile d'olive, épeautre, confitures...tout sera à découvrir, tout sera à déguster.

Le dimanche possibilité de restauration sur place.

Entrée libre - Renseignements :

Mairie de Saint-Didier au 04 90 66 01 39 ou Comité des fêtes - avec.saint-didier@orange.fr



Courges, Potirons et compagnie

Dimanche 18 octobre – MONTBRUN LES BAINS

Le village de Montbrun fête la courge, le potiron, la citrouille et autres cucurbitacées. Nombreuses animations et présence de producteurs prévus.

Toute la journée:

- Marché artisanal
- Vide grenier
- Atelier créatif
- Chasse aux trésors dans le village

A midi : Soupe de courge géante

16h : Goûter conté offert aux enfants

Concours:

Recettes à base de courges :

Amenez votre plat, il sera soumis au vote du public.

La plus grosse courge :

Apportez votre courge, à l'issue de la journée la plus grosse sera la gagnante.

Renseignements : 04 75 28 82 49

ot@montbrunlesbains.com/www.

montbrunlesbainsofficedutourisme.fr

COURGES POTIRONS ET CIE...

DIMANCHE 18 OCTOBRE MONTBRUN LES BAINS

Toute la journée:
 Marché artisanal
 Atelier créatif
 Vide grenier
 Chasse aux trésors
 Trac d'automne : spécial graine de courges
 16h: Goûter conté

A MIDI
 SOUPE DE COURGE GEANTE

CONCOURS:
 BICETTES A BASE DE COURGES
 LA PLUS GROSSE COURGE

OFFICE DE TOURISME DE MONTBRUN LES BAINS: 04 75 28 82 49

Atelier savon

Distillerie Aroma'plantes - SAULT

Mardi 20 octobre - 14h30 à 16h

Découvrez la saponification à froid et, accompagné du savonnier, fabriquez vous-même vos savons en utilisant les ingrédients bio de votre choix. Repartez avec un pain de savon de 500g à découper selon vos envies.

10 €/pers – Renseignements et réservation : 04 90 64 14 73

info@aromaplantes.com

www.distillerie-aromaplantes.com



Rando Bistrot

«Toulourenc, vallée de reconquête agricole et culturelle»

Bistrot de Pays

«l'Auberge de Brantes»

Samedi 17 octobre

**Rando
bistrô**



Contes gourmands à l'heure du goûter de l'Espace Terroir

Office de Tourisme/Espace Terroir
ARPENTRAS

Mercredi 21 octobre - 16h à 17h

A l'heure du goûter, Françoise Bascou vous attend pour une lecture d'album autour des goûters merveilleux qui sera suivie d'une dégustation de confitures de saison, miel de lavande et jus de fruits à L'Espace Terroir.

5 €/pers - 3 €/pers pour participant aux ateliers enfants

Renseignements et inscription : Office de Tourisme - 04 90 63 00 78

**ot-animation@carpentras-ventoux.com/
www.carpentras-ventoux.com**

Également le mercredi 28 octobre

La culture du safran : visite sur exploitation

OT Carpentras/Denis Comes (saffranier) Safran Soleil

PERNES-LES-FONTAINES

Mercredi 21 octobre - 14h à 15h30

Le safran : de la plantation au conditionnement, vous découvrirez le travail de la cueillette et l'émondage, avant une pause dégustation.

10 €/pers (8 €/enfant)

Renseignements et inscription :

Office de Tourisme - 04 90 63 00 78

ot-animation@carpentras-ventoux.com

www.carpentras-ventoux.com



Repas truffe et concert de François Berody

Restaurant Les Lavandes - MONIEUX

Samedi 24 octobre - 19h

Le chef des Lavandes, Manu Lopez, disciple d'Escoffier, vous propose un menu qui fait la notoriété des Lavandes. François Berody, musicien et chanteur apportera à ce repas à thème son talent de virtuose multi-instrumentiste (trompette, guitare). Chansons françaises et standards de jazz au programme.

36 €/pers (vin en sus)

Réservation au 04 90 64 05 08

www.restaurant-les-lavandes.fr



Les Rencontres Gourmandes

Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 octobre

Espace culturel Patrick Fabre - VAISON-LA-ROMAINE



Vendredi 23 octobre

16h à 20h : Ouverture et inauguration et soirée animée

Samedi 24 octobre

10h à 12h : Concours de cuisine ouvert à tous, organisé par le Mesclun à Séguret.

14h à 18h : Dédicace de Catherine Quevremont auteure de livres de recettes

Atelier familles à la Cuisine du Lycée

Professionnel de l'ACAF MSA - 10h à 11h30

“Purées de légumes et brandade : retrouvez les saveurs d’antah” ou “Purées de légumes et brandade : c’est facile et c’est bon”

Ateliers enfants à la Ferme des Arts 10h à 18h

• Déclinaisons sur la patate par des chefs-cuisiniers et des pâtisseries

À partir de 15h

Démonstrations culinaires sur l'Estrade de l'Espace Culturel

• « Risotto de Pomme de Terre et Dos de cabillaud en écailles de chorizo » par Ludovic Sube

• Richard Bagnol « vous met la Patate », avec Julien Bontus chef de cuisine au Moulin à Huile

21h30 : Soirée conviviale animée par le groupe Namas Pamous

Dimanche 25 octobre

Estrade de l'Espace Culturel

à partir de 10h

• Concours de cuisine ouvert aux écoles hôtelières de la région, organisé par le Mesclun à Séguret

• Ateliers cuisine et démonstrations culinaires
Dès 17h : animation musicale par Frizaplat & Djulius

Ferme des Arts (divers ateliers enfants et adultes) :

• Atelier d'écriture mené par Catherine Quevremont

• Les Mignardises « Easy Patate » par Ludovic Sube

• « Les différentes variétés de Pommes de Terre et leurs modes de cuisson » par Tony Lestienne

• « Petite touche sucrée pour mettre la patate à votre soirée » Thomas Patel, Pâtissier

Entrée libre - Restauration : sur place sans réservation

Renseignements : Mairie de Vaison-la-Romaine - 04 90 36 50 00

www.vaison-la-romaine.com



Le repos des vendanges

24 et 25 octobre
Mormoiron

Les vendanges à l'ancienne marquent la célébration de la fin de saison pour les viticulteurs, liant culture, produits de terroir et moments festifs. Le gros de la vendange est en cuve et le raisin de table se déguste lors de rassemblements conviviaux. Comme au siècle dernier, vigneronns et villageois se réuniront pour une dernière festivité qui clôturera l'agenda des fêtes de terroir 2015.

MORMOIRON
LE REPOS DES VENDANGES
24 ET 25 OCTOBRE 2015

SAMEDI 24
Atelier cuisine
Animations enfants
Démonstrations
Théâtre
Films et débats

DIMANCHE 25
Marché des artisans et des producteurs locaux
Randos-vélo
Repas du terroir
Concerts - Théâtre

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS
Organisé sous l'égide du Comité de Promotion des Produits du Terroir
Avec le soutien de :

VENTOUX SAVEURS

Ekoop biéty



Samedi 24 octobre MATIN

9h30 - Dans le village

Venez apprendre en famille à réaliser vos apéritifs provençaux (tapenade, poichichade, caviar d'aubergine...).

Atelier animé par Pascale Bondurand (MSA).

10h30 - À la Cave Terraventoux

Les huiles essentielles dans la cuisine : Conférence, atelier pratique et repas (option)
Atelier animé par Algovital et prolongé par une dégustation de vins.

Suivi d'un repas aux huiles essentielles au restaurant La Farigoule.

Atelier : 10 €/Repas : 25 €

Atelier + Repas : 30 €

Réservation obligatoire au 04 90 61 46 71

APRÈS-MIDI

Le collectif «cultures & culture» vous propose de nombreuses animations et ateliers au cœur du village.

Marche au profit de la lutte contre le cancer organisée par l'association «Tea for two» et l'Étoile Mormoironnaise. Le projet est soutenu par La Ligue contre le cancer.

Chasse au trésor proposée par les écoles avec la collaboration du Musée géologique et archéologique et de l'association Lire et connaître pour découvrir ou redécouvrir le patrimoine mormoironnais.

Atelier éveil des sens qui vous plongera à l'écoute de vos sens. Venez redécouvrir les saveurs oubliées et les produits de saison. Animé par Pascale (MSA) et Mireille (Aroma Ventoux)





Et aussi :

- Révélez l'artiste qui est en vous (L'atelier Rouge)
 - Découvrez les techniques du cirque (Galipette)
 - Nombreux stands de jeux organisés par l'APE (Association des Parents d'Elèves).
 - Atelier d'écriture sur le thème des souvenirs de vendanges (Artérisque - places limitées, inscription conseillée au 06 19 99 92 34).
- Pour clôturer l'après-midi un joli conte animé vous est proposé par **Martje Horard** de la ferme Terre de Cristal.

Dimanche 25 octobre

A partir de 10h

sur le site du stade et devant la Cave Terraventoux.

Nombreux stands d'artisans et de producteurs locaux, bio, créateurs, maisons d'édition...

A 10h :

Venez participer aux vendanges à l'ancienne avec vos enfants au son de l'orgue de barbarie suivies d'une explication des procédés de vinification par TerraVentoux avec exposition de vieux et nouveaux outils.

Apéritif offert.



Repas ponctué de saynètes avec **Base art compagnie.**

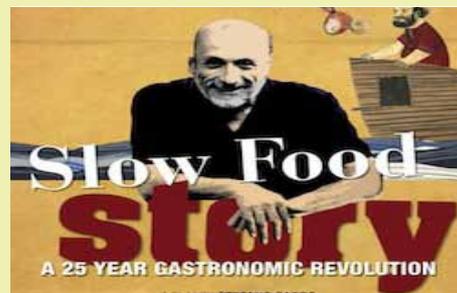
Réservation au 04 90 40 16 54

(Adultes 15 € / enfants de -12 ans 7€)

Guinguette vigneronne animée par de nombreux spectacles tout au long de l'après-midi, et tout au long de la journée, jeux, animation musicale, balades équestres, surprises... La troupe vous présentera deux tableaux vivants «**La bouillabaisse**» et «**Lou dilun au soleil**».

Cowboy Madisson vous conviera à venir partager quelques pas de danse.

le groupe «**Picnic République**» viendra vous régaler les oreilles dans une ambiance conviviale pour clôturer la soirée.



24 octobre - Soirée au Hangar Lamy

18h : Pièce de théâtre «**Au maque donalde**» par la classe de provençal du collège A. Malraux.

Apéritif offert préparé par les chefs de l'atelier de Pascale.

A 19h30 : Film «**Slow food story**» **l'histoire d'une révolution culturelle et sociale.**

Un mouvement né dans le nord de l'Italie et qui s'est développé en France et partout dans le monde. Il met en lumière l'idée d'un homme, Carlo Pétrini, à l'origine de cette révolution qui prône la bonne bouffe et le respect des producteurs

Film suivi d'un débat en présence de Jacqueline Eyraud, animatrice du Convivium Vaucluse de Slow Food et Ventoux Saveurs. Soirée organisée avec l'association Lamy Cinoche.

Réservation au 06 44 90 03 08

(5 € la soirée / 3 € -12 ans / gratuit -6 ans)



Dimanche 25 octobre

Randos vélo entre ocres et limon avec Destination Ventoux & Terrabike

Votre parcours : Mormoiron, Blauvac, Villes sur Auzon, Flassan, Sainte Colombe, Bédoin, Crillon le Brave, St Pierre de Vassols et Mormoiron (environ 50 km).

Avec votre propre VTC (vélo tout chemin) : Parcours sportif avec quelques jolis dénivelés.

25 €/pers (déjeuner au restaurant Le Guin-trand à Sainte-Colombe inclus)

En VAE (vélo à assistance électrique) : à un tarif particulièrement avantageux, enfourchez un VAE et suivez le guide accompagnateur. Grâce à l'assistance électrique, profitez du paysage et pédalez sans peine sur les petites routes.

35 €/pers (déjeuner au restaurant Le Guin-trand à Sainte-Colombe et location du VAE inclus).

Rendez-vous dès 9h devant la Cave TerraVentoux pour un café/croissant. Retour vers 16h30.

S'inscrire impérativement avant le 22 octobre auprès de l'association Destination Ventoux : 06 75 44 13 04 ou auprès de Terra-Bike : 06 17 83 26 63

Expositions :

L'association 123 expose «Doit-on les suivre au pas !!!»

Jean-Éric Turquin, «le peintre du Mont Ventoux» à découvrir sur les cimaises de la cave TerraVentoux.

Contact :

06 44 90 03 08

contact@lereposdesvendanges.com

www.lereposdesvendanges.com

Comité de promotion des produits du terroir
221 Route de Flassan - 84570 Mormoiron



Durant tout le Festival

Des repas Ventoux dans les structures de restauration collective !

Les cuisiniers des crèches, écoles, centres de loisirs, collèges, lycées, Logis des jeunes, établissements médicosociaux poursuivent leur mobilisation pour une alimentation bonne, saine et juste !

Dans le prolongement du projet «Tous consommateurs aliment' terre», avant tout piloté par l'association Granjo d'Escolo, plus de 10 000 enfants, adolescents et résidents vont pouvoir apprécier les produits de saison du territoire au travers des menus saveurs du Ventoux : raisins, pommes, courges, potimarron, porc et agneau, petit épeautre, derniers fruits et légumes d'été, fromages de chèvres, jus de fruits, pois chiches et lentilles.

Fête de la Châtaigne 16ème édition

Dimanche 25 octobre
REVEST DU BION



Dimanche 25 Octobre 2015

Revest du Bion

16ème Fête de la Châtaigne 16ème Edition

LES TEMPS FORTS :
Randonnée « Connaissance de la forêt »
Cueillette dans la châtaigneraie (PAYANT)
Messe animée
Défilé des confréries
Repas-champêtre
(SUR RÉSERVATION)

TOUTE LA JOURNÉE
Marché des produits du terroir
Châtaignes grillées, Jus de pomme pressé
Dégustations et animations

PARKING GRATUIT

Informations / Réservations :
Fête de la châtaigne - 09.52.70.15.88
Office de tourisme de SAULT : 04.90.64.01.21
www.fetedelachataigne.com / www.revestdubion.fr/cdf.rdb@free.fr

Revest du Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir. Un plaisir sans cesse renouvelé, puisque c'est plus de 10 000 visiteurs qui se retrouvent chaque année, pour ramasser les châtaignes dans les vergers, et déguster des centaines de cornets de châtaignes grillées. Sans compter ceux qui préfèrent les consommer sous d'autres formes de préparation : Gâteaux, pains, confitures, boissons ...

La fête de la châtaigne, c'est aussi l'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour écouter, déguster et profiter des fabuleux paysages d'automne. Dès 10h début de la cueillette dans la châtaigneraie (navette gratuite), randonnées "connaissance de la forêt".

- Messe et concert à l'église par la chorale "Sarabande".
- Défilé des confréries.
- Animation par "les cors des Alpes".
- Possibilité de repas : Réservation au 09 52 70 15 88
- Buvette et restauration rapide.

Nouveauté pour cette année : RDV le lundi 10 novembre à partir de 19h à la salle du temps libre de Revest du Bion pour une soirée "concours de la meilleure soupe à la châtaigne".

Association pour la valorisation de la Châtaigne – Mairie de Revest du Bion
Renseignements : 09 52 70 15 88 - 06 62 52 10 44
cdf.rdb@free.fr / www.fetedelachataigne.com





DES MENUS VENTOUX SAVEURS DANS

Des chefs qui font la part belle aux productions locales de qualité

Le Relais du Mont Ventoux (Jean-Noël Leuck) – 04 90 64 00 62 - 84390 AUREL

La Fourchette du Ventoux (Nicole Montziols) - 04 90 28 97 86 – 84340 BEAUMONT-DU-VENTOUX

L'Esprit Jardin (Laurent Archias) – 04 90 65 92 92 - 84410 BEDOIN

La Calade (Campillo) – 04 90 63 01 94 – 84570 BLAUVAC

Bistrot 40k - Hôtel Crillon Le Brave (Jérôme Blanchet) – 04 90 65 61 61 - 84410 CRILLON-LE-BRAVE

L'Ancienne Poste (Jean-Jacques Houdy) – 04 90 46 09 84 – 84340 ENTRECHAUX

Auberge du Beaucet (Clément Bazin) – 04 90 66 10 82 - 84210 LE BEAUCET

La Chevalerie (Philippe Galas) - 04 90 65 11 19 – 84340 MALAUCENE

L'Ardoise (Clément Bazin) – 04 90 61 78 30 - 84380 MAZAN



Gagnez des repas pour 2 personnes dans l'un des restaurants partenaires, en écoutant France Bleu Vaucluse, radio partenaire.



LES RESTAURANTS PARTENAIRES

provenant de l'Espace Ventoux.

L'Oulo (Richard Bagnol/Frédéric Maillaud) – 04 90 69 87 64 - 84380 MAZAN

Restaurant A Ventoux (Dominique Peters) - 04 90 66 27 64 - 84380 MAZAN

Les Lavandes (Manu Lopez/Alain Gabert) – 04 90 64 05 08 - 84290 MONIEUX

La Farigoule (Gaël Garrone) – 04 90 40 16 54 - 84570 MORMOIRON

Ferme Auberge La Maguette (Magali Jobez Malavard) - 04 90 64 02 60 – 84390 ST-JEAN DE SAULT

Bistrot de Saint-Trinit (Cédric Augier) – 04 90 64 04 90 - 84390 SAINT-TRINIT

Le Moulin à huile (Richard Bagnol/julien Bontus) – 04 90 36 04 56 – 84110 VAISON-LA-ROMAINE

Ferme Auberge Lou Couguiéu (Frédéric Rouet) – 04 90 61 74 88 - 84570 VILLES-SUR-AUZON

La Nesque (Gilles Brétilard) - 04 90 61 82 10 – 84570 VILLES-SUR-AUZON

Les P'tits Bonheurs (Emmanuel Rys) - 04 90 61 87 70 – 84570 VILLES-SUR-AUZON

Et aussi...

Exposition photographique

« Vincent, un regard »

Du 1er au 11 octobre

Salle des Pénitents noirs - MONTEUX

Les amis du photographe Vincent Motte, disparu trop tôt, lui rendent hommage autour d'une exposition rétrospective de son œuvre. Paysages comtadins, terrasses de culture et surtout jardins de Provence et d'ailleurs qui furent ses sujets de prédilection révèlent toute la justesse et la sensibilité de son regard.



1er salon inter-régional des santonniers

Samedi 17 et dimanche 18 octobre

10h à 18h

SAULT - salle polyvalente

Une vingtaine de santonniers présentent leur création.

Un avant-goût des fêtes calendales.



Afterwork : accords vin et safran

Jeudi 29 octobre

18h30 à 20h

Office de Tourisme/Espace Terroir

CARPENTRAS

7 €/pers – Renseignements : 04 90 63 00 78

Les Soirées d'Automne de la COVE

Du 5 au 21 novembre

Des concerts les vendredis et samedis soirs
CARPENTRAS / BEAUMES-DE-VENISE /
CAROMB / MAZAN / SAINT-DIDIER / BEDOIN /
VACQUEYRAS / LORLIOL-DU-COMTAT

Sanseverino / Les Têtes de Linettes / Black or
White / The Gladiators feat. Droop Lion / Groo-
vators / Conquering Sound / Dupain / Grandes
Mothers / Renat Sette e Elva Lutza / Toulouse
con Tour / Tant Que Li Siam / Pasteur Guy /
Kasaska / Lonely Longhorn

Et aussi, des projections de films à caractère
musical au Cinéma Le Rivoli les jeudis, et des
concerts adaptés au jeune public les
dimanches en début d'après-midi.

Programme complet sur www.soireesdautomne.com

Brantes dans les étoiles

Lundi 28, mardi 29

et mercredi 30 décembre - BRANTES

Illuminations de Noël, dégustations, ateliers
d'art et vin chaud.



NETTOYONS LE VENTOUX !

Samedi 26 septembre - 9h

Rendez-vous : BEDOIN - Plaine des Ermitants

Fort de votre mobilisation grandissante au fil des ans, l'association Fan de Lune, le SMAEMV/Réserve de Biosphère du Mont Ventoux, l'Office National des Forêts, la ville de Bédoin et toutes les entreprises partenaires vous invitent à passer ensemble une nouvelle journée à arpenter fossés, chaussées, aires de pique-nique, combes et crêtes, pour redonner au Géant de Provence ses lettres de noblesse.

Aussi, pour cette huitième édition d'action collective, nous vous donnons une nouvelle fois rendez-vous.

Inscription obligatoire :

En ligne de préférence, via le site internet : www.smaemv.n2000.fr

Coordinateur : Baptiste Montésinos
baptiste.montesinos@smaemv.fr

04 90 63 22 74

Samedi 26 septembre 2015

Nettoyons le Ventoux!

8^{ème} édition

Rendez-vous à 9h
Bédoin, plaine des Ermitants

400m à gauche après le Chalet Reynard, en direction du sommet

Inscriptions obligatoires au :
04 90 63 22 74 ou www.smaemv.n2000.fr

COOPÉRATIVE RENDEZ-VOUS 2014 Z.A.P.F. P



L'Espace terroir Ventoux Saveurs Office de Tourisme de Carpentras

Au cœur de l'Office de Tourisme de Carpentras, l'Espace terroir est un lieu de découverte des produits du terroir et savoir-faire autour du Ventoux sous le label « Ventoux Saveurs ». Toute l'année, ce point de vente multifonctionnel propose des animations terroir (rencontre avec les producteurs, accords mets et vins, dégustations). Vous y trouverez également une exposition permanente sur les produits du Ventoux, leur histoire, leur culture, le savoir-faire des hommes et des femmes qui les produisent.

Horaires d'ouverture - Septembre :

Mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h-18h

Octobre, novembre, décembre :

Mardi, mercredi, jeudi : 14h-18h

Vendredi, samedi : 10h-12h30 et 14h-18h

Dimanche en décembre : 14h-18h

www.ventoux-terroir.com

et www.carpentras-ventoux.com

Directeur de la Publication : Alain Gabert – Coordination événement/SMAEMV : Vincent Thomann et Evelyne Chantier (communication@smaemv.fr) – Photographies : V. Thomann - P. Marilly/CCEPG/licence Creative Commons (p. 39-41) Création graphique : De-Sign – Impression sur papier FSC : De Rudder – Septembre 2015

Manifestation bénéficiant du soutien financier de :



Remerciements à tous nos partenaires



VMV Vignerons du Mont Ventoux



Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont Ventoux
830 Avenue du Mont Ventoux - 84200 Carpentras - communication@smaemv.fr
Tél : 04 90 63 22 74 / Fax : 04 90 67 09 07