

# FESTIVAL

# VENTOUX

# SAVEURS

2016 9<sup>e</sup> EDITION

16 septembre → 30 octobre



PERNO LI FONT  
PERNES LES FONTAINES

# 10<sup>e</sup> FÊTE DU PATRIMOINE

16, 17 & 18 SEPTEMBRE 2016



RENS.: 04 90 61 31 04  
WWW.PERNESLESFONTAINES.FR



Au coeur de la Provence  
Achat responsable de proximité !

Accélérateur de développement  
des créateurs de Vaucluse

Site de vente en ligne  
[www.consommezlevaucluse.fr](http://www.consommezlevaucluse.fr)

Plus qu'un site de vente en ligne, c'est un accélérateur de croissance :

- pour les créateurs vauclusiens ➡ démarrage de l'activité,
- Une aide au développement ➡ économique et commerciale,
- Une meilleure visibilité ➡ participation à des événements, salons...



**Alain GABERT** - *Président du Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux, Maire de Monieux*

Pour sa 9<sup>e</sup> édition, le **Festival Ventoux Saveurs** entre dans le temps de la maturité ! Avec cette année encore six semaines d'animations entre villes et villages, notre territoire construit pas à pas son chemin vers un Parc Naturel Régional. Un long et beau processus qui nous incite à expérimenter dans le domaine du développement économique, de l'agriculture, des espaces naturels, des paysages et du tourisme durable. Je remercie particulièrement les communes, les entreprises et les bénévoles qui se sont mobilisés pour que cette manifestation ait lieu dans un contexte général de réduction des aides publiques. Le festival Ventoux

Saveurs donne la parole aux producteurs, artisans, cuisiniers, artistes dont la culture du vrai met du sens dans nos échanges économiques. Tous les rendez-vous, ateliers, fêtes, concerts sont autant d'idées et de contacts pour consommer local et bon. En ce début d'automne partageons ensemble, habitants et visiteurs, de vraies rencontres. Le Ventoux a tant à nous donner, alors que la fête soit belle au pied du Géant !



**Christian ESTROSI** - *Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Ce 9<sup>e</sup> **Festival Ventoux Saveurs** sera cette année encore l'occasion de valoriser les productions agricoles, la qualité inimitable des produits, la palette si riche de saveurs. Mais aussi de célébrer les savoir-faire et les talents qui sont mis en œuvre, jour après jour, par les agriculteurs, les viticulteurs, les chefs cuisiniers et les artisans de Provence-Alpes-Côte D'Azur. Ces six semaines de fête des saveurs et senteurs autour du Ventoux permettent de partager et de faire connaître la richesse de notre territoire tout en renforçant les liens entre agriculture, tourisme et environnement autant d'atouts et d'enjeux de développement économique.

C'est aussi, en cela, la possibilité de mettre en valeur ce patrimoine culturel et naturel reconnu par l'UNESCO au titre de Réserve de Biosphère, de travailler ensemble à la préservation des espaces naturels, de sensibiliser le public aux atouts que constitue ce patrimoine exceptionnel. Je souhaite à tous les participants un excellent festival Ventoux Saveurs.



**Maurice CHABERT** - *Président du Conseil départemental de Vaucluse*

Quoi de plus passionnant pour un festival agri-culturel que de suivre le rythme des saisons. Ainsi pour sa 9<sup>e</sup> édition, le **Festival Ventoux Saveurs** offrira un programme diversifié autour de la gastronomie, haut en senteurs et en saveurs. Décliné sous forme notamment de spectacles, de marchés, de foires, d'ateliers, de conférences, d'expositions, ce festival se déroulera au gré du calendrier des productions agricoles locales - vendanges, champignons, châtaignes... - avec également des rendez-vous aussi insolites que séduisants tels que les « Afterwork » autour du miel, les « Rando bistrot pédestres » au pays de l'agneau ou encore les « Aper truffes ». Valoriser les filières agricoles de notre terroir, promouvoir l'image touristique des produits du Ventoux, et plus largement

soutenir les agriculteurs, les viticulteurs, les artisans, les Chefs cuisiniers et les artistes locaux, permet de mettre en valeur nos talents, la richesse de notre patrimoine et de renforcer l'identité de notre territoire. En ce début d'automne, ces rencontres gastronomiques festives entre habitants, professionnels, producteurs et visiteurs constituent une formidable occasion d'encourager le développement économique, agricole et touristique autour du Mont Ventoux. Nous devons plus que jamais préserver ce patrimoine classé « Réserve de Biosphère » par l'Unesco, et dont nous sommes si fiers, de sorte que les activités humaines se développent durablement et en harmonie avec la nature. Je suis persuadé que ce Festival rencontrera, comme de coutume, un fort succès, et je souhaite à tous les participants de savoureuses découvertes au pied de notre Géant de Provence.

## Spectacle de Bernard Sorbier

### «Des mots dans le vin»

Maison des vins – CARPENTRAS



**Vendredi 16 septembre – 20h30**

Puisque «Grâce au vin la vie devient buvable» et que «La vie n'a un sens que si les sens sont en vie», il faut aller voir Bernard Sorbier jongler avec les mots et les verres. Pendant son heure de spectacle, il se justifiera également en ajoutant que «Verser du vin à une femme c'est lui servir un bouquet» ou

encore que «le vin est le sang de Dieu purifiant le mauvais sang de l'homme»... L'auteur-comédien a joué, chanté, distillé son désormais incontournable texte «Des mots dans mon vin» plus de 300 fois aux quatre coins de France et c'est avec grand plaisir que nous ouvrons ce Festival en sa compagnie et celles d'une sélection de vins de l'AOC Ventoux !

*Gratuit – Renseignements : [promotion@aoc-ventoux.com](mailto:promotion@aoc-ventoux.com)*

## Atelier initiation à la dégustation

### avec Chloé Vieubled, œnologue

Office de Tourisme/ Espace Terroir – CARPENTRAS

**Samedi 17 septembre – 10h30 à 12h30**

Pour néophytes, amateurs et curieux ! Rentrez dans l'univers du vin et de la dégustation à travers l'expérience sensorielle : vue, odorat, goût et toucher. Explorez les saveurs et les arômes, découvrez la terminologie appliquée au vin pour mieux formuler et partager autour de celui-ci. Apprenez à mieux connaître vos goûts et à juger de l'équilibre d'un vin en dégustant 4 spécimens - bio - de l'AOC Ventoux.

*30 €/pers.*

*Inscription obligatoire*

*OT Carpentras :*

*04 90 63 00 78 ou*

*[tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com)*

*Également samedi 1<sup>er</sup> octobre*



## Forum : «Manger bio et local dans les cantines ? Oui c'est possible !»

Logis des Jeunes du Comtat – CARPENTRAS

**Samedi 17 septembre – 15h à 22h**

Organisé par Biocoop L'Auzonne en partenariat avec Bio de PACA et Agribio84 - **15h** - 1<sup>re</sup> table ronde : «Côté jardin : qu'est-ce qui marche ? Qu'est-ce qui coince ?» - **16h30** : Théâtre forum avec la Cie Euphorum - **18h** - 2<sup>e</sup> table ronde : «Côté cuisine : qu'est-ce qui marche ? Qu'est-ce qui coince ?» - **15h - 19h30** : Marché des fournisseurs - **20h** : Repas «Bio et Local !» (*7 €/pers*) au restaurant du Logis des jeunes. *Inscription et Réservation : [Biocoop L'Auzonne](mailto:Biocoop L'Auzonne) - 04 90 60 20 10 - [www.biocoopcarpentras.com](http://www.biocoopcarpentras.com)*

## Atelier balade et cuisine « Cuisinons la nature »

### Les Aventurières du goût

#### BRANTES

**Samedi 17 septembre**

Balade et cueillette dans la nature, à la recherche des fleurs et plantes sauvages comestibles, au cœur du vieux village de Brantes, une découverte sensorielle proposée par Les Aventurières du Goût !

Atelier cuisine, où vous apprendrez à transformer votre cueillette en mets sains et vivants, les associer aux légumes de saison et épices. Dégustation des préparations gourmandes que vous aurez confectionnées, riches de saveurs nouvelles et naturelles.

*Également le jeudi 22 septembre, et tous les samedis à 10h et les jeudis à 16h - jusqu'à fin octobre - durée 4h - 40 €/pers (demi-tarif - 12 ans)*

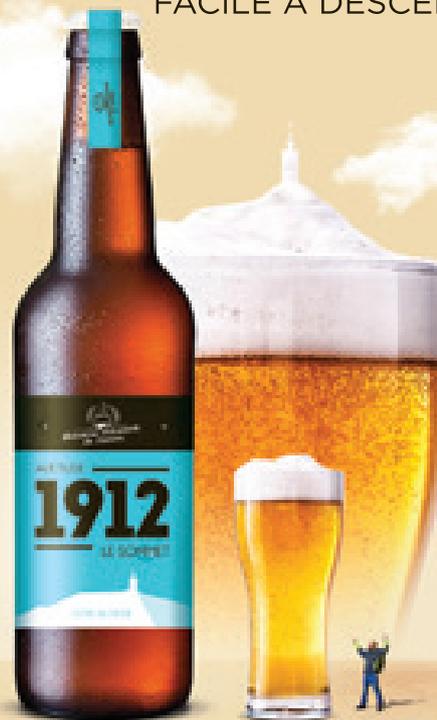
*Inscription obligatoire : 06 61 71 46 66*

*ou [dilo@lesaventurieresdugout.com](mailto:dilo@lesaventurieresdugout.com)*



# JUST DRINK IT

DIFFICILE À MONTER,  
FACILE À DESCENDRE.



[WWWBRASSERIE-VENTOUX.COM](http://WWWBRASSERIE-VENTOUX.COM)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

2016 FESTIVAL VENTOUX SAVEURS



## Rando Vélo «Le repos des lavandes»

**Destination Ventoux – Plateau de Sault (50 km env.)**

**Dimanche 18 septembre – 9h30 à 16h30**

Randonnée accompagnée à VTC au départ de Sault (Albion Cycles - route de St Trinit) : 9h30

Repas de midi au Bistrot de Pays de St-Trinit. Retour à Sault vers 16h30. Possibilité de louer des vélos VTC chez Albion Cycles (réservation et règlement sur place).

*25 €/pers (repas compris - hors location de vélo)*

*Inscription obligatoire avant le 15 septembre : 06 75 44 13 04 ou [dfdint@free.fr](mailto:dfdint@free.fr)*

*[www.destination-ventoux.com](http://www.destination-ventoux.com)*

## 8<sup>e</sup> FÊTE DU RAISIN MUSCAT DES TERRASSES

**Dimanche 18 septembre – VILLES-SUR-AUZON**

De 9h à 17h

- Marché des Producteurs (*avec de nombreux produits du terroir*)
- Foulage et pressurage du raisin avec dégustation du jus de raisin

11h30

Apéritif offert par le Comité des Fêtes ainsi que les vignerons de TerraVentoux

Nombreuses animations pour les enfants

- Manège en bois
- Stand de maquillage
- Jeux Jubil (jeux en bois)

Tout au long de la journée

Animation musicale par la Pena Los Caballeros ■ Vide Grenier sur la place du 8 Mai

Balade en calèche avec le Poney Rouge (payant)

**Accès : sur le cours et place de la Mairie, entrée et parkings gratuits - Restauration : buvette, point chaud et plusieurs restaurants à proximité**

**Renseignements :** OTI Ventoux Sud Villes-sur-Auzon : 04 90 40 49 82 ou

[villes-sur-auzon@ventoux-sud.com](mailto:villes-sur-auzon@ventoux-sud.com) - [www.villes-sur-auzon.fr](http://www.villes-sur-auzon.fr) - [www.ventoux-sud.com](http://www.ventoux-sud.com)



## Atelier cosmétique aux huiles essentielles

**Eveil Nature – MORMOIRON** (Centre de formation locaux Algovital)

**Mardi 20 septembre - 9h30 à 10h30**

Vous confectionnerez une crème de jour visage personnalisée



aux huiles végétales et huiles essentielles biologiques. Un petit support vous permettra de reproduire cette recette à la maison. Cet atelier est ludique et instructif

et concerne tous les publics de 10 à 77 ans...

*12 €/pers – Inscription : 06 20 82 19 60 ou [veil.nature@yahoo.fr](mailto:veil.nature@yahoo.fr)*

*Également le 27 septembre et les autres mardis jusqu'à la fin octobre*

*[www.veilnature.net](http://www.veilnature.net)*

## La fabrication du berlingot

**OT/Confiserie du Mont Ventoux – CARPENTRAS**

**Mercredi 21 septembre - 10h à 11h**

La confiserie du Mont Ventoux dévoile son savoir-faire à tous les gourmands petits et grands. Découvrez les méthodes traditionnelles de fabrication des spécialités sucrées qui font la réputation de Carpentras.

*Gratuit - Inscription obligatoire OT Carpentras : 04 90 63 00 78 ou*

*[tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com)*

*Également les samedis 24 septembre, 22 et 29 octobre et le mercredi 26 octobre.*



## «Afterwork» : Autour des amandes, miel et fromage de chèvre

**Office de Tourisme/ Espace Terroir – CARPENTRAS**

**Jeudi 22 septembre - 18h30 à 20h**



Le rendez-vous incontournable autour des vins et des mets locaux raffinés, où les amateurs et passionnés se retrouvent pour des moments de convivialité. Au cours de chaque atelier des vins de l'AOP Ventoux et d'autres productions locales sont présentés et dégustés. La chef Camille Stabholz (Restaurant Camille à Carpentras) et le Domaine Clos de T (Le Barroux) sont les intervenants de cet afterwork spécial Festival.

*7 €/pers – Inscription obligatoire OT Carpentras : 04 90 63 00 78 ou [tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com)*



fête de la GASTRONOMIE  
23 24 25 septembre 2016

## Menu spécial «Fête de la gastronomie»

**Bistrot de Pays – SAVOILLANS (Toulourenc)**

**Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 septembre**

Martine Bernard mijote pour vous un menu 100% terroir dans la thématique 2016 de la Fête «Les cuisines populaires».

30 €/pers (hors vin)

Réservation : 04 75 27 13 95



## Exposition «Les champignons du Ventoux»

**Office de Tourisme – CARPENTRAS**

**Du vendredi 23 septembre au samedi 12 novembre – 10h à 18h**

Exposition de nombreuses espèces de champignons - 200 à 250 - pendant 6 semaines à l'OT de Carpentras (en partenariat avec la société Mycologique du Vaucluse). Les samedis 24 septembre et 5 novembre, et du vendredi 14 au dimanche 16 octobre « Week-end Champignons » : Présentation des champignons les plus représentatifs de la flore mycologique de Provence. Des membres de l'association seront présents pour informer les visiteurs, qui pourront apporter leur récolte en vue de détermination. *Gratuit – Renseignements OT Carpentras : 04 90 63 00 78 - tourisme@carpentras-ventoux.com*

## Sentier vigneron et dégustation

**Cave de BEAUMONT-DU-VENTOUX** (entre Le Barroux et Malaucène)

**Vendredi 23 septembre – 9h à 11h**

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. Suivie d'une initiation à la dégustation de nos vins AOP Ventoux. *6 €/pers - Renseignements et inscription : 04 90 65 11 78 ou caveau.beaumont@orange.fr*

## Fête de la gastronomie à l'Espace Terroir Ventoux Saveurs

**Office de Tourisme – CARPENTRAS**

**Samedi 24 septembre – Démonstration de 11h à 13h et de 16h à 18h**



Démonstrations culinaires autour des champignons avec des chefs cuisiniers à l'Espace Terroir. Ils commenteront et réaliseront devant nous différents plats mettant en valeur les produits de saison et du terroir. Ils nous donneront leurs petits secrets de cuisine ainsi que de précieux conseils. Petites dégustations des plats réalisés à la fin de chaque séance.

*Gratuit – Renseignements OT Carpentras : 04 90 63 00 78 ou tourisme@carpentras-ventoux.com*

Les vins de l'AOC Ventoux sont les vins de notre époque.  
 Ils tirent tout leur talent et leur vivacité gourmande des nuits  
 fraîches et de l'air pur du mont Ventoux.  
 Vins d'un terroir généreux, ils offrent le plaisir maximum des  
 vins hors sentiers battus.

[www.aoc-ventoux.com](http://www.aoc-ventoux.com)

VIVEZ EN RELIEF!  
 VENTOUX  
 AOC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



## Aper'Truffes de TerraVentoux

**TerraVentoux – MORMOIRON**

**Samedi 24 septembre – 11h à 13h**

Avec une sélection de nos meilleures cuvées pour des accords mémorables, TerraVentoux a le plaisir de s'associer avec la famille Jaumard – trufficulteurs de père en Fils – pour une dégustation où vous admirerez la magie de l'accord : Truffe & Vins. Vous découvrirez les secrets de la préparation de la truffe ainsi que les conseils de dégustation donnés par notre sommelier conseil.

*14 €/pers – Inscription au plus tard 24 h avant au 04 90 61 79 47 ou [sommelier@terraventoux.com](mailto:sommelier@terraventoux.com)*

## 3<sup>e</sup> MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

**Dimanche 25 septembre - PERNES-LES-FONTAINES**

Ce troisième Marché au miel et aux saveurs est proposé par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse. Devenu le rendez-vous apicole du département, 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. Nous dégusterons et découvrirons aussi les produits et savoir-faire du terroir, mélange de saveurs et de gourmandises (fromages, vins, huile d'olive, nougat, etc.). Restauration sur place. Lieu : Place Frédéric Mistral

Toute la journée (9h -19h), des animations gratuites seront proposées

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

**Renseignements OT de Pernes les Fontaines :** 04 90 61 31 04 ou [communication@perneslesfontaines.fr](mailto:communication@perneslesfontaines.fr) - [www.tourisme-pernes.fr](http://www.tourisme-pernes.fr)



## Conférence : L'Arc alpin, traversée des Alpes à pied du Ventoux au Triglav (Slovénie)

**SAVOILLANS (Ferme Saint Agricole)**

Sandra et Didier Lecuyer (géographe)

**Mardi 27 septembre - 18h30**

Sandra et Didier ont traversé à pied, sac au dos, l'ensemble du massif alpin à travers la France, l'Italie, la Suisse, l'Autriche et la Slovénie. Avec leurs photos, et les aquarelles lumineuses de Didier, ils vous font vivre les moments forts de ce périple et vous trans-



portent avec poésie tantôt en haute montagne, tantôt dans les alpages et les vallées, à la découverte des paysages, de la culture et de l'art de vivre des habitants de ce massif. Après cela, vous n'aurez qu'une envie : composer votre propre itinéraire de traversée des Alpes, boucler votre sac, fermer votre porte et partir à pied vers l'Est pour une randonnée au long cours. Pas besoin d'aller au bout du monde : Au pays du Ventoux commence l'aventure... Après la conférence Didier dédicacera son livre d'aquarelles (25 €/en vente sur place). Pause gourmande «sucré-salé» proposée : Une assiette préparée par les Aventurières du Goût (10 €/pers - réservation obligatoire : 06 61 71 46 66 ou [dilo@lesaventurieresdugout.com](mailto:dilo@lesaventurieresdugout.com))  
Entrée libre - Renseignements : [didier.lecuyer@dartybox.com](mailto:didier.lecuyer@dartybox.com)



## «Mazan Gourmand» Matinée autour des vins et des produits locaux

**Ville de Mazan/Cave Demazet/Disciples d'Escoffier – MAZAN** (à la cave Demazet – rte de Caromb)

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre – 9h à 14h**

La ville de Mazan vous invite à vous régaler des produits de saison et découvrir les vins de ses vignes. Au programme de cette matinée : marché de producteurs (marché du samedi matin délocalisé à Demazet), démonstrations culinaires avec les Disciples d'Escoffier, dégustation des vins des domaines : **Château la Croix des Pins, Plein Pagnier, Grand Jacquet...** et initiation à la dégustation avec une professionnelle. Exposition de vieux tracteurs, balades dans les vignes, animations pour les enfants.

**12h : Repas « d'Escoffier »** qui décline les produits de saison : raisin, courge, volaille... servi à la cave.

*Réservation du repas recommandée (20 €/pers) à la Cave Demazet : 04 90 69 41 67*

*Entrée libre - Renseignements : [www.mazan.fr](http://www.mazan.fr) et mairie de Mazan : 04 90 69 70 19*



## Journée «Portes ouvertes» et atelier brassage

**Brasserie Artisanale du Ventoux** (à la cave Demazet) – MAZAN

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre – 9h à 18h**

Atelier brassage : Nous vous proposons de nous accompagner lors d'une séance de brassage afin de faire naître une cuvée de notre bière Altitude 1912. Le brassage se déroulera sur toute la journée (durée 8 h) avec les différentes étapes du brassage, explication autour des malts d'orge, le concassage, le brassage, l'ébullition, la fermentation...

Portes ouvertes : Pour tous ceux qui voudront découvrir notre bière et nous accompagner un moment au cours de sa fabrication.

*Gratuit – Renseignements et Inscription (pour l'atelier seulement et prévoir votre pique-nique) :*

*06 83 84 30 64 ou [adz@brasserie-ventoux.com](mailto:adz@brasserie-ventoux.com)*





## Portes ouvertes au moulin oléicole du Comtat

### Moulin du Comtat – CAROMB

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre - 14h, 15h et 16h**

Partez à la découverte du moulin où cinq générations se sont succédé depuis bientôt 150 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.

### Lectures et contes au Moulin du Comtat

**18h :** Le Moulin du Comtat, 150 ans que ça dure !

Lecture de textes et poèmes, photos.

La création du Moulin, les transformations successives et la petite histoire de l'entreprise familiale au travers des aléas climatiques et des cahots de l'Histoire.

*Gratuit - Renseignements : 04 90 62 42 05 - [moulinducomtat@free.fr](mailto:moulinducomtat@free.fr)  
[www.moulinducomtat.com](http://www.moulinducomtat.com)*

## Les journées automnales «Les Graines»

### Ferme de l'Oiselet – SARRIANS

**Samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 octobre**

Des activités pour toute la famille : exposition et bourse d'échange de graines, concours (réservé aux enfants) avec de nombreuses récompenses (1<sup>er</sup> prix : un séjour sous yourte pour 4 pers). Des exposants et des producteurs de qualité seront présents : œufs bio, fromages de chèvre, miel, safran, sirops naturels et les originales figurines et bijoux en graines végétales.... Tout au long de ces deux jours : visites guidées proposées pour découvrir les trésors de la ferme avec son potager et son verger conservatoires ainsi que les animaux de la basse-cour (visite guidée : 1 €/personne donnant droit à participer à une tombola avec comme 1<sup>er</sup> lot un séjour sous yourte pour 4 personnes et des lots offerts par les exposants présents). Restauration (pâtisseries, sorbets, glaces, oreillettes...). De 14h à 18h, le samedi, et de 9h à 18h, le dimanche.

*Repas gourmand (réservation obligatoire) le dimanche midi : 5 €/adulte - 10 €/enfant) - Entrée libre - Renseignements : 04 90 65 57 57 ou [ferme.oiselet@gmail.com](mailto:ferme.oiselet@gmail.com) - [www.oiselet.com](http://www.oiselet.com)*





## Ateliers saveurs & lectures gourmandes

### Le Mas de Cocagne – MALAUCÈNE

#### Dimanche 2 octobre

Le Mas de Cocagne en Provence, maison d'hôtes et lieu d'accueil réceptif, vous ouvre ses portes tout l'après-midi.

15h30 : Bienvenue aux cyclistes, accueil autour du verre de l'amitié et visite (en partenariat avec Destination Ventoux)

16h : Atelier « partage et dégustation » autour des confitures et de la biodiversité

17h : Café-littéraire en partenariat avec la librairie l'Annexe de Malaucène. Invité (rencontre et dédicaces) : Claude Chalabreysse pour son livre « Vagabondages culinaires » (également auteur de « Voyage en Himalaya »). Suivi d'une rencontre bilingue français-anglais littéraire et gourmande, organisée par la librairie anglaise Bell de Beaumont-du-Ventoux

19h : buffet-apéritif

Et aussi en permanence : la fabrication d'un épouvantail (on peut lui apporter un vieil habit), exposition de peintures/photos de nature, ateliers divers... (précisions sur internet)

Renseignements : 04 90 65 27 52 ou [contact@masdecocagne.fr](mailto:contact@masdecocagne.fr)  
[www.masdecocagne-provence.net](http://www.masdecocagne-provence.net)

## Rando Vélo «Le repos des vergers»

### Destination Ventoux

### MALAUCÈNE et environs (35 km env.)

#### Dimanche 2 octobre – 9h30 à 17h

Randonnée accompagnée à VTC au départ de Malaucène (Provence Cycling) à 9h30. Repas de midi à Beaumont-du-Ventoux au Bistrot de pays «La Fourchette du Ventoux».

Vers 15h, étape au Mas de Cocagne pour une animation surprise. Possibilité de louer des vélos VTC chez Provence Cycling (réservation et règlement sur place).

*25 €/pers (repas compris - hors location de vélo) - Inscription obligatoire avant le 29 septembre : 06 75 44 13 04 ou [dfdint@free.fr](mailto:dfdint@free.fr)  
[www.destination-ventoux.com](http://www.destination-ventoux.com)*



Partagez le terroir  
en plein air et à table!

Rando  
bistrot



Une rando  
accompagnée



Une rencontre  
autour d'un produit  
de terroir



Un repas  
dans un Bistrot de Pays

Retrouvez tout le programme  
des Rando Bistrot sur  
[www.bistrotdepays.com](http://www.bistrotdepays.com)



Région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur  
Partenaire principal

# Original et carrément gourmand

## Saint-Trinit / Samedi 24 septembre Circuit doux comme un agneau du Ventoux

À l'aube des premières couleurs d'automne, nous irons découvrir le pays de l'agneau du plateau d'Albion et comprendre pourquoi il détiend ce goût si particulier. Au départ du Village



de Saint-Trinit nous irons fouler la terre de ce terroir exceptionnel, tant sur le plan géologique que sur la grande biodiversité qui le constitue. Entre les forêts qui commencent à sentir l'odeur du champignon et les parcelles cultivées, nous aurons plaisir à nous balader dans ce beau paysage agricole. À midi, Cédric et Fabien du Bistrot de Saint-Trinit nous accueilleront pour une halte salvatrice sous le signe de l'agneau, élevé au coeur du village. C'est d'ailleurs là, chez Michel, que nous nous rendrons ensuite pour visiter son exploitation. Il prendra plaisir à nous présenter son élevage de brebis et d'agneaux.

**Accompagnateur : Daniel Villanova de Ventoux Passion Nature.**  
**Départ 9h - Retour à 16h - Difficulté : facile, 9 km de marche**  
**30 €/pers (20 €/enfant) - Réservation : 07 88 10 03 91**

## Lafare / Dimanche 2 octobre

### Caprices de la Terre et du vin dans les Dentelles de Montmirail

Au départ du village perché de La Roque-Alric, nous emprunterons des sentiers offrant une vue spectaculaire sur les paysages viticoles et la géologie tourmentée des Dentelles de Montmirail. Parvenus au Domaine des Baies Goûts, entre plantes aromatiques, vignes et oliviers, Frédéric et Isabelle nous feront découvrir et déguster leurs vins. Prenant un peu d'altitude pour admirer le paysage, nous plongerons sur le village de Lafare pour rejoindre Fred et Corinne au Bistrot de Pays. Ils nous auront préparé un succulent menu de terroir. Le retour dans les vignes et la forêt à La Roque-Alric offrira de beaux panoramas sur le Comtat et terminera cette journée en beauté.

**Accompagnateur : Olivier Léonard**

**Départ 8h45 - Retour à 17h - Difficulté : moyen, 12,5 km de marche**

**40 € tout compris - Réservation : 07 88 10 03 91**



## Crillon-le-Brave / Samedi 8 octobre

### Botanique et vins bio du Piémont du Ventoux

Au départ du Domaine de la Rêverie, Christine nous guidera sur les chemins forestiers qui parcourent le magnifique belvédère de Crillon-le-Brave entre Comtat Venaissin, Dentelles de Montmirail et Ventoux. Intarissable en botanique, Christine évoquera aussi la flore du piémont du Ventoux, Réserve de Biosphère. Entrés dans le village de Crillon par l'arche du Château, nous rejoindrons Chloé, œnologue passionnée, pour une initiation et une dégustation des vins bio locaux au Bistrot de pays le Saint Romain. Puis nous dégusterons un délicieux repas de terroir concocté par François et Séverine, sur la terrasse panoramique, si le temps le permet. L'après-midi, nous reprendrons le chemin vers le Domaine de la Rêverie où nous enrichirons notre connaissance des vins bio locaux.

**Accompagnatrice : Christine Richard**

**Départ 8h45 - Retour à 17h - Difficulté : facile, 6 km de marche**

**54 € tout compris (adulte uniquement) - Réservation : 07 88 10 03 91**



PROVENCE  
AUTHENTIC

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](mailto:contact@provence-authentic.com)

[www.provence-authentic.com](http://www.provence-authentic.com)

Agence réceptive détentrice de l'autorisation préfectorale n° IM084150003

## Beaumont-du-Ventoux / Samedi 15 octobre

### Le safran, l'or rouge du nord Ventoux

C'est à Entrechaux, chez Pascal, que nous débutons cette journée haute en couleurs et en saveurs. Avec une vue imprenable sur la face nord du Ventoux, les bulbes commencent à fleurir et déjà les pétales violets se réveillent... Sur cette parcelle entièrement biologique, nous apprenons à cueillir les fleurs délicates, puis à en extraire leur or rouge : le précieux safran. De son origine à ses vertus, Pascal nous dira tout de cette fleur d'exception. Après une petite balade dans les vallons d'Entrechaux avec Christine, notre guide, entre botanique et patrimoine, il est temps de retrouver Grégory au Bistrot de Pays de Beaumont-du-Ventoux pour un délicieux repas à base de safran. L'après-midi, Christine nous emmènera sur les chemins, à la découverte de chapelles romanes, des carrières romaines et de plantes sauvages pour une balade digestive et insolite dans cette vallée secrète blottie au pied du géant.

**Accompagnatrice : Christine Richard**

**Départ 8h30 - Retour à 17h - Difficulté : facile, 7 km de marche**

**Tarif (à partir de 12 ans) : 50 € - Réservation : 07 88 10 03 91**

## Saint-Trinit / Samedi 22 octobre

### Saveurs d'automne sous le châtaignier

C'est l'automne, les changements de couleurs, les feuilles qui tombent, et la récolte des châtaignes est arrivée. Ensemble, nous marcherons dans cette

nature qui va s'adapter doucement au froid de l'hiver. Sur le chemin, nous chercherons à identifier les champignons qui pullulent à cette époque dans les forêts du plateau d'Albion. A midi, nous irons prendre un bon repas chez Cédric et Fabien, au Bistrot de Pays de Saint-Trinit, où la châtaigne sera à l'honneur, mélange de sucré-salé qui réveillera toutes nos papilles. Après un petit café, nous ferons quelques pas pour rencontrer le producteur qui fournit le bistrot, Michel sera notre guide pour l'après-midi, il nous fera partager sa passion de la terre et de la culture locale.

**Accompagnateur : Daniel Villanova de Ventoux Passion Nature**

**Départ 9h - Retour à 16h - Difficulté : facile, 9 km de marche**

**30€/pers (20€/enfant) - Réservation : 07 88 10 03 91**



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 à l'ordre de Provence Authentic 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.



# FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX

**Dimanche 2 octobre – SAVOILLANS**

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage pour une grande journée de fête, de création et d'échanges au cœur de la vallée du Toulourenc. Marché des produits de l'élevage de 9h30 à 18 h. Fromages fermiers, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande). Mais aussi vins bio AOC Ventoux, huile d'olive, jus de fruits, confitures et pain au feu de bois de la boulangerie de Savoillans.

## Ateliers et animations permanentes

Découvertes gustatives, senteurs (laits, fromages). Atelier de pliage des feuilles de châtaignier pour le «Banon». Fabrication de fromage de vache avec la ferme Margolive. Avec les Aventurières du Goût, suivez Jacqueline Toumissin, ethnobotaniste, pour une surprenante promenade botanique (après-midi). Présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Editions du Toulourenc, la petite Librairie de Brantes et les Carnets du Ventoux. Stand du



réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux ». Pour les enfants, de nombreuses autres animations : quizz élevage (avec de nombreux lots), promenades en poney, La Petite ferme... Restauration proposée par les acteurs locaux : Assiette des éleveurs : 06 62 25 04 68 Bistrot de Pays, l'Auberge de Savoillans : 04 75 27 13 95 Les Aventurières du Goût : 06 27 45 77 23 Buvette, gâteaux, et sandwiches (aire de pique-nique prévue sur place)

**Renseignements** : 06 64 64 40 43 et 06 62 25 04 68  
[www.toulourenc-horizons.org](http://www.toulourenc-horizons.org)



## Matinée «Vendanges» et découverte de la cave

**Cave de BEAUMONT-DU-VENTOUX** (entre Le Barroux et Malaucène)

**Vendredi 7 octobre – 9h à 14h**

Initiez-vous aux vendanges tout en profitant des superbes paysages venturois. A la fin de la matinée, vous serez invités à visiter la cave, et un déjeuner au restaurant clôturera cette étape de découverte vigneronne.

*20 €/pers - Renseignement et inscription : 04 90 65 11 78 ou [caveau.beaumont@orange.fr](mailto:caveau.beaumont@orange.fr)*



## **Autour d'André de Richaud, auteur inspiré par le Ventoux et le Comtat Venaissin**

**Association pour la sauvegarde  
du patrimoine de Caromb – CAROMB**

**Samedi 8 octobre**

Salle du Beffroi (entrée gratuite) : Toute la journée, exposition d'ouvrages et de documents sur et de André Richaud

15h, conférence sur l'auteur par Roger Colozzi

Site de la Pré Fantasti : 17h, contes à mourir de peur déclamés par deux comédiens du TRAC, et pour conclure, Apéritif-remontant 5 €/pers (enfant gratuit) – Inscription obligatoire : 06 75 44 13 04 ou [dfdint@free.fr](mailto:dfdint@free.fr)

## **Traditions paysannes : de la fourche à la fourchette**

**La Ferme du Rouret – MAZAN**

**Samedi 8 octobre - 14h à 18h**

Issu de 3 générations, la ferme du Rouret, exploitée en bio, agréée ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) vous ouvre ses portes. Au travers de la polyculture (viticulture, arboriculture, maraîchage, céréales et volailles), redécouvrez l'esprit d'une agriculture vivrière.

Tout l'après-midi : Exposition d'une collection d'outils anciens

miniatures, véritable témoignage du savoir-faire agricole et des pratiques révolues (gratuit)

- A 14h et 15h : Présentation de la ferme (gratuit)

- 16h30 : Venez partager un moment d'échanges, de discussions et de convivialité sur les traditions culinaires locales autour d'un goûter (4 €/pers : Réservation au 04 90 69 84 84) élaboré à partir des produits bio de la ferme.

[www.lafermedurouret.fr](http://www.lafermedurouret.fr)



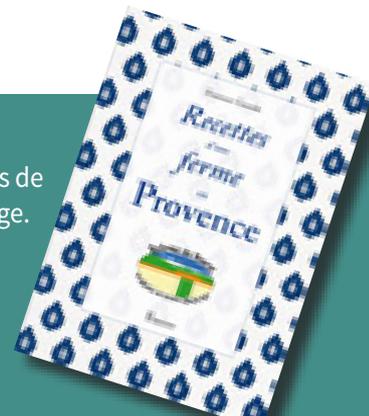
## **Recettes d'une ferme en Provence**

Les recettes qui composent ce livre sont partagées de mère en fille. En nous révélant ses recettes de famille, Florence Guende perpétue l'essence même de la cuisine française : un moment de partage.

Par sa passion et son engagement, elle fait perdurer la qualité de l'agriculture française.

Florence Guende - Préface de Jérôme Blanchet (Chef de cuisine de l'hôtel de Crillon-le-brave)

192 pages - 14 € en vente à la ferme du Rouret



## 3<sup>e</sup> SAINT-DIDIER GOURMAND

**Samedi 8 et dimanche 9 octobre – SAINT-DIDIER**

Le week-end des 8 et 9 octobre, le village de Saint-Didier organise dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, avec le concours des Disciples Escoffier, la 3<sup>e</sup> 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 - Le samedi : 14h - 18h30 - Le dimanche : 10h - 18h30**  
**Lieu : Salle polyvalente**

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

## Visite d'une savonnerie artisanale

**L'Oustau Safr'Âne – MONTEUX**

**Samedi 8 et dimanche 9 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 :** 06 83 46 35 41 ou 06 71 45 02 21  
ou [contact@oustau-safr-ane.com](mailto:contact@oustau-safr-ane.com)

# L'Oustau Safr'Âne

Vous invite à découvrir



SES  
CHAMBRES  
D'HÔTES



Son élevage  
d'Ânesses  
à MONTEUX

Sa savonnerie  
artisanale et sa gamme  
de savons et crèmes  
élaborés à partir du  
lait d'ânesses frais.

Savons ,shampoings,  
savons à barbe,  
crèmes visages et  
laits corporels



SES SAFRANIÈRES À  
MALEMORT DU COMTAT

Visites et démonstrations de fabrication tous les jours  
Réservation au 06 71 45 02 21 / 06 83 46 35 41

Oustau Safr'Âne  
Chambres d'Hôtes  
970 chemin de la Ribière

84170 MONTEUX [contact@oustau-safr-ane.com](mailto:contact@oustau-safr-ane.com) ou site et Facebook Oustau Safr'Âne



# CHAMPIGNONS EN FÊTE

**Dimanche 9 octobre – SAINT-TRINIT**

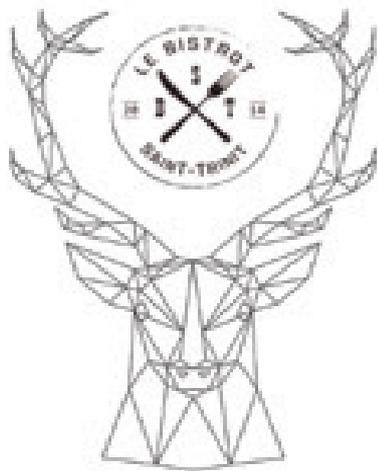
Journée automnale dédiée aux cèpes, bolets, oronges... Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille chaque automne tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre.

**Toute la journée**

Promenades mycologiques à partir de 10h (réservation obligatoire) ■ Conférences de mycologues ■ Marché artisanal, vente de produits fermiers ■ Animation musicale ■ Espace livres et dédicaces ■ Jeux pour enfants  
Buvettes et repas champêtre.

**Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village. Restauration : repas du terroir à 18 € (réservation au 04 90 75 01 85) Repas également au Bistrot de Pays : 04 90 64 04 90**

**Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85 ou [mairie.sainttrinit.84@orange.fr](mailto:mairie.sainttrinit.84@orange.fr) - [www.mairie-saint-trinit.com](http://www.mairie-saint-trinit.com)**



CUISINE TRADITIONNELLE  
PRODUITS LOCAUX  
VINS DE PAYS  
COCKTAILS DU MONDE  
SOIRÉES À THÈME

BAR RESTAURANT  
le village  
84390 SAINT-TRINIT  
Tél. 04 90 64 04 90

 Le Bistrot de Saint Trinit





## «Afterwork»

### Saveurs d'automne, accords vins et champignons

Office de Tourisme/Espace Terroir – CARPENTRAS

**Jeudi 13 octobre - 18h30 à 20h**

Le rendez-vous incontournable autour des vins et des mets locaux raffinés, où les amateurs et passionnés se retrouvent pour des moments de convivialité. Au cours de chaque atelier des vins de l'AOP Ventoux et d'autres productions locales sont présentés et dégustés. Le chef Pascal Poulain (le 6 à Table à Caromb) et le Domaine la Croix des Pins (Mazan) sont les intervenants de cet «Afterwork» automnal.

7€/pers – Inscription obligatoire OT Carpentras : 04 90 63 00 78 ou [tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com)

## FESTIVAL DES SOUPES du Pays Vaison Ventoux

*Les dégustations des soupes sont libres et gratuites.  
Suivies de repas villageois à 8 € (réservation sur place).*

**Du 14 octobre au 26 novembre – PAYS VAISON VENTOUX**

Les villages du Pays Vaison Ventoux font leur Festival des soupes ; 16 soirées vous sont proposées pour vous initier à cette véritable culture du bouillon. Les villages accueillent, chacun à leur tour, une soirée au cours de laquelle les soupes confectionnées par les habitants sont dégustées et notées.

Rendez-vous à 19h30 dans les villages

**vendredi 14 octobre** : Brantes - Vallée du Toulourenc

**samedi 15 octobre** : Roaix (écoles)

**21, 22 et 23 octobre** : Vaison-la-Romaine (Rencontres Gourmandes)

**mardi 25 octobre** : Sablet (écoles)

**jeudi 27 octobre** : Entrechaux (salle des fêtes)

**vendredi 28 octobre** : Puyméras (salle des fêtes)

**samedi 29 octobre** : Crestet (salle des fêtes)

**lundi 31 octobre** : Villedieu (salle des fêtes)

**mardi 1<sup>er</sup> novembre** : Saint-Roman de Malegarde (salle des fêtes)

**vendredi 4 novembre** : Cairanne (salle des fêtes)

**samedi 5 novembre** : Mollans-sur-Ouvèze (salle des fêtes)

**jeudi 10 novembre** : Vaison-la-Romaine (espace culturel)

**vendredi 11 novembre** : Séguret (salle des fêtes)

**samedi 12 novembre** : Saint-Marcellin-les-Vaison (écoles)

**vendredi 18 novembre** : Rasteau (C.L.A.E.P)

**samedi 19 novembre** : Saint-Romain-en-Viennois (salle des fêtes)

**Samedi 26 novembre** : Grande Finale à l'Espace Culturel de 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.

**Renseignements** : 04 90 36 02 11 ou [contact@vaison-ventoux-tourisme.com](mailto:contact@vaison-ventoux-tourisme.com) ou [soupes84.free](http://soupes84.free) - [www.vaison-ventoux-tourisme.com](http://www.vaison-ventoux-tourisme.com)



## «Week-end Champignons»

Office de Tourisme – CARPENTRAS



**Vendredi 14, samedi 15  
et dimanche 16 octobre**

Présentation des champignons les plus représentatifs de la flore mycologique de Provence. Des membres de la Société Mycologique du Vaucluse seront présents pour in-

former les visiteurs, qui pourront apporter leur récolte en vue de détermination. Le vendredi à 17h30 : Conférence « Le monde des champignons ». Vous saurez tout sur l'univers des champignons de Provence et du Ventoux : de la réglementation à la bonne pratique de cueillette, aux critères de détermination des champignons toxiques - comestibles... (Inscription obligatoire).

*Gratuit – Renseignements et Inscription OT Carpentras :  
04 90 63 00 78 - [tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com)*

## La truffe en cuisine par Michel Receveur

Musée de la Truffe du Ventoux – MONIEUX

**Vendredi 14 octobre - 18h**

Une belle causerie autour de l'expérience du chef Michel Receveur, qui nous fera partager son savoir-faire pour valoriser la truffe dans des plats issus de l'histoire locale. Formateur de talent, Maître cuisinier de France, promoteur des Disciples d'Escoffier, dont il est un des grands maîtres internationaux, Michel nous communiquera sa passion pour ce mystère de la nature au parfum si odorant. L'occasion de découvrir la nouvelle muséographie de cet espace interactif dédié au Diamant noir du Ventoux. Conférence suivie d'une dégustation accompagnée d'un verre de «Terre de Truffles» (TerraVentoux).

*Gratuit - Renseignement OT Monieux : 04 90 64 14 14 - [ot.monieux@wanadoo.fr](mailto:ot.monieux@wanadoo.fr)*

## Repas truffe et concert de François Berody

Restaurant Les Lavandes – MONIEUX

**Vendredi 14 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



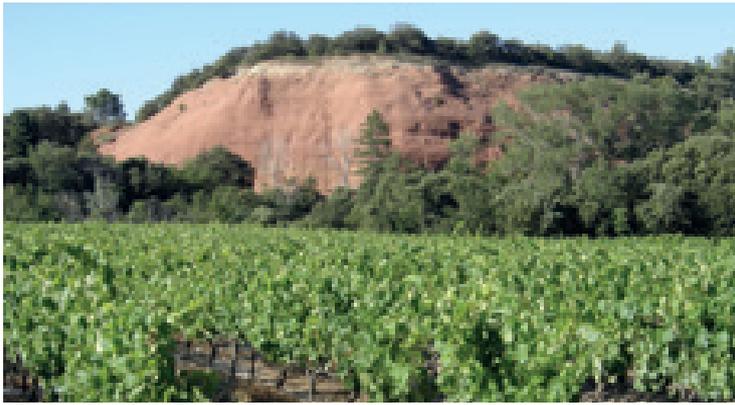
chanteur apportera à ce repas à thème son talent de virtuose multi-instrumentiste (trompette, guitare). Chansons françaises et standards de jazz au programme.

*38 €/pers (vin en sus)*

*Réservation : 04 90 64 05 08*

*[www.restaurant-les-lavandes.fr](http://www.restaurant-les-lavandes.fr)*





## Sur la route de la Truffe à vélo électrique

**TerraVentoux – au départ de VILLES-SUR-AUZON**

**Samedi 15 octobre – 9h30 à 15h30**

Balade guidée en Vélo électrique.

Le diamant parfumé, la perle noire ou encore l'impératrice souterraine ; laissez-vous guider vers le village de Bédoin pour découvrir tous les secrets de ce mystérieux trésor qu'est la Truffe du Ventoux. En passant par les vignobles de TerraVentoux, votre guide vous dévoilera tous les secrets de nos vins en vous faisant déguster nos meilleures cuvées en accord avec des bouchées truffées : 2 arrêts dégustations sont prévus. Vous reprendrez votre souffle chez un trufficulteur qui vous révélera ses mines d'or avec une visite des truffières et une dégustation de préparations truffées.

Départ à 9h30 – Retour aux alentours de 15h30

*39 €/pers – Réservation au plus tard 48h avant : 04 90 61 79 47 ou [sommelier@terraventoux.com](mailto:sommelier@terraventoux.com)*

*Également le samedi 29 octobre*

## Contes pour enfants autour du four à bois

**Fournil de Ste-Colombe/Sylvie Brun « Conteuse » – BÉDOIN**

**Samedi 15 octobre - 16h**

La petite boulangerie artisanale de Thierry et Chantal Maurin se transforme en salle de spectacle le temps d'un goûter-conté avec Sylvie Brun. La conteuse entraînera petits et plus grands sur les traces de Mirabelle, une « fille du Ventoux », à travers trois jolis contes dédiés aux saisons (à partir de 6 ans). Après le spectacle, les enfants se régaleront d'une bonne brioche fabriquée au fournil.

*5 €/pers (goûter compris) – Réservation : 06 25 73 43 37 (nombre de places limité) ou [sylvie.brun.conte@gmail.com](mailto:sylvie.brun.conte@gmail.com)*

## Dîner spectacle Sylvie Brun conte les Filles du Ventoux

**Restaurant Le Guintrand - Ste-Colombe – BÉDOIN**

**Samedi 15 octobre - 19h30**

Christine et Hervé Fournier accueillent Sylvie Brun pour son nouveau spectacle « Filles du Ventoux » autour d'un menu aux saveurs régionales. Mêlant contes traditionnels et histoires inédites, inspirées de récits et d'anecdotes recueillis au pied du géant de Provence, la conteuse vous emmène sur le chemin de vie de Mariette, traversant le Ventoux du temps passé : Une drôle de fille que cette Mariette, la verve facile et le caractère bien trempé ! Une belle plante de la « ville » de Pernes, passionnée de fleurs des champs, et que son père voudrait marier à un fontainier quand elle ne rêve que de couler des jours heureux auprès d'un homme de la terre... *25 €/pers (repas et spectacle, hors boissons)*

*Sur réservation : 04 90 37 10 08 ou [leguintrand@hotmail.com](mailto:leguintrand@hotmail.com)*



# FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

**Dimanche 16 octobre – SAULT**

La fête des saveurs d'automne est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100% Ventoux. Ce marché, dont c'est la 10<sup>e</sup> édition, fait désormais parti des rendez-vous incontournables des épcuriens. 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. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

## Programme

**11h30** : Traditionnelle dégustation de charcuterie et caillettes proposée par le Syndicat des producteurs de porc 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 – Départ de la visite : devant le magasin André Boyer)

**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

**Renseignements** : OTI Ventoux Sud : 04 90 64 01 21 ou [info@saultenprovence.com](mailto:info@saultenprovence.com) - [www.saultenprovence.com](http://www.saultenprovence.com)



## Lectures gourmandes

**Office de Tourisme / Espace Terroir – CARPENTRAS**

**Vendredi 21 octobre - 14h30 et 16h**

Se laisser raconter des petites histoires sur les gourmandises avant de retrouver ses souvenirs d'enfance et faire découvrir aux enfants les saveurs gourmandes des produits de terroir, naturels et artisanaux confectionnés par les producteurs du Ventoux : confitures, miels et jus de fruits.

*5 € avec le goûter/enfant de 4 à 10 ans. Inscription obligatoire OT Carpentras : 04 90 63 00 78 ou [tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com) – Également le vendredi 28 octobre*

# LES RENCONTRES GOURMANDES

Espace culturel Patrick Fabre de Vaison-la-Romaine

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 octobre – VAISON-LA-ROMAINE

Pour la septième année consécutive, les Rencontres Gourmandes vous proposent un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Ce sera le moment de se retrouver autour d'un bon repas composé des meilleurs produits de nos terroirs. La musique sera également très présente avec de nombreux artistes qui vont se succéder sur la scène de l'Espace culturel et dans les allées du salon, où régnera une véritable ambiance de place de village. En famille, venez à la rencontre des producteurs, artisans, et participez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs fermiers, démonstrations avec les chefs Disciples Escoffier, les restaurateurs de la Côte d'Opale, l'association des Desserts de Provence... etc. Les Jeunes agriculteurs viennent présenter leurs cuvées et proposent leurs meilleurs accords met-vin. À déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !

**Entrée libre – 2 € le verre de dégustation.**

**Horaires d'ouverture : Vendredi 21 octobre de 16h à 23h - Samedi 22 octobre de 10h à minuit - Dimanche 23 octobre de 10h à 23h**

**Restauration : sur place – sans réservation sauf pour le diner final du dimanche soir.**

**Renseignements :** [www.vaison-la-romaine.com](http://www.vaison-la-romaine.com) ou 04 90 36 50 00



## Visite de la nougaterie

**Silvain, Paysans Nougatiers – ST-DIDIER**

**Tous les mercredis à 10h15**

La famille Silvain vous propose de venir découvrir la fabrication du nougat dans un lieu très convivial. Lors de la visite, vous pourrez découvrir une saga familiale, voir la fabrication du nougat, sentir la douce odeur d'amandes grillées et de miel, et goûter une large palette de produits.

*Gratuit - Renseignement : 04 90 66 09 57.*

## Le Moulin à Huile

Restaurant

### Soirée «Dix Vins Mets»

**Samedi 5 novembre 2016 à 20 heures**

*un rendez-vous... pour le plaisir des amateurs*

Menu en accord avec les vins des Domaines :

**Château d'Hugue et Bastide Jourdan**

### Le MENU

Mise en bouche

Foie gras au panais

Lotte lardée sauce au vin rouge

L'agneau compte de Provence

Les fromages de Josiane Déal MOF

Le chocolat KaoKa à l'honneur

Prix : 45 €

les vins offerts par nos deux vignerons

1, Quai Maréchal Foch, Route de Malaucène,

84110 Vaison-la-Romaine

[www.lemoulinahuile84.fr](http://www.lemoulinahuile84.fr)

[lemoulinahuile84@orange.fr](mailto:lemoulinahuile84@orange.fr)

**Réservation au 04 90 36 04 56**

*le plaisir des sens, les valeurs de notre Provence*

# LE REPOS DES VENDANGES

**Samedi 22 et dimanche 23 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, vigneron et villageois se réuniront pour fêter la fin de ces vendanges. Les associations et acteurs du terroir du Piémont du Ventoux Sud se réunissent pour donner vie à cette 2<sup>e</sup> édition du Repos des Vendanges, moment festif qui vient conclure la récolte. A l'occasion de cette nouvelle édition nous partirons à la rencontre de nos voisins pour partager un moment de convivialité autour du thème « le Ventoux à la rencontre de la méditerranée ».

## Samedi 22

Conférence et ateliers sur la cuisine méditerranéenne. L'après-midi, le cœur du village s'ouvre aux enfants avec de nombreuses animations et ateliers proposés par les associations de la commune. Fin d'après-midi au Hangar Lamy : spectacles vivants.

## Dimanche 23

Stands de producteurs et artisans locaux tout au long de la journée. Vendanges à l'ancienne pour petits et grands. Repas Théâtral et guinguette vigneronne animée par de nombreux spectacles.

**Restauration : repas sur réservation, buvette et petite restauration.**

**Renseignements :** Comité de promotion des produits du terroir : [contact@lereposdesvendanges.com](mailto:contact@lereposdesvendanges.com) - [www.lereposdesvendanges.com](http://www.lereposdesvendanges.com)

## Rando Vélo «Le repos des vendanges»

**Destination Ventoux – Autour de Mormoiron (60 km env.)**

**Samedi 22 octobre – 9h30 à 16h30**

Cette randonnée (2 groupes distincts VTC et VAE) s'adresse aux cyclistes en bonne condition physique. Dénivelée 500 mètres environ. A vélo tout chemin (VTC) ou à assistance électrique (VAE), randonnée accompagnée et inoubliable dans les couleurs automnales : les Gorges de la Nesque via Methamis et St Hubert, retour par la route touristique des gorges. Repas de midi à Monieux



au restaurant Les Lavandes. Pour les VTC : Départ à 9h30 de la cave TerraVentoux à Mormoiron, retour vers 16h30. RDV dès 9h. Pour les VAE : Départ à 10h de la cave TerraVentoux à Villes sur Auson, retour vers 16h30. RDV dès 9h30. **25 €/pers (repas compris – hors location de vélo)** Supplément de 12 € pour la mise à disposition d'un VAE de TerraBike (le spécifier lors de l'inscription). Inscription obligatoire avant le 20 octobre : 06 75 44 13 04 ou [dfdint@free.fr](mailto:dfdint@free.fr) - [www.destination-ventoux.com](http://www.destination-ventoux.com)



**MORMOIRON 22 et 23 octobre 2016**

## LE REPOS DES VENDANGES

**SAMEDI 22**

Randos-vélo  
Atelier cuisine  
Animations enfants  
Démonstrations  
Théâtre

**DIMANCHE 23**

Marché des artisans  
et des producteurs locaux  
Vendanges à l'ancienne  
Repas théâtral  
Concerts



**FESTIVAL  
VENTOUX  
SAVEURS  
2016**



Thème du Repos des Vendanges 2016

le Ventoux  
à la rencontre de la  
méditerranée

Organisé sous l'égide du Comité  
de Promotion des Produits du Terroir



## COURGES, POTIRONS ET COMPAGNIE

**Dimanche 23 octobre – MONTBRUN-LES-BAINS**

Montbrun-les-bains met à l'honneur un produit automnal par excellence : la courge et toutes les cucurbitacées...

Un grand marché se tiendra dans la rue principale du village avec des stands de cucurbitacées mais aussi d'autres produits du terroir et de l'artisanat. Cette fête conviviale ravira petits et grands grâce à un programme d'animations variées.

**Renseignements :** OT de Montbrun-les-bains : 04 75 28 82 49  
ou [ot@montbrunlesbains.com](mailto:ot@montbrunlesbains.com) - [www.montbrunlesbains.fr](http://www.montbrunlesbains.fr)



**TerraVentoux**  
*des vins à partager*

### La signature rouge de Terra Ventoux



- La Carrière 2013
- Grand de Granaicha 2013
- Château Bonadonna 2013
- VENTOUX 2013 **GRAND VIN**
- Terres de Truffes 2013



Mes Vins reflètent la richesse des nos terroirs et le savoir-faire de nos vignerons.  
Venez déguster nos cuvées dans les cantons de ventes à Montbrun et Villefagnan - Auzou

04 80 81 79 47  
 TerraVentoux  
[www.terraventoux.fr](http://www.terraventoux.fr)



## Atelier savon

**Distillerie Aroma'plantes**

**SAULT**

**Mardi 25 octobre**

**14h30 à 16h**

Découvrez la saponification à froid : accompagné du savonnier, venez élaborer vos savons en utilisant des composants simples et naturels, des huiles essentielles et des couleurs de votre choix : les savons que vous ramènerez chez vous seront donc uniques. *12 €/pers -*

*Ren-seignements et réservation : 04 90 64 14 73*

*info@aromaplantes.com*

*www.distillerie-aromaplantes.com*

## Atelier poétique - Dégustation et Apéritif Vigneron

**Domaine Plein Pagnier - MAZAN**

**Samedi 29 octobre - 14h30**

14h30 : Atelier poétique. Une visite du domaine contée avec la découverte des diverses productions du domaine (vin, cerise, raisin Muscat, olives). Durant le parcours, Eve-Marie Marchési, plasticienne, vous propose un atelier d'art plastique qui commence dans les terres.

On récolte, on invente, on imagine, puis on crée et on repart avec une trace souvenir. *10 €/pers Animation pour parents et enfants - Réservation obligatoire.* Entre 17h et 19h : Dégustation et apéritif. Venez déguster les vins et produits au sein de ce domaine en biodynamie, dans un cadre convivial et familial, au pied du Mont Ventoux. L'apéritif comprend une assiette de produits régionaux et un verre de vin ou de jus de fruit. *15 €/assiette - Réservation obligatoire.* Tout l'après-midi, venez découvrir les produits du domaine et ceux de fermes partenaires dans l'espace terroir.

*Réservation : 06 76 12 99 32 ou pleinpagnier@gmail.com*



## FÊTE DE LA CHÂTAIGNE - 17<sup>e</sup> édition

**Dimanche 30 octobre - REVEST-DU-BION**

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 apprécier, déguster et mieux connaître la châtaigne, et profiter des fabuleux paysages d'automne.

*Possibilité de repas (réservation au 09 52 70 15 88), buvette et restauration rapide.*

*Association pour la valorisation de la Châtaigne - Mairie de Revest-du-Bion*

*Renseignements : 09 52 70 15 88 ou 06 62 52 10 44 ou cdf.rdb@free.fr - www.fetedelachataigne.com*



# DES MENUS «**VENTOUX SAVEURS**» DANS LES RESTAURANTS PARTENAIRES

*Des chefs qui font la part belle aux productions locales de qualité provenant de l'Espace Ventoux.*

- Le Relais du Mont Ventoux** (Jean-Noël Leuck) – 09 86 38 67 90 - 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 BÉDOIN
- Le Guinrand** (Hervé Fournier) – 04 90 37 10 08 - Sainte-Colombe - 84410 BÉDOIN
- La Calade** (Campillo) – 04 90 63 01 94 – 84570 BLAUVAC
- Le 6 à table** (Pascal Poulain) - 04 90 62 37 91 - 84330 CAROMB
- 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
- L'Oulo** (Frédéric Maillaud) – 04 90 69 87 64 - 84380 MAZAN
- Les Lavandes** (Manu Lopez/Alain Gabert) – 04 90 64 05 08 - 84290 MONIEUX
- L'Auberge de Savoillans** (Martine Bernard) – 04 75 71 13 95 – 84390 SAVOILLANS
- 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
- Les P'tits Bonheurs** (Emmanuel Rys) – 04 90 61 87 70 – 84570 VILLES-SUR-AUZON

*Gagnez des repas pour 2 personnes dans l'un des restaurants partenaires, en écoutant l'émission « Les Toqués » de 10h à 10h40 du 12 au 30 septembre sur France Bleu Vaucluse, radio partenaire du Festival 2016*



**ET AUSSI...**



### **Soirée «Les dix vins mets»**

**Restaurant le Moulin à Huile – VAISON-LA-ROMAINE**

**Samedi 5 novembre – 20h**

Richard Bagnol, Maître restaurateur, chef disciple Escoffier, membre de l'Académie Nationale de Cuisine et son équipe dynamique vous accueillent pour une initiation œnologique, accords mets et vins... En association avec les domaines Château d'Hugues et Bastide Jourdan qui vous présenteront leurs cuvées phares. Une invitation à un voyage gastronomique autour du Ventoux, un menu tout en couleurs.

*45 €/pers (vin compris) - Sur réservation uniquement au 04 90 36 04 56  
[www.lemoulinahuile84.fr](http://www.lemoulinahuile84.fr)*

### **Nettoyons le Ventoux !**

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre - 9h**

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 9<sup>e</sup> édition d'action collective, nous vous donnons une nouvelle fois rendez-vous à Bédoin, Plaine des Ermitants.

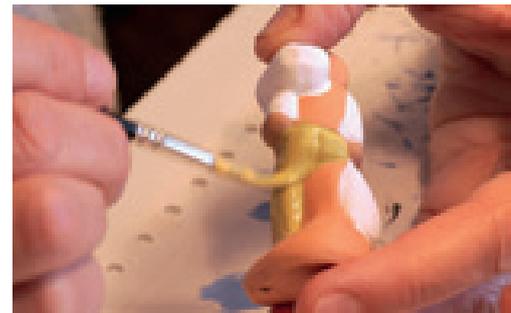
*Inscription obligatoire via le site internet : [www.smaemv.n2000.fr](http://www.smaemv.n2000.fr)  
[baptiste.montesinos@smaemv.fr](mailto:baptiste.montesinos@smaemv.fr) - 04 90 63 22 74*

### **Salon Interrégional du santon**

**Samedi 15 et dimanche 16 octobre - SAULT**

Santons de crèche en argile, santons naïfs, santons habillés, décors et accessoires de crèche, ving art artisans-créateurs de santons présentent leurs toutes dernières réalisations dans la salle des fêtes de Sault jouxtant la Gendarmerie, le samedi 15 de 10h à 19h et le dimanche 16 de 10h à 18h.

*Tombola, buvette et restauration sur place.*



Directeur de la Publication : Alain Gabert - Régie publicitaire et coordination éditoriale : Agence Vaucluse Média - Coordination événement/SMAEMV : Vincent Thomann et Evelyne Chantier ([communication@smaemv.fr](mailto:communication@smaemv.fr)) - Photographies : V. Thomann et DR  
Création graphique : Marianne Camacho/EclaCom - Impression sur papier FSC - Tirage 5000 exemplaires - Septembre 2016

# CLAUVALLIS

*Les Vignerons Paysans*

2016, **LA COURTOISE** dévoile sa nouvelle identité !



## à SAINT-DIDIER

976 Route de la Courtoise - tél 04 90 66 01 15

**Lundi au Samedi** : 8h30/12h - 14h30/19h

**Dimanche** : 9h/12h - 14h30/18h

## à L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

388 Cours Fernande Peyre - tél 04 90 38 13 54

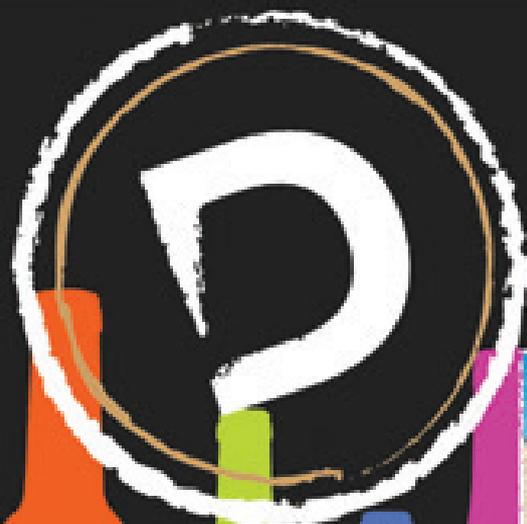
**Mardi au Samedi** : 9h/12h30 - 14h30/19h

(fermeture le dimanche et le lundi)

VIGNERONS PRODUCTEURS

# DEMAZET

## LA CAVE CANTEPERDRIX



La Cave la plus récompensée  
de l'Appellation Ventoux  
en 2016

Plus de **100 Médailles** obtenues  
en Concours ces 3 dernières années



**Samedi 1<sup>er</sup> octobre 2016**

**Le Festival Ventoux Saveurs s'invite  
à DEMAZET La Cave Canteperdrix**

*Marché Gourmand de 8h à 12h, Démonstration Culinaire, Exposition de vieux tracteurs, Dégustations de Vins, Repas, Chasse au Trésor dans les vignes l'après-midi, Visites gratuites de la Cave Canteperdrix, et de nombreuses autres animations...*

Dégustation/Vente de Vins AOP Ventoux - Ouvert 7J/7- 890 Route de Caromb - **MAZAN**