Projet Parc naturel régional du Mont-Ventoux

SMAEMV Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux

LE FESTIVAL

15 sept. > 29 oct. 2017

10e édition

Ventoux saveurs

Sentir, goûter et vivre l'automne autour du Ventoux

Région Provence Alpes Côte d'Azur

Département Vaucluse

Savourez le Vaucluse

radio ventoux 102.2

france bleu vaucluse

Il y a tout juste 9 ans le Syndicat Mixte du Mont Ventoux, désormais porteur du projet de Parc Naturel Régional, initiait une manifestation automnale dédiée aux saveurs et senteurs de notre territoire, le Festival Ventoux Saveurs.

Cet événement est devenu au fil des ans un moment fédérateur pour l'ensemble des acteurs économiques et associatifs locaux. Accompagnant, et parfois anticipant, la prise en compte de plus en plus forte des synergies entre agriculture, tourisme et culture, le Festival et la démarche collective territoriale, qui en a découlé, ont été de véritables activateurs dans le domaine du développement des circuits-courts de distribution. Producteurs, artisans, chefs cuisiniers, bénévoles, comités des fêtes… sont toujours aussi nombreux à s'investir dans cette vitrine de nos savoir-faire locaux.

Au moment où se déroulent les Etats généraux de l'alimentation, les temps de découvertes et de rencontres proposés sont autant d'occasions de dialogue avec celles et ceux qui contribuent à l'évolution de l'agriculture et des métiers de bouche. Je souhaite à toutes et à tous un très agréable Festival, riche de convivialité et d'échanges autour de ce qui fonde l'identité de notre montagne et lui confère son caractère si unique.

Alain GABERT

Président du Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux
Maire de Monieux

Projet Parc naturel régional du Mont-Ventoux
SMAEMV Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux

Directeur de la Publication : Alain Gabert – Régie publicitaire : Agence Vaucluse Média - Coordination événement/SMAEMV : Vincent Thomann et Evelyne Chantier (communication@smaemv.fr) – Photographies : V. Thomann et DR – Création graphique : Marianne Camacho/Eclacom
Impression sur papier FSC – Tirage 10 000 exemplaires – Septembre 2017

Chaque année, le Festival Ventoux Saveurs est l'occasion de valoriser nos productions agricoles et de célébrer les savoir-faire et les talents des agriculteurs, des viticulteurs, des chefs cuisiniers et des artisans de Provence-Alpes-Côte d'Azur.
Ce festival, reflet des multiples initiatives qui dynamisent notre territoire, est un moment privilégié pour comprendre, échanger et créer du lien culturel autour des saveurs. C'est aussi l'occasion de mettre à l'honneur ce patrimoine reconnu par l'UNESCO au titre de Réserve de Biosphère : le Mont Ventoux, notre Géant de Provence. Un territoire qui sait toute l'importance de maintenir un équilibre entre activités humaines, économiques et touristiques et protection d'un site unique, doté d'une richesse écologique et naturelle remarquable. À toutes et à tous, que cette 10e édition du Festival soit pleine de découvertes gustatives et d'envols des papilles. Qu'elle soit également un moment privilégié de convivialité et de partage.

Renaud MUSELIER
Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Député européen

Doté d'un patrimoine culturel et naturel exceptionnel classé par l'Unesco « Réserve de Biosphère », le Mont Ventoux a su, avec le temps, conjuguer le dynamisme de ses activités économiques et la préservation de son environnement. La qualité et la diversité de ses productions locales en témoignent aujourd'hui. Des paysages somptueux de renommée mondiale se sont ainsi façonnés, au fil des générations, le long des flancs du « Géant de Provence », grâce notamment à la tradition agricole, pastorale et forestière.
Ce terroir particulièrement riche du Vaucluse est valorisé toute l'année par le travail passionné de ses nombreux producteurs. La 10e édition du Festival Ventoux Saveurs entend ainsi promouvoir l'ensemble des initiatives agricoles et culturelles qui favorisent aussi le développement de notre économie touristique. Ces six semaines de « Saveurs et de Senteurs » autour du Ventoux permettront de soutenir la filière de la production du terroir à travers des animations « gourmandes », dans une ambiance à la fois conviviale et pédagogique auprès du grand public. Je souhaite que cette mise en lumière des traditions culinaires du Ventoux soit ainsi un moment privilégié pour créer du lien culturel autour de la gastronomie. Excellent festival à toutes et à tous.

Maurice CHABERT
Président du Conseil départemental de Vaucluse

Rando bistrot

Original et carrément gourmand

Le cocktail proposé par Rando Bistrot® est à savourer sans modération ! Rando Bistrot, c'est la combinaison de 3 plaisirs :

- Le plaisir de se promener à pied au cœur de la nature. En balade tranquille ou en randonnée plus sportive, accompagné par un accompagnateur professionnel diplômé.
- La joie de découvrir un 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 d'un 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.

Renseignements et inscriptions :

Agence Provence Authentic

215, route de Vaison - 84190 VACQUEYRAS

Tél. : 33 (0)7 88 10 03 91 - contact@provence-authentic.com

Rando Bistrot est un projet réalisé par la Fédération Nationale des Bistrots de Pays avec le soutien de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

SAINT-TRINIT / Samedi 16 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 a ce goût si particulier. Au départ du village de Saint-Trinit, nous foulerons la terre de ce terroir exceptionnel, tant sur le plan géologique que pour la grande biodiversité qui le constituent. 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 cœur 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/Ventoux Passion Nature
La rencontre : Michel Archange - Le Bistrot de Pays : « Le BST » - Fabien Depoorter et Cédric Augier
Départ : 9h - Retour : 16h - Niveau de difficulté : facile - Distance : 9 km de marche
34 €/pers. tout compris (20 €/enfant) - Réservation : 07 88 10 03 91

LAFARE / Samedi 16 septembre

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, à nous de jouer ! Frédéric et Isabelle nous feront deviner les arômes de 3 vins sélectionnés, lors d'une surprenante dégustation à l'aveugle. Le nez le plus fin sera récompensé ! Nous découvrirons aussi leurs plantes aromatiques et leurs huiles d'olive. Prenant un peu d'altitude pour admirer le manteau d'Arlequin du 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 avec les produits du Domaine. 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. Possibilité d'hébergement : contacter Provence Authentic

Votre accompagnateur : Olivier Léonard/Marche à l'Étoile
La rencontre : Frédéric et Isabelle Begouaussel, Domaine des Baies Goûts
Le Bistrot de Pays : « Bistro de Lafare » - Fred et Corinne Marty
Départ : 8h45 - Retour : 17h - Niveau de difficulté : moyen - Distance : 12,5 km de marche
40 €/pers. tout compris - Réservation : 07 88 10 03 91

bistrot de pays

Région Provence Alpes Côte d'Azur

PROVENCE AUTHENTIC

BEAUMONT-DU-VENTOUX / Samedi 14 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 l'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 Pierre, 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, Pierre 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.

Votre accompagnateur : Pierre Peyret/Les chemins de Pierre - La rencontre : Pascal Arvicus, L'or rouge des 3 rivières
Le Bistrot de Pays : "La Fourchette du Ventoux" - Grégory Montziols
Départ : 8h30 - Retour : 17h - Niveau de difficulté : facile - Distance : 7 km de marche
50 €/pers. tout compris - Réservation : 07 88 10 03 91

CRILLON-LE-BRAVE / Samedi 21 octobre
De la terre à l'assiette, à la rencontre du potier

Entre Caromb et Crillon-le-Brave, Christine vous accompagnera par des petites routes de campagne et un sentier oublié passant au fond d'un vallon, du temps où les villageois allaient sans voiture. Cheminant entre vignes, oliviers, et forêt provençale, elle vous parlera des espèces méditerranéennes qu'elle affectionne tant, pour arriver jusqu'à la table de François, au Bistrot de Pays « Le Saint Romain ». Une promenade digestive de 3,5 km vous ramènera vers Caromb où Jean-Noël vous accueillera pour vous faire découvrir son atelier de production de terre vernissée et son magasin où se côtoient des pièces utilitaires du quotidien (bols, saladiers...) et des pièces uniques et décoratives.

Votre accompagnatrice : Christine Richard/l'Ami Pied - La rencontre : Jean-Noël Peignon, Poterie de Caromb
Le Bistrot de Pays : « Le Saint Romain » – François et Séverine Meauxsoone
Départ : 9h - Retour : 16h - Niveau de difficulté : facile - Distance : 9 km de marche
35 €/pers. tout compris - Réservation : 07 88 10 03 91

SAINT-TRINIT / Samedi 21 et samedi 28 octobre
Saveurs d'automne sous le châtaignier

Couleurs chaudes dans les arbres, douceur du climat, recettes gourmandes, tels sont les signes de l'arrivée imminente de l'automne et de la récolte des châtaignes. Ensemble, nous marchons dans cette nature qui va s'adapter doucement au froid de l'hiver. Sur le chemin, Daniel, notre guide, nous aide à identifier les champignons qui pullulent à cette époque dans les forêts du plateau d'Albion. À midi, Cédric et Fabien nous accueillent au BST (Bistrot de Saint-Trinit), où la châtaigne sera à l'honneur, mélange de sucré-salé qui mettra toutes nos papilles en éveil et qui annonce déjà la suite du programme. L'après-midi, nous faisons quelques pas pour rencontrer le producteur qui fournit le bistrot. Michel est notre guide pour l'après-midi : il nous fait partager sa passion de la terre et de la culture locale au cœur de sa châtaigneraie.

Votre accompagnateur : Daniel Villanova/Ventoux Passion Nature - La rencontre : Michel Archange
Le Bistrot de Pays : "Le BST" - Fabien Depoorter et Cédric Augier
Départ : 9h - Retour : 16h - Niveau de difficulté : facile - Distance : 9 km de marche
34 €/pers. tout compris (20 €/enfant - 12 ans) - Réservation : 07 88 10 03 91

Les autres Rando-Bistrot en Vaucluse

- **OPPÈDE -** Samedi 9 septembre : Petits vallons perchés et porcs laineux de Maubec à Oppède - 45 €/pers
- **SAINT-PANTALÉON -** Samedi 7 octobre : Légumes anciens et saveurs d'automne autour de l'Imergue - 40 €/pers
- **UCHAUX -** Samedi 7 octobre :Transformation du lait en fromage fermier : les « super » pouvoirs des brebis d'Uchaux - 32 €/pers - 16 €/enfant
- **CASENEUVE -** Samedi 7 octobre : Vignes et vins à Caseneuve : le terroir dans tout son éclat - 40 €/pers - 23 €/enfant
- **SAINT-PANTALÉON -** Samedi 18 novembre : « l'Or vert » : oliviers, olives et huiles entre Gordes et Saint-Pantaléon - 40 €/pers
- **LES BEAUMETTES -** Samedi 25 novembre : Délices fromagers et découvertes insolites le long du Calavon - 35 €/pers

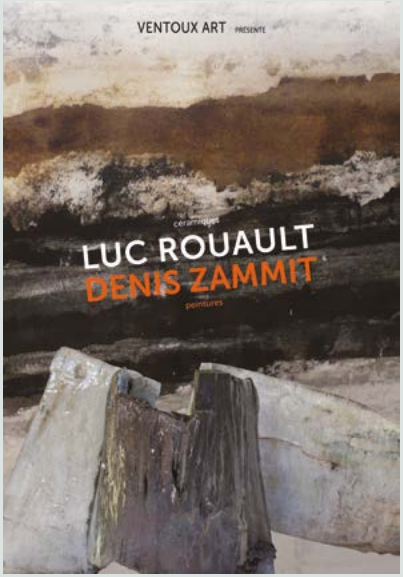
Renseignements et inscriptions : Agence Provence Authentic
215 Route de Vaison - 84190 VACQUEYRAS - Tél. : 33 (0)7 88 10 03 91 - contact@provence-authentic.com

Saveurs Artistiques du Ventoux une Exposition en Mouvement

Galerie de L'R du Cormoran – PERNES-LES-FONTAINES

> du samedi 9 septembre au dimanche 1er octobre - 10h à 19h

Proposée par l'association Ventoux Art, une exposition de prestige autour de deux artistes du Ventoux : Luc Rouault, sculpteur céramiste et Denis Zammit, artiste peintre.



■ **Le 9 septembre à 18h30**
vernissage insolite, original, inédit : dialogue entre le public et les artistes. Moments inattendus qui créeront la surprise et le questionnement.

■ **Du 9 septembre au 1er octobre**
temps de l'exposition, où se traduiront les occasions de « changer l'avis ».

■ **Le 23 septembre à 18h30**
expérimentation artistique et musicale sur les bords de la Nesque. Dialogue de l'air et de la terre entre Luc Rouault et Jean Cohen-Solal, musique.

■ **Le 30 septembre**
soirée de clôture. Tout au long de l'exposition le public aura été invité à réagir artistiquement (poème, photo, calligraphie, croquis...). Ces œuvres seront exposées à partir de 18h30.

Gratuit - Renseignements : ventoux.art@gmail.com - 06 87 71 40 07

De la vigne à ma tartine

Domaine Plein Pagnier/La Ruchofruit – MAZAN/FLASSAN

> Samedi 16 septembre - 10h à 17h

Participez à la récolte du raisin muscat de table et transformez-le en confiture ! Ramassé à la main depuis toujours, le raisin du Domaine - en bio depuis 30 ans - n'attend plus que vous pour passer de la vigne à votre tartine... Au cours de la matinée, aux côtés des maîtres des lieux, dans les vignes, vous serez invités à partager leur savoir-faire et leur travail minutieux. L'après-midi, dans les ateliers de La Ruchofruit, une entreprise artisanale où, au fil des saisons, Christophe mitonne, pour le plus grand bonheur "gourmand" de tous, ses recettes sucrées et salées, vivez la transformation du fruit en confiture.

Déroulement de la journée :

10h : Accueil au Domaine, petit encas dans les vignes avec présentation du travail de la terre, explication des différentes qualités de raisins.
11h : Atelier récolte du raisin.
12h30 : Repas du terroir, avec les produits du Domaine et vins à l'honneur.
14h : Accueil à La Ruchofruit, présentation des produits et du travail de transformation des fruits et légumes.
14h30 : Atelier transformation des raisins récoltés en confiture.
16h30 : Petit encas autour des produits de La Ruchofruit ; chacun repart avec son pot de confiture.

20 €/pers – 10 €/enfant (- de 12 ans) - Renseignements et inscription (obligatoire - groupe limité à 15 pers) : 06 76 12 99 32 - pleinpagnier@gmail.com

Atelier « Cuisinons la nature »

Les Aventurières du Goût – BRANTES

Samedi 16 septembre - 10h à 14h

Prendre le temps d'approcher autrement la nature et réveiller notre créativité culinaire ! En compagnie de 2 animatrices, une ethnobotaniste et une cuisinière, partez pour une promenade à la rencontre des plantes sauvages et gourmandes, dans le magnifique petit village de Brantes, au pied du Ventoux.

Au programme :

■ Identifier, choisir et cueillir les plantes et fleurs sauvages comestibles (1h), qui dispensent gratuitement leurs bienfaits, riches de vitamines, oligoéléments et minéraux.

■ Apprendre à préparer, de façon joyeuse et ludique, une assiette méli-mélo équilibrée, à base des produits de la cueillette associés aux produits locaux (1h30 env.).

■ Déjeuner (1h30 env.) : dégustation de l'assiette gourmande confectionnée.

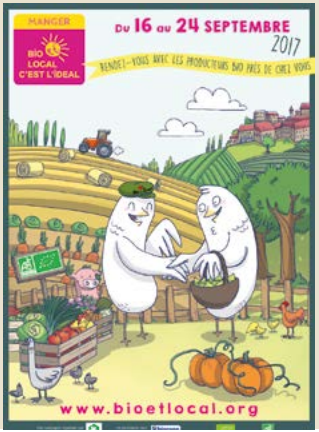
L'atmosphère et le cadre typique du village sont les + de ce moment de gourmandise. Les ateliers (de 5 à 10 pers) sont accessibles à tout public. Ingrédients, matériel de cuisine et tablier fournis, se munir d'un petit carnet !

Tarif spécial Festival : 45 €/pers (20 €/enfant - de 15 ans)
Inscription : 04 75 28 86 77 ou 06 61 71 46 66
dilo@lesaventurieresdugout.com - www.lesaventurieresdugout.org

** Atelier proposé tous les samedis pendant le Festival Ventoux Saveurs*

« Manger bio et local, c'est l'idéal »

du samedi 16 au dimanche 24 septembre



Dans le cadre de la campagne nationale "manger bio et local, c'est l'idéal" :

Samedi 23 septembre - 10h

La Biocoop l'Auzonne de Carpentras vous propose une visite de l'exploitation - conduite en agro-écologie - de Christine Raynaud : Le jardin du Brave à Crillon. Avant de prendre le chemin du retour vous serez convié à un apéritif préparé avec ses productions du moment : figues, courges, tomates...

Gratuit - Inscription obligatoire (30 pers max)
auprès de Biocoop Carpentras : 04 90 60 20 10
www.biocoopcarpentras.com

Expo photo « La Cie des Farfadets »

Cave Clauvallis – SAINT-DIDIER

du lundi 18 au samedi 30 septembre

Exposition photo de Yannick Libourel proposée à la cave Clauvallis. Une première exposition photographique de petits personnages cachés dans les vignes a tourné en 2012 ; cinq ans plus tard, les farfadets reviennent ! Ludique, l'exposition surprend et fait parler grands et petits mais également s'interroger sur la perception que chacun peut avoir d'une image. On regarde tous la même image et pourtant, on voit très souvent des choses différentes...

Vernissage : jeudi 21 septembre à 19h

Entrée libre - Renseignements : caveaucourtoise@wanadoo.fr
www.lacompagniedesfarfadets.fr - www.cave-la-courtoise.fr

Parcours gourmand autour du nougat

Nougats Silvain – SAINT-DIDIER

Mercredi 20 septembre - 10h15

La famille Silvain vous propose un parcours gourmand pour tout savoir sur la fabrication du nougat ! Autour d'une visite de 45 min, 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 sans réservation – Renseignements : info@nougat-silvain-freres.fr 04 90 66 09 57 - www.nougats-silvain.fr
Visite proposée tous les mercredis pendant le Festival Ventoux Saveurs

« Afterwork » : Mi-figue/mi-raisin

OTI Ventoux-Provence/Espace Terroir – CARPENTRAS

Jeudi 21 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'AOC Ventoux et d'autres productions locales sont présentés et dégustés. Pour cet "after" mi-figue, mi-raisin, le domaine J&D (Julien et Didier Arocas) de Caromb et le restaurant Chez Camille (Camille Stabholz) de Carpentras sont à la manœuvre.

7 €/pers – Inscription obligatoire - OTI Ventoux-Provence : 04 90 63 00 78 tourisme@carpentras-ventoux.com - www.ventoux-terroir.com

Le berlingot de Carpentras

Confiserie du Mont-Ventoux/OTI Ventoux-Provence – CARPENTRAS

Mercredi 20 septembre - 10h

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 OTI Ventoux-Provence : 04 90 63 00 78 - www.carpentras-ventoux.com

** Également les mercredis 27 septembre et 25 octobre, et les samedis 21 et 28 octobre*

LE FESTIVAL

Soirée anniversaire

Ventoux saveurs

vendredi **22** **septembre** 2017

La Boiserie - MAZAN - à partir de 19h

Venez fêter les 10 ans du Festival Ventoux Saveurs et participez à une soirée festive !

19h - Apéritif autour du porc plein air, des vins AOC Ventoux, des produits des partenaires, des Disciples d'Escoffier et des soupes des Louchiers Voconces

20h - Projection "Ventoux Saveurs, une aventure collective"

20h30 - Repas concert avec : François Bérody / chanson française, Le Strap' Band / swing Nouvelle Orléans, Bernard Sorbier / conteur et sommelier

Au menu : apéritif du terroir, agneau rôti à la fleur de thym, quatuor de fromages fermiers, tarte aux raisins et figues et sa glace au raisin Muscat AOP

33 € (tout compris)/pers - Réservation auprès de Brunet Frères, traiteur à Monteux
info@brunet-traiteur.com - 04 90 66 33 90

Une fête de la gastronomie « durable »

Parvis du Point info tourisme - CARPENTRAS

fête de la gastronomie
FETE DE LA GASTRONOMIE
22 23 24
SEPTEMBRE 2017

Vendredi 22 septembre - 10h30 à 12h

Démonstrations culinaires autour des produits de nos producteurs du Ventoux avec un chef restaurateur et accord avec des vins AOC Ventoux. À l'image du principe d'intercommunalité : agir et mettre en œuvre collectivement à l'échelle locale ; l'Office de Tourisme Intercommunal Ventoux-Provence propose un projet gastronomique partagé. Camille Stabholz (restaurant Chez Camille à Carpentras), Laetitia et Loïc Cordi (micro-ferme biologique à Aubignan), Florence Guende (La ferme du Rouret à Mazan), Claude Ughetto (producteur d'huile d'olive en biodynamie à St-Pierre-de-Vassols), ont travaillé de concert au cours des dernières semaines pour élaborer deux recettes qui seront cuisinées devant le public… et ensuite dégustées !

Gratuit - Renseignements : 04 90 63 00 78 - www.carpentras-ventoux.com

HOTEL

crillon le brave

PROVENCE

“Table gastronomique avec terrasses panoramiques,
chants des cigales et nature à perte de vue,
où l’on se régale d’une cuisine très locavore.” [ELLE MAGAZINE]

RELAIS & CHATEAUX.

BAR LA GRANGE ouvert de 12h30 à 15h (plat à partir de 16 € et menu de saison à 35 €) **RESTAURANT GASTRONOMIQUE JÉRÔME BLANCHET** ouvert de 19h15 à 21h30 (menus à 75/105 €)
BISTROT 40K ouvert de 19h30 à 21h30 de mai à octobre (menu à 45 €) **SPA DES ÉCURIES** ouvert de 10h à 20h (soin à partir de 60 €)

RÉSERVATIONS 33 (0)4 90 65 61 61 - reservations@crillonlebrave.com - Hôtel Crillon le Brave place de l’Église 84410 Crillon le Brave - France - www.crillonlebrave.com

design ateliernomades.com **photo** ©philippe gromelle + aerial

Le Porc Plein Air se met en scène !

Ferme Vincent Maurel – SAINT-CHRISTOL D'ALBION

> Vendredi 22 septembre - de 10h à 17h30

Le syndicat du Porc Plein Air du Ventoux et les Abattoirs du pays d'Apt 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.

Accès : Route D34 en direction de Revest-du-Bion, à gauche lieu-dit « La Grande Pélissière ».
Gratuit - Renseignements : 07 86 12 56 10
n.espie@mre-paca.fr

Visite guidée de la Ferme des Lamas

La Ferme des Lamas – LE BARROUX

> Samedi 23 septembre - 15h

(uniquement sur réservation)

Découvrez les lamas du Barroux et laissez-vous charmer par cet animal mythique d'Amérique du Sud. Vous apprendrez mille choses passionnantes sur ces camélidés andins au comportement si particulier : origines, morphologie, comportement, utilisations, reproduction. Marie, votre guide tout au long de la visite, vous fera aussi découvrir son atelier où elle file et tisse leur laine.

6 €/adulte - 3 €/enfant 7 à 14 ans - Gratuit/- de 6 ans
Inscription obligatoire (au moins 24 heures avant)
04 90 65 25 46
** Visite également programmée les samedis 14 et 21 octobre*

Repas Ventoux Saveurs en musique...

Bistrot de pays "Le Saint Romain" – CRILLON-LE-BRAVE

> Samedi 23 septembre - 20h

Dans le cadre de la fête de la gastronomie, Séverine et François du Saint Romain vous proposent une soirée pleine de saveur(s) avec un menu spécial Ventoux Saveurs à déguster au son des voix et instruments de Dr. Mousse et Titi Good, Maître Chanteur et Aliénor : rock, folk, alternatif et chanson française.

25 €/pers - Réservation : 04 90 65 34 25

Saveurs Artistiques : Dialogue de l'air et de la terre

Galerie de L'R du Cormoran – PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 23 septembre - 18h30

Dans le cadre de l'Exposition en Mouvement proposée par l'association Ventoux Art consacrée à Denis Zammit, artiste peintre, et Luc Rouault, sculpteur céramiste, à la galerie L'R du Cormoran, du 9 septembre au 1er octobre, venez partager et vivre une expérience originale : Dialogue de l'air et de la terre par Luc Rouault / Jean Cohen-Solal (musique). Cette expérimentation qui aura lieu devant la Galerie sur les rives de la Nesque est soutenue par le Château Juvenal, le restaurant Le 6 à Table, la Ruchofruit, les Nougats Silvain, Solargil, Clauvallis, le Domaine des Hauts Traversiers, le Fournil de Crillon, les Carnets du Ventoux, Berlingotville et la mairie de Pernes-les-Fontaines.

Gratuit - Renseignements : ventoux.art@gmail.com - 06 87 71 40 07

Atelier « Cuisinons la nature » - Les Aventurières du Goût – BRANTES

Samedi 23 septembre - 10h à 14h * voir p. 9

Vignes et patrimoine rural : Balade contée et repas au Bistrot de Pays

Cave coopérative – BEAUMONT-DU-VENTOUX

Dimanche 24 septembre - 9h à 17h

Depuis le village partez pour une balade (env. 3h/10 km sans dénivelé) et cheminez dans les beaux paysages viticoles de cette vallée du nord Ventoux. Accompagnés par la conteuse venturoise Chantal Gallo Bon, vous ferez des étapes devant les émouvantes chapelles romanes qui ponctuent le parcours. De belles haltes pour écouter Chantal vous conter les légendes et mythes locaux. À 12h30 retour au Bistrot de Pays "la Fourchette du Ventoux" pour un repas terroir incluant une présentation des vins de la Cave. Puis à 14h30, l'œnologue vous fera visiter la cave coopérative avant une ultime étape au caveau, route de Malaucène, pour des dégustations complémentaires.

40 €/pers – Groupe de 20 pers maximum
Renseignements et inscription (obligatoire) : caveau-beaumont@orange.fr - 04 90 65 11 78

4E MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

PERNES-LES-FONTAINES

Dimanche 24 septembre

Ce quatrième Marché au miel et aux saveurs est proposé par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse. Devenue 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, produits de la ferme, etc.).

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées : extraction du miel, dégustation-vente, ruche en verre géante, fabrication de nougat sur place et dégustations, expositions.

Lieu : Place Frédéric Mistral - Restauration sur place
Renseignements : OT de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04
communication@perneslesfontaines.fr - www.tourisme-pernes.fr

Pernes-les-Fontaines

Un terroir gourmand !

VISITES GUIDÉES DE LA VILLE TOUTE L'ANNÉE
www.tourisme-pernes.fr / 04 90 61 31 04

FÊTE DU RAISIN MUSCAT DES TERRASSES

VILLES-SUR-AUZON

> Dimanche 24 septembre

Vous trouverez au cours de cette fête, créée par des producteurs du village, de nombreux stands valorisant les produits du terroir, l'artisanat local, et les producteurs de raisin de table et viticulteurs.

>> **Au programme :** Dégustation, vente et rencontre avec les agriculteurs. Des producteurs d'huile d'olive, de truffes, de pains spéciaux, de miel, d'épeautre, de pain d'épices, de pâtisseries, de confitures, de jus de fruits naturels, de lavande et des produits dérivés seront également présents.

>> **Toute la journée :**

- présentation du foulage et pressurage du raisin
- animations musicales
- nombreuses animations pour les enfants

Renseignements : OTI Ventoux Sud – site de Villes-sur-Auzon : 04 90 40 49 82
Villes-sur-auzon@ventoux-sud.com - www.villes-sur-auzon.fr
www.ventoux-sud.com

Visitez la Ferme de

L'Oustau Safr'Ane

Sa savonnerie artisanale
Son parc Animalier
Son Safran
Ses chambres d'Hôtes

Oustau Safr'Ane 970 chemin de la Ribière 84170 Monteux

Démonstrations de savonnerie gratuites chaque jour/ Réservation au 06 83 46 35 41 /06 71 45 02 21

Visite du parc Animalier avec participation libre.

Site Oustau-safr-ane.com / Facebook : Ferme Oustau Safr'Ane

Parcours gourmand autour du nougat - Nougats Silvain – SAINT-DIDIER

> Mercredi 27 septembre - 10h15 * voir p.10

Le berlingot de Carpentras - Confiserie du Mont-Ventoux/OTI Ventoux-Provence – CARPENTRAS

> Mercredi 27 septembre – 10h * voir p.10

Portes ouvertes et spectacle "Secrets de jardins"

Le Mas de Cocagne – MALAUCÈNE (ancienne route d'Entrechaux)

> Samedi 30 septembre - 16h à 20h

16h à 18h : Portes ouvertes avec dégustation de confitures artisanales (gratuit).
18h : Spectacle « Secrets de jardins » par la Cie Mistral Gagnant (durée 1h). Pauline Tanon, comédienne, metteur en scène et auteur propose un voyage délicieux mêlant culture, passion et humour, à mi-chemin entre conférence, spectacle et conte autour de son ouvrage « Secrets de jardins ». Cette « causerie musicale », accompagnée de la petite harpe « foraine » de Barbara Schröder, est composée d'histoires de grands hommes animés par une passion du travail de la terre : Soliman et les soliflores, le Roi Soleil lanceur de petits pois, la canne à trucs de Castro, les lotus éternels de Monet… 15 €/pers (Gratuit - de 12 ans).
19h : Apéritif et remise du panier gourmand mis en jeu sur France Bleu Vaucluse.

Renseignements et réservation spectacle
06 81 43 76 62 - contact@masdecocagne.fr

Saveurs Artistiques du Ventoux : une Exposition en Mouvement

Galerie de L'R du Cormoran – PERNES-LES-FONTAINES

> Samedi 30 septembre - à partir de 18h30

Soirée de clôture de l'exposition proposée par Ventoux Art : les graines semées par les artistes auront-elles germé ? Durant toute l'exposition, le public aura été invité à réagir artistiquement par un poème, une photo, un travail calligraphique, une gestuelle, etc. Les œuvres ainsi réalisées seront exposées, lues, dansées.

Gratuit - Renseignements : ventoux.art@gmail.com - 06 87 71 40 07

Atelier « Cuisinons la nature » - Les Aventurières du Goût – BRANTES

> Samedi 30 septembre - 10h à 14h * voir p.9

Balade avec les ânes ou en trottinette électrique : à la découverte de la ferme

Les jardins biodynamiques/Ferme Pédagogique – VENASQUE

Dimanche 1er octobre - 9h à 17h

C. Taillefer vous propose une balade accompagnée avec ses ânes ou pour les plus sportifs à trottinette électrique tout terrain ! Vous découvrirez la ferme, son troupeau de moutons, son mode de conduite en biodynamie et les beaux paysages agricoles et panoramiques autour du village de Venasque. La bonne humeur est de rigueur.

Durée de la visite env. 1h30. Trottinette électrique : 30 €/pers - Âne : 30 €/famille (max 5 pers)
Réservation obligatoire : 06 07 41 14 75

** Animation également proposée les dimanche 15 et mardi 24 octobre*

La chèvrerie vous ouvre ses portes

La Malautière – MALAUCÈNE

Dimanche 1er octobre - 14h à 17h

Pour fêter ses cinq ans, la chèvrerie vous ouvre ses portes et vous propose des animations pour petits et grands. Visite libre, initiation à "la traite à la main" suivie d'une dégustation du lait, démonstration de fabrication de savon au lait de chèvre, balade à dos d'âne avec Laurie et démonstration de chiens de troupeau (Bergers des Pyrénées) avec l'association "Les joyeux moutons".

Dégustation et vente de produits des fermes voisines, dont une cave bio, sont également au programme. Entrée libre - Renseignements : 06 73 03 80 42
Accès : À Malaucène prendre la route de Vaux - 2 km plus loin à gauche

ZOOM sur la boutique de producteurs Louis Giraud !

CARPENTRAS - Hameau de SERRES

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30, et aussi de 14h à 18h, le mardi et le vendredi

Venez découvrir le nouveau magasin de producteurs situé au coeur du Lycée agricole Louis Giraud. Autour des productions de l'exploitation (vin, jus de fruits, raisins, pommes, cerises) ce sont plus de 12 fermes locales qui vous proposent désormais une large gamme de produits frais : charcuterie, viande, œufs, fromage, légumes, fruits, huiles, miel, confitures, tapenades...

Renseignements : 04 90 60 80 60 ou 06 71 92 89 15 - expl.carpentras@educagri.fr

FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX

SAVOILLANS

> Dimanche 1er octobre

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 18h :
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.

>> Au programme - Ateliers et animations permanentes :

- Animations de rue
- 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 à poney, La Petite ferme, jeux en bois...

Restauration proposée par les acteurs locaux :
Assiette des éleveurs : 06 62 25 04 68
L'Auberge de Savoillans : 04 75 27 13 95
Les Aventurières du Goût : 06 27 45 77 23
Buvette, gâteaux, et sandwichs (aire de pique-nique prévue sur place)
Renseignements : 06 64 64 40 43 et 06 62 25 04 68 - www.toulourenc-horizons.org

Parcours gourmand autour du nougat - Nougats Silvain – SAINT-DIDIER

> Mercredi 4 octobre - 10h15 * voir p.10

Atelier : arômes et saveurs des huiles d'olive

Maison des vins AOC Ventoux – CARPENTRAS

> Jeudi 5 octobre - 9h à 12h

Dans le cadre du 10e Festival Ventoux Saveurs un atelier de dégustation permettra à travers l'expérience sensorielle, la vue, l'odorat et le goût d'explorer les arômes et les saveurs des huiles d'olive. Ces ateliers s'adressent aux néophytes, aux amateurs mais aussi aux oléiculteurs. Les huiles se déclinent en plusieurs typicités, les consommateurs que nous sommes apprécient diversement les intensités de fruités. Ces ateliers permettent de mieux connaître ses propres goûts. Quels sont les accessoires et conditions d'une dégustation officielle ? Comment se déguste une huile d'olive ? Quelles sont les différentes typicités, quels en sont les descripteurs ? Quels sont les composants ? Dégustation comparative de plusieurs huiles.

Nombre de participants : 10

15 €/pers (inscription obligatoire au moins 5 jours avant). Organisé par le groupement oléicole du Vaucluse - Intervenante : Isabelle Casamayou civam84@wanadoo.fr - 04 90 78 21 61

** Atelier aussi programmé le mardi 17 octobre*

Dans les pas du vigneron

Château Pesquié – MORMOIRON

> Jeudi 5 octobre - 8h30 à 12h30

Une demi-journée pour expliquer de manière ludique et interactive le trajet de la grappe de raisin au vin, en sensibilisant plus particulièrement aux multiples facettes du métier de vigneron. Des explications, dégustations, mise en pratique seront proposées dans le vignoble du Château Pesquié ainsi que dans sa cave. Dans les vignes : Connaissance de notre terroir et mise en pratique (climat, sol, etc) - Dégustation des raisins - Techniques de ramassage - Réception de la vendange et remplissage des cuves. Aux chais : Présentation et mise en pratique - Techniques de vinification - Dégustation des jus de cuves - Processus de vinification - Méthodes de vieillissement - Dégustation directement à la barrique - Dégustation de la gamme Pesquié en cours.

2 Formules proposées : 40 €/pers (hors repas) ou 60 €/pers (avec pique-nique vigneron). Renseignements et inscription (avant le 30/09 - minimum 6 personnes/maximum 16) : 04 90 61 94 08 - reception@chateaupesquie.com

www.chateaupesquie.com

** Également le jeudi 12 octobre*

Balade gourmande au cœur des vignes

Domaine La Rêverie – MODÈNE

Samedi 7 octobre - 14h à 18h30

Le Domaine La Rêverie vous propose une balade au cœur des vignes et des oliviers. Amateurs de vin et/ou de douceurs provençales, petits et grands, sont les bienvenus. Au cours de cette balade, Claude, le maître des lieux, vous expliquera comment il cultive ses vignes ; vous en ressortirez riche de nouvelles connaissances !

De retour au caveau vous pourrez déguster les vins du domaine accompagnés des confitures et tapenades artisanales de Christophe de La Ruchofruit de Flassan, et des fromages de chèvre de Marie-Hélène Enrietto de Modène.

Gratuit – Renseignements et inscription : domainelareverie@free.fr - 06 77 77 53 06

Atelier « Cuisinons la nature »

Les Aventurières du Goût – BRANTES

Samedi 7 octobre - 10h à 14h * voir p.9

4e SAINT-DIDIER GOURMAND

SAINT-DIDIER

> Samedi 7 octobre

Pour son 4e Saint-Didier Gourmand, le village de Saint-Didier s'animera le samedi 7 octobre, de 9h30 à 18h30. Dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, une journée dédiée à la gastronomie, à l'art de vivre et à la dégustation des produits du terroir ! En famille, venez à la rencontre des producteurs, artisans, et participez aux nombreuses animations proposées. Un spectacle clôturera cette journée conciliant convivialité et plaisir de vivre en Provence.

>> De nombreuses animations vont rythmer votre journée :

- Concours de cuisine animé par des Disciples Escoffier.
- Ateliers gourmands autour du chocolat, autour du vin et du fromage (Maison Vigier de Carpentras), et du saumon fumé.
- Atelier et dégustation autour de la truffe.
- Découverte de la Nougaterie Silvain avec visite commentée.
- De nombreux artisans et producteurs exposants seront présents : vins, fromages, nougats, miels, charcuteries et conserves, cookies et pâtisseries, huile d'olive, épeautre, confitures, escargots.

Tout sera à découvrir, tout sera à déguster ! Les restaurateurs du village jouent le jeu en vous proposant une assiette gourmande pour le repas de midi.

Renseignements
Mairie de Saint-Didier
04 90 66 01 39
avec.saint-didier@orange.fr

Journée culture et tradition

Château de la Gabelle – FERRASSIÈRES

> Samedi 7 octobre - 12h à 21h

Depuis 1838, la famille Blanc lutte pour la sauvegarde du patrimoine de Haute-Provence. Le Château de la Gabelle, bâtisse du XIII[e] siècle, est ainsi devenu une ferme biologique lavandicole, apicole et une exploitation de petit épeautre, emblèmes du pays de Giono. À l'occasion de cette journée, la famille vous convie à une visite de la ferme, ainsi qu'à des ateliers autour des cultures traditionnelles locales. Vous pourrez également si vous le souhaitez, déjeuner et/ou dîner à l'auberge du château. Le repas du soir, qui clôturera cette belle journée, sera animé par la conteuse Dany Aubert // 12h - Déjeuner : Paëlla au petit épeautre – Sur réservation (20 €/pers : plat, dessert, verre de vin) // 14h30 : Visite de la ferme – Gratuit // 16h : Atelier « Les céréales de Haute-Provence » – Gratuit // 17h30 : Atelier « Les abeilles et le miel » – Gratuit // 19h : Dîner conté – Sur réservation : 25 €/pers (plat, dessert, verre de vin) // Hébergement sur place possible en chambre d'hôte ou gîte d'étape (fête à Saint-Trinit le lendemain).

Renseignements et réservations : 04 75 28 80 54 - chateaulagabelle@orange.fr

Pique-nique avec les vins Chêne Bleu

Domaine de la Verrière – CRESTET

> Samedi 7 octobre

Le principe est simple : apportez votre panier pique-nique et le domaine vous offre le vin ! Venez en famille ou entre amis avec votre panier-repas, l'équipe vous accueille au sein du domaine pour une visite de la cave gravitaire et dégustation des vins côté Chêne Bleu.

Réservations :
reservations@chenebleu.com
ou 04 90 10 06 30

Visite de la ferme et de la savonnerie

L'Oustau Safr'Âne – MONTEUX

> Samedi 7 et dimanche 8 octobre - 10h à 12h et 14h à 18h

Laure et Pascal de l'Oustau Safr'Âne, éleveurs d'ânesses, safraniers et savonniers, vous proposent une visite de la ferme et de la savonnerie. Vous pourrez assister à la fabrication de leurs savons au lait d'ânesse (méthode artisanale de saponification à froid).

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
contact@oustau-safr-ane.com
www.oustau-safr-ane.com

CHAMPIGNONS EN FÊTE

SAINT-TRINIT

Dimanche 8 octobre

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 21 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre.

≫ Toute la journée :

- Conférences de mycologues
- Marché artisanal, vente de produits fermiers
- Animation musicale
- 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
mairie.sainttrinit.84@orange.fr
www.mairie-saint-trinit.com

À la découverte des chèvres du Rove

Hôtel des Voyageurs/Ferme de l'Ubac de Courge – MONTBRUN-LES-BAINS

Dimanche 8 octobre - 12h à 17h

Installés à proximité de Montbrun, Christine et son fils, Loïc, (GAEC Le Regain) partagent une passion sans faille pour une race caprine totalement adaptée aux conditions de l'arrière-pays provençal : la chèvre du Rove. Ils vous proposent une véritable immersion dans leur métier qui débutera dès midi par un déjeuner très « Rove » au Café-Hôtel des Voyageurs au cœur de Montbrun. Après le repas, vers 14h, vous rejoindrez la ferme pour une animation autour de la fromagerie, suivie d'une marche en sous-bois (env.40 mn) pour découvrir le troupeau de 180 chèvres, le métier de berger(ère), le pastoralisme, les spécificités de la chèvre du Rove et la vie rurale d'aujourd'hui.

Menu du midi : Jambon cru de pays au fromage de chèvre du Rove / Épaule d'agneau confite / Crumble aux pommes
Repas : 30 €/pers (vin et café compris) - Visite de la ferme : 5 €/pers (enfant gratuit) - Réservation obligatoire (avant le 2 oct - 20 pers maximum) - Hôtel des Voyageurs : 04 75 28 81 10 - hoteldesvoyageurs26@free.fr

Atelier jardinage bio et découverte d'un espace agro-écologique

Le Jardin du Brave – CRILLON-LE-BRAVE

Mercredi 11 octobre - 14h à 18h

À l'occasion du Festival Ventoux Saveurs, Le jardin du Brave vous ouvre ses portes. Au pied du village, Christine Raynaud a construit avec passion et conviction un nouvel espace de maraîchage et arboriculture en agro-écologie. Labellisées Nature et Progrès et AB, plusieurs de ses productions sont d'ores et déjà proposées à la vente à la Biocoop de Carpentras.Christine vous expliquera la façon dont elle gère son écosystème, renforcé il y a peu par une mare, et basé sur une culture sans labour pour un sol vivant. La ferme ayant vocation à devenir un espace pédagogique, les enfants pourront s'initier au jardinage bio en apprenant à rempoter les salades... Cette tâche accomplie, ils se remettront de leurs efforts en dégustant un goûter composé de produits bio et locaux : brioche du Fournil de Crillon, raisins et jus de fruit.

5 €/enfant/atelier rempotage et goûter - accompagnant gratuit.
Réservation obligatoire : 06 74 80 91 64 - kristineambroisine@wanadoo.fr

Parcours gourmand autour du nougat - Nougats Silvain – SAINT-DIDIER

Mercredi 11 octobre - 10h15 * voir p.10

Dans les pas du vigneron - Château Pesquié – MORMOIRON

Jeudi 12 octobre - 8h30 à 12h30 * voir p.10

Visite du nouveau fournil

Le Fournil de Crillon – CRILLON-LE-BRAVE

> Samedi 14 octobre - 7h à 10h

Jean-Paul, le nouveau boulanger du village vous fait partager sa passion et son savoir du vrai pain. Fort d'une longue et belle expérience dans ce métier exigeant, il valorise à merveille le tout nouveau four à biomasse installé à Crillon-le-Brave grâce à la volonté de la commune. Au petit matin, venez partager un moment privilégié et assister à la préparation de la fournée de pains traditionnels et spéciaux, tous préparés à partir de farines biologiques.

Entrée libre

Réservation conseillée : 04 90 35 03 12

Atelier « Cuisinons la nature »

Les Aventurières du Goût – BRANTES

> Samedi 14 octobre - 10h à 14h *** voir p.9**

Visite guidée de la Ferme des Lamas

La Ferme des Lamas – LE BARROUX

> Samedi 14 octobre - 15h *** voir p.13**

JUST DRINK IT

DIFFICILE À MONTER,
FACILE À DESCENDRE.

WWW.BRASSERIE-VENTOUX.COM

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

FESTIVAL DES SOUPES 27e édition

PAYS VAISON VENTOUX

> du 14 octobre au 25 novembre

14 villages - 15 soirées - 200 soupes en concours – plus de 4000 visiteurs
Pendant plus d'un mois, les 14 villages du Pays Vaison Ventoux se livrent à une joute amicale où les soupes préparées par les habitants sont jugées afin d'élire la « soupe Coup de cœur » de l'année. Soirées festives, soirée spéciale enfants, et la grande finale le samedi 25 novembre ! Chaque village accueille, chacun à son tour, une soirée lors de laquelle toutes les soupes en concours sont jugées et notées par un jury pour sélectionner les 14 soupes finalistes. Le public présent est cordialement invité à la dégustation. Et pour ceux qui désirent prolonger le moment de convivialité et de partage, un repas villageois est proposé à 8 € (tickets à prendre sur place).
Rendez-vous dans les villages dès 19h30.
Lors de la grande finale à Vaison-la-Romaine, public et jury participent à l'élection de la « soupe Coup de cœur » de l'année et on fait la fête avec tous les villages du Pays Vaison Ventoux autour d'un apéritif géant suivi d'un repas-spectacle. Et ça fait 27 ans que ça dure en Pays Vaison Ventoux !

Soirée d'ouverture Festival des soupes

SAVOILLANS > Samedi 14 octobre

Renseignements :

OT du Pays Vaison Ventoux - 04 90 36 02 11
contact@vaison-ventoux-tourisme.com
www.vaison-ventoux-tourisme.com

Le Moulin à Huile
Restaurant et Maison d'hôtes

Soirée Dix Vins Mets
Samedi 21 octobre 2017 à 20h
un rendez vous... pour le plaisir des amateurs
Menu en accord avec les vins des Domaines :

Coteaux des Travers à Rasteau
Ignace à Beaumes de Venise
Château d'Hugues Uchaux

Le MENU
Mise en bouche
Foie gras rougail de fruits
Filet de cabillaud poché, courge muscade, jus aux lardons fumés
Porc du Ventoux confit au miel
Les fromages de Josiane Déal MOF
Le chocolat KaoKa à l'honneur

PRIX : 45€
Les vins offerts par nos vignerons

1, Quai Maréchal Foch – Route de Malaucène
84110 Vaison La Romaine
lemoulinahuile84@orange.fr – www.lemoulinahuile84.fr

RESERVATION AU 04 90 36 04 56

Dégustation et vente de vins
Wine tasting
Pique-nique
Gourmet basket
Visite guidée
Guided tour
Ateliers oenoludiques
Wine workshop
Sentier vigneron balisé
Wine trail

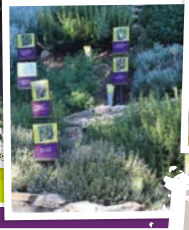
Infos et réservations - *Details and booking*
+33 (0)490 619 408
contact@chateaupesquie.com

CHÂTEAU PESQUIÉ
Route de Flassan, 84570 MORMOIRON
www.chateaupesquie.com

arôma plantes DISTILLERIE

découvrez, sentez, dégustez...

Sentiers découverte
musée des champs
Ateliers savons
Plantothèque
Visite guidée et gratuite de la distillerie
Boutique
Aromatic' Bar
Lavandoscope



SITE CULTIVÉ

OUVERT TOUTE L'ANNÉE - 7jours/7

De mai à septembre : 10h-19h
D'octobre à avril : 10h - 12h et 14h - 19h
(fermé le 01/01 et le 25/12)

www.distillerie-aromaplantes.com

Distillerie Aroma'plantes - Route du Mont Ventoux - 84390 SAULT
retrouvez-nous aussi sur

FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

SAULT

Dimanche 15 octobre

Au fil des années, la Fête des Saveurs d'automne de Sault, créée dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, est devenue le rendez-vous incontournable de tous ceux qui souhaitent participer à la dimension savoureuse du Ventoux : producteurs et artisans du massif, épicuriens qui privilégient les « circuits courts », etc. C'est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100% Ventoux. Cette année encore, plus de 40 exposants 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 : Apéritif offert par les viticulteurs de l'AOC Ventoux, et traditionnelle dégustation de charcuterie et caillettes proposée par le Syndicat des producteurs de Porc plein air du 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 :

- Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans du massif
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Diverses animations
- Tables de pique-nique à disposition pour déguster ses achats gourmands

Renseignements : OTI Ventoux Sud : 04 90 64 01 21
sault@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com

Salon du santon

SAULT (Salle polyvalente)

Samedi 14 et dimanche 15 octobre

Soirée Festival des soupes – VILLEDIEU **Dimanche 15 octobre** * voir p.27

Balade avec les ânes ou en trottinette électrique : à la découverte de la ferme
Les jardins biodynamiques/Ferme Pédagogique – VENASQUE **Dimanche 15 octobre** * voir p.18

Conférence « Gemmothérapie : Bourgeons du Ventoux »

Salle de l'Allée – MAZAN

Mardi 17 octobre - 18h

Conseillère en aromathérapie, Mireille Guyotot (Aroma Ventoux) vous présentera les dernières découvertes en principes actifs naturels pour préserver et rétablir durablement santé et bien-être. Ensuite Jean-Christophe Raffin, cultivateur-récolteur de bourgeons d'arbustes et d'arbres du Ventoux (amandier, figuier, ronce des bois, genévrier, viorne...) vous proposera de découvrir ses macérats à l'occasion d'un atelier, avec toujours les conseils d'utilisation de Mireille.

Entrée libre - Renseignements : conseils@aroma-ventoux.fr

Atelier : arômes et saveurs des huiles d'olive - Maison des vins AOC Ventoux – CARPENTRAS

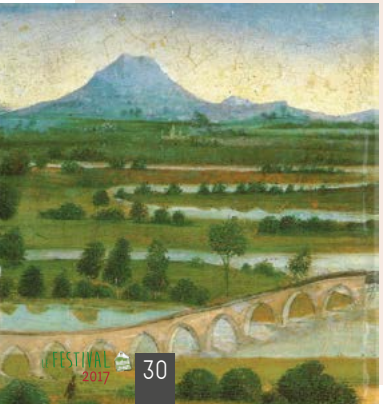
Mardi 17 octobre - 9h à 12h * voir p.20

Saveurs littéraires au « 6 à Table »

Restaurant Le 6 à Table – CAROMB

du mardi 17 octobre au samedi 21 octobre

Quand littérature et gastronomie se confondent… Généreux, le Ventoux ! Combien de récits, de pages, de poèmes et d'odes n'a-t-il pas inspirés depuis la lettre de Pétrarque ? Proposés par le chef Pascal Poulain : Midi et soir : menu Pétrarque - 40 €/pers (boissons incluses) - Midi uniquement : menu Laure - 25 €/pers (boissons incluses).



Les rendez-vous : Mardi 17 et jeudi 19 octobre

12h à 15h (1er étage du restaurant) : Florilège littéraire du Ventoux. Autour d'un déjeuner convivial et animé par Bernard Mondon, venez déclamer, lire ou écouter des textes magnifiant le Ventoux, rassemblés pour l'occasion. Menu littéraire Laure : 25 €/pers (boissons incluses).

Mardi 17 et jeudi 19 octobre

Dès 19h : À table avec Pétrarque - Savourons la littérature du Ventoux en relisant la lettre de Pétrarque…
Menu Pétrarque : 40 €/pers (boissons incluses). Les vins accompagnant le menu Pétrarque, Vignoble Alain Ignace (17 octobre) et Domaine de Fondrèche (19 octobre) seront proposés et commentés par leurs vignerons propriétaires. Chaque convive repartira avec son rouleau-parchemin « Quelques mots de Pétrarque ».

Réservation indispensable : 04 90 62 37 91 - Renseignements : dfdint@free.fr
Semaine littéraire soutenue par « Les Carnets du Ventoux ».

Parcours gourmand autour du nougat - Nougats Silvain – SAINT-DIDIER

Mercredi 18 octobre - 10h15 * voir p.10

« Afterwork » : Fans de courges et du Ventoux (AOC)

OTI Ventoux-Provence/Espace Terroir – CARPENTRAS

Jeudi 19 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'AOC Ventoux et d'autres productions locales sont présentés et dégustés.

Cet afterwork est dédié aux courges et autres cucurbitacées : comment les cuisiner, à quels vins les marier ?… La cave TerraVentoux (Mormoiron et Villes-sur-Auzon) sera là pour vous conseiller.

7 €/pers – Inscription obligatoire OTI Ventoux-Provence - Carpentras : 04 90 63 00 78 - tourisme@carpentras-ventoux.com

Sylvie Brun conte « Mariette, fille du Ventoux »

Musée de la truffe – MONIEUX

Vendredi 20 octobre - 18h

Mêlant contes traditionnels et histoires inédites, inspirées de récits et d'anecdotes du temps passé recueillis au pied du géant de Provence, Sylvie vous emmène sur le chemin de vie de Mariette, une drôle de fille à la verve facile et au caractère bien trempé ! Une belle plante de la « ville » de Pernes, passionnée de fleurs des champs, mais 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… Suivi d'un apéro terroir offert par le musée de la truffe.

Gratuit - Renseignements OT de Monieux : 04 90 64 14 14

Repas « Truffe » et concert de François Berody

Restaurant Les Lavandes - MONIEUX

Vendredi 20 octobre – 19h

Le restaurant Les Lavandes vous propose un menu qui fait la notoriété des lieux. 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.

45 €/pers (vin en sus)
Réservation : 04 90 64 05 08

Soirée Festival des soupes – MOLLANS-SUR-OUVÈZE

Vendredi 20 octobre * voir p.27

MAZAN, LA MATINALE GOURMANDE

MAZAN

Samedi 21 octobre - 8h30 à 12h30

Pour cette seconde édition, la Ville de Mazan vous convie à son marché des producteurs qui se déroulera exceptionnellement sur le parvis de la Cave Demazet.
Toute la matinée vous pourrez admirer l'expo de vieux tracteurs, participer (pour les plus jeunes) aux ateliers enfants, gagner un des deux paniers gourmands tirés au sort, et découvrir également la Brasserie Artisanale du Ventoux (située juste derrière la cave) qui ouvrira ses portes.

>> À partir de 10h : Ateliers culinaires (30 mn/atelier) avec 3 chefs disciples d'Escoffier
À 10h et 11h : Visites guidées de la cave
À 10h et 11h : Initiation à l'œnologie avec un professionnel

Entrée libre - Renseignements : 04 90 69 47 84

REPAS ESCOFFIER

12h30 (précises) : Repas gourmand servi dans la Cave Demazet. Un repas gourmand élaboré et préparé par le restaurant L'Oulo de Mazan avec des produits de saison et du terroir.

20 €/pers : apéritif-entrée-plat-fromage-dessert (vin en sus) - Réservation repas (recommandée) à la Cave Demazet : 04 90 69 41 67

Portes ouvertes à la Brasserie

Brasserie Artisanale du Ventoux – MAZAN

Samedi 21 octobre - 8h à 18h

A l'occasion de "La matinale gourmande" de Mazan, la Brasserie Artisanale du Ventoux (derrière la cave Demazet) vous ouvre ses portes et vous invite à découvrir les secrets du brassage... Dégustation sur place offerte.

Gratuit – Renseignements : 06 83 84 30 64 - adz@brasserie-ventoux.com

Histoire d'un domaine, mémoire d'une famille mazanaise

La Ferme du Rouret – MAZAN

Samedi 21 octobre - 14h15 et 15h30

La ferme du Rouret est au centre d'un domaine familial vieux de plusieurs siècles. Désormais en agriculture biologique, elle valorise sa production par la vente directe. À l'entrée de la propriété, une belle demeure construite par le grand-père Charrasse, docteur et maire de Mazan au début XX^{e} vous accueille. Au détour des archives, vous découvrirez l'histoire et les anecdotes qui ont marqué ces lieux et leurs personnages, mêlant la petite Histoire à la grande, la vie familiale à la vie locale.
Pour clôturer l'après-midi, un apéritif sera servi ; l'occasion d'échanger sur les thèmes abordés au cours de la visite.

Gratuit (visite). À 17h : Apéritif (participation libre)
Renseignements : 04 90 69 84 84
www.lafermedurouret.fr

Soirée « Les dix vins mets »

Restaurant Le moulin à huile
VAISON-LA-ROMAINE

Samedi 21 octobre - 20h

Richard Bagnol, Maître restaurateur, chef disciple Escoffier, membre de l'Académie Nationale de Cuisine et son épouse Caroline, sommelière, vous accueillent pour une initiation œnologique, accords mets et vins… En association avec les domaines Château d'Hugues à Uchaux, Coteaux des Travers à Rasteau et Vignoble Alain Ignace à Beaumes-de-Venise qui vous présenteront leurs cuvées phare. Une invitation à un voyage gastronomique autour du Ventoux, un menu tout en couleurs !

45 €/pers (vin compris)
Sur réservation uniquement :
04 90 36 04 56

« Denise au Ventoux » : Rencontre avec Michel Jullien

La Poterne – BRANTES

Samedi 21 octobre - 17h

Face au nord Ventoux, depuis la terrasse de la Poterne, l'écrivain Michel Jullien dialoguera avec la journaliste Montserata Vidal de RCF Lyon autour de son livre « Denise au Ventoux » aux éditions Verdier. « Denise et son maître, oscillant entre ironie tendre ou mordante et franche émotion, l'auteur profite d'une excursion au Ventoux pour écrire de très belles pages sur la relation de l'homme et du chien ». Échanges suivis d'une dégustation de vin et bière face au Ventoux. Michel Jullien pour l'occasion présentera un court texte sur la bière et le Ventoux.

Réservation souhaitée : 04 75 28 29 13
lapoternebrantes@yahoo.fr
www.la-poterne-brantes.jimdo.com

À la découverte des cabrettes des Valayans

La Chèvrerie Provençale – PERNES-LES-FONTAINES - Les Valayans

Dimanche 22 octobre - 16h à 18h

Emmanuel et Stéphanie Cassard élèvent des chèvres et fabriquent des fromages au hameau des Valayans. Ils vous accueillent pour une visite de leur ferme. Leurs chèvres sont des Rove et des Commune Provençale, deux races régionales. Ils les ont choisies pour leur rusticité et la qualité de leur lait. Elles pâturent dans les prés attenants (avec vue sur le Ventoux !) dès que le temps le permet, mangent du foin issu de ces terres et de l'orge produite par un agriculteur voisin. Ils vous expliqueront les moyens mis en

œuvre pour participer à la reconstruction d'un écosystème où les animaux (chiens, chats, canards, poules, cochons et cheval) et les végétaux (semis en prés, plantations de haies, mise en place d'un rucher…) ont tous un rôle à jouer.

Gratuit - Renseignements :
04 90 28 17 03 - escassard@orange.fr

Soirée Festival des soupes - **SAINT-MARCELLIN-LÈS VAISON**
Samedi 21 octobre * voir p.27

Visite guidée de la Ferme des Lamas - **LE BARROUX**
Samedi 21 octobre - 15h * voir p.13

Le berlingot de Carpentras
Confiserie du Mont-Ventoux/OTI Ventoux-Provence - CARPENTRAS
Samedi 21 octobre – 10h * voir p.10

Atelier « Cuisinons la nature » - **Les Aventurières du Goût - BRANTES**
Samedi 21 octobre- 10h à 14h * voir p.9

COURGES, POTIRONS ET CIE

MONTBRUN-LES-BAINS

Dimanche 22 octobre

Montbrun-les-Bains, un des plus beaux villages de France, se met aux couleurs de l'automne en organisant un marché qui réunira une grande variété de courges et autres cucurbitacées. Plaisir des yeux et des papilles, vous aurez toute une panoplie de formes et de goûts à découvrir ou à redécouvrir.

Un grand marché dans la rue principale du village avec des stands de courges, potirons, courgettes… et des produits du terroir et artisanaux.

Un programme d'animations pour petits et grands vous sera proposé : ateliers mini-courges et animations gratuites diverses.

≫ À midi : bar à soupe et restauration en intérieur.

Renseignements : OT des Baronnies en Drôme Provençale : Montbrun-les-Bains - 04 75 28 82 49

Atelier savon

Distillerie Arôma'plantes – SAULT

Mardi 24 (et aussi mardi 31) octobre - 14h30 à 16h30

Découvrez la saponification à froid : accompagnés du savonnier, venez élaborer vos savons à l'aide d'ingrédients bio de votre choix... et repartez avec un pain de savon de 500 g à découper selon vos envies !

12 €/pers – Renseignements et réservation : 04 90 64 14 73
info@aromaplantes.com

Soirée Festival des soupes - BUISSON

Mardi 24 octobre *voir p.27

Balade avec les ânes ou en trottinette électrique : à la découverte de la ferme - Les jardins biodynamiques/Ferme Pédagogique – VENASQUE

Dimanche 24 octobre - 9h à 17h * voir p.18

Dîner conté avec Dany Aubert

Château de la Gabelle – FERRASSIÈRES

Mercredi 25 octobre - 19h

Dany Aubert, femme de caractère et conteuse amateur, se produit à l'heure du dîner à l'occasion de la journée « Culture et Traditions » au Château de la Gabelle à Ferrassières. Cette drômoise est amoureuse de la région et de son patrimoine. Laissez-vous embarquer dans des contes bien d'ici, dans un cadre idyllique, emblématique de la Provence du Haut et muse de Giono, sans trop faire d'histoire !
Dès 14h30 possibilité de visite et d'ateliers à la ferme (petit épeautre, miel). Se référer aux horaires du 7 octobre (voir p. 23).

Dîner sur réservation : 25 €/pers (plat, dessert, verre de vin).
Renseignements et réservations : 04 75 28 80 54 - chateaulagabelle@orange.fr

Lectures gourmandes : l'heure du goûter

OTI Ventoux-Provence – CARPENTRAS

Jeudi 26 octobre - 14h30 et 16h

Se laisser raconter, par Gaëtan Burel de l'association Détail Crayon, 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 OTI Ventoux-Provence : 04 90 63 00 78
** Également le jeudi 2 novembre*

Soirée Festival des soupes – SABLET
Mercredi 25 octobre * voir p. 27

Parcours gourmand autour du nougat - Nougats Silvain – SAINT-DIDIER
Mercredi 25 octobre - 10h15 * voir p. 10

Le berlingot de Carpentras
Confiserie du Mont-Ventoux/OTI Ventoux-Provence – CARPENTRAS
Mercredi 25 octobre – 10h * voir p.10

A la découverte du Banon, fromage AOP

Fromagerie d'Albion/Bistrot de St-Trinit – SAINT-CHRISTOL D'ALBION

Vendredi 27 octobre - 12h à 17h

©Max Coquard - Bestjobers.com

L'aire d'appellation de ce fromage de chèvre, spécialité fromagère des Alpes de Haute-Provence, s'étend aussi dans le Vaucluse. À Saint-Christol d'Albion, la fromagerie éponyme s'est vue décerner le Banon d'or en 2017 ! Partez à la rencontre d'un savoir-faire unique en commençant dès 12h par un repas au Bistrot de Pays de Saint-Trinit où Cédric et Fabien vous auront préparé un repas terroir très… caprin. Ensuite, balade digestive dans la châtaigneraie pour récolter les feuilles caractéristiques du Banon que vous rapporterez à la fromagerie pour réaliser vous même le fameux pliage... avant de déguster la diversité des autres fromages produits sur place. Une dernière étape à la chèvrerie pour une présentation de l'élevage et pour assister à la traite du soir.

25 € (vin et café compris) - Nem de chèvre au miel, rôti de porc aux trompettes de la mort, trilogie de fromages de chèvre et dessert châtaigne.
Réservation obligatoire (15 pers maximum) : 04 90 64 04 90 - le-tube@orange.fr

Conférence : la filière « plantes aromatiques et huiles essentielles »

VILLES-SUR-AUZON – Salle multifonction

Vendredi 27 octobre - 18h

Conférence animée par Anti Campas - Association de paysans - et Aroma Ventoux (intervenante Mireille Guyotot) autour de la filière « plantes aromatiques et huiles essentielles », suivie d'une dégustation d'hydrolats.

Entrée libre (participation au chapeau).
Renseignements : conseils@aroma-ventoux.fr
06 14 03 23 35

Rando Vélo « À la découverte du Comtat gourmand »

Destination Ventoux/TerraVentoux
Au départ de VILLES-SUR-AUZON

Samedi 28 octobre - 9h30 à 16h30

À vélo à assistance électrique (VAE), randonnée accompagnée sur les petites routes du Comtat Venaissin, au départ de Villes-sur-Auzon, en passant par Mormoiron, Mazan, Caromb, le lac du Paty, le col de la Madeleine, Crillon et Bédoin (50 km env.). Vitamines au Domaine de Plein Pagnier (Mazan), apéritif au Domaine de Mas Caron (Caromb) puis déjeuner au restaurant Le 6 à Table (Caromb).

Rendez-vous dès 9h chez TerraBike/TerraVentoux (route de Carpentras) à Villes-sur-Auzon. 25 €/pers (repas compris - hors location vélo). Supplément de 12 € pour la mise à disposition d'un VAE de TerraBike (le spécifier lors de l'inscription). Inscription recommandée avant le 24 octobre : 06 75 44 13 04 - dfdint@free.fr

LE REPOS DES VENDANGES

VILLES-SUR-AUZON

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 octobre

Pour la 10e édition du Festival Ventoux Saveur, le Comité de promotion des produits du terroir et le collectif « Cultures & Culture » associés aux associations de Villes-sur-Auzon et à la cave TerraVentoux vous invitent à célébrer la fin des vendanges. Venez partager un week-end festif dans un cadre convivial et chaleureux qui, cette année, vous fera voyager autour du bassin méditerranéen.

>> Vendredi 27

Salle multifonction - 18h : Conférence animée par Anti Campas et Aroma Ventoux.

>> Samedi 28

9h30 : - Grande randonnée à vélo organisée par Destination Ventoux
- Atelier cuisine ados « Les mises en bouche d'ici et d'ailleurs ».

10h30 : Conférence et atelier animé par l'Oustau Safr'âne « La cuisine safranée ».

14h30 : Le collectif « Cultures & Culture » propose aux enfants de nombreux ateliers et animations (ateliers créatifs, conte, atelier d'écriture, découvertes musicales, théâtre…)

18h : Lectures et mises en scène des ateliers d'écriture, suivies d'un apéritif dînatoire « Spécialités du sud » préparé et servi par les ados de Mormoiron et Villes/Auzon.

21h : Spectacle vivant.

>> Dimanche 29 - Autour de la Cave TerraVentoux à Villes/Auzon

10h : Vendanges à l'ancienne au son de l'orgue de Barbarie, suivies d'une explication des procédés de vinification par TerraVentoux avec exposition de vieux outils. Apéritif offert par les marmitons de l'atelier cuisine. Restauration autour des « Food truck » sur les spécialités du pourtour méditerranéen.

Toute la journée : Nombreux stands d'artisans et de producteurs locaux.

Guinguette vigneronne, expositions, jeux, animations musicales et théâtrales, manège en bois, surprises… Soirée animée par le groupe Picnic Republic.

Renseignements : Comité de promotion des produits du terroir : 06 19 99 92 34
contact@lereposdesvendanges.com - www.lereposdesvendanges.com

RENCONTRES GOURMANDES

VAISON-LA-ROMAINE

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 octobre

Pour la huitième 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 un concert gratuit, chaque soirée, sur la scène de l'Espace culturel. Dans les allées du salon, il régnera une véritable ambiance de place de village ! En famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs Disciples d'Escoffier, l'association des Desserts de Provence, des concours de cuisine, etc. Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront 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 gratuite - 2 € le verre de dégustation.
Horaires d'ouverture et animations musicales :
Vendredi 27 octobre de 16h à minuit – 21h : concert de Liam
Samedi 28 octobre de 10h à minuit – 21h : concert de Namas Pamous
Dimanche 29 octobre de 10h à 21h – 19h : Romain Barreda (one man show)
Lieu : Espace culturel Patrick Fabre. Restauration : sur place – sans réservation

Renseignements : Mairie de Vaison-la-Romaine - 04 90 36 50 40
vieassociative@vaison-la-romaine.com
Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

REVEST-DU-BION

Dimanche 29 octobre

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 le dernier dimanche d'octobre 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, mieux connaître la châtaigne, et profiter des fabuleux paysages d'automne.

>> Programme :

9h30 : randonnée « Connaissance de la forêt ».

10h : début de la cueillette dans la châtaigneraie (navette gratuite), messe et concert à l'église par la chorale « Sarabande », défilé des confréries, animation musicale, fauconnerie « Des crins et des ailes ».

15h30 : dans la salle des fêtes « Film sur la châtaigne ».

>> Autres animations...

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 - 06 62 52 10 44

cdf.rdb@free.fr - www.fetedelachataigne.com

LE MAGAZINE DE VOTRE RÉGION

OFFRE SPÉCIALE FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

ABONNEMENT 1 AN = 4 NUMÉROS
17€ (AU LIEU DE 19€)

ABONNEMENT 2 ANS = 8 NUMÉROS
32€ (AU LIEU DE 36€)

ENVOYEZ VOS COORDONNÉES (NOM, PRÉNOM, ADRESSE POSTALE) ET VOTRE RÉGLEMENT À :
VENTOUX MAGAZINE / Vaucluse Media
Les sablières, 10, Chemin Mourre Jacquet, 84110 Sablet

CONSULTEZ ET COMMANDEZ
NOS ANCIENS NUMÉROS SUR :
WWW.VENTOUX-MAGAZINE.COM

N°32

N°33

LES MENUS « VENTOUX SAVEURS » DANS LES RESTAURANTS PARTENAIRES

Des CHEFS qui font la part belle aux productions locales de qualité du Ventoux.

*Gagnez des repas pour 2 personnes dans l'un des restaurants partenaires, en écoutant l'émission « Les Toqués » de **France Bleu Vaucluse**, radio partenaire du Festival 2017.*

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 Guintrand (Hervé Fournier) – 04 90 37 10 08 – Sainte-Colombe – 84410 BÉDOIN
La Calade (Arruda Melo Juberto) – 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 6 – 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 – 04 90 64 05 08 – 84390 MONIEUX
L'Auberge de Savoillans (Maria Venema) – 04 75 27 13 95 – 84390 SAVOILLANS
Ferme Auberge La Maguette (Magali Jobez Malavard) – 04 90 64 02 60 – 84390 ST-JEAN DE SAULT
Le 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
Auberge du Château de la Gabelle (Claude Fettani) – 04 75 28 80 54 – 26570 FERRASSIÈRES

ET AUSSI...

> Du dimanche 17 au dimanche 24 septembre
Semaine vauclusienne de la randonnée / Vaucluse

> Samedi 23 et dimanche 24 septembre
Fête de l'Automne à l'Épicurium / Avignon
Ateliers, animations, stands, dégustations, visites et démonstrations culinaires pour célébrer l'Automne lors d'un grand week-end festif.

> Samedi 30 septembre
Nettoyons le Ventoux / Ventoux (Bédoin)

> Vendredi 20 octobre
Conférence « De la terre à la table » / Monteux

> Dimanche 29 octobre
Fête de la Citrouille à l'Épicurium / Avignon
À la veille d'Halloween, un programme d'animations ludiques et conviviales dédiées aux courges sous toutes leurs formes !

ET APRÈS...

> Mercredi 1er novembre
Soirée Festival des soupes / Séguret

> Jeudi 2 novembre
Lectures gourmandes : l'heure du goûter / Carpentras

> Vendredi 3 novembre
Soirée Festival des soupes / Puyméras

> Samedi 4 novembre
Soirée Festival des soupes / Crestet

> Vendredi 10 novembre
Soirée Festival des soupes / Vaison-la-Romaine
(Espace Culturel)

> Samedi 11 novembre
Soirée Festival des soupes / Saint-Romain-en-Viennois

> Mardi 14 novembre
Soirée Festival des soupes / Entrechaux

> Vendredi 17 novembre
Soirée Festival des soupes / Cairanne

> Vendredi 17 novembre
Marché aux truffes / Carpentras - Chaque vendredi jusqu'à fin mars.

> Samedi 18 novembre
Soirée Festival des soupes / St-Roman-de-Malegarde

> Jeudi 23 novembre
Dernier Afterwork "Surprise du chef" / Carpentras

> Samedi 25 novembre
Grande Finale du Festival des soupes / Vaison-la-Romaine

> Vendredi 8 décembre
Fête de la truffe de Noël / Carpentras

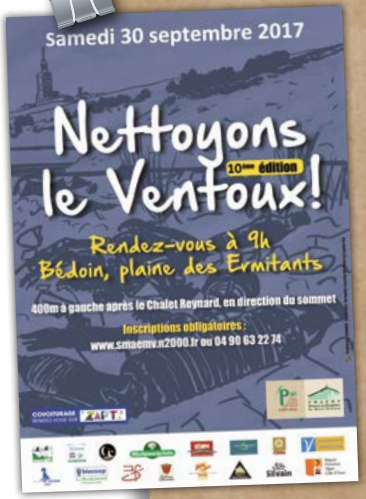
> Samedi 9 décembre
Cavage avec un trufficulteur et son chien / Carpentras

> Vendredi 15, 22, 29 décembre
Brouillades truffées et vins AOC Ventoux / Carpentras

> Dimanche 17 décembre
Fête de la truffe noire de l'an et marché couvert / Monieux

> Du mercredi 20 au dimanche 24 décembre
Marché gourmand de Noël / Carpentras

> Dimanche 4 février 2018
Truffolio / Pernes-les-Fontaines



CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

SAINT - DIDIER
976 Route de la Courtoise
Tél 04 90 66 01 15

L'ISLE SUR LA SORGUE
388 Cours Fernande Peyre
Tél 04 90 38 13 54

www.clauvallis.fr

SAINT-MARC

VIGNOBLES AU PIED DU MONT VENTOUX DEPUIS 1928

Découverte et dégustation de vins

Caveau ouvert 7j/7

667 avenue de l'europe - 84330 Caromb - 04 90 62 40 24