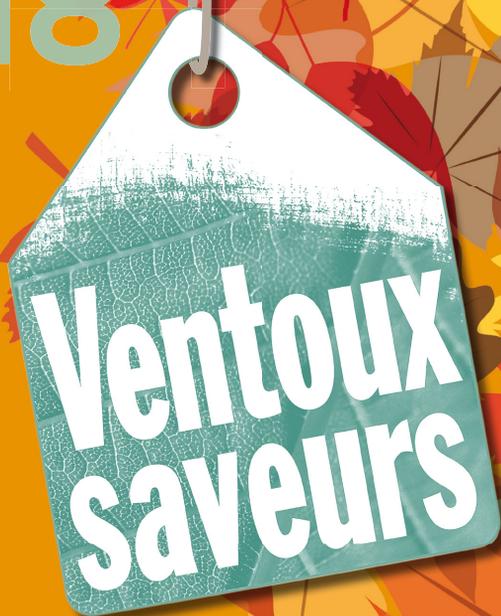


festival 2018



Sentir, goûter
et vivre l'automne
autour du Ventoux

du 21 septembre au 28 octobre

Événement organisé par le Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont Ventoux



L'Europe investit dans les zones rurales



www.ventoux-saveurs.fr

TERRE, TERROIR, TERRITOIRE



En Ventoux, le début de l'automne est synonyme d'un moment privilégié où s'instaure une douce alchimie entre ses habitants et les visiteurs, proches ou plus lointains, en quête d'expériences plus intimistes et sincères. Les vendanges s'achèvent et notre territoire s'éloigne peu à peu de la frénésie estivale. Pour autant une multitude d'animations et de manifestations sont initiées par des associations, des artistes, des producteurs, des artisans et chefs cuisiniers. C'est la vocation du Syndicat mixte du Ventoux, au travers du Festival Ventoux Saveurs, de les soutenir et de favoriser ainsi les circuits courts de consommation dans la perspective de construire un véritable Projet Alimentaire Territorial. Un projet qui sera l'une des missions majeures du Parc naturel régional en création.

Le Festival est une aventure collective de plus de 10 ans qui continue à fédérer les terroirs grâce au soutien de nombreux partenaires, dont les offices de tourisme intercommunaux ainsi que les collectivités locales et le programme Leader Ventoux. Cette année l'évènement bénéficie de la reconnaissance d'un acteur important de l'économie rurale, le Crédit Agricole au travers de son programme "Le Terroir passionnément" : un slogan qui correspond on ne peut mieux à l'identité de ce 11^{ème} Festival. Bel automne à toutes et tous et bienvenue dans l'expérience Ventoux Saveurs !

Alain GABERT

*Président du Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux
et de préfiguration du Parc Naturel Régional du Mont Ventoux
Maire de Monieux*

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 la Région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ce festival, reflet du dynamisme de notre territoire, permet de partager un moment privilégié autour des multiples saveurs que recèle la Provence. C'est aussi l'occasion de mettre à l'honneur le Mont Ventoux, patrimoine reconnu par l'UNESCO au titre de Réserve de Biosphère. Un territoire qui démontre 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. Pour mieux relever ce défi, j'ai approuvé en juin dernier, avec l'assemblée régionale, l'avant-projet de Charte du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux. Ce Parc, qui constitue l'une des mesures du Plan Climat régional, sera, fin 2019, le 9^{ème} de notre Région.

Je salue très chaleureusement tous les acteurs de cette nouvelle édition du Festival Ventoux Saveurs. À toutes et tous, je souhaite de vivre avec cette édition 2018 un moment de convivialité et de partage.

Renaud MUSELIER

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

Le Mont Ventoux, le célèbre "Géant de Provence", illustre parfaitement la capacité d'un territoire à allier le dynamisme économique et la préservation de l'environnement. Un environnement exceptionnel qui a d'ailleurs permis le classement de ce site par l'Unesco au titre de " Réserve de Biosphère ". Des paysages somptueux de renommée mondiale se sont ainsi façonnés, au fil des générations, le long des flancs du Mont Ventoux, grâce notamment à la tradition agricole, pastorale et forestière. La mise en valeur de ce terroir est due pour l'essentiel au travail passionné de ses nombreux producteurs. La 11^{ème} édition du Festival Ventoux Saveurs est ainsi l'occasion de promouvoir l'ensemble des initiatives agricoles et culturelles qui contribuent également au développement de notre économie touristique. Durant les six semaines de l'évènement "Saveurs et de Senteurs" autour du Ventoux, la production locale et le terroir seront mis en valeur à travers de nombreuses animations gourmandes, dans une ambiance toujours pédagogique et conviviale auprès du grand public.

Je forme le vœu que, cette année encore, les traditions culinaires du Mont Ventoux soient mises à l'honneur et constituent un prétexte délicieux à la création d'un lien autour de la gastronomie..

Maurice CHABERT

Président du Conseil départemental de Vaucluse



POURQUOI LE CRÉDIT AGRICOLE ALPES PROVENCE ACCOMPAGNE LE FESTIVAL D'AUTOMNE ?

Accompagner le rayonnement d'un territoire, c'est avant tout savoir identifier ses atouts et leur permettre de s'exprimer. Parce que nous partageons la passion de nos clients et sociétaires pour leurs terroirs, nous avons à cœur d'accompagner le rayonnement et la valorisation de ces terroirs et spécialités. Ceux-là même qui font la renommée internationale de notre territoire, pour leur qualité et leur singularité.

Au sein de notre territoire, le Mont Ventoux, affectueusement appelé "Le Ventoux", est une montagne mythique de notre Région. Le Ventoux porte de nombreux terroirs et de multiples ressources valorisés par le savoir-faire d'hommes et de femmes agriculteurs/trices, et acteurs/trices locaux. C'est pour cette raison que nous avons noué un partenariat avec le SMAEMV pour l'organisation du Festival Ventoux Saveurs 2018. Cela nous a semblé naturel, une évidence car le Festival est l'expression de ces terroirs et de ces talents.

À l'heure où se profile la création du Parc Naturel Régional (PNR) du Ventoux, le Festival est le vecteur de communication essentiel vers le grand public pour faire connaître et reconnaître les terroirs du Ventoux.

Nous souhaitons donc accompagner ce mouvement, les hommes et les femmes qui lui donnent corps, mais aussi en être partie prenante à part entière.

Ainsi, cet automne, les Caisses Locales du Crédit Agricole Alpes Provence seront au rendez-vous des Fêtes du Festival.

Le Crédit Agricole Alpes Provence est fier d'être acteur du développement local de son territoire. Partout, il accompagne, notamment avec sa "signature" Terroir Passionnément, les dynamiques de terroir car elles sont facteurs de valorisation du tissu économique et la préservation des savoir-faire. Ces fêtes sont l'occasion de rencontres entre les producteurs et les consommateurs. Elles "transforment" les codes-barres des étiquettes en visage, en paysage, en histoire... Elles donnent, une identité, des spécificités locales, des valeurs aux mets et aux vins présentés sur les marchés qui animeront ces manifestations. Nous sommes attachés à en être !

Nous vous accueillerons toute la durée de ce festival pour vivre avec vous le "Terroir Passionnément". Belle réussite à cette 11^{ème} édition et bon Festival à tous et à toutes.



Franck ALEXANDRE
*Vice-Président du conseil
d'Administration
du Crédit Agricole
Alpes Provence*

Yann FONTES
*Directeur Commercial
du Vaucluse et du marché
de l'Agriculture du Crédit
Agricole Alpes Provence*



PRÉSENTATION DU FESTIVAL VENTOUX SAVEURS 2018 APÉRO CONCERT AVEC MANU & CO

La Boiserie - MAZAN

Jeu



AFTERWORK : "DES METS QUI FONT CRAQUER !"

Espace Terroir
CARPENTRAS

Jeu

Le croquant d'un vin, le craquant d'une amande. Accord dédié à tout ce qui se croque et craque. Cric-crac-croc... Les afterworks se déclinent au fil des saisons au rythme d'un calendrier plein de surprises et de nouveautés gourmandes ! La recette d'un afterwork réussi : réunir un chef, un producteur, un ou deux vignerons, les laisser s'exprimer sur des préparations mises en bouches et des cuvées choisies, découvrir leur savoir-faire, leur typicité, leur métier et leur passion du Ventoux, déguster et partager les saveurs des accords mets et vins.

9 €/pers. - Inscription obligatoire - Espace Ventoux Terroir - Bureau d'information touristique :
04 90 63 00 78 - tourisme@carpentras-ventoux.com
www.ventouxprovence.fr

Venez partager un apéritif 100 % Ventoux dans le cadre privilégié du patio de la Boiserie, la très belle salle culturelle de Mazan. Pour fêter la transition vers l'automne, tous les acteurs et partenaires du Festival se retrouvent à partir de 18h pour vous présenter les nouveautés 2018. Sous les lampions, c'est la musique en "circuit court" des avignonnais de Manu and Co qui rythmera ce moment convivial. Leur musique festive, populaire, métissée, pleine d'humour et de dérision, s'adresse à toutes les générations. Des adaptations, des reprises, des compos étaient leur répertoire (Boris Vian, Fréhel, Brel, Aznavour, Négresses Vertes, Django Reinhart).

Soirée réalisée grâce au soutien du Crédit Agricole Alpes Provence. Avec la contribution de l'AOC Ventoux, de l'AOP Muscat du Ventoux, de la Cave Demazet-Cantepedrix, des Abattoirs du Pays d'Apt, de la Brasserie Artisanale du Mont Ventoux.

Entrée libre.



VISITE PÉDAGOGIQUE DU DOMAINE/ACCORD METS ET VINS

Domaine de Mas Caron
CAROMB

Sur réservation - Pendant tout le Festival

Balade dans les vignes avec présentation des particularités des différents cépages, des modes de vinification, du terroir et du domaine. La visite est suivie d'une dégustation des vins (penser à prendre des chaussures adaptées !).

Visite (dégustation vins incluse) : 4 €/pers ou visite suivie d'un accord mets et vins : 20 €/pers. Réservation : 06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com
Accès : 1187 rte de Carpentras.

** Animation proposée (sur réservation) pendant toute la période du Festival*

www.domainedemascaron.fr



VISITE GUIDÉE DE LA FERME DES LAMAS

La Ferme des Lamas
LE BARROUX

Samedi 22 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, utilisations, reproduction. Marie, votre guide tout au long de la visite, vous fera aussi découvrir son atelier où elle file et tisse leur laine.

Tarif spécial Festival Ventoux Saveurs : 5 €/adulte - 3 €/enfant 7 à 14 ans - Gratuit/- de 7 ans

Inscription obligatoire (au moins 24 heures avant) : 04 90 65 25 46 - Accès : 685 Ch. de Choudeiroilles

** Visite également programmée les samedis 29 septembre, 13 et 20 octobre*

www.leslamasdubarroux.com



"LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE" DEVIENT "GOÛT DE FRANCE"

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre

* LE GOÛT DANS TOUS SES SENS * est la thématique de l'édition 2018 ! : "Que ce soit par l'odorat, la vue, l'ouïe, le goût ou le toucher, la gastronomie française éveille chacun de nos sens pour nous donner goût à la vie !"

VISITE DE LA FERME

La chèvrerie des Fontaines
PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 22 septembre - 9h30

Découvrez le troupeau de 40 chèvres de races alpine chamoisée et commune provençale, et les produits de la ferme : fromages de chèvre fermiers au lait cru aux différents affinages, nature ou aromatisé, faisselle, yaourt et brousse de chèvre, oeufs de poule plein air. Visitez et participez (si vous le souhaitez) aux tâches de la ferme. Une dégustation vous sera proposée en fin de visite.

Durée : 2h - 8 €/pers - Réservation : 06 14 67 09 69
julie011280@cegetel.net - Accès : 96 rte de St-Didier

* Animation proposée tous les samedis pendant le Festival

lachevriedesfontaines.fr

fr-fr.facebook.com/lachevriedesfontaines



ATELIER "CUISINONS LA NATURE"

Les Aventurières du Goût
BRANTES

Samedi 22 septembre - 10h à 14h

Balade, cueillette, atelier cuisine et repas, au cœur du vieux village de Brantes.

L'atelier se déroule en 3 temps (4h environ) :

- Balade cueillette à la rencontre des plantes et fleurs sauvages comestibles
- Atelier cuisine pour préparer une assiette à base de produits locaux et de la cueillette réalisée
- Déjeuner et dégustation de l'assiette et du dessert préparés lors de l'atelier

L'atmosphère et le cadre typique du village sont les + de ce moment de gourmandise, dans une ambiance conviviale et ludique

Les ateliers (de 5 pers min à 10 pers max) sont accessibles à tout public. Tarif spécial Festival : 45 €/pers (20 €/enfant - 12 ans). Sur réservation uniquement au

06 61 71 46 66 ou dilo@lesaventurieresdugout.com

* Atelier proposé tous les samedis pendant le Festival

www.lesaventurieresdugout.org

JOURNÉE RANDO BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT (Départ parking des aires)

Samedi 22 septembre - 14h à 22h

À la découverte de l'écosystème du cerf et de son brâme. Randonnée (7 km) dans la forêt d'Albion : observation du cerf dans son milieu naturel. Dîner à L'Entre'pot à Ferrassière à 19h30 et à partir de 20h30, écoute du brâme sur les hauteurs du village.

Encadrement : 1 accompagnateur en montagne - Forfait journée : 40 €/pers .tout compris - Nombre de participants max : 18 pers - Réservation : 06 58 29 43 10 . * Animation également proposée le dimanche 30 septembre et le samedi 13 octobre



1^{er} Puyméras Saveurs

PUYMÉRAS

Samedi 22 et dimanche 23 septembre

À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, et en limite de la Drôme et du Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales, le village de Puyméras (600 habitants) est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités ! Riche d'une belle diversité de productions, les viticulteurs, artisans et commerçants participants se mobilisent pour vous proposer deux journées de découverte les samedi 22 et dimanche 23 septembre. Venez participer à la 1^{ère} édition de "Puyméras Saveurs", une belle occasion de découvrir un village qui a su préserver son patrimoine et une convivialité à nulle autre pareille !



ZOOM

APÉRITIF AU CŒUR DU VILLAGE

(place du jeu de paume)

Samedi à 19h

En partenariat avec la mairie, venez clôturer cette 1^{ère} journée de Puyméras Saveurs autour d'un apéritif composé de productions villageoises. Ouvert à tous, offert par les organisateurs (producteurs, commerçants) de ce week-end Ventoux Saveurs.



1^{er} Puyméras Saveurs

Huiles d'olive, truffes et bon pain !



LE VIEUX MOULIN À HUILE

Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 18h30

Le nouveau "Vieux Moulin" installé depuis 2007 dans le village (prenant le relais du moulin ancestral de Buis-les-Baronnies pour une production répondant aux normes européennes) produit de l'huile d'olive de 1^{ère} pression à froid.

L'huile est obtenue par pression traditionnelle de la pâte d'olive, sur scourtins, issue du broyage à la meule de granit. *Visites guidées : samedi à 11h et 15h et dimanche à 11h et 16h*
Renseignements : 04 90 12 02 57 - Accès : Zone artisanale de Maupas (au carrefour, route de Nyons)
www.levieuxmoulinfarnoux.fr

LECTURE DE JO PACINI AU VIEUX MOULIN DE PUYMÉRAS

Poésie autour de l'olivier - samedi à 17h



Jo Pacini présente et lit la brassée de textes qu'il a composée avec son comparse Jacques Bonnadier dans "Fleurs d'olivier" aux éditions Barthélémy. Sur une palette de mots et de phrases d'auteurs d'hier et d'aujourd'hui, qui

ne sont que des promeneurs amoureux des hommes, des paysages et de la qualité des produits de cette terre, ils contribuent à marier le goût et les mots dans la célébration de la joie et du plaisir. Le poète vacluisien lira également des extraits de ses dernières créations : "Ici parle l'olivier" et "Méditations de l'olivier".
Gratuit

MAISON PLANTIN

Samedi et dimanche : 10h à 12h et 14h à 16h



Lors de cette visite vous plongerez dans l'univers de la truffe et découvrirez le savoir-faire unique de la maison Plantin, fondée en 1930. Après une visite guidée des ateliers, vous pourrez déguster plusieurs préparations culinaires sur le thème de... la truffe ! Enfin, ceux qui le souhaitent pourront repartir avec des produits maison, une boutique éphémère étant prévue pour le week-end.

Visites guidées à 10h, 11h, 14h et 15h (max. 20 pers./visite) - Gratuit

Renseignements : 04 90 46 41 44

Accès : Zone artisanale de Maupas (au carrefour, route de Nyons)

www.truffe-plantin.com/fr

BOULANGERIE CHEZ AURÉLIE

Samedi et dimanche : 8h à 12h

Serge et Aurélie font vivre la tradition du pain fait artisanalement au cœur du village. Tous les pains sont au levain et les viennoiseries sont 100% maison ! Devant la boulangerie : stand de dégustation gratuite et vente des spécialités maison (fougasses, ...) accompagné d'explications sur la fabrication.

Renseignements : 04 90 43 43 81

1^{er} Puyméras Saveurs

Découvrir les vins des caves et domaines

Au pied du Mont Ventoux, se dessinent des vignobles chaleureux, vivants, authentiques, sur lesquels les vins sont produits entre 300 et 500 mètres d'altitude.

DOMAINE SAINT APOLLINAIRE

Samedi et dimanche : 10h à 18h

Ce domaine viticole précurseur est en biodynamie depuis 1967 ! Il produit des Côtes-du-Rhône blanc, rosé et rouge à partir des cépages traditionnels de la région (Grenache, Syrah et Viognier) agrémentés des cépages Clairette, Mourvèdre et Cinsault qui apportent leurs personnalités remarquées.

Visites guidées : samedi et dimanche à 17h (visite de la cave suivie d'une dégustation des vins)

Gratuit - Sans réservation - Renseignements : Elodie Daumas - 04 90 46 41 09 - Accès : Route de Faucon (au rond-point à l'entrée du village)

domaine-st-apolinaire.com



DOMAINE LA BARRIÈRE

Samedi et dimanche : 10h à 18h

Venez découvrir dans ce domaine en bio des cépages qui s'expriment généreusement sur un terroir séculaire favorisé par un sol sableux argilo-calcaire.

Gratuit - Sans réservation - Renseignements : Bénédicte et Philippe Brun - 06 17 06 70 72 - Accès : 771 Chemin de la Barrière.

www.domainelabarriere.com

DOMAINE LE PUY DU MAUPAS

Samedi et dimanche : 9h à 19h

Le domaine entièrement en bio (45 ha) propose une large gamme : Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Côtes-du-Rhône Villages Puyméras et Cru Vinsobres. La famille Sauvayre, propriétaire du domaine, vous propose une visite de cave ouverte à tous.

Visites guidées : samedi et dimanche à 10h et 17h (visite de la cave suivie d'une dégustation des vins).

Gratuit - Sans réservation - Assiette gourmande accompagnée d'un verre de vin : 5 €/personne - Renseignements : 04 90 46 47 43 - Accès : 1678, Route de Nyons

www.puy-du-maupas.com

www.facebook.com/puydumaupas

CAVE LA COMTADINE

Samedi : 9h à 12h et 14h à 18h

Dimanche : 9h à 12h et 14h à 17h

Les 400 vignerons de la cave coopérative La Comtadine, fort de 1200 hectares de vignes, sont récompensés pour leur politique de qualité par l'obtention de l'appellation Puyméras Côtes-du-Rhône Villages. Venez y découvrir la gamme bio.

Portes ouvertes (sauf cave en cette période de vendanges) avec dégustation des vins - Gratuit - sans réservation.

Renseignements : 04 90 46 40 78

www.cavelacomtadine.com

1^{er} Puyméras Saveurs

Un jardin remarquable

JARDIN DE LA BASSE FONTAINE

Samedi et dimanche - 9h à 18h



Après une vie de paysagiste et pépiniériste, Jean-Paul Boyer vous ouvre aujourd'hui les portes de son jardin, fruit d'une passion pour l'univers végétal. Un havre de paix de 6000 m², dédié principalement aux essences méditerranéennes, qui sera bientôt labéllisé "Jardin remarquable". Visite libre et gratuite du jardin.

Dans le cadre d'une journée Rencontre et Partage organisée chaque année à cette même date par Noëlle, la maîtresse de maison, une dizaine d'exposants (miel, confiture, objets bois culinaire, expo photos, mandalas...) seront présents durant le week-end.

Renseignements : 06 38 64 37 82 - Accès : 675 chemin de Sainte Jalles

www.lejardindelabassefontaine.com

Se restaurer à Puyméras

RESTAURANT LE GIROCÈDRE (Cedric Trappo)

Ce restaurant partenaire Ventoux Saveurs propose en plus de sa carte habituelle un menu spécial : Escargots de Plaisians/Cochon du Ventoux/Coupe du Ventoux ou Moelleux aux châtaignes

Tarif : 27 €/pers. Samedi et dimanche, sur réservation, midi et soir : 04 90 46 50 67

CAFÉ DES BARRYS (Audrey et David Fabre)

Plat Ventoux Saveurs : Pieds Paquets

Tarif : 15 €/pers

Samedi et dimanche, le midi uniquement, sur réservation : 04 90 35 04 53

RESTAURANT LA TABLE DE CLAU (Claudette Videau)

À la Table de Clau, on est reçu comme chez des amis. Le superbe jardin offre un bel écrin aux tables. Claudette vous propose sa cuisine provençale avec beaucoup de générosité. Le service est au plat et non à l'assiette.

Tarif : 20 €/pers - Menu Ventoux Saveurs : entrée, plat, fromage, dessert

Samedi soir sur réservation uniquement : 04 90 46 44 55 ou 06 31 96 84 96

Fête du raisin muscat des terrasses

VILLES-SUR-AUZON

Dimanche 23 septembre

Vous trouverez au cours de cette fête, créée par des producteurs du village, de nombreux stands vantant les produits du terroir, l'artisanat local et les producteurs de raisin. Dégustation, vente et rencontre avec les agriculteurs durant toute la journée. En plus des producteurs de raisin de table et des viticulteurs, 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 présents lors de cette fête.

Au programme

Toute la journée :

- Présentation du foulage et pressurage du raisin
- Animation autour de la vigne par l'UPV Ventoux (proposée par le Crédit Agricole Alpes Provence)
- Animations musicales
- Nombreuses animations pour les enfants

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
villes-sur-auzon@ventoux-sud.com
www.villes-sur-auzon.fr
www.ventoux-sud.com



SOIRÉE RANDO BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - AUREL (départ parking mairie)

Dimanche 23 septembre - 18h à 22h

Départ du cœur des massifs Ventoux et Lure pour une randonnée d'environ 6 km : découverte de la faune et de la flore, écologie du cerf, observation et écoute du brâme. Dîner à L'Entre'pot à Ferrassière.

Encadrement : 1 accompagnateur en montagne

Forfait journée : 30 €/pers tout compris

Nombre de participants max : 18 pers - Réservation : 06 58 29 43 10

** Animation également proposée le samedi 29 septembre*



PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

Nougats Silvain
SAINT-DIDIER

Mercredi 26 septembre - 10h15

La famille Silvain vous propose un parcours gourmand pour tout savoir sur la fabrication du nougat !

Au cours de cette visite (45 mn), vous pourrez découvrir une saga familiale, voir la fabrication du nougat, sentir la douce odeur d'amande grillée et de miel, et goûter une large palette de produits.

Gratuit sans réservation - Renseignements :

bonjour@nougats-silvain.fr - 04 90 66 09 57

** Visite proposée tous les mercredis pendant le Festival Ventoux Saveurs*

www.nougats-silvain.fr



LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

Confiserie du Mont-Ventoux
OTI Ventoux-Provence
CARPENTRAS

Mercredi 26 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 OTI Ventoux-Provence : 04 90 63 00 78

** Également les mercredis 5, 12, 19 septembre, 24 et 31 octobre, les samedis 20 octobre et 3 novembre et le jeudi 25 octobre*

www.ventouxprovence.fr



REPAS CONCERT "COCHONNAILLES, VIN ET MUSIQUE"

L'Étable Montilienne et Cave VMV
MONTEUX

Vendredi 28 septembre - à partir de 19h

Avec une production de porcs plein air et une unité de transformation sur site, l'Étable Montilienne est aujourd'hui un acteur reconnu dont on retrouve les produits de qualité dans les magasins de producteurs du Vaucluse et sur les marchés Bienvenue à la ferme. Deux médailles successives au Salon de l'Agriculture sont venues récompenser le travail de David Aurand et toute son équipe. Pour vous permettre de déguster en direct la large gamme de charcuterie, David et la cave VMV de Bédoin ont le plaisir de vous convier à une soirée conviviale (entre Carpentras et Montoux) sous la vaste bergerie-hangar de la ferme. Entre 19h et 20h : Possibilité d'effectuer des achats sur place, à la nouvelle boutique de vente de l'élevage. De 20h à 23h : Dégustation d'assiettes garnies "charcuteries et grillades" dans une ambiance musicale. Soirée en partenariat avec la cave des Vignerons du Mont Ventoux (Bédoin) qui vous proposera, au verre ou en bouteille, une large sélection de ses vins.

Tarif : 10 €/l'assiette de cochonnailles
Renseignements et réservation : 06 15 39 21 28
Accès : 350 chemin de Marignane - Montoux
Depuis Carpentras / rond-point de Lorient - GPS :
44.050346, 5.014414



VENTOUX VERSANT LITTÉRAIRE : REPAS LECTURE AU BISTROT DE PAYS

L'Auberge de Brantes
BRANTES

Vendredi 28 septembre - 19 h

Yvonne Raffin qui préside à la destinée de l'Auberge de Brantes accueille, dans cet ancien relais de poste, une belle et intense soirée dédiée à la face littéraire du Géant de Provence. À l'occasion de la sortie de l'Anthologie littéraire du Ventoux aux éditions Esprit des lieux (voir page suivante), Bernard Mondon et ses lecteurs/trices complices vont vous faire partager les plus belles pages des auteurs évoquant leur Ventoux. À vous alors de croiser le révérend dom Balaguère qu'Alphonse Daudet envoie célébrer trois messes basses dans la chapelle du sommet, surprendre Sylvain Tesson endormi dans une clairière de la forêt de pins, apercevoir Albert Camus en pleine nuit dans son imperméable au col relevé sur la terrasse de l'observatoire, revivre, assis dans la voiture de Paul Veyne la descente inouïe du versant sud, écouter Antoine Blondin raconter la folle échappée de Louison Bobet...

Une co-organisation Auberge de Brantes/Édition Esprit des Lieux/Carnets du Ventoux.

Tarif : 25 €/pers Menu Terroir (hors vins)
Renseignements et réservation : 04 75 28 01 68

» VISITE GUIDÉE DE LA FERME DES LAMAS La Ferme des Lamas - LE BARROUX

Samedi 29 septembre - 15h

(uniquement sur réservation) voir p.7

» VISITE DE LA FERME

La chèvrerie des Fontaines - PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 29 septembre - 9h30 voir p.8

» SOIRÉE RANDO BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - AUREL (départ parking mairie)

Samedi 29 septembre - 18h à 22h voir p.14

» ATELIER "CUISINONS LA NATURE"

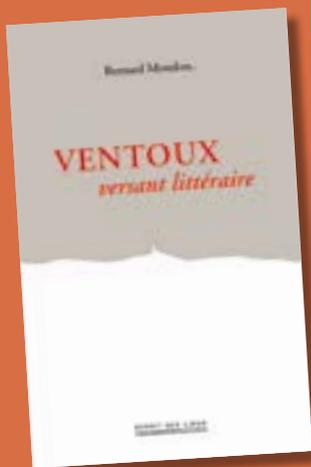
Les Aventurières du Goût - BRANTES

Samedi 29 septembre - 10h à 14h voir p.8

LE VERSANT LITTÉRAIRE DU MONT VENTOUX ACCESSIBLE AU GRAND PUBLIC... PRÉSENTATION DE L'OUVRAGE DE BERNARD MONDON

Bibliothèque de l'Inguimbertaine - Hôtel Dieu - CARPENTRAS

Samedi 29 septembre - 16 h



Les éditions Esprit des lieux à Brantes viennent de publier "*Ventoux, Versant littéraire*", le dernier ouvrage de Bernard Mondon, auteur de nombreux livres sur cette montagne et sur la Provence, actuellement responsable de la revue *Les Carnets du Ventoux*.

Pour Bernard Mondon, "quiconque veut prendre le mont Ventoux au sérieux ne saurait mieux y parvenir qu'en prenant au sérieux ses poètes et ses écrivains". Pour cela, l'auteur a conçu cette indispensable anthologie de 575 pages, recelant de nombreux textes, citations et poèmes de 150 écrivains, poètes, explorateurs et chroniqueurs de langues française et provençale, tous inspirés, d'une façon ou d'une autre, par la montagne. Ainsi peut-on contempler à l'horizon la silhouette de la montagne provençale aux côtés de

Madame de Sévigné, de Stendhal, d'Alexandre Dumas, de Paul Claudel, de Jean Giono, de René Char... Mais aussi Pétrarque, Jean-Henri Fabre, Frédéric Mistral, Théodore Aubanel, Alphonse Daudet, Albert Camus... La lecture de cet ouvrage, illustré de dessins de Joseph Eysséric (1860 -1932) et de photographies de Firmin Meyer (1899 -1976), deux éminents artistes carpentrassiens, est l'occasion de vivre de nombreuses émotions au gré d'aventures et d'itinéraires poétiques.

Présentation officielle de l'ouvrage : samedi 29 septembre 2018 à partir de 16h dans les locaux de la Bibliothèque-musée l'Inguimbertaine à Carpentras. Une lecture de textes et de poèmes extraits de l'ouvrage accompagnera cette présentation.



Fête des éleveurs en Ventoux

SAVOILLANS

Dimanche 30 septembre

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage pour une grande journée de fête, de création et d'échanges au coeur 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 :

- Découvertes gustatives, senteurs (laits, fromages)
 - Balades en calèche avec Cheval de Provence de St Léger du Ventoux
 - 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
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*

toulourenc-horizons.org

5^{ème} Marché au Miel et aux Saveurs

PERNES-LES-FONTAINES

Dimanche 30 septembre

Cette cinquième édition du Marché au miel et aux saveurs est proposée 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.

Au programme

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
- Animation pédagogique par le Naturoptère, proposée par le Crédit Agricole Alpes Provence



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

► JOURNÉE RANDO BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des aires)

Dimanche 30 septembre - 14h à 22h voir p.8

► PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

Mercredi 3 octobre - 10h15 voir p.14

VISITE DU NOUVEAU FOURNIL

Le Fournil de Crillon
CRILLON-LE-BRAVE

Samedi 6 octobre - 7h à 10 h

Jacques Le Perff et son épouse Cathy sont désormais les gérants du Fournil de Crillon. Ils vous invitent à partager leur passion et leur savoir-faire. Fort d'une longue et belle expérience dans ce métier exigeant, Jacques profite désormais d'un four d'exception, le four à biomasse (bois énergie) installé à Crillon-le-Brave grâce à la volonté de la commune. Au petit matin, venez vivre un moment privilégié et assister à la préparation de la fournée de pains et de viennoiserie. L'ensemble préparé à partir de farines biologiques ou de blés de tradition issus du réseau Robin des Champs.

Entrée libre - Réservation conseillée : 04 90 35 15 58



PORTES OUVERTES ET RENCONTRES PRODUCTEURS ET ARTISANS AU MAGASIN DE PRODUITS FERMIERS

De nos Terres à l'Assiette
VAISON-LA-ROMAINE

Samedi 6 octobre - 9 h à 18h

Ouvert il y a tout juste un an par deux femmes passionnées de cuisine et des bons produits de nos terroirs, le magasin "De nos Terres à l'Assiette" est désormais le lieu incontournable des circuits courts en Pays Voconces ! Patricia, agricultrice, fondatrice également de la Rondo Paisano à Tulette, sélectionne une belle gamme de produits en Drôme provençale et Vaucluse, tandis que Marlène confectionne sous vos yeux dans une belle cuisine spacieuse ses "P'tits Plats" à emporter et prochainement à consommer sur place. De 9h à 18h en permanence, venez à la rencontre des producteurs, viticulteurs, brasseurs, artisans, partenaires du magasin. À midi, profitez d'une restauration sur place autour des caillettes maison préparées par Marlène (qui vous donnera à l'occasion ses astuces !). À 17 h, un apéritif aux saveurs locales clôturera cette journée en présence des partenaires et institutions du vaisonnaiss.

Pour venir : 15 rue des Cèdres - Z.A. de l'Ouvèze - Vaison-la-Romaine

Renseignements et réservation (repas) : 04 90 35 58 38



BALADES VIGNERONNES

**Le Moulin des Gypses
MORMOIRON**

Samedi 6 et mercredi 10 octobre - 13h45 à 17h

Yves, sommelier, vous conduit jusqu'au cœur des domaines où vous pourrez découvrir le cheminement du raisin : de la vigne à la bouteille avec bien sûr des dégustations. Apprentissage à la dégustation au Moulin des Gypses et dégustation des 4 cuvées du moulin : "Les copains d'abord" rosé blanc et rouge puis la " Grande cuvée rouge ". 15h : au Domaine du Tix - Le raisin, de la vigne à la bouteille : explications sur le travail de la vigne et de la fermentation, puis dégustation de 3 vins du domaine. 16h : au Domaine de Bérane - Connaissance des assemblages et dégustation de 3 vins. Et vous pourrez déguster sans crainte, Yves conduit pour vous !
Tarif spécial Festival Ventoux Saveurs : 25 €/pers (transport compris en minibus 8 places) - Uniquement sur réservation, payable à la réservation : contact@moulindegypses.fr - 04 90 66 79 88
*Accès : 1340 route de Carpentras. * Animation également proposée les samedi 20 et dimanche 21 octobre*
www.moulindegypses.fr

►► ATELIER "CUISINONS LA NATURE"

Les Aventurières du Goût - BRANTES

Samedi 6 octobre - 10h à 14h voir p.8

►► VISITE DE LA FERME

La chèvrerie des Fontaines - PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 6 octobre - 9h30 voir p.8



APÉRO-CONCERT AVEC OS CARAPACE

**Domaine Plein Pagnier
MAZAN**

Samedi 6 octobre - 18h

14h - 18h : Visite guidée du Domaine et dégustation de nos vins et produits bio. Venez découvrir l'histoire du territoire du Ventoux à travers notre histoire familiale.

18h : Apéro concert au Domaine avec Os Carapace. Musique originale, entre rock et electro, duo batterie/basse de musiciens du Plateau d'Albion (en résidence à " La Gare Coustellet"/lauréat 2018).

Entrée libre - Restauration légère sur place

Renseignements : 06 76 12 99 32 - Accès : 2033 la venue de Mormoiron

www.plein-pagnier.com



GILBERT CHIRON / Cie TRAC "LE COMMISSAIRE DANS LA TRUFFIÈRE"

Musée de la truffe
MONIEUX

Samedi 6 octobre - 17h30

Le Trac et Gilbert Chiron proposent de vous raconter "Le Commissaire dans la Truffière", un roman policier de Pierre Magnan (édité en 1978), qui nous fait découvrir la vie d'un village, Banon, une activité secrète, le cavage des truffes, et nous maintient dans un fascinant suspens avec l'inexplicable disparition de hippies ! Difficile de démêler les fils de l'intrigue, dans ce pays austère aux mille mystères. Heureusement, il y a les intuitions du Commissaire Laviolette, et surtout le flair de Roselyne qui, au-delà de sa renommée pour les truffes, parvient à sentir malheurs et dangers, mais aussi la présence de l'assassin... !?!
Gratuit - Renseignements : 04 90 64 14 14



REPAS "TRUFFE" ET CONCERT DE FRANÇOIS BÉRODY

Restaurant Les Lavandes
MONIEUX

Samedi 6 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 multiinstrumentiste (trompette, guitare). Chansons françaises et standards de jazz au programme.
45 €/pers (vin en sus) - Réservation : 04 90 64 05 08
www.restaurant-les-lavandes.fr



PORTES OUVERTES À LA BRASSERIE

Brasserie Artisanale du Mont Ventoux
CARPENTRAS

Samedi 6 octobre - 10h à 18h30

1912, 1850, 1650, 1575, 1050 venez découvrir les altitudes des cols qui composent le Mont Ventoux grâce aux bières de la brasserie artisanale du Mont Ventoux. Une découverte du monde brassicole vous attend et une dégustation clôturera la visite.

Réservation souhaitable : Alexandre de Zordi : 06 83 84 30 64
contact@brasserie-ventoux.com - Accès : 558, avenue du Mont Ventoux
fr-fr.facebook.com/brasserieeventoux

Festival des soupes du pays Vaison Ventoux

28^{ème} édition

PAYS VAISON VENTOUX

Du 6 octobre au 24 novembre

Pendant plus d'un mois, les villages du Pays Vaison Ventoux participent à cette véritable culture du bouillon. Ils accueillent, chacun à leur tour, une soirée au cours de laquelle les soupes confectionnées par les habitants sont dégustées et notées pour l'élection de la soupe coup de cœur. Rendez-vous à 19h30 dans les villages : les dégustations des soupes sont libres et gratuites. Suivies de repas villageois à 8 € (achat ticket repas sur place)



Au programme

- Samedi 6 octobre : Brantes
- Mercredi 9 octobre : Buisson
- Jeudi 11 octobre : Faucon
- Vendredi 12 octobre : Villedieu
- Samedi 13 octobre : Saint-Marcellin-lès-Vaison
- Mercredi 16 octobre : Entrechaux
- Vendredi 19 octobre : Puyméras
- Samedi 20 octobre : Roaix
- Mercredi 24 octobre : Sablet
- Les 26, 27 et 28 octobre, Rencontres Gourmandes :
Vaison-la-Romaine – Bar à soupes de la confrérie des Louchiers
- Jeudi 1^{er} novembre : Mollans-sur-Ouvèze
- Vendredi 2 novembre : Saint-Romain-en-Viennois
- Samedi 3 novembre : Crestet
- Vendredi 9 novembre : Cairanne
- Samedi 10 novembre : Saint-Roman-de-Malegarde
- Vendredi 16 novembre : Vaison-la-Romaine
- Samedi 17 novembre : Séguret

GRANDE FINALE LE SAMEDI 24 NOVEMBRE : Vaison-la-Romaine (Espace Culturel)

Apéritif géant offert sur les stands des villages. Dégustation des soupes en lice, prix du jury et prix du public pour la soupe "Coup de cœur" de l'année – Repas spectacle : 20 €

Renseignements : Office de Tourisme du Pays Vaison Ventoux : 04 90 36 02 11
www.vaison-ventoux-tourisme.com

Fête des Saveurs d'Automne

SAULT

Dimanche 7 octobre

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 12^{ème} édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épiciers.

Une quarantaine de producteurs et artisans 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.

SAULT - 7 octobre 2018

**FÊTE DES
SAVEURS
D'AUTOMNE**



PRODUITS FERMIERS - DÉGUSTATION PORC PLEIN AIR
ESPACE ENFANTS ANIMÉ PAR UPV - NATUROPTÈRE
INVITÉ D'HONNEUR : LE PAYS DE SAULT AUDOIS (Pyrénées)

**festival
2018**

PARTENAIRES OFFICIELS



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

Au programme

- 9h : Ouverture du marché
 - 11h30 : Traditionnelle dégustation de charcuterie et caillettes proposée par le Syndicat des producteurs de porc plein air du Ventoux et les Abattoirs du pays d'Apt, suivie de l'apéritif offert par les viticulteurs de l'AOC Ventoux.
- Au cours de l'après-midi, découverte de la nougaterie Boyer : deux visites commentées de 40 min.

Toute la journée

- Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans du massif
- Espace jeune Nature et terroir "De la graine à l'assiette" animé par l'UPV avec le soutien du Crédit Agricole Alpes Provence
- Dans le cadre du jumelage avec le Pays de Sault Audois, présence d'un producteur de viande bovine et de légumes
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Tables pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché

► PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

Mercredi 10 octobre - 10h15 voir p.14

FILM "MÉMOIRE PAYSANNE EN VAUCLUSE"

Lycée Agricole Louis Giraud
CARPENTRAS SERRES

Jeudi 11 octobre - 18h



Le projet "Collecte de mémoire paysanne en Vaucluse 1950 - 1980" est une initiative de la section des anciens exploitants de la FDSEA 84. Leur objectif : transmettre leurs témoignages sur la révolution dite "silencieuse" qu'a connue l'agriculture à partir des années 50 et dont ils ont été les acteurs engagés. Ils ont donc confié aux étudiants du BTS DATR (Développement et animation des territoires ruraux) une mission de collecte de cette mémoire à la fois collective et intime. Au cours du printemps 2017, les étudiants sont allés à la rencontre d'anciens agriculteurs/trices pour enregistrer leurs souvenirs sous la forme d'une captation vidéo.

Le documentaire qui en résulte vous est présenté en avant-première au Campus Louis Giraud en présence des agriculteurs et de tous les partenaires. Ce film est une première étape d'un projet qui intègre également l'édition d'un ouvrage confiée à la biographe Brigitte Reynaud. Avec le soutien de la Chambre d'Agriculture, de Vaucluse Agricole, de la DRAFF/ CRIPT Région, du Conseil départemental et du Conseil régional.

Entrée libre - Amphithéâtre du Campus Louis Giraud.

Collation avec les productions du Campus offerte avant la projection
Renseignements : 04 90 60 80 80 - bachir.chaib-eddour@educagri.fr

JOURNÉE PORTES OUVERTES AU DOMAINE

Domaine de Mas Caron
CAROMB

Vendredi 12 octobre - 10h à 19h

Balade dans les vignes avec présentation des particularités des différents cépages, des modes de vinification, du terroir et du domaine. La visite est suivie d'une dégustation des vins. Gratuit - Penser à prendre des chaussures adaptées ! Pour les fins gourmets un accord mets et vins est proposé sur réservation (20 €/pers).

*Accès : 1187 rte de Carpentras - Renseignements :
06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com*

www.domainedemascaron.fr

REPAS CONTÉ AVEC LES CONTEURS DU TRAC

Restaurant Le Guintrand
BÉDOIN/ Ste COLOMBE

Vendredi 12 octobre - 19h

Dans ce restaurant chargé d'histoire sur la route du sommet, Christine et Hervé Fourrier accueillent pour notre grand bonheur les conteurs du Trac. Ils sont une dizaine à avoir été formés par

Martine Deval, conteuse professionnelle. Passionnés par cet art, ils ont chacun su explorer et chercher les histoires qui leur semblaient les plus importantes, les plus belles, les plus jouissives à raconter. Cet apprentissage leur a permis d'acquérir un répertoire riche et varié ; du classique au plus contemporain. Et c'est ainsi qu'ils portent la parole dans les lieux les plus divers : bibliothèques, cours de château, places de village, balades contées ou encore chez l'habitant... Cette soirée de contes et légendes de Provence à Sainte Colombe vous emmènera dans nos collines, nos vignes et nos villages. En compagnie de la cabro d'or, de la Coulobre et de la Dame de la montagne.

*Tarif : 25 €/pers (repas et spectacle, hors boissons) - Sur réservation : 04 90 37 10 08
leguintrand@hotmail.com*



PORTES OUVERTES AU MOULIN À HUILE DU COMTAT

Moulin Haut
CAROMB

Samedi 13 octobre - 14h à 17h



Les frères Haut, Jean Noël et Raymond sont à la fois producteurs (plus de mille arbres en AOC en production et une cuvée "bio") et mouliniers en priorité. Construit il y a presque 150 ans, le moulin a été modernisé pour répondre aux critères communautaires d'hygiène et de sécurité, mais les frères Haut ont tenu à préserver un symbole de tradition et de savoir-faire en conservant les meules en granit. 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 Écocert et AOC Huile d'Olive de Provence.

*Renseignements : 04 90 62 42 05
moulinducomtat@free.fr*



LES CONTEURS DU TRAC AU MOULIN À HUILE

Moulin Haut
CAROMB

Samedi 13 octobre - 17h

Formés par Martine Deval, conteuse professionnelle, les conteurs du Trac se composent d'un groupe d'une dizaine de personnes. Passionnés par cet art, ils ont chacun su explorer et chercher les histoires qui leur semblaient les plus importantes, les plus belles, les plus jouissives à raconter. Cet apprentissage leur a permis d'acquérir un répertoire riche et varié ; du classique au plus contemporain. Et c'est ainsi qu'ils portent la parole dans les lieux les plus divers : bibliothèques, cours de château, places de village, balades contées ou encore chez l'habitant... Cette fin d'après-midi de contes devant le pressoir du moulin de Caromb vous emmènera dans nos collines, nos oliveraies et dans les mystères de la fabrication de notre huile venturoise. Gratuit, mais places limitées.

*Renseignements : 04 90 62 42 05
moulinducomtat@free.fr*



► VISITE GUIDÉE DE LA FERME DES LAMAS

La Ferme des Lamas - LE BARROUX

Samedi 13 octobre - 15h (uniquement sur réservation) voir p.7

► VISITE DE LA FERME

La chèvrerie des Fontaines - PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 13 octobre - 9h30 voir p.8

► ATELIER " CUISINONS LA NATURE "

Les Aventurières du Goût - BRANTES

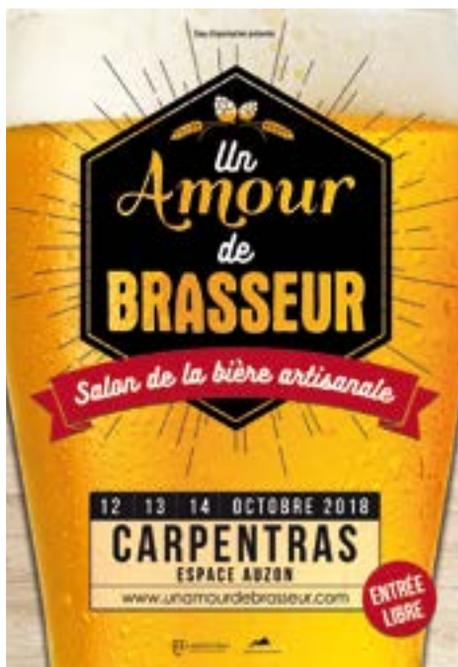
Samedi 13 octobre - 10h à 14h voir p.8



UN AMOUR DE BRASSEUR

CARPENTRAS (Espace Auzon)

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 octobre



Un Amour de Brasseur propose à tous les acteurs du monde brassicole de se rassembler lors d'un salon remarquable afin de faire découvrir leurs produits et leur passion. Un Amour de Brasseur se présente comme un salon de dégustation, permettant : de SAVOURER un vaste échantillon de bières locales, nationales et internationales, des grandes marques aux micro-cuvées, stars en devenir ou valeurs sûres, de RENCONTRER des brasseurs passionnés venus de tous horizons et des amateurs de bières novices ou avertis, de VALORISER le métier de brasseur en le plaçant au centre de l'évènement tout en facilitant le contact et l'échange direct entre l'artisan et le consommateur, de DÉCOUVRIR, via des ateliers et des animations, de nouveaux modes de consommation et de dégustation qui associent bière et mets, de PARTAGER un agréable moment autour d'une bière dans une ambiance conviviale entre amateurs ou connaisseurs.

*Horaires : Vendredi : 14h - 18h : Ouvert uniquement aux professionnels - 18h - 23h : Ouvert au grand public
Samedi : 11h - 23h : Ouvert au grand public - Dimanche : 11h - 19h : Ouvert au grand public
Ambiance musicale les vendredi et samedi : 19h - 22h30 - Prix : Entrée libre - 5€ le pack de dégustation*

unamourdebrasseur.com - www.facebook.com/UnAmourdeBrasseur

www.instagram.com/unamourdebrasseur

Mazan, la matinale gourmande

MAZAN - Parvis de la cave Demazet

Samedi 13 octobre - 9h à 12h

Voilà déjà bien longtemps, qu'avec la qualité de nos terroirs et un savoir-faire en héritage, les agriculteurs mazanais nous offrent des produits savoureux dont la renommée dépasse largement les frontières de la commune. À chaque saison, sa déclinaison de fruits, de légumes, un véritable festival de saveurs qui s'ouvre avec les asperges, les fraises, les cerises, qui se poursuit avec les melons et les abricots, pour se prolonger à l'automne avec le raisin AOC Muscat du Ventoux. Les chefs cuisiniers, d'ici et d'ailleurs, ne s'y sont pas trompés en imaginant leur prestigieuse carte à partir de ces produits de belle qualité, qui font notre fierté. C'est pour découvrir ou redécouvrir ces talents que nous vous invitons à la 3^{ème} édition de Mazan, la Matinale Gourmande, samedi 13 octobre à la cave Demazet, où marché des producteurs, atelier dégustation/cuisine des disciples d'Escoffier, atelier œnologie et bien d'autres encore vous surprendront, pour finir en beauté avec un déjeuner gourmand dans les chais de la cave.



Au programme

Marché de producteurs :

- Fruits, légumes, vins et produits fermiers
- Initiation à la dégustation de vin

- Démonstrations culinaires
- Visites de la cave
- Animations nombreuses et gratuites

À midi :

Repas gourmand dans les Chais

Renseignements auprès de la cave : 04 90 69 41 67 - Prévente des billets à la cave à partir du 1^{er} octobre



Lieu : Parvis de la cave Demazet - Renseignements : Mairie de Mazan - 04 90 69 47 84 - evenementiel@mazan.fr

IL ÉTAIT UNE FOIS NOTRE CAMPAGNE

La ferme du Rouret
MAZAN

Samedi 13 octobre - 14h à 17h30

Au détour d'une haie ou d'un champ de vigne, panneaux pédagogiques, devinettes et petits jeux rythmeront votre balade familiale autour de notre domaine entièrement converti à l'agriculture biologique. Vous chercherez à comprendre comment notre agriculture s'est développée avec la nature.

C'est le long d'un sentier d'interprétation, niché au coeur de la plaine du Comtat Venaissin, que nous vous proposons de découvrir ou redécouvrir le rôle de la biodiversité dans nos campagnes. Visite libre.

Gratuit - Renseignements : 04 90 69 84 84
www.lafermeduroret.fr



Le goût unique des grands espaces !

Consommez *local* Consommez *artisanal* !

PORC DU MONT-VENTOUX

ÉLEVÉ EN

Plein air

FILIÈRE LOCALE

Les
Abattoirs
du Pays
AAPT
VIANDES & CHARCUTERIES
DU MONT-VENTOUX

84490 S^T SATURNIN-LES-APT



★
ARTISAN
CHARCUTIER

L'Abeille à Ventoux

VILLES-SUR-AUZON

Samedi 13 octobre - à partir de 10 h

L'association Anti Campas de Villes-sur-Auzon et Base Art Compagnie de Mormoiron organisent, en collaboration, un festival festif et culturel sur le thème des abeilles. La diminution rapide des colonies appelle à une prise de conscience urgente. Partout des cris d'alarme se font entendre et il nous a semblé juste d'ajouter notre contribution et de donner un sens à notre travail respectif sur le territoire. Nous espérons que "l'Abeille à Ventoux" sensibilisera de nombreuses personnes et les encouragera à essaimer autour d'elles.



- 10h30 : Arts plastiques " Vision de Butineuses" avec Nadège Poupaert
- 11h30 : Ambiance musicale Pop Rock, avec Franck Moulette
- 12h : Animation itinérante, avec un Guillaume Roig délirant
- 14h : Conférence : "Sentinelle de l'environnement et acteur indispensable de la production d'alimentation, l'abeille en danger", par Jean Sabench
- 14h45 : Présentation de l'association Anticampas, par Thierry Payet
- 15h30 : "Contes Autour des abeilles", Marthe Horard et Cie Terre de Cristal
- 15h30 : Film : "Des abeilles et des hommes"
- 16h30 : Temps de pause et goûter pour les enfants
- 17h : Théâtre : "Le bio ? Pour quoi foutre !", par Michèle Bertoïa et Paul Bruno, Base Art Cie
- 18h : Conférence en images : "Apis magnifica et abeilles cubaines, melipona beecheii", par Mariette et Alain Benoît à la Guillaume
- 19h : L'Orchestre du Ventoux, dirigé par Catherine Marchand
- 20h30 : Théâtre : "Walden ou la vie dans les bois" Cie Zébral

Et tout au long de la journée

Marché apicole de 10h à 19h

- Expos : - Un baiser pour les abeilles de la terre
- Balade pour un hexagone d'abeilles
- Fantaisie apicole : créations sensorielles de Bruce Brunetto
- Buvette et snack, crêpes et soupe au pistou...
- Le petit manège à énergie parentale de Nanard le Clown
- La Karakaravane de Base Art Cie : studio de photos itinérant
- Documentaires vidéo en continu

Tarifs : Pass : 10 €/adulte et
5€/enfants (entrée à tous les
spectacles et conférences)
Ticket individuel : 5 €/adulte et
3 €/enfant (12 ans)/entrée par
spectacle et conférence
En vente sur place le jour même

Plus d'infos : base-art-cie.fr
www.facebook.com/baseartcompagnie

► JOURNÉE RANDO BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT
(départ parking des aires)

Samedi 13 octobre -14h à 22h voir p.8



RANDO BISTROT : LE SAFRAN, L'OR ROUGE DU NORD VENTOUX

BEAUMONT-DU-VENTOUX

Samedi 13 octobre - 8h30 à 17h

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

Niveau de difficulté : facile

Distance : 7 km de marche

50 €/pers. tout compris (visite, repas, randonnée accompagnée)

Réservation : La Fourchette du Ventoux

04 90 28 97 86 - lafourchetteduventoux@gmail.com



VISITE DE LA FERME ET DE LA SAVONNERIE

L'Oustau Safr'Âne
MONTEUX

Samedi 13 et dimanche 14 octobre

10h à 12h et 14h à 18h

Portes-ouvertes à la ferme de l'Oustau Safr'Âne : élevage d'ânesses, production de safran et fabrication de savon. Vous pourrez assister à la fabrication des savons au lait d'ânesse (méthode artisanale de saponification à froid).

Gratuit - Renseignements : 06 83 46 35 41
ou 06 71 45 02 21 - contact@oustau-safr-ane.com
Accès fléché depuis le camping municipal. Coordonnées GPS : 44. 04 28 56 N/5. 01 10 5 E

www.oustau-safr-ane.com



À LA DÉCOUVERTE DU TRÉSOR DES CHÈVRES

Le Trésor des Chèvres
SARRIANS

Dimanche 14 octobre - 9h à 11h et 14h à 18h

Romain Chastel est un jeune éleveur récemment installé dans un espace semi-boisé à Sarrians. Son élevage caprin laitier est semi-pastoral (40 chèvres alpines chamoisées et communes provençales) avec une production de fromages, yaourts et faisselles. À découvrir aussi : l'engraissement de cochons et la vente de viande de porc et de cabri.

Le matin, 9h à 11h : Venez assister à la traite des chèvres et poursuivre par une visite de la ferme. L'après-midi, 14h à 18h : Visite de la ferme et petit marché paysan avec la présence de producteurs voisins : Ferme du Terrier (maraîcher), Ludwig Hauwelle (producteur safranier), brasserie artisanale la Machotte.

Gratuit - Sur réservation pour la traite des chèvres le matin au 06 36 83 96 85

Accès : Route des Gens d'orange - Sarrians/Quitter le RD 950 en direction de Jonquières au niveau du carrefour "les Sablons"/Passer la Via Venessia, puis suivre l'accès fléché.

fr-fr.facebook.com/pg/letresordeschevres



VISITE DE LA SAFRANERAIE

L'Or Rouge des 3 rivières
ENTRECHAUX

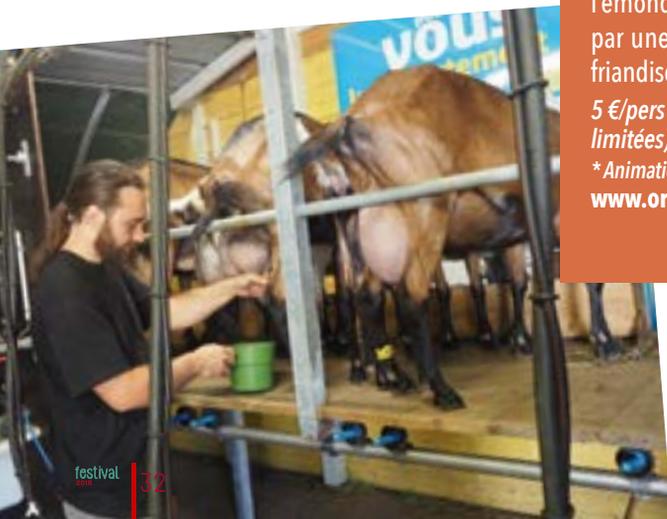
Dimanche 14 octobre - 9h à 11h

Classé safran de première catégorie et cultivé de manière entièrement biologique, notre safran tient son nom du lieu où se rencontrent trois rivières : l'Ouvèze, le Toulourenc et l'Ayguemarse que notre safraneraie surplombe.

Durant la visite sur le lieu d'exploitation, le safranier vous expliquera comment il cultive ses *Crocus sativus* (crocus à safran), il vous parlera également de l'histoire du safran et vous participerez, si vous le désirez, à la cueillette et à l'émondage de la fleur. La visite se terminera par une dégustation de thé safrané et d'une friandise au safran.

5 €/pers - Réservation : 06 15 81 21 01 (places limitées) - contacts@or3r.fr

* Animation également proposée le dimanche 21 octobre
www.or3r.fr



Champignons en fête

SAINT-TRINIT

Dimanche 14 octobre

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 22 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre. Une journée automnale pour parfaire sa connaissance des champignons (cèpes, bolets, oronges...).

Au programme

Ateliers et animations permanentes :

- Conférences de mycologues
 - Jeux pour enfants
 - Marché artisanal
 - Buvettes
 - Vente de produits fermiers
 - Repas champêtre proposé par le comité des fêtes
 - Animation musicale
- 18 € (réservation au 04 90 75 01 85)



Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village.
Restauration 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

Restaurant des Voyageurs
Ferme du GAEC le Regain
MONTBRUN-LES-BAINS

Dimanche 14 octobre - 12h à 17h

Installés à proximité de Montbrun, Christine et son fils, Loïc, 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" à l'hôtel-restaurant des Voyageurs au cœur de Montbrun. Après le repas, vers 14h, vous rejoindrez la ferme pour une visite de la chèvrerie, suivie d'une marche en sous-bois 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 : 8 €/pers (enfant gratuit) - Réservation obligatoire (avant le 2 oct. - 20 pers maximum) : Hôtel des Voyageurs : 04 75 28 81 10 - hoteldesvoyageurs26@free.fr

► PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

Mercredi 17 octobre - 10h15 voir p.14



AFTERWORK "LE GOÛT LITTÉRAIRE" CULTURE ET BONNE CHÈRE AU PROGRAMME

Maison du Tourisme
VACQUEYRAS

Jeu 18 octobre - 18h30 à 20h

Afterwork dédié à l'appellation Vacqueyras, organisé en association avec la bibliothèque du village et l'AOC Vacqueyras. Lecture de poésies et d'extraits d'ouvrages littéraires en lien avec le vin et la bonne chère...

9 €/pers - Inscription obligatoire - Espace Ventoux Terroir - Bureau d'information touristique : 04 90 63 00 78 - tourisme@carpentras-ventoux.com
www.ventouxprovence.fr



ANNE MA SOEUR ANNE

TRAC/Eliane Goudet
MÉTHAMIS

Vendredi 19 octobre - 20h30

Récits de vie au féminin... racontés par Eliane Goudet avec le regard de Martine Deval. Des rives du Rhône au Comtat Venaissin, Eliane raconte et incarne quatre parcours de femmes au XX^{ème} siècle. Quatre destins qui font ressurgir les événements du siècle passé et les grandes mutations rurales qui l'ont traversé. Blanche la marinière du Rhône, Anne de père russe, Teresa l'italienne, Sidonie l'ardéchoise regardent défiler leur vie dans l'eau du fleuve. Elles racontent leurs joies, leurs peines, des anecdotes, des blagues, des histoires qui font la vie plus douce. Elles sont lucides, fortes, espiègles et complices. Elles aiment la vie et le disent haut et fort. Leur histoire résonne au présent.

Récits de vie au féminin - Gratuit - Salle du Haut du village. Renseignements : Association "les Badaïres de Méthamis" - 06 25 34 93 96
www.trac-beaumesdevenise.org



À LA DÉCOUVERTE DU DOMAINE DU COLIBRI

Domaine du Colibri
CAROMB

Samedi 20 octobre - 10h à 18h

Olivier Legranger est un jeune viticulteur passionné qui a acquis il y a trois ans 10 ha au cœur du vignoble carombais. Il vous propose une



visite personnalisée de ses vignes afin d'en comprendre les pratiques culturelles respectueuses, à l'image du réseau Colibri dont il a fait par conviction l'emblème de son domaine. Pour conclure vous ferez une étape dans son cabanon de dégustation pour découvrir des cuvées dans les trois couleurs. Une pause appréciée avec une vue imprenable sur le Géant de Provence !

Gratuit - Sur réservation uniquement : 06 19 75 31 95 - olivier@domaineducolibri.com

DU POMMIER AU JUS DE POMMES ! DÉCOUVRIR LE PRESOIR LABEL VERS

Le Bocal associatif/EPL Louis Giraud
CARPENTRAS et SERRES

Vendredi 19 octobre - 10h à 17h

Accueil des participants à 10h au pressoir à Carpentras, puis départ en co-voiturage jusqu'à l'exploitation agricole du LTG Louis Giraud à Serres et récolte des pommes sur place. Pique-nique partagé à midi et retour au pressoir. Après-midi - 14h : transformation de la récolte en jus et dégustation de notre jus. Pour les curieux rendez-vous à 16h pour une presse et une dégustation de jus cru en direct (accueil du public dans la limite de place disponible...).

Réservation obligatoire pour la récolte du matin et pour la presse du début d'après-midi (max 6 personnes) Bienvenue aux enfants. Adhésion à l'association Label Vers obligatoire (5 € pour l'assurance). Information et réservation : 06 27 66 39 97 - Accès : 108 impasse Fructus - Carpentras





ATELIER CONFITURE, INITIATION À LA TRANSFORMATION DE LA MÉRÉVILLE

La Ruchofruit
FLASSAN

Samedi 20 octobre - 14h à 18h

Du fruit au pot, venez découvrir, et participer aux différentes étapes de la transformation de cette pastèque emblématique de la Provence. Atelier d'une heure environ, où vous participerez aux principales étapes de fabrication de la confiture de méréville. Vous pourrez ensuite déguster votre préparation et d'autres spécialités de la maison...

Atelier à 14h30, 15h45, 17h
Adultes et enfants (à partir de 12 ans)
Inscription souhaitée (groupe limité à 12 pers.) :
contact@ruchofruit.fr - 04 90 70 24 33
Participation : 3 €/pers... mais vous repartirez avec
un pot de confiture de méréville !

www.ruchofruit.fr

DÉCOUVERTE JEUNE PUBLIC

Le Jardin du Brave
CRILLON-LE-BRAVE

Samedi 20 octobre - 14h à 17h

À l'occasion du Festival Ventoux Saveurs Le jardin du Brave vous ouvre pour la seconde fois ses portes. Au pied du village, Christine Raynaud a construit avec passion et conviction un espace de maraîchage et arboriculture en agro-écologie. Labellisées Nature et Progrès et AB, plusieurs de ses productions sont proposées à la vente à la Biocoop de Carpentras. Christine vous expliquera la façon dont elle gère son écosystème, renforcé par une mare et un refuge L.P.O., 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 repoter des oignons rocamboles... Cette tâche accomplie, ils se remettront de leurs efforts en dégustant un goûter composé de produits bio et locaux.

5 €/enfant/atelier repotage et goûter - accompagnant gratuit.

Réservation obligatoire : 06 74 80 91 64
kristineambroisine@wanadoo.fr





SOIRÉE "LES DIX VINS METS"

Restaurant Le Moulin à Huile
VAISON-LA-ROMAINE

Samedi 20 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 oenologique, 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 phares. Au menu : Croustade de brandade, sauce au safran Soleil de Pernes, Raviolis au potimarron "Coquelicot Provence", jus vert aux coquillages, Ballottine de pintade aux amandes, sauce foie gras, les fromages de Josiane Déal MOF, Douceur chocolat KaoKa.

45 €/pers (vin compris)

Sur réservation uniquement : 04 90 36 04 56



DÎNER-CONCERT POLYPHONIES FRANCISCAINES AVEC LE GROUPE FIORE

Château de la Gabelle
FERRASSIÈRES

Samedi 20 octobre - 18h

Le Château de la Gabelle, bâtisse du XIII^{ème} siècle, est aujourd'hui une ferme biologique lavandicole, apicole et une exploitation de petit épeautre, emblèmes du pays de Giono. La 3^{ème} génération de la famille Blanc s'investit pour en faire un pôle majeur d'expériences agri-culturelles sur le plateau d'Albion.

L'aventure du groupe Fiore commence dans l'église Saint Florent en Corse en octobre 2017. Tous chanteurs depuis plusieurs années, Paul Leclerc, Joséphine Cobo, Véronique Pré, Anne Sabbatorsi, Jean-Marie Balfourier et Bruno Forrat se retrouvent depuis autour d'un moment de convivialité, d'amitié et d'écoute. Un travail qui a abouti à une harmonie vocale autour de trois voix principales. Laissez-vous transporter par la tradition des chants corses dans l'acoustique d'une des tours de cette splendide ferme fortifiée !

Tarifs : Concert + Apéritif local : 8 €/pers ou Concert + Repas menu "Ventoux Saveurs" : 35 €/pers. Hébergement sur place possible en chambre d'hôtes ou gîte d'étape (Fête de la Courge à Montbrun le lendemain). Réservation : 04 75 28 80 54 contact@chateaudelagabelle.fr



» LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

Confiserie du Mont-Ventoux
OTI Ventoux-Provence - CARPENTRAS
Samedi 20 octobre - 10h à 11h voir p.14

» VISITE GUIDÉE DE LA FERME DES LAMAS

La Ferme des Lamas - LE BARROUX
Samedi 20 octobre - 15h
(uniquement sur réservation) voir p.7

» VISITE DE LA FERME

La chèvrerie des Fontaines
PERNES-LES-FONTAINES
Samedi 20 octobre - 9h30 voir p.8

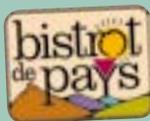
» ATELIER "CUISINONS LA NATURE"

Les Aventurières du Goût - BRANTES
Samedi 20 octobre - 10h à 14h voir p.8



» BALADES VIGNERONNES

Le Moulin des Gypses - MORMOIRON
Samedi 20 et dimanche 21 octobre - 13h45 à 17h
voir p. 20



RANDO BISTROT : SAVEURS D'AUTOMNE SOUS LE CHÂTAIGNIER

SAINT-TRINIT

Samedi 20 et dimanche 21 octobre - 9h à 16h

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, et les thèmes de notre randonnée. Sur le chemin, Daniel, notre accompagnateur, nous aidera à identifier les champignons qui pullulent à cette époque dans les forêts du plateau d'Albion. À midi, Cédric et Fabien nous accueilleront au BST (Bistrot de Saint-Trinit), où la châtaigne sera à l'honneur. L'après-midi, nous irons à la rencontre de Michel, le producteur qui fournit le bistrot. Il nous fera partager sa passion de la terre et de la culture locale au coeur 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

Niveau de difficulté : facile

Distance : 9 km de marche

34 €/pers tout compris (20 €/enfant - 12 ans)

Réservation : Ventoux Passion Nature / 06 58 29 43 10

ZOOM

LA BOUTIQUE DE PRODUCTEURS LOUIS GIRAUD !

CARPENTRAS SERRES



Venez découvrir la Boutique située au cœur du Lycée agricole de Carpentras. En plus des productions du domaine (vin, jus de fruits, raisins, pommes, cerises) ce sont plus de 20 producteurs locaux qui vous proposent une large gamme de produits frais et de conserves : charcuterie (saucisses, saucissons, chorizo, des caillettes) et viande de porc, fromages de chèvre et yaourts, légumes issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, miel, pois chiche, lentille, huile d'olive, tapenades, produits à base de petit épeautre et de châtaigne, jus de fruits, vins, courges...

Vous avez envie de consommer local ? Alors n'attendez plus pour vous y rendre afin de découvrir le travail des 22 producteurs membres.

Le magasin est ouvert tous les matins de 8h à 12h30 (sauf samedi et dimanche), et de 14h à 18h, le mardi et le vendredi.

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

► VISITE DE LA SAFRANERAIE

L'Or Rouge des 3 rivières
ENTRECHAUX

Dimanche 21 octobre - 9h à 11h voir p.32

À LA DÉCOUVERTE DES CABRETTES DES VALAYANS

La Chèvrerie Provençale
PERNES-LES-FONTAINES/LES VALAYANS

Dimanche 21 octobre - 16h à 18h

Emmanuel et Stéphanie Cassard élèvent des chèvres et fabriquent des fromages au hameau des Valayans. Ils vous accueillent de 16h à 18h pour une visite de leur chèvrerie.

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

*Gratuit - Renseignements : 06 81 17 73 72
escassard@orange.fr*

fr-fr.facebook.com/LaChevrerieProvencale



Courges, potirons et Cie

MONTBRUN-LES-BAINS

Dimanche 21 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.

Au programme

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

De nombreuses activités gratuites pour petits et grands vous seront proposées : ateliers mini courges, et animations diverses.

- À midi : bar à soupes et restauration sous chapiteau.
- Toute la journée : grand vide-greniers

Et concours de soupes de 11h à 12h (apportez votre gobelet !)



Contact : Office de Tourisme des Baronniees en Drôme Provençale
Bureau de Montbrun-les-Bains : 04 75 28 82 49

► **PARCOURS GOURMAND
AUTOUR DU NOUGAT**

Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

Mercredi 24 octobre - 10h15 voir p.14

► **LE BERLINGOT DE CARPENTRAS**

Confiserie du Mont-Ventoux

OTI Ventoux-Provence - CARPENTRAS

Mercredi 24 et jeudi 25 octobre - 10h à 11h voir p.14

► **ATELIER "CUISINONS LA NATURE"**

Les Aventurières du Goût - BRANTES

Samedi 27 octobre - 10h à 14h voir p.8

► **VISITE DE LA FERME**

La chèvrerie des Fontaines - PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 27 octobre - 9h30 voir p.8



ATELIER SAVON

**Distillerie Arôma'plantes
SAULT**

Mardi 23 octobre - 14h30

Découvrez la saponification à froid, méthode naturelle et ancestrale de fabrication du savon : accompagnés par l'un des savonniers, 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 !

Atelier ouvert aux adultes et aux enfants à partir de 10 ans, accompagnés d'un adulte. 15 €/pers. Durée : 2h - Renseignements et réservation : 04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com
*** Animation également proposée le mardi 30 octobre**

www.distillerie-aromaplantes.com

Tout le talent de notre montagne dans votre verre

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

vivez en relief!

**VENTOUX
AOC**

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

Rencontres gourmandes

VAISON-LA-ROMAINE

Vendredi 26, samedi 27 et dimanche 28 octobre



Pour la neuvième année consécutive, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine 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, où régnera une véritable ambiance de place de village.

Au programme

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, 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 !

Horaires :

Vendredi 26 octobre, de 16h à minuit

Samedi 27 octobre, de 10h à minuit

Dimanche 28 octobre, de 10h à 23h

Lieu : Espace culturel Patrick Fabre

Restauration : sur place – sans réservation

Renseignements : Mairie de Vaison-la-Romaine - 04 90 36 50 40

Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com

Le Repos des Vendanges

VILLES-SUR-AUZON

Samedi 27 et dimanche 28 octobre

Le Comité de Promotion des produits du terroir et le collectif "Cultures & Culture" associés aux associations de Mormoiron, Villes-sur-Auzon et à la Cave TerraVentoux vous invitent à une nouvelle célébration - 3^{ème} édition - de la fin des vendanges. C'est le moment où l'on passe à l'heure d'hiver ; on a envie de profiter des dernières belles journées de l'automne pour se retrouver autour des bons produits des terroirs du Ventoux. Se faire plaisir en goûtant de bons vins, profiter des produits proposés par les artisans (Noël se profile...), et faire le plein de livres pour les longues veillées. Venez partager un week-end festif, dans un cadre convivial et chaleureux, qui vous fera voyager entre spectacles partagés, culture et cultures (vins, miel, légumes d'automne, artisanats).



Au programme

Samedi 27 - Salle multifonction de Villes-sur-Auzon (face à la mairie) :

- A partir de 16h30 : Veillée autour des mots et apéros du Sud
- 16h30 : Conte pour les enfants, retour des ateliers d'écriture en musique, spectacle vivant
- 19h30 : Pause au saveurs méditerranéennes et verre de l'amitié
- 20h30 : Séance cinéma

Dimanche 28 - Autour de la cave Terraventoux :

- 10h - 17h : Marché des produits d'automne (produits locaux et artisanaux)

Animations tout au long de la journée : Vendanges à l'ancienne, et performances d'artistes, restauration et guinguette vigneronne...

Et fin de journée en chansons !

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

Fête de La Châtaigne

REVEST-DU-BION

Dimanche 28 octobre



Revest-du-Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir dans l'allée des Producteurs. 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.

Au programme

Marché des produits du terroir - Châtaignes grillées - Jus de pommes pressées - Animations - Manège - Jeux d'enfants

- 9h : Randonnée "Connaissance de la forêt"
- 9h30 : Début du ramassage des châtaignes dans les vergers (payant - navette gratuite)
- 10h : Messe
- 11h : Défilé des confréries
- 11h30 : Inauguration de la manifestation par les autorités
- 12h : Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 06 40 31 74 69)
Buvette et restauration rapide
- 14h : Après-midi récréatif avec diverses animations
- 16h30 : Fin de la manifestation

*Organisation : Association pour la valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et de la Confrérie des amis de la châtaigne de haute Provence. Renseignements : 06 40 31 74 69
contact@fetedelachataigne.com - Informations : www.fetedelachataigne.com*

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 2018.

- **La Table d'Audrey** (Audrey Lepinay) - 06 61 92 88 36
84390 AUREL
- **La Fourchette du Ventoux** (Nicole Montziols) - 04 90 28 97 86
84340 BEAUMONT-DU-VENTOUX
- **La Colombe** (Jean-Luc Gabriel) - 04 90 65 61 20
Sainte-Colombe - 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
- **Restaurant Chez Serge** (Ellis John) - 04 90 63 21 24
84200 CARPENTRAS
- **Bistrot 40k - Hôtel Crillon le Brave** - 04 90 65 61 61
84410 CRILLON-LE-BRAVE
- **L'Oulo** (Frédéric Maillaud) - 04 90 69 87 64
84380 MAZAN
- **Les Lavandes** (Alain Gabert) - 04 90 64 05 08
84390 MONIEUX
- **Le Girocède** (Tiphaine David) - 04 90 46 50 67
84110 PUYMÉRAS
- **Ferme Auberge La Maguette** (Magali 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
- **L'Atelier** (Thierry) - 04 90 64 11 44
84390 SAULT
- **L'Auberge de Savoillans** (Maria Venema) - 04 75 27 13 95
84390 SAVOILLANS
- **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** (Arnaud Dillies) - 04 75 28 80 54
26570 FERRASSIÈRES

Et aussi, et après...

■ CONFÉRENCE JEAN JOUZEL DEMAIN, QUEL CLIMAT EN PROVENCE ?

MAZAN - la Boiserie - Jeudi 4 octobre : 19h à 22h

Organisée par le magazine Sans Transition

Pour la 4^{ème} édition de la série de conférences co-organisées par la mairie de Mazan et le magazine Sans Transition ! Provence, Jean Jouzel, climatologue et glaciologue français, donnera une conférence "Demain, quel climat en Provence ?". En compagnie d'autres experts régionaux, le scientifique démontrera l'urgence d'agir face aux changements climatiques et parlera de leurs impacts sur notre région.

■ SALON INTERRÉGIONAL DU SANTON

SAULT - Samedi 20 et dimanche 21 octobre

■ AFTERWORK "MANGE TA SOUPE !"

CARPENTRAS - Jeudi 15 novembre

Dédié à l'appellation Beaufort-de-Venise. Dans le prolongement du festival Ventoux Saveurs et du festival des soupes, aux prémices des fêtes de Noël, on déguste des soupes extravagantes.

■ FOIRE EXPOSITION DE LA SAINT-SIFFREIN

CARPENTRAS - Du samedi 24 au mardi 27 novembre

■ MARCHÉ DE NOËL

CARPENTRAS-SERRES - Samedi 1^{er} décembre

■ FÊTE DE LA TRUFFE DE NOËL

CARPENTRAS - Vendredi 7 décembre

■ MARCHÉ DE PRODUCTEURS "RÉSEAU BIENVENUE À LA FERME"

EARL Berger/ALTHEN-DES-PALUDS - Vendredi 14 décembre - de 14h à 19h

■ MARCHÉ DE NOËL

CARPENTRAS - Semaine avant Noël

■ MARCHÉ DE NOËL DES PRODUCTEURS DU MARCHÉ AGRICOLE

VELLERON - Samedi 22 décembre - À partir de 16h30

■ TRUFFOLIO

PERNES-LES-FONTAINES - Dimanche 3 février 2019

Vient de paraître

“Le mont Ventoux, envoûtante montagne”

par la photographe Michèle BERTIER

Le titre de cet ouvrage constitue presque à lui seul une déclaration d'amour envers ce lieu unique et fascinant. Unique pour son climat, pour ses paysages lunaires, mais également unique par sa faune, sa flore, son relief et ses brusques changements climatiques. Native de Carpentras, les balades au Ventoux ont bercé l'enfance et l'adolescence de l'auteur. Après ses études au lycée Victor Hugo, passionnée par la photographie depuis son plus jeune âge, elle a rejoint la capitale pour intégrer une école de photo.

« Ce projet de livre avait germé dans mon esprit il y a bien longtemps déjà, mais trop prise par mes occupations professionnelles, il m'aura fallu patienter jusqu'en 2018 pour le concrétiser. Je me suis créé progressivement une photothèque qui s'est étoffée de jour en jour, sur cette extraordinaire montagne. J'ai souhaité écrire un ouvrage clair et précis, à la fois pédagogique et ludique, abordable pour le grand public, les habitants de la région et les touristes, avec un juste équilibre entre les textes et les photos. »

Format 21x21, 132 pages, 219 photos, 27 euros.



Retrouvez les rendez-vous et les acteurs du Festival 2018 sur l'antenne de notre radio partenaire :

RADIO TERRITOIRE VENTOUX / RTVFM

Et en direct de la Fête des Saveurs d'Automne, le 7 octobre depuis la Promenade à Sault.

À écouter sur www.rtvfm.net et sur la bande FM dès le 1^{er} octobre.

contact@rtvfm.net - 04 86 15 46 17





Tradition
Goût Savoir-faire
Gastronomie

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL ALPES PROVENCE - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social situé 25 chemin des Trois Cyprès - CS70392 - 13097 Aix-en-Provence Cedex 2 - 381 976 448
RCS Aix-en-Provence - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le numéro 07 019 231. 03/2018. Crédits photos : © Fotolia. Création : cammara design

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PARTENAIRE



Le terroir
passionnément !



ALPES PROVENCE