





Démarche territoriale collective de promotion des produits et des savoir-faire du Mont-Ventoux

## RÉGION SUD UNE COP D'AVANCE



La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est un écrin de biodiversité. 25 % de parcs régionaux, 50 % d'espaces boisés, 1 000 km de côtes. Ses 3 marques monde, Provence, Alpes, Côte d'Azur incarnent le bien vivre. Nous défendons notre patrimoine naturel en ayant une vision à 20 ans et des résultats sur 3 ans. C'est dans cet objectif que 20 % du budget de la Région est consacré au plan climat.

#### Renaud MUSELIER

Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

maregionsud.fr









# SOMMAIRE

LES MARCHES	p. 8
L'ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS	p. 9
LES FÊTES	p. 10 à 63
AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE	p. 65
LES RENDEZ-VOUS SPORT/NATURE	p. 67

13 avril	FÊTE DE LA FRAISE - Carpentras	14 août	VINS EN TENUE DE SOIRÉE – Caromb
27/28 avril	DE FERME EN FERME - Autour du Ventoux	15 août	FÊTE DE LA LAVANDE – Sault
28 avril	FOIRE AUX ASPERGES - Mormoiron	25 août	MARCHÉ POTIER - Crillon-le-Brave
8 mai	FÊTE DE LA FRAISE - Velleron	1 <sup>er</sup> sept.	FÊTE DU PETIT ÉPEAUTRE ET DE LA GASTRONOMIE - Monieux
19 mai	FÊTE « OBJECTIF KMO » – Caromb	21/22sept.	PUYMÉRAS SAVEURS – Puyméras
1er juin	FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN – Caves du Ventoux	22 sept.	FÊTE DU RAISIN MUSCAT – Villes-sur-Auzon
2 juin	FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR - Venasque	29 sept.	6ème MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS - Pernes-les-Fontaines
15/16 juin	TERROIRS EN FÊTE - Châteauneuf-de-Gadagne	29 sept.	FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX – Savoillans
28 juin	LE GRAND RENDEZ-VOUS DES VINS AOC VENTOUX – Carpentras	5 oct./23 nov.	FESTIVAL DES SOUPES - Pays Vaison Ventoux
30 juin	FÊTE DU TERROIR ET DE LA CERISE - Malemort-du-Comtat	6 octobre	FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE – Sault
7 juillet	FÊTE DE LA LAVANDE - Ferrassières	12 octobre	MAZAN, LA MATINALE GOURMANDE – Mazan
7 juillet	FÊTE DE LA FIGUE - Caromb	13 octobre	CHAMPIGNONS EN FÊTE – Saint-Trinit
14 juillet	MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT – Le Barroux	20 octobre	COURGES, POTIRONS et Cie - Montbrun-les-Bains
14 juillet	FÊTE DU MELON - Pernes-les-Fontaines	25/26/27 oct.	RENCONTRES GOURMANDES - Vaison-La-Romaine
17 juillet	MARCHÉ DES TALENTS D'ICI - Pernes-les-Fontaines	27 octobre	FÊTE DE LA CHÂTAIGNE - Revest-du-Bion
	FÊTE DES VINS ET DE LA BIÈRE - Bédoin	15 novembre	MARCHÉ AUX TRUFFES – Carpentras
4 août	FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS Saint-Christol d'Albion		Plus d'infos sur www.ventoux-saveurs.fr

## ÉDITO



## **SAVOUREZ LE VENTOUX!**

e suis heureux et fier de pouvoir vous présenter la 8ème édition de l'agenda Ventoux Saveurs, édité par le Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux. Ce beau support, agréable à parcourir, témoigne, cette fois encore, de la dynamique territoriale de promotion collective des produits du Ventoux.

Je tiens particulièrement à remercier les nombreux acteurs économiques qui permettent de concevoir et diffuser très largement cet agenda. Au fil des saisons, il va être votre guide pour une itinérance festive et savoureuse, de village en village.

Animés par des hommes et des femmes passionnés, tous les rendez-vous présentés ici sont des moments de convivialité et d'échanges culturels et commerciaux. Confréries, comités des fêtes, offices de tourisme intercommunaux, associations locales ou encore communes s'investissent avec passion pour valoriser les productions et les villages.

Ce guide pratique incarne aussi les indispensables synergies entre agriculture, artisanat et acteurs du tourisme. Des univers économiques désormais en étroite interdépendance et qui vont bénéficier prochainement d'une image confortée par la création du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Je remercie une fois encore tous les organisateurs des manifestations qui animent notre beau territoire, et vous invite à participer nombreux à ces moments de fêtes autour du Géant de Provence.

#### 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



SMAEMV – Directeur de la publication : Alain Gabert – Coordination : Vincent Thomann et Evelyne Chantier – Photos : SMAEMV/
Thomann, Ventoux Magazine (DR), photothèque VPA – Production (régie publicitaire) : Vaucluse Media Ventoux Magazine – Graphisme :
Eclacom - Impression : imprimerie Chirat – Tirage : 25 000 ex sur papier FSC – Avril 2019 – Contact : communication(@smaemv.fr





a Région Sud possède des richesses naturelles et culturelles d'exception. Aux côtés des acteurs de nos territoires, il est indispensable de tout mettre en œuvre pour développer nos atouts tout en préservant notre cadre de vie.

Profondément attaché au Ventoux, aux femmes et aux hommes qui l'animent, je suis attentif à son évolution, sa valorisation et sa préservation. Ses terroirs, ses productions, ses communes et son patrimoine sont indissociables de notre identité. Cette attention, cette volonté d'agir au plus près des attentes des habitants et de leurs représentants, c'est la méthode que j'ai choisie pour la création du Parc naturel régional.

En agissant ensemble, en regroupant nos forces et nos talents, nous empruntons la voie parfaite pour mieux valoriser et préserver nos richesses. Au quotidien, nous accompagnons les producteurs, les artisans, toutes les personnes qui contribuent au succès de Ventoux Saveurs.

Belles Fêtes 2019 à toutes et à tous!

#### Renaud Muselier

Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur





epuis toujours, le Vaucluse entretient une relation particulière avec le Mont Ventoux. Pétrarque le célébrait déjà et il est resté, dans l'imaginaire collectif comme dans les faits, un élément essentiel de l'identité de notre département. Classé par l'UNESCO au titre de « Réserve de biosphère », il illustre notre capacité à préserver l'environnement tout en faisant de cette richesse naturelle un atout économique.

Ainsi, depuis des générations, les pentes du Géant de Provence ont été travaillées par nos agriculteurs et nos bergers. Nous leur devons en partie les magnifiques paysages qui font la renommée mondiale de ce joyau vauclusien. En effet, l'agriculture et le pastoralisme font partie de notre histoire et de notre identité. En soutenant les producteurs vauclusiens, le Conseil départemental marque son attachement à cette tradition et la volonté de continuer à écrire l'histoire.

L'agenda Ventoux Saveurs est ainsi l'occasion de promouvoir les initiatives agricoles et culturelles qui contribuent de manière importante au développement de notre économie touristique. Ainsi, les pages de cet agenda sont une invitation à (re)découvrir les productions et les traditions agricoles de notre terroir, dans une ambiance festive.

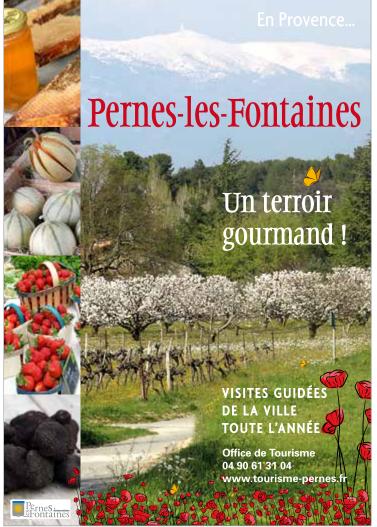
Je vous souhaite à toutes et tous de belles fêtes autour de la dégustation de produits dont la qualité n'est plus à démontrer.

#### Maurice Chabert

Président du Conseil départemental de Vaucluse









## LE CRÉDIT AGRICOLE, ACTEUR DES FÊTES DU VENTOUX

otre caisse régionale a la passion de son territoire et de son excellence de réputation internationale : ses terroirs, ses paysages, ses produits, ses agriculteurs, ses agricultrices, ses jeunes, ses moins jeunes, et bien d'autres encore.

Profondément attaché aux valeurs coopératives et mutualistes, le Crédit Agricole Alpes Provence affirme son enracinement auprès de celles et ceux qui font ce territoire.

Fort de la réussite de l'édition 2018, notre banque poursuit le partenariat établi avec le SMAEMV, organisateur du Festival Ventoux Saveurs, afin de continuer à valoriser le savoir-faire des hommes et des femmes qui font le Ventoux, ce « Géant de Provence » reconnu dans le monde entier : nous voulons ainsi maintenir ses dynamiques de terroir avec ses spécialités, mais aussi poursuivre le rayonnement de ce territoire aux multiples ressources singulières et valorisées.

Pour cela, tout au long de l'année 2019, les Caisses Locales de Crédit Agricole Alpes Provence seront mobilisées sur de nombreuses fêtes organisées dans nos villes et villages, car nous sommes aujourd'hui bien plus qu'un partenaire de cet agenda, nous en sommes acteurs.

La promotion et la valorisation de nos productions locales sont pour nous des éléments fondamentaux de notre ancrage territorial. En effet, au travers de notre label « Terroir Passionnément » nous voulons favoriser les initiatives des agriculteurs facilitant à la fois l'émergence de nouveaux talents tout en préservant les savoir-faire, de manière à façonner, conserver et entretenir nos paysages exceptionnels, atouts majeurs de l'activité touristique de ces territoires.

Nos actions dans le cadre du soutien au Festival en sont l'éclatante illustration, comme un trait d'union entre producteurs et consommateurs, permettant de mettre un visage sur l'homme ou la femme derrière le produit et son histoire.

Nous vous accueillerons donc avec beaucoup de plaisir et de fierté tout au long de l'année lors de ces fêtes pour partager avec vous notre « Terroir Passionnément » . Et comme chez nous le Mont Ventoux signifie en Provençal « Mont Venteux », nous souhaitons bien évidemment « Bon Vent » à cette nouvelle édition.



Franck Alexandre
Vice-Président du Conseil d'Administration
du Crédit Agricole Alpes Provence



## LES MARCHÉS

Les marchés de producteurs et marchés du soir

#### **AUBIGNAN**

Marché de producteurs

Route de Sarrians - Le lundi de 18h à 19h30, du 1<sup>er</sup> avril au 23 septembre, et également le jeudi en juin, juillet et août.

### **BÉDOIN**

Marché de producteurs

Place de la République - Le samedi de 17h30 à 19h30, de début avril à fin septembre.

#### **BLAUVAC**

Marché de producteurs

Le samedi à partir de 17h, du 1er juillet au 31 août.

#### **CARPENTRAS**

Marché de producteurs

Square Champeville - Le mardi de 16h45 à 19h, du 2 avril au 8 octobre.

Marché aux truffes blanches (Tuber aestivum)

Parvis de l'Office de tourisme - Tous les vendredis matin à partir de 8 heures, du 17 mai au 30 août.

Marché aux truffes d'hiver

Du vendredi 15 novembre jusqu'à fin mars, de 8h à 12h.

### **MALAUCÈNE**

Marché de producteurs

Cours des Isnards (face à la Mairie) - Toute l'année, tous les matins sauf le mercredi.

#### **MALEMORT-DU-COMTAT**

Marché du soir

Le jeudi de 17h à 20h, de mi-juin à mi-septembre.

#### MAZAN

Marché de producteurs

Place du 8 mai (face à l'OT) - Le samedi matin de 8h à 12h, du 23 mars jusqu'à fin octobre/début novembre. Deux paniers gourmands sont à gagner, le 1er samedi de chaque mois, d'avril à septembre.

#### **MORMOIRON**

Marché de producteurs

Le dimanche de 8h à 13h, d'avril à décembre.

#### **PERNES-LES-FONTAINES**

Marché de producteurs

Place Frédéric Mistral - Le mercredi du 3 avril au 28 août, de 18h à 20h, et du 4 septembre au 13 novembre, de 17h30 à 19h30. Chaque premier mercredi du mois un panier garni est à gagner et des dégustations de produits locaux sont proposées le 3ème mercredi.

#### **PUYMÉRAS**

Marché de producteurs

Le mercredi et le samedi - 18h à 20h, du 10 avril au 31 octobre.

#### **SARRIANS**

Marchés de producteurs

Place Jean Jaurès - Le mardi et le samedi de 7h30 à 12h.





Sous la pinède du camping municipal de la Sainte-Croix - Le mercredi de 17h à 19h, de début avril à fin septembre.

#### **VAISON-LA-ROMAINE**

Marchés de producteurs

Place François Cevert - Le mardi matin.

Contre-allée Burrus - Le samedi matin.

Place de la Poste - Le jeudi de 17h30 à 19h30, du 13 juin au 12 septembre.

#### **VELLERON**

Marché paysan

Horaires d'été - 1er avril au 30 septembre, de 18h à 20h, tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés. Horaires d'hiver - 1er octobre au 31 mars, de 16h30 à 19h, tous les mardis, vendredis et samedis (sauf jours fériés).

Les Marchés hebdomadaires (matin)

LUNDI : Bédoin • Mazan • Saint-Didier

MARDI: Beaumes-de-Venise • Caromb • Mormoiron

Vaison-la-Romaine

MERCREDI: Malaucène • Sault • Villes-sur-Auzon

**VENDREDI**: Carpentras • Sablet

SAMEDI: Aubignan • Loriol-du-Comtat • Montbrun-les-

Bains • Pernes-les-Fontaines

DIMANCHE : Monieux (avril à septembre) • Monteux

Sarrians • Saint-Christol d'Albion

## L'ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CARPENTRAS

'Espace Terroir Ventoux Saveurs est LE lieu de découverte incontournable des produits du terroir et des savoir-faire autour du Ventoux. Entre innovation et tradition gourmande, l'Espace Terroir Ventoux Saveurs fait vivre la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique local. Tout au long de l'année L'Espace Terroir Ventoux Saveurs vous propose :

- La vente de produits et de vins issus du Ventoux
- Des dégustations quotidiennes (vins, huiles d'olive, nougats...)
- Des animations où des chefs, des vignerons, des producteurs vous invitent à partager leur travail, leur passion, leur terroir.



JANVIER, FÉVRIER, MARS, AVRIL, MAI, JUIN, SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE, DÉCEMBRE

- > du mardi au samedi 10h00 à 12h30 et 14h00 (mardi 15h00) à 18h00
- dimanche en décembre
   10h00 à 12h30 et 14h00 à 18h00

### JUILLET et AOÛT

du lundi au samedi :10h00 à 12h30 et 14h30 à 18h30







SAMEDI 13 AVRIL

FÊTE DE LA FRAISE

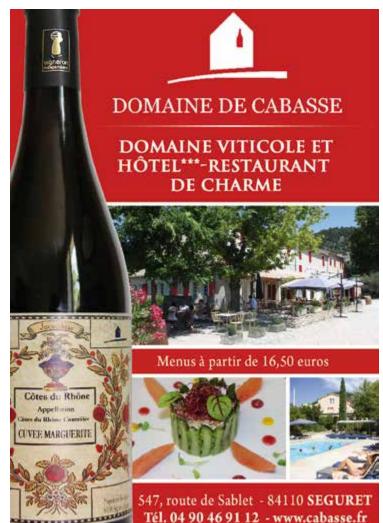


### **AU PROGRAMME**

- Espace vente et dégustation avec les producteurs de fraise de Carpentras et les vins AOC Ventoux
- Démonstrations culinaires autour de la fraise avec les Disciples d'Escoffier
- Stand d'information, ateliers ludo-pédagogiques et ateliers de cuisine pour les enfants (sur inscription au 04 90 63 00 78) animés par Interfel et la FDSEA: éveil des sens, boîtes à odeur, sacs mystères...
- Présentation de produits dérivés autour de la fraise : confiture, sirop, berlingots, gâteaux...
- Fontaine de chocolat chaud
- Maquillage pour les enfants
- Démonstrations pâtissières
- Animation musicale
- Chapitre d'intronisation de la Confrérie de la fraise de Carpentras



Lieu : Place Maurice Charretier, entrée libre.
Renseignements : 04 90 60 84 00 - www.carpentras.fr







## DE FERME EN FERME

## **AUTOUR DU VENTOUX**

our la 8ème année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. Pendant 2 jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation. Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches « De ferme en ferme », l'épouvantail vous accueillera!

Partez à la découverte d'initiatives agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement.

Les CIVAM, Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.

#### MOULIN À HUILE DU COMTAT

Cécile et Jean-Noël HAUT 108 av. de la Baisse - 84330 CAROMB Oléiculture, huile d'olive, moulinier.

#### **DOMAINE DE MAS CARON**

Marc et Cerise BOULON 1187 rte de Carpentras - 84330 CAROMB Vignes et vin, oliviers.

#### **DOMAINE PLEIN PAGNIER**

Geneviève et Edouard MARCHESI 2033 rte de Mormoiron 84380 MAZAN

Vignes et vin, arboriculture, oléiculture.

#### **FERME DU ROURET**

Catherine APTEL, Florence et Thierry GUENDE 679 ch. du Rouret - 84380 MAZAN Volailles, maraîchage, céréales, viticulture.

#### LA CERISE MONTOLIN

Mandy et Jimmy MONTOLIN 1450 ch. de Faverand - 84380 MAZAN Arboriculture, transformation fruits, maraîchage.

### **DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS**

Didier et Florian MOREL 2335 ch. des Traversiers - 84210 PERNES Vin, transformation fruits.

## LA CHÈVRERIE DES FONTAINES Julie CHRISTOL

96 rte de St-Didier - 84210 PERNES Élevage caprin.

#### LA FERME DES POSSIBLES

Nicolas BORDE

1650 ch. des brunettes - 84210 PERNES Fruits, légumes, PPAM (Plantes à parfum, aromatiques et

#### **DOMAINE DE LA CAMARETTE**

Alexandra et Nancy GONTIER
439 ch. des Brunettes - 84210 PERNES
Vin et oléiculture.

SOUTENU PAR

Le terroir

passionnément I



Renseignements et programme complet et détaillé des fermes participantes du Vaucluse et autres départements : www.defermeenferme.com - Facebook : De ferme en ferme en PACA - Tél. 04 90 78 35 39 - fermeenferme@civampaca.org

#### LA PAYSANNE

Mireille GRAVIER 1974 petite rte de Carpentras - 84210 PERNES Oléiculture, moulin à huile.

#### LES ÂNES DE PERNES

Brigitte et Alain PAQUIN 1186 rte d'Althen - 84210 PERNES Refuge d'ânes.

#### LA CHÈVRERIE PROVENCALE

Emmanuel et Stéphanie CASSARD 748 ch. de Doche, Les Valayans 84210 PERNES

Élevage caprin, fromages.

#### LE JARDIN DE NOS GRANDS-MÈRES Fálix DROIN

2847 rte de Gordes - 84210 VENASQUE Semences et plants, céréales, plantes aromatiques.

#### **EARL CERISES 2 B**

Alain et Patrick BEZERT 30 pl. de l'église - 84210 VENASQUE Arboriculture, vignes.

## LES JARDINS BIODYNAMIQUES DE VENASQUE

Catherine TAILLEFER
316 ch. de Chinardon - 84210 VENASQUE

Élevage ovin, arboriculture, transformation fruits (jus, confitures), oléiculture, laine (oreillers, couettes en laine de mouton non traité de notre élevage).

#### **SILVAIN PAYSANS NOUGATIERS**

Philippe et Claire SILVAIN
4 pl. Neuve BP 25 - 84210 ST-DIDIER
Arboriculture, confiserie, transformation fruits.

#### LA PASSERELLE VERTE

Aldric GUILLON
Ch. de Castane - 84740 VELLERON
Maraîchage, poules, pain.

#### LA FERME ENVIE

Cédric ISERN

180 ch. de Castane - 84740 VELLERON Maraîchage, œufs, arboriculture.

#### L'ÉTABLE MONTILIENNE

**David AURAND** 

350 ch. de Marignane - 84170 MONTEUX

#### FERME AUBERGE LA MAGUETTE

Magali MALAVARD

La Maguette, St-Jean de Sault - 84390 SAULT Lavande, lavandin, céréales, plantes aromatiques, ferme auberge.

#### **VALLON DES LAVANDES**

Sylvie et Thierry BARJOT Ancienne rte d'Aurel - Le Vallon - 84390 SAULT Lavande, lavandin, plantes aromatiques, épeautre, distillerie (huiles essentielles).



#### **UNE FERME EN VENTOUX**

Claire et Richard MIRAS

Rte de Suit - 84390 SAINT-TRINIT

Porc plein air (salaison et charcuterie), châtaignes (crème de marrons et châtaignes au naturel).

#### FERME DE LA HAUTE LÈBRE

Les chevriers et fromagers de l'ESAT
Paulette BLANC
Rte de Sault - 04150 REVEST-DU-BION
Élevage caprin. fromages de chèvre et vaourt.

#### LA FERME DU VALLON

Patricia et Cédrik BELLE Le Vallon de la Casse 26570 MONTBRUN-LES-BAINS

Cochons, plantes aromatiques, maraîchage, ovin, avicole, œufs, transformation fruits, semences et plants, petit épeautre, pois chiche, lentilles vertes.

#### FINANCEMENT PARTICIPATIF

Pour soutenir l'événement et maintenir sa gratuité, nous faisons pour la 1<sup>ère</sup> fois appel à la générosité des visiteurs. Deux solutions pour nous aider :

- 1. pendant l'événement, chaque ferme sera dotée d'une boîte à dons.
- 2. en ligne, du 1er avril au 31 mai sur Bluebees.

## CINÉ-RENCONTRE

#### **MARDI 23 AVRIL**

Cinéma le Rivoli - Carpentras « Le champ des possibles »

de Marie-France Barrier
19 h : Projection

22 h : Échange avec ces néo-producteurs qui font vivre nos campagnes

Tarif unique : 6 €

DIMANCHE 28 AVRIL

## **\*** MORMOIRON

oute une journée pour fêter l'arrivée de l'asperge sur les tables provençales.

La 32<sup>ème</sup> foire aux asperges c'est aussi l'occasion de découvrir le mode de culture de l'asperge.

Peu calorique et très vitaminée, l'asperge doit être choisie bien ferme avec une tête cassante, signe de fraîcheur et de qualité. Elle reste un mets de choix dans l'assiette provençale... Il existe trois types d'asperges sur les étals du marché: l'asperge blanche, violette ou verte.



de Cuisine, avec dégustation des plats préparés.

12h : Apéritif offert par le comité des fêtes

De 12h à 14h : Repas sur la place du clos, Paëlla aux asperges

15h : Intronisation par la confrérie de l'asperge

15h30 : Concours de cuisine façon Top chef : un amateur, un chef, et 30 minutes pour faire un plat en binôme

16h : Remise des prix du concours de cuisine et des voitures tuning, et tirage de la tombola gratuite.

Toute la journée vous pourrez visiter l'exposition de peinture Le clos des arts, voter pour la plus belle voiture tuning parmi plus de 50 modèles exposés. Pour les plus petits, une ferme éducative, manège et balade à poney. Grand vide-greniers et tombola gratuite.







Ouvert du lundi au samedi : en mai 10h à 12h - 14h à 18h et de juin à septembre 10h à 12h15 14h à 18h30- Ouvert du lundi au vendredi : de décembre à mars 10h à 12h - 14h à 17h et octobre, novembre et avril 10h à 12h - 14h à 17h30 - Fermé dimanche et jours fériés





## La Fourchette du Ventoux



## Restaurant Produits locaux

Quartier Piolon 84340 BEAUMONT-DU-VENTOUX Tel.: 04 90 28 97 86

lafourchetteduventoux@gmail.com

## MERCREDI 8 MAI

FÊTE DE LA FRAISE

**!** VELLERON

ous les 8 mai à Velleron, la Fête de la fraise célèbre le « fruit-roi » des premiers jours du printemps. Des milliers de visiteurs gourmands se pressent auprès des producteurs de Pajaro, Gariguette, Ciflorette et autres Mara des bois, tout en profitant des premiers beaux jours et des charmes du village de Velleron.



## AU PROGRAMME

Dès 8h: Les fraisiculteurs locaux ainsi que les fabricants de produits dérivés de la fraise vous présentent leurs étals et vous accueillent sur la place du Château devant la mairie. Brocanteurs et vide-greniers sont également présents dans tout le village. Au détour des ruelles : des parfums délicieux, des fanfares, un manège pour enfants, des animations diverses vous invitent à gagner des paniers de fraises ou à des dégustations de fraises.

- 16h : Cour du château Cambis, les élus attribuent aux parrains de cette fête le titre de citoyen d'honneur de Velleron.
- 17h : Concert annuel de l'ensemble à vent velleronnais « Le Fraisier », dirigé par Magali Lantin.

Le Comtat Venaissin, et plus particulièrement le Pays de Velleron sont le berceau de cette production, ils comptent parmi les plus gros producteurs de Provence: plus de 300 exploitations agricoles cultivent le fruit rouge emblématique.



## LE MAGAZINE

## DE VOTRE RÉGION

WWW.VENTOUX-MAGAZINE.COM

VENTOUX MAGAZINE / Vaucluse Media 13, avenue Jules Ferry

84110 Vaison-la-Romaine

Tél. 04 90 62 34 14 contact@ventoux-magazine.com



## Biscuiterie Provençale



Vente aux professionnels et aux particuliers Épiceries, restaurants, comités d'entreprises

06 76 20 81 38





DIMANCHE 19 MAI

FÊTE OBJECTIF Km0

## **CAROMB**

ête paysanne et artisanale : la fête Objectif Km0 est la première pierre fondatrice à Caromb du concept Km0 impulsée par le collectif de l'AMAP Vert Solidaire et soutenue par la commune de Caromb. L'objectif est un approvisionnement au plus près du lieu de consommation en misant sur des produits agricoles liés au terroir, certifiés biologiques et pour les produits artisanaux, une fabrication

avec des matières premières locales ou de recyclage. S'approvisionner localement, se nourrir plus économiquement, mieux et en dépensant moins de combustible! Venez savourer et découvrir ces produits à l'occasion d'un moment festif et convivial. Venez vivre l'interactivité avec les artisans qui vous feront découvrir leur passion lors des démonstrations et des ateliers participatifs pour petits et grands.

## **AU PROGRAMME**

**9 h-18h :** Marché paysan et artisanal - Animations et ateliers participatifs gratuits pour petits et grands : les artisans vous invitent à découvrir leur métier et à passer à la pratique

Exposition photos Pays, Paysans, Paysages: David Tatin et Éric Guilloret **10h et 14h**: Les aventurières du goût, cueillette - atelier cuisine (sur inscription, participation 5 €/pers.)

10h30 et 16h: De bouche à Oreille, contes

11h : Conférence de Mireille Gravier « Paysans et Paysages »

12h30 : Repas animé par La Chorale Gourmande et jazz manouche 16h30 : Chorale Ederlezi et spectacle déambulatoire par la compagnie de l'Albatros

CAROMB

Toute la journée : Les animations et ateliers participatifs : teintures végétales, tourneur sur bois, poterie, rempaillage, divers ateliers et animation magie pour les enfants... Ferme pédagogique, balade à poneys.

La Roue, monnaie locale, s'associe à notre évènement.





1365B Route de Flassan, MORMOIRON www.chateaupesquie.com

## Gite de l'Angèle

Charmant gite au calme Entre Mt Ventoux et Dentelles de Montmirail - 2 à 4 personnes -

Terrasse ombragée Piscine face à l'oliveraie



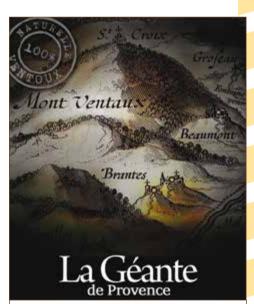
www.gitedelangele.fr

Tel: 06.10.88.02.67



SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON (84330)





Née par amour des bonnes choses ici au village, au pied du Géant. une bière exigeante, originale et biologique, mélangeant les meilleurs malts et houblons. Brassée avec la pure et delicieuse eau de Font Nouvelle, source millénaire du village.

> De mai à août Vente à emporter et Terrasse

lageantedeprovence@hotmail.com 04.75.28.29.13 /06.01.81.19.17 facebook.com/biereduventoux Instagram La Geante de Provence

## SAMEDI 1ER JUIN

FÊTE DE LA VIGNE

CAVES DU VENTOUX ET DU VIN

epuis sa création en 1995, la Fête de la vigne et du vin est un grand moment de convivialité vigneronne qui permet à tous de mieux connaître l'univers de la vigne et du vin.

## AU PROGRAMME

Chaque samedi du week-end de l'Ascension, les vignerons vous accueillent dans leurs chais, caveaux et vignobles, pour partager des instants et des rencontres inoubliables. Pour cette 25° édition, des animations multiples vous seront proposées autour du thème « les métiers du vin ». À cette occasion, de nombreuses caves du Ventoux ouvrent leurs portes au public et préparent de quoi passer un agréable moment : dégustations, visites des caves, restauration, balades guidées dans les côteaux, expositions, marché de producteurs, concours et lots à gagner, etc. Retrouvez le programme complet de nos caves sur : www.lafetedelavigneetduvin.com







Lieu: Caveaux

Renseignements : Comité d'organisation de la vigne et du vin

## DIMANCHE 2 JUIN

13<sup>ème</sup> FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR

## **2** VENASQUE

ès le mois de mai et jusqu'à mi-juillet, les variétés de cerises cultivées sur les contreforts du Mont Ventoux font le bonheur des consommateurs. Pour fêter la cerise, la confrérie de la cerise des Monts de Venasque organise son festival de la cerise et du terroir : la journée est consacrée à la dégustation, et à la vente des cerises des Monts de Venasque et de produits du terroir du Ventoux, avec de nombreuses animations.

## AU PROGRAMME

Créée par un groupement de producteurs, la Cerise des Monts de Venasque, juteuse, charnue et craquante, est la première marque de cerises haut de gamme en France. Elle est cultivée dans 21 communes du Comtat Venaissin et du Mont Ventoux par 50 producteurs, et 1500 tonnes de ce diamant rouge

sont commercialisées chaque année.

- 9h : ouverture au public (entrée libre)
- 11h : défilé des Confréries et inauguration
- 11h30: intronisations
- 12h30 : apéritif offert à tous
- 14h: animations Enfants Dessins Atelier création « Pêche à la cerise » - Maquillage
- 16 h : animation culinaire par les Disciples Escoffier avec la réalisation de 3 plats à base de cerises

#### L'Art et la Cerise :

Exposition peinture dans les rues du village. Jeu gratuit avec élection du plus beau tableau. Pour le gagnant : 1 plateau « Découverte cerises ».





Accès : place des Tours à Venasque, entrée, parkings et navettes gratuits depuis le bas du village.

Restauration sur place - sans réservation. Renseignements : Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque : 04 90 67 37 46

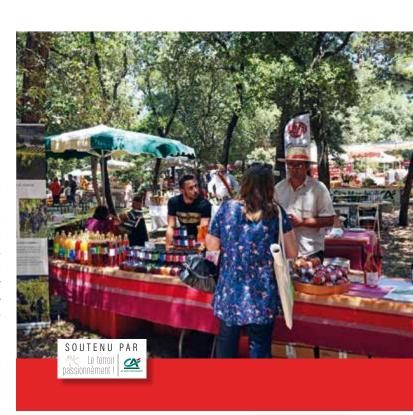
Bureau d'Information Touristique : 04 90 66 11 66 - otvenasque@wanadoo.fr - www.tourisme-venasque.com

## SAMEDI 15 & DIMANCHE 16 JUIN

## TERROIRS EN FÊTE

## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

our sa troisième édition, la grande fête des terroirs organisée par le Conseil départemental de Vaucluse met à nouveau à l'honneur producteurs et artisans de son terroir, le samedi 15 juin de 13h à 22h30 et le dimanche 16 juin de 10h à 19h, à Châteauneuf-de-Gadagne dans le beau parc de l'Arbousière. La nocturne à l'esprit « guinguette », proposée le samedi soir et les animations pour les enfants donneront à cette manifestation de promotion des produits locaux un esprit particulièrement festif et familial. Exposants, producteurs et artisans représenteront tous les terroirs du Vaucluse. L'entrée et les animations sont gratuites. Le Conseil départemental donnera rendez-vous aux Vauclusiens dans un espace convivial et chaleureux. L'occasion de s'informer sur la politique agricole du Département et le soutien apporté aux agriculteurs vauclusiens. De son côté, Vaucluse Provence Attractivité sera entourée d'Offices de Tourisme (Pays des Sorgues-Monts de Vaucluse et Avignon) et de représentants de La Provence à vélo et de Vélo Loisir Provence afin de proposer des activités et idées de balades, circuits ou sorties pour occuper son temps libre le week-end ou pendant les vacances, en lien avec Côtes du Rhône à vélo.







# VENDREDI 28 JUIN LE GRAND RENDEZ-VOUS DES VINS AOC VENTOUX

## **CARPENTRAS**

our cette 1ère édition les vignerons et négociants de l'appellation Ventoux vous invitent à un très attractif Grand Rendez-Vous! Un événement entre tradition et modernité dans un cadre patrimonial hors du commun, l'Hôtel Dieu de Carpentras. Les différents espaces de ce véritable cœur de la cité comtadine, subtilement parée de lumières et de sons, vous accueillent à partir de 18h pour des expériences festives et sensorielles uniques.

## **AU PROGRAMME**

Cour d'honneur : Au cœur de la fête, espace dégustation et bar autour de l'artiste Breakbot. Sa musique oscille entre disco, funk et musique électronique, pour une furieuse envie de sourire et de danser!

Cour Sud : Espace restauration et aire de pétanque

Le jardin d'été : Espace chill réservé aux rencontres entre pros sur la terrasse

Salles intérieures : Deux seront réservées pour un espace 100% enfants avec jeux géants, ateliers d'arts plastiques... et une sera consacrée à une dégustation immersive à l'aveugle.



Lieu : Hôtel Dieu de Carpentras, de 18h à 1h du matin - Accès libre Restauration et bar (hors dégustation) payants.

Le terroir passionnément!

Renseignements: Maison des Vins AOC Ventoux: 04 90 63 36 50

promotion@aoc-ventoux.com



DIMANCHE 30 JUIN

## 27° FÊTE DU TERROIR ET DE LA CERISE

## A MALEMORT-DU-COMTAT

ette année encore, l'association Calvias, en partenariat avec l'association « Cerise des Coteaux du Ventoux », le groupement de producteurs « Val de Nesque", la municipalité, les artisans et commerçants de Malemort-du-Comtat, vous accueille pour sa traditionnelle Fête du terroir et de la Cerise. Découvrez les cerises de nos producteurs au travers du stand de vente de cerises, jus de cerises, sirops, glaces et thés à la cerise.

Seront également présents, de nombreux exposants de produits de terroir (huile d'olive, vin de l'appellation Ventoux...) et de produits artisanaux.

Le temps des cerises commence dès la mi-mai avec la variété Burlat et se prolonge jusqu'à mi-juillet avec différentes variétés comme la Summit, la Van, la Belge... Avec près de 2 700 hectares plantés, et une récolte de 15 000 à 20 000 tonnes, le Vaucluse reste le premier producteur français de cerises.



• Tout au long de la journée, un animateur présentera les exposants ainsi que les animations : ambiance avec une peña, ferme pédagogique, jeux en bois et jeux anciens, personnages costumés, maquillage, tatouages, ballons, échasses...

Vide-greniers - Tombola

- 11h : Ouverture officielle de la 27e foire à la Cerise
- 12h : Verre de l'amitié
- 15h: Concours du cracher de noyaux de cerises avec remise de lots



Buvette et restauration rapide sur place. Accès parkings gratuits : Grande place de la salle des fêtes et parking de La Malotière (direction Blauvac). Accès à la foire au centre du village : Boulevard Félix Gras et sous les platanes. Inscriptions et renseignements : Association Calvias : 06 14 79 40 13 ou 06 81 45 03 12 - jeanlouis.lambertin@gmail.com - contact.calvias@gmail.com



## NOUGATERIE - CONFISERIE SALON DE THÉ - ESPACE GLACIER



4 place neuve, 84210 Saint-Didier 04 90 66 09 57 - **www.nougats-silvain.fr** 







#### VISITES GRATUITES DE LA FABRICATION

Boutique awerte 7j/7 de Iuin à Décembre, fermée le lundi de Janvier à Mai.

## CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

## PARTAGEZ SAVOUREZ







## DÉCOUVREZ **DÉGUSTEZ**

SAINT - DIDIER 976 Route de la Courtoise 04 90 66 01 15 ISLE - SUR - LA - SORGUE 388 Cours Fernande Peyre 04 90 38 13 54

#### www.clauvallis.fr

ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DIMANCHE 7 JUILLET

C'est vers 1920 que la lavande

commence à être cultivée sur le

plateau de Sault. Deux variétés

fine et le lavandin. La lavande

vraie fournit une essence très odorante, la plus chère, utilisée

en pharmacie, parfumerie et

aromathérapie.

sont produites: la lavande

## FÊTE DE LA LAVANDE

## **FERRASSIÈRES**

ette journée est dédiée à la connaissance de la lavande : la façon de la cultiver, de la récolter, avec la coupe à la faucille, la distillation à l'ancienne..., les ateliers (senteurs, confection de savons, teinture végétale...). À la fin de la journée, la lavande n'aura plus de secret pour vous ! Grands espaces balayés de bleu intense, et symphonie d'odeurs et de chants de cigales : Bienvenue au pays des lavandes !

## AU PROGRAMME

- 9h : Balade accompagnée par quelques villageois, qui se feront un plaisir de partager leurs connaissances et leurs savoir-faire (2h30)
- 9 9h30 et 11h : Balade avec Daniel Villanova, guide de montagne
- 10h30 : Balade sans difficulté à la découverte des champs de lavande (1h)
- 16h : Démonstration de coupe de lavande à la faucille par les villageois

### Toute la journée :

- Balades en calèche
- Déambulation dans le village de la troupe musicale La Bandura
- Saynètes en provençal par la Chourmo dis Afouga
- Exposition vente des produits du terroir
- Un « Repas terroir » avec les produits du Ventoux et différents stands de restauration rapide (grillades, crêpes, salades, boissons...)
- Les ateliers senteurs, fuseaux, confection de savons, teinture végétale...

Restauration et buvette sur place. Parking et entrée gratuits.



Renseignements: OTI Ventoux Sud – site de Sault: 04 90 64 01 21 – sault@ventoux-sud.com – www.ventoux-sud.com OT de Montbrun-les-Bains: 04 75 28 82 49 – ot@montbrunlesbains.com - www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr







# DIMANCHE 7 JUILLET

## FÊTE DE LA FIGUE

## **CAROMB**

aromb célèbre pour la 13° année consécutive son fruit emblématique : la figue longue Noire. La « Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb » et l'association les « Arts ô Soleil » vous accueillent toute la journée dans les rues du village pour découvrir, déguster ou cuisiner la figue. À l'origine de ce trésor est le figuier : premier arbre cultivé par l'homme et ce depuis des millénaires. Il est le symbole de la générosité, de la survie et de l'abondance.

La figue est depuis toujours chez elle en Provence où elle fait partie des treize desserts de Noël. Bien implantée au pied du Ventoux, on l'y cultive en vergers dès le XI<sup>Xème</sup> siècle. Recherchée par les gourmets, la figue Longue Noire de Caromb se déguste fraîche, sous forme de confitures et chutney ou encore séchée...

## AU PROGRAMME

- 9h : Ouverture au public du marché de producteurs de figues, des artisans d'art mettant en valeur la figue et des artisans gourmets locaux
- 11h : Chapitre de la Confrérie et intronisations
- 11h30 : Défilé des Officiels et des Confréries à travers les rues du village
- 12h30 : Apéritif offert à tous par la Cave Saint Marc





## Sépinières BRUSSET

Notre spécialité

LE FIGUIER

depuis trois générations

Plants de figuiers

plus de 80 variétés

Figues fraiches



en salson, cueillies à maturité à la propriété

de figues

Confitures, chutney

Vente directe à la pépinière et par correspondance

Vente our particuliers et aux professionnels



04 90 62 31 23 - 06 31 15 84 22

1302 Route d'Aubignan 84330 CAROMB

Site: www.figuiers.com

### FABRIQUE ARTISANALE

Confitures, sirops, fruits au vinaigre, préparations d'olive, confits et caviars de légumes, chutneys, vinaigres à la pulpe de fruits... cuisinés à quatre mains sans colorant ni conservateur dans notre atelier au pied du Mont Ventoux.



## RUCHOFRUIT

condiments, confitures et tartinables depuis 1989

Visite et démonstration sur rendez-vous. 210, Combe de Canaud 84 410 FLASSAN Tél.: 04 90 70 24 33 www.ruchofruit.fr











www.randonnee-vaucluse.fr ventoux-passion-nature@orange.fr

# DIMANCHE 14 JUILLET

## 9° MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT

## LE BARROUX

'abricot, fruit délicieux et gorgé de soleil est célébré chaque 14 Juillet dans le village du Barroux, au pied du Géant de Provence. De nombreux exposants et des animations pour satisfaire les acheteurs et les promeneurs.



## AU PROGRAMN

#### 9 de 9h à 18h :

Autrefois, au cœur de l'été, une effervescence quotidienne gagnait le Barroux et les communes alentours.

Des producteurs d'abricot du Barroux « exclusivement », proposent leurs différentes variétés d'abricots cueillis à maturité, ainsi que les produits dérivés (jus de fruit, confitures, pâtes de fruit). Des artisans viennent compléter l'offre des producteurs avec des biscuits, des fruits confits, des glaces à l'abricot évidemment!

De nombreux exposants/créateurs (bijoux, poteries, décorations de jardin...) sont également présents. Plusieurs animations gratuites sont proposées pour les petits et les grands : ambiance musicale et galégeades avec « Lucas & Nana » et leur orgue de Barbarie, jeux géants en bois, manège à vélo, sculpture sur ballons, pêche à l'abricot, maquillage sur visage.

• de 20h à minuit : Restauration et bal organisé par la municipalité.

**Toute la journée :** Restauration et buvette organisées par l'association « les Cousettes dou Barrous ». Participation des restaurants du village qui proposent des menus mettant l'abricot en valeur : « La Maison d'Eugène », « L'Entre Pot's », « Les Géraniums ».

confiseurs, les confituriers et les grossistes qui fournissaient les halles et étals de marché jusqu'à Paris venaient alors acheter en direct cette production réputée, prospérant au pied du versant sudouest du mont Ventoux.

Pendant tout un mois : les





26110 ST MAURICE SUR EYGUES

Tél: 0475260298 - contact@biscuiteriedeprovence.com - www.biscuiteriedeprovence.com





56, chemin neuf – 84330 Le Barroux – 04 90 46 57 83/09 66 97 57 83 lepicafe@orange.fr

DIMANCHE 14 JUILLET

FÊTE DU MELON ET DES PRODUITS DU TERROIR

## **PERNES-LES-FONTAINES**

'Association des Commerçants et Artisans Pernois organise pour la 20° année consécutive la fête du Melon. Dès 9h, les producteurs locaux seront à votre disposition pour vous faire découvrir ce fruit avec des dégustations. Venez partager un moment de délice avec les producteurs de melon de Pernes-les-Fontaines, et de nombreux artisans et commerçants locaux.



## AU PROGRAMME

La production du melon est importante dans le Comtat Venaissin grâce à l'abondance de l'eau fournie par le canal de Carpentras.

Avec 36 000 tonnes de melons par an en moyenne, le Vaucluse est le deuxième département producteur et couvre 13% de la production nationale avec 430 exploitations productrices.

Intronisations par la Confrérie des Lanterniers de Pernes et la Confrérie des Rabassiers du Comtat, inauguration officielle avec apéritif, repas organisé par la Brasserie Le Jean Jaurès.

### Toute la journée :

Exposition et vente de melons 1er choix par les producteurs

- Pyramide de melons et le jeu « Qui veut gagner des melons ? » organisé par la Caisse locale du Crédit Agricole
- Dégustation de nouvelles variétés par le Crédit Agricole
- Produits du terroir et nombreuses spécialités présentés par les commerçants
- Animations musicales et manège pour les enfants









Vacances de Pâques : tous les jours de 14h à 18h Avril - mai - juin - septembre - octobre : mercredi - samedi - dimanche Jours fériés et Pont de l'Ascension de 14h à 18h Juillet - août : Tous les jours de 10h à 18h30 non stop Vacances de Toussaint : tous les jours de 14h à 17h30





# MERCREDI 17 JUILLET

MARCHÉ DES TALENTS D'ICI

PERNES-LES-FONTAINES

rtisanat d'art, produits du terroir, dégustations, animations, démonstrations de savoir-faire... Le temps d'une journée, les Talents d'Ici prennent leurs quartiers d'été dans les jardins de l'Office de Tourisme de Pernes pour cette 7° édition de leur Marché!

## AU PROGRAMME

Mais qui sont donc les « Talents d'Ici » ?
Un réseau de quarante producteurs et artisans d'art, qui disposent d'un espace permanent de valorisation et de promotion au sein de l'Office de Tourisme.

### De 10h à 19h, retrouvez :

- Des producteurs : huile d'olive, jus de fruits, miel, confitures, sirop, vin, bière...
- Des artisans d'art : joaillière, marqueteur, pastellière, sculpteurs, ébénistes, potiers, santonniers, fileurs de verre, facteurs d'instruments, canneuse-rempailleuse, parfumeuse, des peintres...



Restauration: possible dans tous les restaurants de la ville Accès: Jardins de l'Office de Tourisme, entrée et parking gratuits. Renseignements: Office de Tourisme – 04 90 61 31 04 contact@tourisme-pernes.fr – www.tourisme-pernes.fr



## ANIMATIONS TOUTE LA JOURNÉE

Conférence de Jean-Yves Meignen, ateliers hypnose, GiGong, Balade botanique, atelier cuisine...

## Pour les enfants :

Cerf-volant, ateliers récup...

## **UN ESPACE DÉTENTE:**

massage, réflexologie, mais aussi tarologie...

## GRAND MARCHÉ BIO, BIEN-ÊTRE ET PLANTES

Restauration sur place, nombreux Food-trucks

# DIMANCHE 21 JUILLET

## FÊTE DES VINS ET DE LA BIÈRE

## 🕏 BÉDOIN

l'initiative de la commune de Bédoin, cette 1ère édition se donne pour ambition de faire connaître de nombreux domaines viticoles mais aussi les micro brasseries qui proposent de savoureuses bières locales.

À partir de 17h30, la rue Barral des Baux, artère centrale du village sera totalement réservée à ce nouveau rendez-vous au cœur de l'été au pied du Géant de Provence. En complément des stands de dégustation des vins et bières, des producteurs et artisans du goût apporteront la touche indispensable de découverte des saveurs locales.





dans le monde des arômes







#### Votre visite commence ici...



Route du Mont Ventoux - 84390 Sault - Tél : 04 90 64 14 73 - www.distillerie-aromaplantes.com















## Vins **AOC Ventoux** Huile d'Olive

**AOP Provence** 

Dégustation Vente





- VENTOUX -

**ROUTE DE MÉTHAMIS** 84570 MALEMORT DU COMTAT

### LUNDI AU SAMEDI 10H-12 ET 14H-18H **OU SUR RENDEZ-VOUS**

TÉL: +33 (0)4 90 69 91 37 BUREAU@CHATEAUUNANG.COM

WWW.CHATEAU-UNANG.COM





# FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS PRÉALPES DU SUD

### SAINT-CHRISTOL D'ALBION

our cette 61° édition, vous pourrez observer de près la vie des éleveurs ovin, leur travail, découvrir la race des Préalpes du sud, ou prendre l'air sur le plateau de Sault. Des animations pour tous, enfants et adultes.

La région SUD est la troisième région ovine de France. En Vaucluse, environ 500 tonnes de viande ovine sont produites chaque année. Les 93 éleveurs et leurs 30 000 brebis se répartissent surtout dans les zones de montagne, entre Ventoux et Pays d'Apt.



Restauration: un repas des bergers - 19 € par personne (10 € pour les moins de 12 ans). Renseignements: FDO de Vaucluse - 04 90 84 01 01 - OTI Ventoux Sud - 04 90 64 01 21 - sault@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com

## AU PROGRAMME

- 10h : ouverture officielle de la foire et début du concours. Les bêtes sont présentées au jury afin d'être notées.
- 11h30 : remise des prix aux éleveurs lauréats.
- 12h : le repas champêtre des bergers est servi en plein air (grillades d'agneau).

#### Toute la journée :

Démonstrations de dressage de chiens de berger et de tonte de brebis, cardage et tissage de la laine. Présentation de l'élevage ovin et de la filière « Porc plein air Ventoux » - Foire Artisanale et marché des produits locaux avec la participation des producteurs du réseau « Bienvenue à la ferme » - Le « Brebiss parc » et ses jeux pour enfants, balades à poney, théâtre de rue - Demi-agneaux à gagner lors du grand jeu quizz "Foire aux agnelles »



Le Restaurant de l'Atelier à BRANTES

Le Belvédère de la Tour Toscane en face de l'église

« Chez Martine »

Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre : les samedis, dimanches, et jours fériés de 11h à 19h

www.faiencedebrantes.com - tél.: 04 75 28 03 37

## MERCREDI 14 AOÛT

## VINS EN TENUE DE SOIRÉE

**CAROMB** 

a Confrérie du Plant de Vigne organise la 6° édition de la fête « Les Vins en Tenue de Soirée ».

Une soirée dédiée à la dégustation dans une ambiance musicale et festive. De nombreux vignerons du village et des communes avoisinantes, St-Hippolyte-le-Graveyron, Le Barroux, Modène et St-Pierre-de-Vassols, seront au rendez-vous pour mettre en valeur l'AOP Ventoux ainsi que les IGP.

Les restaurateurs et traiteurs locaux seront aussi de la fête avec leurs productions gourmandes à déguster à l'ombre des platanes de la place du Cabaret.

Un chapitre d'intronisation se tiendra à 19h.





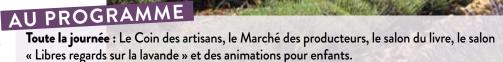




## **SAULT**

'Association « Lavandes en Fête » a été créée en 1984 par un noyau de lavandiculteurs passionnés désirant partager leur tradition, leur savoir-faire et l'amour de leur métier. Voilà 35 ans que la grande célébration qu'est la Fête de la Lavande est pérennisée le 15 août pour faire découvrir aux visiteurs, la lavande sous toutes ses formes et dans tous ses états. Une belle célébration parfumée.

Le Vaucluse est le premier département producteur de lavande fine (plus du tiers de la production française). Il produit aussi beaucoup de lavandin. Depuis 1981, une AOC « Lavande de Haute Provence » permet de repérer l'excellence des productions locales face à la concurrence étrangère.



#### Temps forts:

- Le matin à partir de 10h : Coupe de lavande à la faucille (Championnat de France pour professionnels et concours pour amateurs), puis défilé avec groupes folkloriques provençaux, animations musicales, attelages garnis de lavande, tracteurs et vélos anciens.
- 12h : Grand repas champêtre avec produits du terroir, à l'ombre des chênes (réservation très conseillée à l'Office du Tourisme de Sault).
- À partir de 14h: Reprise des défilés. Animation d'une ruche vivante par le syndicat des apiculteurs. Visite d'une petite ferme et promenades à poney pour les enfants. En fin d'après-midi, spectacle de clôture avec le groupe « Bandoura » de Théo Pastor.
- 22h: Bal populaire dans le village et animations dans le cadre des fêtes votives.





maisondesproducteurs, sault a orange fr



Le spécialiste du tofu et des recettes végétales, pour une cuisine créative et gourmande.

Une fabrication artisanale 100% Fabriqué en France





de la France

Fabriqué & Cuisiné

## www.tossolia.fr





SCOP Tossolia Le Quarri - 04 150 Revest-du-Bion







DIMANCHE 25 AOÛT

MARCHÉ POTIER

## CRILLON-LE-BRAVE

a commune a mis en œuvre un programme de redynamisation du cœur du village par la création de commerces de proximité tout en gardant l'authenticité du village : un Bistrot de Pays « Le St Romain » créé en 2013 et une boulangerie pâtisserie « Le Fournil de Crillon » ouverte au printemps 2017. En 2014, elle décide d'organiser en partenariat avec Terres de Provence le 1er marché de potiers : la qualité des objets exposés, la beauté du village, l'ambiance... tout y était pour faire de cette manifestation un franc succès (avec près de 3 000 visiteurs) confirmé les années suivantes.

Perché à 443 m d'altitude, Crillon-le-Brave est un village provençal typique avec ses belles maisons en pierre. Il offre de magnifiques panoramas sur le « Géant de Provence » le Mont Ventoux à l'est, les plaines du Comtat Venaissin et les Dentelles de Montmirail à l'ouest. Commune agricole par le passé, Crillon-le-Brave qui compte 490 habitants est devenu un village touristique très réputé et très prisé, notamment par les cyclistes pour qui il est une étape incontournable.



## AU PROGRAMME

Ce dimanche aura lieu le 6° marché de potiers organisé par la municipalité en partenariat avec « Terres de Provence ». 30 céramistes sélectionnés seront présents pour vous faire découvrir leurs réalisations : poteries utilitaires, décoratives, sculptures et bijoux, terre vernissée, grès, raku et porcelaine.

#### Toute la journée :

- un atelier terre sera mis gratuitement à la disposition des enfants et des plus grands, permettant ainsi de se familiariser avec ce matériau fabuleux qu'est l'argile
- des démonstrations de tournage

Marché ouvert de 9h à 19h sans interruption. Bistrot et buvette







## Bistro & Restaurant Gastronomique

Nouveau 2019 Menu «Bistro» disponible en mars et avril le midi et le soir à partir de 23 euros. Et en saison, tous les midis et les lundis et mardis soirs.



reservation@chateaudemazan.com - www.chateaudemazan.com



25 août 2019 9 H / 19 H

PLACE DE LA MAIRIE

TOMBOLA GRATUITE

ANIMATION ENFANTS DÉMONSTRATION DE TOURNAGE







DIMANCHE 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE



## A MONIEUX

oute la journée, dès 10h30, au cœur du pittoresque village de Monieux, la fête du petit épeautre et de la gastronomie vous proposera un panel exceptionnel de produits du terroir et des rencontres avec les producteurs. Une fête conviviale placée sous le signe de la gourmandise, dans un cadre unique au pied des Gorges de la Nesque.

Le petit épeautre de Haute-Provence ou engrain, est la plus ancienne céréale de notre civilisation méditerranéenne ; il fait l'objet d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Une trentaine d'agriculteurs le cultive sur 150 à 200 hectares en Vaucluse, dont 100 ha en agriculture biologique.



#### Tout au long de la journée :

- Stands de produits du terroir
- Recettes en direct exécutées par de grands Chefs

SOUTENU PAR

- Apéritif dînatoire
- Concours de cuisine
- Animations musicales dans les rues du village



Restauration : Restaurant les Lavandes (réservation au 04 90 64 05 08) ou repas au plan d'eau. Accès : centre du village, entrée et parkings gratuits - Renseignements : Office de tourisme de Monieux et des Gorges de la Nesque - 04 90 64 14 14 monieux@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com

## SAMEDI 21 & DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

**PUYMÉRAS SAVEURS** 

## PUYMÉRAS

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!

Riches d'une belle diversité de productions, les viticulteurs, moulinier, chocolatier, boulanger, restaurateurs... se mobilisent pour vous proposer deux journées de découverte les samedi 21 et dimanche 22 septembre. Venez participer à la 2° édition de « Puyméras Saveurs », une belle occasion de découvrir un village qui a su préserver son patrimoine et une convivialité à nulle autre pareille!



## AU PROGRAMME

- Au programme de ces deux journées : Animations, visites, menus Ventoux Saveurs dans les restaurants, portes ouvertes
  au « Jardin remarquable » de la Basse Fontaine, tombola avec un panier garni des productions locales à gagner chaque jour.
- Samedi soir à 19h: Apéritif au cœur du village (place du jeu de paume). En partenariat avec la mairie, venez clôturer cette 1ère 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.



Renseignements : Office de Tourisme Vaison Ventoux - 06 38 64 37 82 - www.vaison-ventoux-tourisme.com Un point info organisé par le Comité des Fêtes sera à votre disposition dans le village, le samedi et le dimanche.

## DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

FÊTE DU RAISIN MUSCAT DES TERRASSES

## ♣ VILLES-SUR-AUZON

ous 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..

Les variétés de raisin cultivées dans le Ventoux couvrent toute la palette des nuances et des saveurs. La plus prestigieuse et la mieux adaptée au terroir est le Muscat de Hambourg.

Le Muscat trouve son plein développement agronomique dans un contexte pédoclimatique d'excellence à 220 m d'altitude de moyenne.





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

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE

6° MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

## PERNES-LES-FONTAINES

ette sixième 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. 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.).

Le miel est très présent en Vaucluse, avec notamment le miel de lavande qui représente la moitié de la production vauclusienne et fait du département l'un des premiers producteurs de France. La richesse de la flore de notre territoire permet aussi l'élaboration de miels à saveurs aromatiques très typés et prisés des consommateurs : miel de thym, romarin, garrigue, et miellat.



Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

- Extraction du miel, dégustation-vente
- Ruche en verre géante
- Fabrication de nougat sur place et dégustations
- Balades avec les ânes.
- Expositions et animations pédagogiques



DIMANCHE 29 SEPTEMBRE

FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX

### • SAVOILLANS

es 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.



Les moutons, les agneaux et les bergers appartiennent depuis des siècles à la tradition provençale. Entre le XIV° et le milieu du XIX° siècle, l'élevage ovin prend son essor. L'agneau reste de nos jours la principale production animale du Ventoux et l'une des viandes les plus prisées. On en consomme en Provence deux fois plus que dans le reste du pays.

#### Ateliers et animations permanentes :

- Découvertes gustatives, senteurs (laits, fromages)
- Balades en calèche et poney avec Cheval de Provence de Saint-Léger-du-Ventoux
- Avec les Aventurières du Goût, découvrez l'environnement du village à l'occasion d'une surprenante promenade botanique (après-midi)
- Présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Éditions Esprit des Lieux de Saint-Léger 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



Les Aventurières du Goût : 04 75 28 86 77 - Buvette, gâteaux, et sandwichs (aire de pique-nique prévue sur place)

Renseignements: 06 64 64 40 43 et 06 62 25 04 68 - toulourenc-horizons.org

## **REVEST-DU-BION**

## 20ème FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 27 octobre 2019



Randonnée «Connaissance de la forêt» Cueillette dans la châtaigneraie (payant) Messe animée - Défilé des confréries Repas-Champêtre (sur réservation)

Marché des produits du terroir Châtaignes grillées, jus de pomme pressé Dégustations et animations



Parking Gratuit - Informations/Réservations: 06 40 31 74 69 contact@fetedelachataigne.com - Office de Tourisme de SAULT: 04 90 64 01 21 www.fetedelachataigne.com



## Devenez un vrai cordon bleu!

En écoutant « Les toqués » tous les jours à 10h



Ecoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr

## DU 5 OCTOBRE AU 23 NOVEMBRE

## **FESTIVAL DES SOUPES**

### RPAYS VAISON VENTOUX

N PAYS - 17 SOIRÉES - PLUS DE 150 SOUPES EN CONCOURS Pendant presque 2 mois, les 19 villages du Pays Vaison Ventoux participent à cette véritable culture du bouillon organisée par la Confrérie des Louchiers Voconces. 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 » de l'année. Le public présent est convié à la dégustation gratuite des soupes en concours. Et pour ceux qui désirent prolonger le moment de convivialité et de partage, un repas villageois, au tarif de 8 €, est proposé. La soirée se poursuit au son des galoubets et tambourins des Tambourinaires Voconces, saupoudrée d'instants de spectacles. Et voilà 29 ans que ça dure en Pays Vaison Ventoux! À la grande finale, à Vaison-la-Romaine, le samedi 23 novembre, 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 et d'un repas-spectacle (20 €/pers.).

Retour sur le Festival 2018 : 162 soupes confectionnées, 300 bénévoles mobilisés, 5000 visiteurs.



## PRODUITS RÉGIONAUX ET ARTISANAUX





Dêpot de pain & viennoiseries cuits au feu de bois

Plats cuisinés sur place avec des fruits et légumes de saison Sur commande Buffets & Cocktails - Chocolats et macarons

DU MARDI OU VENDREDI : 9H-18H

LE SAMEDI : 9H-12H30

15, rue des cèdres - ZA de l'Ouvèze - 84110 VAISON-LA-ROMAINE TÉL. 04 90 35 58 38



Contact: Office de Tourisme du Pays Vaison Ventoux 04 90 36 02 11 - contact@vaison-ventoux-tourisme.com



VENTE À LA FERME & SUR LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS,
CHEZ LES MEILLEURS BOUCHERS-CHARCUTIERS, RESTAURATEURS
ET GRANDE DISTRIBUTION DE VOTRE RÉGION!

Se savoure aussi sur www.lecochondumontventoux.com

COCHON DE PÂTURE **ÉLEVÉ** EN **PLEIN AIR** AU CŒUR D'UN **ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ** 



ENTRE **MT VENTOUX & LUBERON** CLASSÉS RÉSERVES DE **BIOSPHÈRE** PAR L'UNESCO DEPUIS 1990



NOURRI AVEC LES RESSOURCES
DE SON **MILIEU NATUREL** & CÉRÉALES **NON OGM** 

DIMANCHE 6 OCTOBRE

FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

SAULT

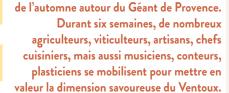
a fête des saveurs d'automne est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse; les produits proposés sont 100% Ventoux. Ce marché, dont c'est la 13° édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épicuriens. Une cinquantaine de producteurs et artisans seront au rendez-vous 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.

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 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



Depuis 2008, dès la mi-septembre, le

Festival Ventoux Saveurs rythme le début





**SAULT** - Avenue de la Promenade - T. 04 90 64 01 21 **MONIEUX** - Place Jean Gabert - T. 04 90 64 14 14 **VILLES SUR AUZON** - 14 le Cours - T. 04 90 40 49 82



OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL VENTOUX SUD EN PROVENCE WWW.VENTOUX-SUD.COM



UNE RADIO, UNE IDENTITÉ,

**UN TERRITOIRE!** 

contact@rtvfm.net - 102.2FM - www.rtvfm.net





## SAMEDI 12 OCTOBRE

9H À 12H30

## MAZAN, LA MATINALE GOURMANDE

AMAZAN - Parvis de la cave Demazet

🎷 oilà 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 4<sup>e</sup> édition de Mazan, la Matinale Gourmande, samedi 12 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 12h30 : Repas gourmand dans les Chais

Renseignements auprès de la cave : 04 90 69 41 67 - Prévente des

billets à la cave à partir du 1er octobre







84380 Mazan - Tél.: 04 90 69 84 84

www.lafermedurouret.fr



Marché Gare - 2302, chemin de Saint-Gens 84200 Carpentras - Tél. 04 90 67 63 00 domainecrozette@wanadoo.fr

## DIMANCHE 13 OCTOBRE

CHAMPIGNONS EN FÊTE

## SAINT-TRINIT

itué au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 23 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

### Toute la journée :

- Conférences de mycologues et exposition mycologique à partir de 10h
- Marché artisanal
- Vente de produits fermiers
- Animation de rue
- Jeux pour enfants
- Buvette

REPAS CHAMPÊTRE SOUS CHAPITEAU proposé par le Bistrot de Saint-Trinit: 21 €/repas hors boissons

Sur réservation jusqu'au 07/10/19 Tél. 04 90 64 04 90

#### **AU MENU:**

Terrine de canard aux champignons, taboulé d'épeautre, omelette aux champignons, salade mixte, gâteau d'aubergine à la tomate et basilic, fromage de chèvre, tarte aux fruits de saison





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

Renseignements: Mairie: 04 90 75 01 85 - mairie.sainttrinit.84@orange.fr - www.mairie-saint-trinit.com

## DIMANCHE 20 OCTOBRE

**COURGES, POTIRONS & CIE** 

## A MONTBRUN-LES-BAINS

ontbrun-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.

La famille des cucurbitacées c'est 130 genres, 800 espèces et peut-être 10 000 variétés au monde.
La volupté de leur forme, la couleur de leur peau, la multiplicité de leurs usages, expliquent que les cucurbitacées comptent parmi les plantes les plus connues et les plus cultivées au monde.
On s'en régale en soupe, gratin, confitures, gâteaux...

## 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.

Toute la journée : grand vide-greniers

À midi : restauration sur place.

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



## RENCONTRES GOURMANDES

## **\*** VAISON-LA-ROMAINE

our la 10° 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.

Horaires : Vendredi 25 octobre, de 16h à minuit Samedi 26 octobre, de 10h à minuit Dimanche 27 octobre, de 10h à 23h

## 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... 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







contact@maisonlesage.com - Fermé le mercredi

www.maisonlesage.com





### Les APEROS PERCHES d'ETE

Envie de prendre un peu de hauteur?

Suivez Daisy, la jolie Dyane, pour une balade commentée dans le vignoble de Rasteau, suivie d'une visite des tout nouveaux chai & micro brasserie BIO du **Domaine Gramiller**.

**Youpi Tours** vous promet ensuite un bon bol d'air le temps d'une **dégustation gourmande** et panoramique dans les parcelles les plus hautes du domaine. Convivialité assurée!









CHAOUE MARDI dès 17 h

22 € / p. - Minimum 8 pers.

Départ de Vaison-la-Romaine ()

www.domainegramiller.com 06 89 14 32 93 • www.youpitours.fr 06 89 87 65 50

## DIMANCHE 27 OCTOBRE

## FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

## REVEST-DU-BION

evest-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.



Un important programme de la réhabilitation de la châtaigneraie est en cours. Sa production entre 25 et 30 tonnes est commercialisée localement en produits frais et transformés. Trois associations représentent la châtaigneraie de Haute-Provence : L'association pour la Valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et de sa région, le syndicat libre de propriétaires de la Châtaigneraie « Lou castagné d'Albioun », et la Confrérie des Amis de la Châtaigne de Haute-Provence.

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 3174 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 3174 69 – contact@fetedelachataigne.com - Informations : www.fetedelachataigne.com

## VENDREDI 15 NOVEMBRE

## MARCHÉ AUX TRUFFES

• CARPENTRAS

arché aux truffes noires d'hiver (*Tuber melanosporum*). Tous les vendredis matin à partir du 15 novembre jusqu'à fin mars. Récoltée avec amour sur les contreforts du Mont Ventoux, la tuber melanosporum se dévoile aux acheteurs, parfois venus de très loin. Sacs et balances romaines entament alors le ballet mystérieux et discret des transactions entre le producteur et le gourmet! Ce marché aux truffes existe depuis le XII<sup>e</sup> siècle, depuis la bulle du pape Raymond V, en 1155, rappelant que « aucun autre marché ne peut s'installer entre l'Ouvèze et Sorgues ».

C'est un paysan vauclusien,
Joseph Talon, qui découvrit
en 1810 comment, grâce au mycorhize,
la truffe va chercher un arbre nourricier.
Quelques pionniers plantèrent alors des
chênes « mycorhizés », c'est-à-dire
mis en contact
avec des spores de truffe.
La production prit son essor,
le Ventoux devint le temple
du diamant noir.

## AU PROGRAMME

#### Chaque vendredi:

- 8h 12h : Marché aux truffes Carreau de vente aux particuliers sur le parvis de l'Office de Tourisme.
   Accès libre.
- 9h 10h : Marché aux truffes Carreau professionnel dans la cour d'honneur de l'Inguimbertine à l'Hôtel-Dieu. Carte d'accès obligatoire. Les négociations et les transactions entre professionnels ont lieu dans des espaces bien réglementés en présence d'agents municipaux qui veillent au bon déroulement du marché.

Le marché aux truffes de Carpentras est le plus important de France : ce sont les négociations interprofessionnelles (entre trufficulteurs et restaurateurs, courtiers, conserveurs...) qui servent de référence pour le cours de la truffe. Une référence qui intervient aussi pour la qualité et le contrôle des produits. Les produits doivent pouvoir être touchés, sentis et au besoin « canifés ». Les producteurs et les détaillants présentent le diamant noir dans des sacs de toile portant l'inscription « Marché aux truffes de Carpentras » ou dans des paniers d'osier (les sacs en matière plastique sont prohibés) le pré-emballé et le pré-pesé sont interdits.

<sup>\*</sup> Également le Marché aux truffes d'été (tuber aestivum) - Parvis de l'Office de tourisme - Tous les vendredis matin à partir de 8 heures, du 17 mai au 30 août. Renseignements : www.carpentras.fr



### **AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE**

Du vendredi 12 au lundi 15 avril

AVIGNON - Foire d'Avignon

Samedi 13 et dimanche 14 avril

SFRIGNAN-DU-COMTAT - Plantes rares et Mercredi 8 mai jardin naturel 21° édition

Dimanche 14 avril

PERNES-LES-FONTAINES

Pernes en fleurs et Foire des commerçants

Mercredi 17 avril

PERNES-LES-FONTAINES

Pernes ramène sa fraise - de 15h à 20h 7º édition organisée en partenariat par la ville de Pernes et les agriculteurs. Animation, jeux, concours de dessins et concours de gourmandises à base de fraise viendront agrémenter cette journée.

Samedi 20 avril

BÉDOIN - Marché aux fleurs

Mercredi 24 avril

VAISON-LA-ROMAINE (Espace Culturel) -"Patrimoine et paysage : les Dentelles de Montmirail" - Conférence du C.I.C - 18h

Dimanche 28 avril

CARPENTRAS - Fête des fleurs

Mercredi 1er mai

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9h à 19h

Dimanche 5 mai

VAISON-LA-ROMAINE - Les journées d'art de Vaison

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9h à 19h

Samedi 11 et dimanche 12 mai

MALAUCÈNE - Concours de labour et véhicules anciens

Dimanche 12 mai

VAISON-LA-ROMAINE - Les Fleuralies - de 10h à 18h

Mercredi 15 mai

VAISON-LA-ROMAINE - "Pierre Grivolas: peintre, félibre, chef de file de l'école d'Avignon" - Conférence du C.I.C - 18h

Du mercredi 22 au dimanche 26 mai

Fête de la Nature

Samedi 25 mai

SERRES /Lycée Agricole Louis Giraud - Salon des vins et des saveurs - de 9h à 13h

Samedi 25 et dimanche 26 mai

SAINT-TRINIT - Fête votive

Jeudi 30 mai

VELLERON - Fête des fleurs et Vell'art

Samedi 1er et dimanche 2 juin

PERNES-LES-FONTAINES - Chrysalide: Foire éco-bio

Dimanche 2 juin

VAISON-LA-ROMAINE - Les journées d'art de Vaison

Dimanche 9 juin

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9h à 19h

Dimanche 9 juin

BÉDOIN - Transhumance/Traversée du village (à partir de 17h30)

Dimanche 9 juin

SAULT - Sons dessus de Sault

Dimanche 16 juin

BÉDOIN - La Récampado

Samedi 29 juin

VAISON-LA-ROMAINE - Terroir en fête

En juillet

Festival de La Sorgue de Velleron - 8 spectacles gratuits

Samedi 6 et dimanche 7 juillet

ENTRECHAUX - Expo-vente - Métiers d'art

Du mercredi 10 au samedi 27 juillet

VAISON-LA-ROMAINE - Festival Vaison Danses

Jeudi 11 juillet

BÉDOIN - Foire artisanale - de 17h30 à 21h

Du vendredi 12 au dimanche 14 juillet VILLES-SUR-AUZON - Fête votive

Mardi 16 juillet

SAULT - Foire artisanale - de 9h à 19h





Route d'Orange

## La loge Lavandes



Lavande Petit épeautre Miel Label rouge

Parcours lavandes en trottinettes électriques

OUVERT TOUS LES JOURS avril / mai / juin : 10h - 12h / 14h - 18h 15 juin au 15 août : 9h30 - 19h30 15 août au 31 octobre : 10h - 12h / 14h - 18h

La Loge - 84390 SAULT Tél. 04 90 64 00 14

## **AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE**

- Du vendredi 19 au dimanche 21 juillet
  AUREL Fête votive
- Samedi 20 juillet

BÉDOIN - Foire artisanale - de 17h30 à 21h

Dimanche 21 juillet

PERNES-LES-FONTAINES - Marché Potier

Dimanche 21 juillet

MALAUCÈNE - Marché des créateurs - de 17h30 à 23h

- Du Mercredi 24 juillet au jeudi 1er août VILLES-SUR-AUZON - Festival de jazz
- Du vendredi 26 au dimanche 28 juillet SAINT-CHRISTOL D'ALBION - Fête votive
- Du vendredi 26 au dimanche 28 juillet MÉTHAMIS - Fête votive
- Vendredi 26 juillet

BÉDOIN - Foire artisanale - de 17h30 à 21h

Dimanche 28 juillet

MALAUCÈNE - Marché des créateurs - de 17h30 à 23h

Jeudi 1er août

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9h à 19h

Du vendredi 2 au dimanche 4 août BLAUVAC - Festival d'été (musique classique et théâtre) Du vendredi 2 au dimanche 4 août
MALEMORT-DU-COMTAT - Fête votive

Dimanche 4 août

MALAUCÈNE - Marché des créateurs - de 17h30 à 23h

Mardi 6 août

SAULT - Foire artisanale - de 9h à 19h

Mercredi 7 août

LE BARROUX /Ferme "le Dégoutaud" - D90, entre Suzette et Malaucène

Marché de producteurs du réseau « Bienvenue à la ferme » - de 17h à 21h. Une banaste garnie des produits du marché sera à gagner. Animations pour enfants. Organisé par Véronique et Pierre Marin. Renseignements : 06 03 58 10 57

Jeudi 8 août

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9h à 19h

Jeudi 8 août

PERNES-LES-FONTAINES – 10° édition du Repas de la truffe

Du vendredi 9 au dimanche 11 août
MORMOIRON - Fête votive

- Du vendredi 9 au lundi 12 août SAULT - Fête votive
- Dimanche 11 août

  VELLERON Les métiers d'Autrefois

Mercredi 14 août

VÉNASQUE - Marché artisanal - de 17h à 22h

Du jeudi 15 au dimanche 18 août

**VENASQUE** - Fête votive

Jeudi 15 août

LE BARROUX - Fête médiévale et du terroir

Dimanche 18 août

MALAUCÈNE - Marché des créateurs - de 17h30 à 23h

Vendredi 23 août

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9 à 19h

Samedi 24 août

MALEMORT-DU-COMTAT - Fête de la bière

Samedi 24 et dimanche 25 août

FERRASSIÈRES - Fête votive

Vendredi 30 août

Ban des vendanges - MORMOIRON

Dimanche 1er septembre

MONTBRUN-LES-BAINS - 13<sup>e</sup> édition Bien être au naturel

Du vendredi 6 au lundi 9 septembre

VELLERON - Fête votive

Samedi 7 septembre

BÉDOIN - Foire artisanale - de 9h à 19h

➤ Vendredi 13 septembre SAULT - Marché laine et soie

SAUI

Du vendredi 20 septembre au dimanche 27 octobre
Autour du VENTOUX - FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Samedi 19 et dimanche 20 octobre SAULT - Salon interégional du santon

Mercredi 27 novembre

CARPENTRAS - 494° Foire de la Saint-Siffrein

Du mercredi 27 novembre au dimanche 1er décembre CARPENTRAS - Foire exposition Saint-Siffrein

Samedi 21 décembre

VELLERON/Marché agricole - Marché de Noël des producteurs du marché agricole - à partir de 16h30

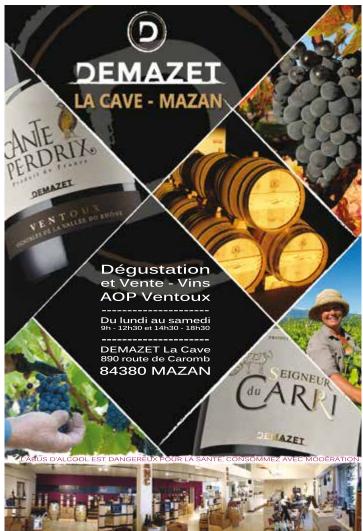
Semaine avant Noël

CARPENTRAS - Marché de Noël

Du vendredi 27 au dimanche 29 décembre

BRANTES - Brantes dans les étoiles





## LES RENDEZ-VOUS SPORT/NATURE

#### Samedi 20 et dimanche 21 avril

VENTOUX - Raid VTT Ventoux XTREME MTB 2 jours de raid par équipe de 2 coureurs ; 4 étapes dont 1 semi-nocturne et 10 spéciales chronométrées ; 150 km / 5000 m environ dénivelés D+

#### Dimanche 21 avril

MALEMORT-DU-COMTAT - 14° Foulée Gau Galine

#### Samedi 27 avril

De AUREL à PERNES - Une journée autour de la Nesque - 17 ateliers découvertes avec des passionnés : le biodiversité, l'eau, le patrimoine, les paysages...

#### Samedi 27 avril

Départ de VENASQUE - Grand Raid du Ventoux (trail)

#### Samedi 27 et dimanche 28 avril

SAVOILLANS - Printemps du Toulourenc

#### Dimanche 5 mai

VILLES-SUR-AUZON - Trail des Terrasses du Ventoux

#### Dimanche 5 mai

SARRIANS - Course des Garriguettes (course pédestre et rando)

#### Samedi 18 et dimanche 19 mai

BEAUMONT-DU-VENTOUX /Station du Mont Serein – 2° CaniVentoux

#### Dimanche 19 mai

MONIEUX - Trail de l'Espoir

#### Du mercredi 22 au dimanche 26 mai

Fête de la nature

#### Samedi 25 mai

**BÉDOIN - XRace Adventure** 

Trail: 26km, dénivelé: +/- 1650m / Vélo de route et roller: 21km, dénivelé: 1600m / VTT: Distance: 46km, dénivelé: +/- 1750m

#### Samedi 25 mai

MORMOIRON - Gran Fondo Lubéron Mormoiron (cyclosportive)

#### Samedi 1er juin

VILLES-SUR-AUZON/MONIEUX - 3° Semi-marathon des Gorges de la Nesque

#### Samedi 1er juin

BEAUMES-DE-VENISE - Granfondo Mont Ventoux Beaumes de Venise (cyclosportive)

#### Dimanche 2 juin

VILLES-SUR-AUZON/MONIEUX - Ventoux Sud à Vélo « Nesque Voie Verte »

#### Dimanche 9 juin

SAULT - Marathon en relais ekiden

#### Samedi 15 juin

VENTOUX - Challenge Mont Ventoux (cyclosportive)

#### Dimanche 16 juin

Au départ de BÉDOIN - Ventoux by night (rando vélo)

#### Dimanche 16 juin

VAISON-LA-ROMAINE - Santini GF Mont Ventoux (cyclosportive)

#### Lundi 17 juin

VAISON-LA-ROMAINE - Mont Ventoux Denivelé Challenges (cyclosportive pro)

#### Vendredi 21 et samedi 22 juin

VENTOUX - La Sporta (courses cyclistes)

#### Samedi 13 juillet

Au départ de SAULT - Randonnée cycliste des lavandes

#### Samedi 7 septembre

VILLES-SUR-AUZON - 2° montée chronométrée la Nesque (cyclosportive)

#### Dimanche 15 septembre

MALEMORT-DU-COMTAT - La Ventoux Sud (cyclos-portive )

#### Samedi 21 septembre

VENTOUX - Nettoyons le Ventoux - Organisation SMAEMV

#### Du vendredi 4 au dimanche 6 octobre

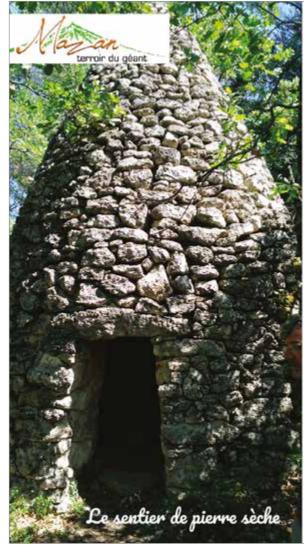
VENTOUX - 3° Haute Route du Ventoux (cyclosportive)

#### ➤ Vendredi 1er novembre

SAULT - Les drailles de Sault (VTT)

#### Dimanche 17 novembre

VILLES-SUR-AUZON - Fête du bois







destination touristique en Provence



















TRANSMETTRE LA PASSION DU TERROIR

VALORISER LES PRODUITS RÉGIONAUX



## PARTENAIRE DE CEUX QUI PERPÉTUENT LES TRADITIONS ET CULTIVENT L'EXCELLENCE DE NOS TERROIRS.

















Le Crédit Agricole Alpes Provence partage la passion de ses clients et sociétaires pour leurs terroirs.

Il a à cœur de les valoriser et d'accompagner les hommes et les femmes qui leur donnent vie.

C'est pourquoi, il est aux côtés des Fêtes du Ventoux, rendez-vous incontournable des amoureux des terroirs vauclusiens.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.