

# FESTIVAL

# VENTOUX

# SAVEURS 2019

Ventoux  
saveurs

du 20/09

au 27/10

SENTIR, GOÛTER et VIVRE  
l'automne autour du VENTOUX

[www.ventoux-saveurs.fr](http://www.ventoux-saveurs.fr)

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



Rejoignez Ventoux Saveurs  
sur les réseaux sociaux



[www.ventoux-saveurs.fr](http://www.ventoux-saveurs.fr)



## VENTOUX SAVEURS NATURE !



Chaque jour, chaque matin, des hommes et des femmes vivent pleinement une aventure qui force le respect. Sans renier l'expérience de leurs aïeux mais avec la volonté de s'insérer pleinement dans les attentes contemporaines, ils produisent avec, et pour, un terroir d'exception. Cette terre, qu'il faut savoir écouter sans cesse, entre saison et climat en mutation, c'est celle qu'ils aiment, comme moi-même, par-dessus tout, le Ventoux ! Que nous soyons nés ici, arrivés par passion ou encore visiteurs exigeants, nous savons tous très vite l'importance qu'occupe cette montagne qui magnétise notre regard et adoucit le paysage. Dans un monde en quête de sens, le Ventoux est à l'évidence une ressource naturelle et patrimoniale à protéger tout en assurant un avenir économique à ses habitants. Cette mission est celle, depuis plus d'un demi-siècle, du Syndicat mixte du Mont-Ventoux, honoré en 1990 de la prestigieuse reconnaissance de Réserve de Biosphère, et ce sera prochainement, celle du Parc naturel régional du Mont-Ventoux qui doit lui succéder. Chaque automne, le Festival Ventoux Saveurs apporte une vaste palette de découvertes locales en donnant à voir et rencontrer les acteurs, anciens ou nouvellement installés, pour des temps d'échanges très appréciés. Sans oublier, bien sûr, le regard des artistes qui partagent avec nous la part d'émotion et de sensibilité indispensable à nos vies.

Je tiens à remercier sincèrement tous les acteurs économiques, les collectivités et les très nombreux bénévoles qui ont rendu possibles, depuis plus de douze ans, la réussite et le développement de cet événement.

Bon Festival 2019 à toutes et tous !

### **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*

Directeur de la Publication : Alain Gabert – Conception événement : SMAEMV / Vincent Thomann, Evelyne Chantier et Véronique Martin (stagiaire) – Photographies : V. Thomann et DR – Coordination éditoriale : Agence Vacluse Media – Création graphique : Marianne Camacho/Eclacom – Impression : Imprimerie MG Pernes sur papier FSC  
Tirage à 10 000 exemplaires – Septembre 2019 – Contact : communication@smaemv.fr – Tél. : 04 90 63 22 74

Provence-Alpes-Côte d'Azur dispose de richesses naturelles et culturelles incomparables. Ma priorité est de préserver et valoriser ce cadre de vie aux côtés des acteurs du territoire, conformément à l'ambition du Plan Climat régional. Chaque année, le festival Ventoux Saveurs contribue activement à dynamiser ces atouts. C'est pourquoi la Région Sud soutient cet événement, qui entend promouvoir les productions locales et le patrimoine culturel régional. Le festival est l'occasion de découvrir les savoir-faire inégalables mis en œuvre, jour après jour, par les agriculteurs, viticulteurs et artisans de notre magnifique région. Ce festival constitue un grand moment de partage à chacune de ses éditions. Cette année, il présente une saveur particulière. Le Ventoux a en effet de grandes chances de devenir, dès 2020, le 9<sup>ème</sup> Parc naturel régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Je suis convaincu que nous pourrons, ensemble, grâce aux efforts conjugués de tous les partenaires, donner vie à ce projet et déployer toujours plus les talents mêlés des acteurs locaux. Les habitants du Mont Ventoux, notre Géant de Provence déjà reconnu par l'Unesco au titre de Réserve de Biosphère, connaissent l'importance de maintenir un équilibre entre les activités humaines, économiques, touristiques et la protection d'un site unique. À toutes et à tous, je souhaite une belle et conviviale édition 2019 !



### **Renaud MUSELIER**

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

Depuis Pétrarque, le Mont Ventoux est un élément essentiel de l'identité de notre beau département. Mais il est également, et peut-être surtout, le symbole de la capacité de notre territoire à allier développement économique et préservation de l'environnement. Une préservation d'ailleurs couronnée par le classement de ce site par l'UNESCO au titre de « Réserve de Biosphère ». Au fil des siècles, nos agriculteurs et nos bergers ont façonné les flancs du Mont Ventoux. Ainsi, les paysages somptueux du Géant de Provence, qui font sa renommée dans le monde entier, sont dans une large mesure le résultat du travail passionné de nos producteurs. C'est pourquoi le Conseil départemental de Vaucluse soutient avec beaucoup de fierté ces femmes et ces hommes qui font vivre toute l'année nos traditions agricoles et pastorales. Cette année encore, pour sa 12<sup>ème</sup> édition, le Festival Ventoux Saveurs est l'occasion de promouvoir l'ensemble des initiatives agricoles et culturelles qui contribuent au développement de notre économie touristique. En ce début d'automne, les rencontres gastronomiques festives entre habitants, professionnels, producteurs et visiteurs constituent une formidable occasion d'encourager le développement économique, agricole et touristique autour du Mont Ventoux tout en faisant en sorte que les activités humaines se développent durablement et en harmonie avec la nature. Je suis persuadé que le Festival Ventoux Saveur rencontrera pour cette édition 2019 le même succès que pour les précédentes et je souhaite à tous les visiteurs de savoureuses rencontres au pied de notre Mont Ventoux.



### **Maurice CHABERT**

*Président du Conseil départemental de Vaucluse*



## LE CRÉDIT AGRICOLE, PARTENAIRE DU FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Notre 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 sont mobilisées sur de nombreuses fêtes organisées dans nos villes et villages.

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.

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*

**Emmanuel CÉLÉRIER**

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



# PRÉSENTATION DU FESTIVAL VENTOUX SAVEURS 2019 APÉRO CONCERT AVEC « OLD FISH JAZZ BAND »

La Boiserie - MAZAN

Jeu. 12 septembre - de 18h à 21h



## PORTES OUVERTES : ÉLEVAGE « COCHON DU MONT-VENTOUX »

Ferme Vincent Maurel  
SAINT-CHRISTOL D'ALBION

Vend. 20 septembre - 10h30 à 16h

Le Syndicat du Porc Plein Air du Ventoux, les Abattoirs du pays d'Apt, les établissements Fillière, l'Étable Montilienne et les éleveurs vous proposent de découvrir le mode d'élevage des « Cochons du Ventoux ». Une occasion rare pour mieux comprendre une filière d'excellence : territoire, alimentation, condition d'élevage...

*Petit buffet dégustation des produits du « Cochon du Mont-Ventoux » à midi.*

*Accès : Route D34 en direction de Revest-du-Bion, à gauche lieu-dit « La Grande Pélissière »*

*Gratuit - Renseignements : 07 86 12 56 10  
n.espie@mre-paca.fr*

Venez partager un apéritif dînatoire 100 % Ventoux, préparé par le restaurant l'Oulo, 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 2019. Le groupe Old Fish Jazz Band composé de musiciens épris du vieux Jazz traditionnel de la New Orleans fera swinguer cette soirée de présentation.

Soirée réalisée grâce au soutien du Crédit Agricole Alpes Provence, avec la contribution de la commune de Mazan, des Vins AOC Ventoux, de l'AOP Muscat du Ventoux, de la cave des vignerons de Saint Marc-Cantepèrdrix, du Syndicat des producteurs de Porc Plein Air du Ventoux, de la Brasserie Artisanale du Mont Ventoux et de la Confrérie des Louchiers Voconces.

**Gratuit - Sur réservation**  
[assistantcom@smaemv.fr](mailto:assistantcom@smaemv.fr)



## BRASSERIE ARTISANALE DU MONT VENTOUX

Nouvelle salle de brassage  
CARPENTRAS

**Vendredi 20 septembre - 18h30**

En 2019, La Brasserie Artisanale du Mont Ventoux change de braquet... Créée en 2015, par Alexandre De Zordi, l'aventure de la brasserie continue à vitesse grand V... Alt. 1912, le Sommet ; Alt. 1850, le Col des Tempêtes; Alt. 1575, voici quelques-unes des bières que vous retrouvez sur les étals des magasins, à la carte des restaurants et bars ventouxiens, ou directement à la brasserie. Rejoint par la société Rhône Rive Gauche en 2018, l'ascension de la brasserie se poursuit avec, en février 2019, un changement de braquet majeur avec l'arrivée de nouvelles unités de brassage et de fermentation, et d'une nouvelle embouteilleuse isobarique. Pour fêter cette étape importante, rendez-vous ce vendredi à partir de 18h30.

*Accès : 558, avenue du Mont Ventoux (stationnement à proximité du lycée Fabre)  
Renseignements et réservation : 04 90 63 34 35  
adz@brasserie-ventoux.com*



## ATELIER "BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE"

**Les Aventurières du Goût - BRANTES**

**Samedi 21 septembre - 10h à 14h**

Balade botanique, 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, puis 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 : 50 €/pers. (20 €/enfant - 12 ans) - Sur réservation uniquement au 06 61 71 46 66 ou [dilo@lesaventurieresdugout.com](mailto:dilo@lesaventurieresdugout.com)*

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

**[www.lesaventurieresdugout.org](http://www.lesaventurieresdugout.org)**

## JOURNÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF

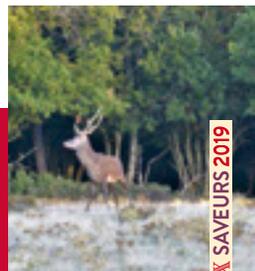
Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des Aires)

**Samedi 21 septembre - 14h à 22h**

À la découverte de l'écosystème du cerf et de son brâme. Randonnée dans la forêt des monts d'Albion, lieu de vie des cervidés. À 18h : observation du cerf dans son milieu autour de la ferme. Repas automnal à L'Entre'pot à Ferrassières à 19h30 et écoute du brâme, en milieu, sur les hauteurs du village entre 20h30 et 21h30.

*Tarif : 50 €/pers. (repas compris) - Réservation : 06 58 29 43 10*

*\* Animation également proposée les samedis 28 septembre et 5 octobre*



## PORTES OUVERTES AU MAGASIN DES PRODUCTEURS

Les Producteurs Réunis - CARPENTRAS (Espace Terradou)

**Samedi 21 septembre - 9h à 17h**

Un Désir Croquant, biscuiterie, et l'Atelier des pâtes gourmandes se sont associés pour proposer sur Carpentras un espace de vente dédié à une sélection exigeante de produits locaux.

À l'occasion de cette journée spéciale, des producteurs partenaires du magasin seront présents pour vous présenter leurs produits et vous les faire déguster : Soleu e Dèstre (apéritif au coing), les Fruits de Campredon (jus de fruits), le Moulin des Gypses (vins), les Ruchers d'Isa (miel), Les Mains Lys (thés), Spiruline des Fontaines, le Lapin Blanc et la Lub' (brasseries), La Cueillette d'Alphonse (marâcher) et Naturasphère (produits d'entretien écologiques). Un apiculteur apportera une ruche vide en démonstration.

Accès : Espace Terradou - 1700, avenue Eisenhower

Renseignements : 06 76 20 81 38 - [lesproducteursreunis84@gmail.com](mailto:lesproducteursreunis84@gmail.com)



## VISITE AU CŒUR DES VENDANGES

Château Pesquié - MORMOIRON

**Samedi 21 septembre - 11h à 12h30**

Visite guidée de la cuverie et dégustation de vieux millésimes dans les chais. Possibilité de réserver un pique-nique par la suite (25 €/pers.) et/ou de faire une balade dans les vignes (gratuit sur demande sur place).

Tarif : 15 €/pers. Sur réservation (max 20 personnes)

[reception@chateaupesquie.com](mailto:reception@chateaupesquie.com) - 04 90 61 94 08 - [www.chateaupesquie.com](http://www.chateaupesquie.com)



## MATHIEU BOOGAERTS À LA GÉANTE DE PROVENCE

La Poterne/Brasserie - BRANTES

**Samedi 21 septembre - À partir de 17h30**

La brasserie La Géante de Provence et la Poterne de Pascale vous proposent une soirée découverte de la bière du Ventoux brassée à Brantes. De 17h30 à 19h : dégustation des bières artisanales et visite de la brasserie. Tarif : 7 €/pers. À 19h : concert de Mathieu Boogaerts. Entrée : 13 €/pers. Après le concert vous aurez la possibilité de prolonger la soirée avec un diner et une dégustation des bières.

Mathieu Boogaerts est un habitué de La Poterne de Pascale, il joue de plein d'instruments différents, il joue des mots aussi, de leur sens et de leur son, il joue du reggae et des comptines, il joue avec Dick Annegarn et aime aussi Alain Souchon, il invente une chanson ronde comme un bonbon, claire comme un cristal, petit bijou d'autant plus précieux qu'il paraît simple.

Réservation conseillée au 04 75 28 29 13 ou 06 01 81 19 17

[lapoternebrantes@yahoo.fr](mailto:lapoternebrantes@yahoo.fr)



# 2<sup>ème</sup> PUYMÉRAS SAVEURS PUYMÉRAS

**Samedi 21 et dimanche 22 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 ! Venez participer à la 2<sup>ème</sup> édition de « Puyméras Saveurs », une belle occasion de découvrir un village qui a su préserver son patrimoine et une convivialité à nulle autre pareille ! Cette année 12 spécialistes de la gastronomie locale vous accueillent chez eux pour des ateliers de dégustation ou une offre de restauration. Qualité des produits et convivialité seront à l'honneur.



## APÉRITIF GÉANT AU CŒUR DU VILLAGE

(place du jeu de paume) **Samedi à 19h**

Offert par les exposants avec la participation de la Mairie, il conclura dans la convivialité cette 1<sup>ère</sup> journée de Puyméras Saveurs 2019.

## ESPACE ACCUEIL AU CAFÉ DE LA POSTE (2)

Le comité des fêtes de Puyméras se propose de vous guider vers chaque artisan participant à Puyméras Saveurs. Une permanence sera assurée au cœur du village au Café de la Poste durant toute la manifestation.

**Samedi et dimanche : 9h à 18h. Renseignements : 04 90 46 40 90 ou 06 38 64 37 82**



## LE CAFÉ DES BARRYS (1)

Pauline et Valentin, vous proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d'une assiette provençale (papeton d'aubergine, crespéou, tomate provençale et côtelette d'agneau) et d'un dessert.

*Tarif : 15 €/pers. Samedi midi et dimanche midi et soir - Réservation : 04 90 35 04 53*

## RESTAURANT LE GIROCÈDRE (3)

C'est avec la passion commune des bonnes choses que Roger, Gisèle et Cedric mijotent pour vous les meilleures recettes. Offrez-vous une pause gourmande et redécouvrez les saveurs provençales du Ventoux dans un écrin de verdure.

*Réservation : 04 90 46 50 67 - Samedi et dimanche, midi et soir*

**[www.legirocedre.fr](http://www.legirocedre.fr)**

## BOULANGERIE CHEZ AURÉLIE (4)

Auréliet et Serge font vivre la tradition du pain fait artisanalement. Tous les pains sont au levain et les viennoiseries sont fabriquées 100% maison.

*Samedi et dimanche : 6h30 à 13h - 16h à 18h30 - Tél. : 04 90 46 43 81*

## RESTAURANT LA TABLE DE CLAU (5)

Un vrai paradis au cœur du village ! Œufs cocotte à la truffe noire, croustade de morille et veau, gratin d'aubergines, fromage et Trio de desserts...

*Tarif : 27 €/pers. - Réservation : 04 90 46 44 55 - Samedi et dimanche, midi et soir*

## DOMAINE SAINT APOLLINAIRE (6)

Précurseur en biodynamie depuis 1967 ! Le domaine Saint Apollinaire d'Élodie Daumas produit des Côtes-du-Rhône blanc, rosé et rouge à partir de cépages traditionnels, agrémentés des cépages clairette, mourvèdre et cinsault.

*Visites guidées les samedi et dimanche à 17h, suivies d'une dégustation de vins. Gratuit et sans réservation. Renseignements : 06 64 29 01 04 - 04 90 46 41 09 - Accès : route de Faucon (au rond-point à l'entrée du village) - **[www.domaine-st-apollinaire.com](http://www.domaine-st-apollinaire.com)***



## CAVE LA COMTADINE (7)

« Venez découvrir notre vin bio, sans soufre ajouté ainsi que toute notre gamme ».

*Samedi à 10h30 : Apéritif du vigneron avec les produits locaux de nos viticulteurs (dégustation gratuite)*

*Dimanche à 12h : « Paëlla » devant la cave. Sur réservation : 04 90 46 40 78 - Tarif : 15 € (paëlla, fromage, dessert et un verre de vin)*

*Samedi : 8h à 12h - 14h à 18h - Dimanche : 9h à 12h - 14h à 17h - Accès : route de Vaison-la-Romaine*

**[www.cavelacomtadine.com](http://www.cavelacomtadine.com)**

## DOMAINE LA BARRIÈRE (8)

Bénédict et Philippe Brun vous accueillent au domaine. Un domaine bio où les cépages s'expriment généreusement sur un terroir séculaire favorisé par un sol sableux argilo-calcaire.

*Samedi et dimanche : 9h à 18h - Gratuit - Renseignements : 06 17 06 70 72*

*Accès : 771, chemin de la Barrière*

**[www.domainelabarriere.com](http://www.domainelabarriere.com)**

## LE VIEUX MOULIN FARNOUX (9)

Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux est de plus en plus appréciée et pour subvenir à la demande, à partir du mois de novembre, le moulin tourne 24h sur 24. Il fournit ainsi une huile d'olive artisanale douce, fruitée et parfumée à laquelle l'amande écrasée du noyau donne son bouquet si particulier.

*Samedi et dimanche : 9h à 12h - 14h à 18h - Visite gratuite*

*Renseignements : 04 90 12 02 57 - Accès : zone artisanale du Maupas (au carrefour, route de Nyons)*

**[www.levieuxmoulinfarnoux.fr](http://www.levieuxmoulinfarnoux.fr)**



## CHOCOLATERIE CHALAIN (10)

Un Maître chocolatier vous fait découvrir son univers. Démonstration des étapes de la fabrication du cacao, du nougat et dégustation des chocolats « bean-to-bar ». Profitez de ce week-end pour bénéficier de -20% sur tout le magasin.

*Renseignements : 04 90 37 40 94 - Samedi et dimanche : 9h à 12h - 14h à 18h*

*Animation gratuite - Accès : 125, zone artisanale du Maupas*

**[www.chalainchocolats.com](http://www.chalainchocolats.com)**

## MAISON PLANTIN (11)

En pleine préparation de l'ouverture de leur 1<sup>ère</sup> boutique, Plantin ne pourra malheureusement pas vous ouvrir ses portes pour cette seconde édition. Vous pourrez néanmoins déguster ses truffes et morilles à La Table de Clau lors de votre pause déjeuner. De quoi vous tenir en haleine jusqu'à l'ouverture officielle de la boutique les 28 et 29 septembre prochains, à Puyméras.

Renseignements : 04 90 46 41 44 - [www.truffe-plantin.com](http://www.truffe-plantin.com)

## DOMAINE LE PUY DU MAUPAS (12)

Le domaine bio (45 ha) propose : Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages Puyméras et Cru Vinsobres.

Visites guidées, cave et dégustation. Assiette gourmande accompagnée d'un verre de vin : 5 €/pers.

Samedi et dimanche : 9h à 18h - Visite gratuite

Renseignements : 04 90 46 47 43

Accès : 1678, route de Nyons - [www.puy-du-maupas.com](http://www.puy-du-maupas.com)



## JARDIN DE LA BASSE FONTAINE (13)

Vous pourrez visiter Le Jardin de la Basse Fontaine, un jardin qui est le fruit d'une passion. Après une vie de paysagiste, Jean-Paul Boyer vous accueille dans un havre de paix de 6000m<sup>2</sup>, dédié principalement aux essences méditerranéennes et qui est désormais classé par le Ministère de la Culture au titre des "Jardins remarquables".

Samedi et dimanche : 9h à 18h - Entrée : 3 €/pers. - Renseignements : 06 38 64 37 82

Accès : 675, chemin de St Jalle - [www.lejardindelabassefontaine](http://www.lejardindelabassefontaine)

## DÉCOUVRIR PUYMÉRAS SAVEURS « AUTREMENT »

■ Avec l'association Rand'o Soleil qui invite les marcheurs - tout niveau - à découvrir au gré des chemins les différents lieux où déguster chocolats, huile, truffes ou vins des domaines et à faire une pause au Jardin « enchanté » de la Basse Fontaine - Départ à 9h, le samedi, et à 14h, le dimanche. Renseignements : 06 73 37 20 63

■ Avec Youpi Tours qui met sa Dyane 6 « Daisy » à la disposition de ceux qui souhaitent faire un tour original des 12 lieux gourmands du week-end. Au départ du jardin de la Basse Fontaine.

## LES TOMBOLAS

Samedi 21 septembre : **une heure d'avion** pour survoler le territoire, offert par le Syndicat des Vignerons d'appellation Puyméras.

Dimanche 22 septembre : **un magnifique panier garni** des produits des 12 établissements participants.

Renseignements : Office de Tourisme Vaison Ventoux - 06 38 64 37 82  
[www.vaison-ventoux.fr](http://www.vaison-ventoux.fr) - [www.vaison-ventoux-tourisme.com](http://www.vaison-ventoux-tourisme.com)

# FÊTE DU RAISIN MUSCAT DES TERRASSES

## VILLES-SUR-AUZON

**Dimanche 22 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
- Animations musicales
- Nombreuses animations pour les enfants



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

## SOIRÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des Aires)

**Dimanche 22 septembre - 18h à 22h**



À la découverte de l'écosystème du cerf et de son brâme. Randonnée dans la forêt d'Albion, lieu de vie des cervidés. Repas automnal à L'Entre'pot à Ferrassières à 20h et écoute du brâme, en milieu, sur les hauteurs du village entre 20h30 et 21h30.

Tarif : 40 €/pers. (repas compris) - Réservation : 06 58 29 43 10

\* Animation également proposée les dimanches 29 septembre, 6 et 13 octobre

## LES JARDINS BIODYNAMIQUES

### VENASQUE

**Dimanche 22 septembre - 10h30 et 14h**

2 propositions pour découvrir la ferme biodynamique de Catherine Taillefer :

■ Randonnée accompagnée avec les ânes, pour apprendre à les connaître. Pour les petits (à partir de 3 ans) et les grands

Tarif : 20 €/famille (max. 5 pers.) /âne - Sur réservation  
Départs à 10h30 et 14h

■ Visite accompagnée de la ferme et des environs en trottinette électrique (à partir de 14 ans). Durée 1h  
Tarif : 20 €/pers. - Sur réservation - Départs à 10h30 et 14h

Renseignements et réservation : 06 07 41 14 75  
taillefer.cath@gmail.com

\* Animations proposées tous les dimanches pendant le Festival Ventoux Saveurs

[www.venasqu-anes.com](http://www.venasqu-anes.com)



## BALADE PÉDAGOGIQUE DU DOMAINE

Domaine de Mas Caron - CAROMB

**Sur réservation - Pendant tout le Festival**



Durant cette période d'automne, une fois les vendanges terminées, la vigne rentre en période de dormance, les feuilles brunissent les rameaux deviennent des sarments. C'est une période très importante dans le cycle de vie de la plante. Le domaine vous propose alors une balade pédagogique pour découvrir les différents cépages à ce moment de la vie d'une vigne.

La visite sera suivie bien évidemment d'une dégustation de nos vins.  
PS : Pensez à apporter des chaussures adaptées.

Visite (dégustation vins incluse) : 4 €/pers., gratuit pour les enfants

Réservation à l'avance : 06 72 84 33 01 - [domainemascaron@gmail.com](mailto:domainemascaron@gmail.com)

Accès : 1187, route de Carpentras

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

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

## BALADE ŒNOTOURISTIQUE AU DOMAINE DU CHÊNE BLEU

**Youpi Tours**

**VAISON-LA-ROMAINE / CRESTET**

**Mardi 24 Septembre - 10h**



Rendez-vous chaque mardi à 10h devant l'office de tourisme de Vaison-la-Romaine avec Corine de Youpi Tours. Vous suivrez Daisy, Dyane de 1979, en direction du joli village médiéval du Crestet. Après une belle traversée ombragée au cœur d'une zone classée Biosphère du Ventoux par l'Unesco en 1990, nous atteindrons le superbe domaine viticole de Chêne Bleu, ancien prieuré du X<sup>ème</sup> siècle converti en B&B puis en domaine viticole en bio et biodynamie. Visite de la propriété avec son potager médiéval et sa source naturelle, des chais gravitaires et dégustation des cuvées exceptionnelles du domaine.

**Tarif : 12 €/pers. - Réservation :**  
[reservations@youpigtours.fr](mailto:reservations@youpigtours.fr) - 06 89 87 65 50

**Possibilité de rester déjeuner sur place avec formule pique-nique : 40 €/2 pers. (vin en sus) - Sur réservation, la veille.**

*\* Visite proposée tous les mardis pendant le Festival Ventoux Saveurs*

## LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

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

**Mercredi 25 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 du célèbre bonbon de Carpentras. Vert, rouge, jaune... à l'anis, à la menthe, au citron... ce bonbon haut en couleurs et en saveurs vous surprendra !

**Gratuit**

**Inscription OTI Ventoux-Provence : 04 90 63 00 78**

*\* Également les mercredis 4, 11, 18 septembre, 23 et 30 octobre, les samedis 26 octobre, 2 et 9 novembre*

**[www.ventouxprovence.fr](http://www.ventouxprovence.fr)  
[www.berlingot-carpentras.com](http://www.berlingot-carpentras.com)**



## PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

**Nougats Silvain - SAINT-DIDIER**

**Mercredi 25 septembre - 10h15**

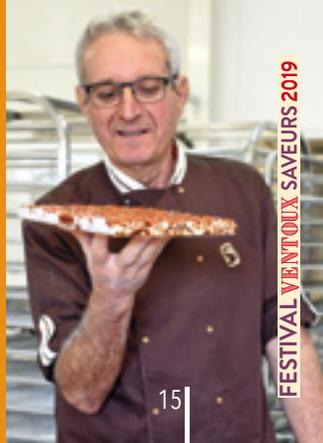
La famille Silvain vous propose un parcours gourmand pour tout savoir sur la fabrication du nougat ! Au cours de cette visite (45 mn), vous pourrez découvrir une saga familiale, voir la fabrication du nougat, sentir la douce odeur d'amande grillée et de miel, et goûter une large palette de produits.

**Gratuit sans réservation**

**Renseignements : [bonjour@nougats-silvain.fr](mailto:bonjour@nougats-silvain.fr) - 04 90 66 09 57**

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

**[www.nougats-silvain.fr](http://www.nougats-silvain.fr)**



# PORTES OUVERTES ET RENCONTRE DE PRODUCTEURS ET ARTISANS

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

**Vendredi 27 septembre - 9h à 18h**



Ouvert il y a deux ans 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 Païsano à Tulette, sélectionne une belle gamme de produits en Drôme provençale et Vaucluse, tandis que Marlène confectionne sous vos yeux dans une cuisine spacieuse ses « P'tits Plats » à emporter. De 9h à 18h, 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 !).

*Pour venir : 15, rue des Cèdres - ZA de l'Ouvèze*

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

## ACCORD METS VINS DE SAISON

Domaine de Mas Caron - CAROMB

Sur réservation - Pendant tout le Festival



L'automne est l'occasion de découvrir de bons produits du terroir, qui prennent tout leur sens accompagnés de vins du domaine. C'est pourquoi nous vous proposons un accord mets vins spécial automne pour toute la durée du festival.

*20 €/pers. - Réservation 48h à l'avance :*

*06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com*

*Accès : 1187, route de Carpentras*

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

**[www.domainedemascaron.fr](http://www.domainedemascaron.fr)**

### ▶ ATELIER "BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE"

Les Aventurières du Goût - BRANTES

**Samedi 28 septembre - 10h à 14h. Voir p.7**

### ▶ JOURNÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des Aires)

**Samedi 28 septembre - 14h à 22h. Voir p. 7**

### ▶ LES JARDINS BIODYNAMIQUES

VENASQUE

**Dimanche 29 septembre - 10h30 et 14h. Voir p. 14**

### ▶ SOIRÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des Aires)

**Dimanche 29 septembre - 18h à 22h. Voir p. 13**

# FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX

## SAVOILLANS

**Dimanche 29 septembre**

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

### AU PROGRAMME

#### Ateliers et animations permanentes :

- 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 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

[www.toulourenc-horizons.org](http://www.toulourenc-horizons.org)

## PLEIN AIR RESTAURANT PAYSAN ÉPHÉMÈRE

Le Jardin de nos grands-mères  
Les Brebis de Saint Gens - VENASQUE

Samedi 28 et dimanche 29 septembre - Le midi



Des repas à la ferme, 100% bio et local, des moments conviviaux dans un lieu d'exception situé entre Gordes et Venasque. Plein Air est un restaurant éphémère né de la collaboration de deux producteurs en agriculture biologique : Félix Droin du Jardin de nos grands-mères, producteur de petit épeautre et de pois chiche, et Margherita et Nathanaël Wilhem de La Bergerie de Saint Gens, éleveurs de brebis, producteurs de fromages, yaourts et glaces. Au menu de ce restaurant éphémère : petit épeautre, pois chiches, aubergine, agneau, desserts au lait de brebis...

Tarif : 25 €/pers. - Accès : 2847, route de Gordes

Réservation : 06 95 40 64 44 ou 09 82 12 59 78

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

## VISITE DE LA SAVONNERIE

L'Oustau Safr'Âne - MONTEUX

Dimanche 29 Septembre - 9h à 18h

Portes ouvertes de l'Oustau Safr'Âne : 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](mailto: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](http://www.oustau-safr-ane.com)



## LE VENTOUX PARTENAIRE DU PIQUE-NIQUE DES CHEFS

Avignon tu me régales - AVIGNON (Ile de la Barthelasse)

Dimanche 29 septembre - 11h à 17h

L'association « Avignon tu me régales » regroupe 17 chefs cuisiniers d'Avignon réunis par une même philosophie : la défense des produits du terroir vaclusien et avignonnais, et la promotion du « fait-maison ». Elle organise pour la 3<sup>ème</sup> année un événement qui remporte un succès croissant, le Pique-nique des Chefs, avec plus de 3000 participants réunis sur les rives du Rhône en 2018. Le principe : 1500 paniers concoctés par les Chefs avec le soutien de l'École hôtelière - CCI. Ces pique-niques (à réserver !) sont à partager en toute convivialité dans un site propice au farniente et au slow food, au bord du Rhône sur le chemin de halage.

Pour cette nouvelle édition les produits du Ventoux et de son futur Parc naturel régional, sont à l'honneur avec le Muscat AOP Ventoux et le cochon élevé en plein air. Venez nous y retrouver sur le stand de Ventoux Saveurs aux côtés de la Ruchofruit et de la nougaterie Silvain et de Ventoux Magazine.

Tarif : 18 €/pique-nique (classique ou végétarien) - Réservation sur

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



# 6<sup>ème</sup> MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

## PERNES-LES-FONTAINES

**Dimanche 29 septembre**

Cette 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.).

### AU PROGRAMME

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

Lieu : Place Frédéric Mistral - Restauration sur place  
Renseignements : OT de Pernes-les-Fontaines

04 90 61 31 04 - [communication@perneslesfontaines.fr](mailto:communication@perneslesfontaines.fr)

[www.tourisme-pernes.fr](http://www.tourisme-pernes.fr)



►► **BALADE OENOTOURISTIQUE AU DOMAINE DU CHÊNE BLEU**  
Youpi Tours - VAISON-LA-ROMAINE / CRESTET

**Mardi 1<sup>er</sup> octobre - 10h. Voir p. 15**

►► **PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT**  
Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

**Mercredi 2 octobre - 10h15. Voir p. 15**

## MONT VENTOUX ET DENTELLES DE MONTMIRAIL : DES VINS QUI LES UNISSENT !

Cave « Des vignes aux vins »  
VAISON-LA-ROMAINE

**Jeudi 3 octobre - 18h30**

À vol d'oiseau, une vingtaine de kilomètres sépare le massif des Dentelles de Montmirail du Mont Ventoux. C'est proche et c'est loin... Yann Bois, sommelier-caviste (Des Vignes aux vins) à Vaison, vous invite à l'occasion d'une dégustation à observer les nuances gustatives, parfois évidentes, souvent subtiles qui relient les deux entités viticoles. Partons par monts et par vaux, à la découverte des spécificités qui rapprochent les différents terroirs.

Tarif : 15 €/pers. - Sur réservation - Durée 1h30

Accès : 320, avenue Ulysse Fabre

Renseignements et réservation :

contact@desvignesauxvins.fr - 09 66 93 78 44



## À TRAVERS LE VENTOUX AVEC LES CONTEURS DU TRAC

Musée de la truffe - MONIEUX

**Vendredi 4 octobre - 18h**

*C'est beau Monieux... On y trouve des truffes certes, comme son musée nous le montre, mais aussi de la lavande, du petit épeautre, du miel... On y rencontre des bergers avec leurs troupeaux de moutons, de chèvres et des loups qui les guettent... Et puis il y a les Gorges de la Nesque, sauvages et mystérieuses, le Mont Ventoux protecteur ou pas, le plateau d'Albion aux multiples visages... Lorsque les Conteurs du TRAC s'en mêlent, les contes et légendes du terroir viennent titiller l'imaginaire, font sourire ou frémir, émeuvent, enchantent. Passionnés par l'art du conte, ils explorent et cherchent les histoires qui leur semblent 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 : en cette fin d'après-midi au cœur du village de Monieux, laissez-vous entraîner dans nos collines, nos oliveraies, nos champs d'épeautre...*

Gratuit - Renseignements : 04 90 64 14 14

## REPAS « TRUFFE » ET CONCERT DE FRANÇOIS BÉRODY

Restaurant Les Lavandes - MONIEUX

**Vendredi 4 octobre - 19h**

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

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

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

## ATELIER CUISINE : HUILE D'OLIVE ET GASTRONOMIE

Restaurant le 6 à Table - CAROMB

Samedi 5 octobre - 9h



Aux fourneaux avec Pascal Poulain du restaurant Le 6 à Table ! Entrée, plat et dessert, avec pour fil rouge l'huile d'olive du moulin de la famille Haut ! Venez découvrir comment sublimer et magnifier l'or vert de nos vergers. Rendez-vous à 9h au restaurant le 6 à Table pour une matinée en cuisine... Dès 12h, à la table d'hôtes, dégustation des plats préparés. L'après-midi, visite du moulin de la famille Haut.

*Cours de cuisine : participation de 90 €/pers. (apéritif, menu et vins compris). Pour les accompagnants, repas uniquement : 45 €/pers. (apéritif, menu et vins compris) - Inscription obligatoire au 04 90 62 37 91 (nombre de places limité).*

[www.pascal-poulain.com/fr](http://www.pascal-poulain.com/fr)

## PORTES OUVERTES AU MOULIN À HUILE DU COMTAT

Moulin HAUT - CAROMB

Samedi 5 octobre - 15h à 19h

Les frères Haut, Jean Noël et Raymond sont à la fois producteurs (plus de mille deux cents 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*



## PORTES OUVERTES AVEC DÉGUSTATION DES VINS

Domaine du Colibri - CAROMB

Samedi 5 octobre - 14h à 19h



Olivier Legranger est un jeune viticulteur passionné qui a acquis il y a quatre ans 10 ha au cœur du vignoble carombais. Venez découvrir son domaine et ses productions dans son nouvel espace commercial à l'entrée sud de Caromb. Avec des vins rouges, rosés et blancs aux noms aussi évocateurs et poétiques que « La tête dans les nuages », « Petit Tour » ou encore « la Douce », le Domaine du Colibri apporte sans conteste une touche à part dans la, déjà très belle, galaxie des AOC Ventoux.

*Accès : 368, route de Mazan - Gratuit*

*Renseignements : 06 19 75 31 95 - olivier@domaineducolibri.com*

[www.domaineducolibri.com](http://www.domaineducolibri.com)

# « VIVRE LE BOIS, UNE DESTINÉE » : DUO VINCENT SIANO, ÉLIANE GOUDET / Cie TRAC

Le Jardin Singulier - SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX

**Samedi 5 octobre - 15h30**

Vivre dans les bois, vivre du bois, vivre contre le bois... ce pourrait être une fable, mais c'est la vraie vie de mari et femme dans la nature, rude et belle à la fois. Le récit de vie, à deux voix, d'un « bouscatier » - charbonnier - œuvrant dans le Ventoux et sur le plateau de Sault, et de sa femme, cœur du foyer. Un couple d'étrangers, pour une étrange vie en des temps austères, où le dur labeur des hommes et des femmes dégage parfois une poésie singulière, mais aussi la violente tourmente des rapports sociaux et familiaux.

Textes et interprétation : Eliane Goudet et Vincent Siano

Gratuit - Spectacle en plein air - Renseignements : 06 15 52 51 77



## UN JARDIN SINGULIER À DÉCOUVRIR À SAINT-LÉGER DU VENTOUX



Esprit des Lieux, c'est le versant culturel du Ventoux. La maison d'édition et sa librairie ont déménagé dans la maison forestière de Saint-Léger du Ventoux pour mieux valoriser « les patrimoines matériels et immatériels ». Au cœur de la vallée du Toulourenc, Nathalie David et son équipe ont ainsi imaginé le Jardin Singulier qui mêle art et nature, entre sentiers thématiques, concert, œuvres d'art... Un lieu idéal pour prendre de la hauteur, au sens propre comme au figuré, seul ou en famille.

[www.editions-espritdeslieux.com](http://www.editions-espritdeslieux.com)

## 1<sup>ère</sup> SOIRÉE DU FESTIVAL DES SOUPES

Les louchiers Voconces - SAVOILLANS

**Samedi 5 octobre - À partir de 19h30**

Pendant 2 mois, les villages en Vaison Ventoux se livrent à une joute amicale où les soupes préparées par les habitants sont jugées afin d'élire la soupe « Coup de cœur » de l'année à la Grande Finale le 23 novembre. La vallée du Toulourenc, avec Savoillans accueille la 1<sup>ère</sup> soirée de ce festival 2019.

Dégustation gratuite des soupes - Repas villageois proposé : 8 €/pers. (achat ticket repas sur place).

Renseignements : Office de Tourisme Vaison Ventoux  
04 90 36 02 11 - [contact@vaison-ventoux-tourisme.com](mailto:contact@vaison-ventoux-tourisme.com)

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



## APRÈS-MIDI AUTOUR DU MIEL

**Nougats Silvain - SAINT-DIDIER**

**Samedi 5 octobre - 14h à 18 h**

La famille Silvain vous propose un après-midi autour du miel. Vous pourrez découvrir l'extraction du miel, déguster les miels récoltés en 2019, et assister à la fabrication de nougats. Les enfants pourront participer à un quizz autour de l'abeille !

*Gratuit sans réservation - Renseignements :*

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

**www.nougats-silvain.fr**



## VITI-CULTURE

**Moulin des Gypses - Base Art Cie - MORMOIRON**

**Samedi 5 octobre - 17h et 19h**



Yves et José vous ouvrent les portes d'un domaine qui associe vin et oléiculture et qui fait une large place à la culture. Pour cette soirée ils donnent carte blanche à leurs amis et très créatifs voisins de Base Art Cie. Après une initiation à la dégustation (env. 20 minutes) autour de 3 vins sélectionnés par Yves, sommelier, deux représentations seront données, la première en fin d'après-midi, la deuxième en début de soirée...

Grappiller, c'est cueillir les petites grappes de raisin restées sur les ceps après la vendange, c'est aussi faire de petits profits plus ou moins illicites, c'est prendre au hasard, en cachette, les saveurs de la vie...

Les comédiens de Base Art Compagnie vous convient à grappiller sur les vignes de la poésie, de la littérature, du théâtre, de l'opéra, de la musique, de l'humour, de la tendresse... et à déguster les menus plaisirs godelyants et enrobés de leur spectacle.

1<sup>er</sup> set : Accueil entre 17h et 17h20 - 17h20 : initiation à la dégustation - 18h : Théâtre

2<sup>ème</sup> set : Accueil entre 19h et 19h20 - 19h20 : Initiation à la dégustation - 20h : Théâtre

Tarif : 5 €/pers. (adultes) comprenant une initiation à la dégustation, un verre de vin ou une boisson sans alcool et l'accès à la pièce de théâtre. Pour les enfants accompagnants : spectacle gratuit avec un jus de fruit offert.

Un service de restauration effectué par un foodtruck permettra à tous de pouvoir se restaurer sur place.

**Important :** Le stationnement étant très limité devant le domaine, merci de vous garer devant le caveau de TerraVentoux (rond-point de Mormoiron) ou une navette 9 places vous conduira en moins de 2 minutes au Moulin (retour assuré à l'identique).

Accès : 1340, route de Carpentras - Renseignements et réservation : 04 90 66 79 88

### ►► ATELIER "BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE"

**Les Aventurières du Goût - BRANTES**

**Samedi 5 octobre - 10h à 14h. Voir p.7**

### ►► JOURNÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF

**Ventoux Passion Nature - SAULT** (départ parking des Aires)

**Samedi 5 octobre - 14h à 22h. Voir p.7**

29<sup>ème</sup> ÉDITION

# FESTIVAL DES SOUPES VAISON VENTOUX



**Du 5 octobre au 23 novembre**

## UN TERRITOIRE - 17 SOIRÉES DANS LES VILLAGES - PLUS DE 150 SOUPES EN CONCOURS

Pendant 2 mois, les villages en Vaison Ventoux se livrent à une joute amicale où les soupes préparées par les habitants sont jugées afin d'élire la soupe « Coup de cœur » de l'année à la Grande Finale. Chaque village accueille, chacun à son tour, une soirée lors de laquelle toutes les soupes en concours sont jugées et notées par un jury, puis dégustées librement par l'ensemble du public présent.

Rendez-vous à 19h30 dans les villages où le public 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 est proposé à 8€ (achat ticket repas sur place). La soirée se poursuit aux sons des galoubets et tambourins des Tambourinaires Voconces, saupoudrée d'instant de spectacles. Et voilà 29 ans que ça dure en Vaison Ventoux ! Un événement orchestré par La Confrérie des Louchiers Voconces.

### **Grande finale, à Vaison-la-Romaine, le samedi 23 novembre.**

Élection de la soupe « Coup de cœur » de l'année. Repas-spectacle (20 €/pers.) avec un concert du Condor. Vente des tickets aux soirées-villages et à l'Office de Tourisme.

Les soirées dans les villages :

### **EN OCTOBRE**

Samedi 5 octobre : Savoillans pour la vallée du Toulourenc

Mardi 8 octobre : Buisson

Vendredi 11 octobre : Villedieu

Samedi 12 octobre : Saint-Marcellin-lès-Vaison

Jeudi 17 octobre : Entrechaux

Vendredi 18 octobre : Rasteau

Samedi 19 octobre : Roaix

Mercredi 23 octobre : Sablet

Du vendredi 25 au dimanche 27 octobre : Le Bar à Soupes de la Confrérie des Louchiers Voconces aux Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine

### **EN NOVEMBRE**

Samedi 2 novembre : Saint-Romain-en-Viennois

Mardi 5 novembre : Soirée spéciale enfants à Vaison-la-Romaine

Vendredi 8 novembre : Puyméras

Samedi 9 novembre : Crestet

Lundi 11 novembre : Séguret

Jeudi 14 novembre : Faucon

Vendredi 15 novembre : Cairanne

Samedi 16 novembre : Saint-Roman-de-Malegarde

Mardi 19 novembre : Mollans-sur-Ouvèze

Grande Finale : Samedi 23 novembre à Vaison-la-Romaine.

**Renseignements :**

Office de Tourisme Vaison Ventoux - 04 90 36 02 11

[contact@vaison-ventoux-tourisme.com](mailto:contact@vaison-ventoux-tourisme.com)

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

*Retrouvez les rendez-vous  
et les acteurs du Festival 2019 sur  
l'antenne de notre radio partenaire :*

**RADIO TERRITOIRE VENTOUX / RTVFM**

Et en direct de la Fête des Saveurs  
d'Automne, le 6 octobre depuis la  
Promenade à Sault.

À écouter sur [www.rtvfm.net](http://www.rtvfm.net) et sur la  
bande FM.

contact@rtvfm.net - 04 86 15 46 17



**Le COCHON du  
M<sup>t</sup> VENTOUX**

Sur les pentes du Ventoux, je m'engraisse pour vous !

À 600 m D'ALTITUDE MINIMUM

rencontre au sommet

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

ENTRE M<sup>t</sup> VENTOUX & LUBERON CLASSES  
RÉSERVES DE BIOSPHERE PAR L'UNESCO DEPUIS 1990

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

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

Se savoure aussi sur [www.lecochondumontventoux.com](http://www.lecochondumontventoux.com)

# FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

SAULT

**Dimanche 6 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 13<sup>ème</sup> édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épiciers. Chaque année plus nombreux, les 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, 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
- Animation et reportage en live par Radio Territoire Ventoux

SAULT - 6 octobre 2019

FÊTE DES  
SAVEURS  
D'AUTOMNE



45 PRODUCTEURS - PRODUITS FERMIRS  
DÉGUSTATION DE COCHON DU MONT-VENTOUX

Site de la Promenade - 9h à 18h - entrée libre

FESTIVAL  
VENTOUX  
SAVEURS 2019



Renseignements : OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21 - [sault@ventoux-sud.com](mailto:sault@ventoux-sud.com)

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

## ▶ LES JARDINS BIODYNAMIQUES

### VENASQUE

Dimanche 6 octobre - 10h30 et 14h. Voir p. 14

## ▶ SOIRÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF

Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des Aires)

Dimanche 6 octobre - 18h à 22h. Voir p. 13

## ▶ BALADE OENOTOURISTIQUE AU DOMAINE DU CHÊNE BLEU

Youpi Tours - VAISON-LA-ROMAINE / CRESTET

Mardi 8 octobre - 10h. Voir p. 15

## ▶ PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

Mercredi 9 octobre - 10h15. Voir p. 15

## UN AMOUR DE BRASSEUR

CARPENTRAS (Espace Auzon)

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 octobre



Les amoureux de la bière et du savoir-faire brassicole ont rendez-vous à l'Espace Auzon de Carpentras pour la 2<sup>ème</sup> édition du salon "Un Amour de Brasseur".

L'occasion de rencontrer 30 brasseries locales, nationales et internationales, de déguster plus de 120 bières artisanales et de partager un moment convivial autour de nombreuses animations.

Sur place, retrouvez des espaces restaurations, des ateliers accords mets et bières, un championnat de pétanque indoor ainsi que des soirées DJ les vendredi et samedi soir.

Un Amour de Brasseur s'annonce d'ores et déjà comme le salon incontournable du Sud de la France.

Vendredi : 18h à 23h

Samedi : 11h à 23h

Dimanche : 11h à 19h

Entrée : 5 €/pers. incluant un verre de 12,5cl pour les dégustations

Renseignements : [www.unamourdebrasseur.com](http://www.unamourdebrasseur.com)

# MAZAN, LA MATINALE GOURMANDE

## MAZAN - Parvis de la cave Demazet

**Samedi 12 octobre - 9h à 12h30**

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 4<sup>ème</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

- Remise des prix du Concours de dessin et de photo (26/08 au 30/09)
- Animations nombreuses et gratuites



À 13h : Repas dans les Chais - 20 €/pers. ;

Renseignements auprès de la cave :

04 90 69 41 67 - Prévente des billets

à la cave à partir du 1<sup>er</sup> octobre

Renseignements :

Mairie de Mazan 04 90 69 47 84

evenementiel@mazan.fr

**Dans la continuité de la Matinale gourmande,**

**quatre producteurs et artisans vous ouvrent leurs portes, certains pour la 1<sup>ère</sup> fois !**

## DOMAINE PLEIN PAGNIER

MAZAN

**Samedi 12 octobre - 14h à 19h**

Le vigneron Édouard Marchesi ouvre les portes pour une dégustation de ses vins. Une visite contée vous fera découvrir l'histoire d'un domaine familial en bio depuis plus de 35 ans. À 18h, un apéritif convivial, avec la participation du restaurant l'Ardoise (Clément Bazin), vous sera proposé pour clore cet après-midi de découvertes sensorielles en terres mazanaises !

Accès : 2033, la venue de Mormoiron - Gratuit

Renseignements : 06 76 12 99 32 - 04 90 69 75 66

## LA PETITE FERME DE ROSE

MAZAN

**Samedi 12 octobre - 15h à 19h**



Installés depuis le début de l'année à Mazan dans un havre de paix, face au Ventoux, route de Blauvac, Rose et Serge concrétisent une passion pour les animaux et la nature. La Petite Ferme de Rose est avant tout un élevage caprin (Alpines et Saanens) produisant du lait pour la transformation des fromages lactiques avec différents affinages. Vous explorerez les multiples facettes de la ferme grâce au parcours de découverte, à la rencontre des Alpagas (on craque tous pour le petit Misti de 6 mois...) qui profitent de l'ombre des chênes truffiers, ou encore des poules pondeuses, elles aussi en plein air sous les oliviers !

Rose vous propose aussi, dans son espace de vente joliment aménagé, d'autres préparations culinaires issues des produits de la ferme. Des surprises à déguster sur place ou à emporter !

*Visite gratuite - Renseignements : 06 17 44 30 13*

*Accès : 1541, route de Blauvac*

## LA FERME DU ROURET

MAZAN

**Samedi 12 octobre - 14h à 19h**

Venez découvrir un domaine entièrement converti à l'agriculture biologique. Une ferme familiale nichée au cœur de la plaine du Comtat Venaissin qui produit en harmonie avec son environnement des produits vendus le plus souvent sur place dans le petit magasin (vins, raisin muscat, cerises, petit épeautre, jus de fruit, œufs, poulets...). Au détour d'une haie ou d'un champ de vigne, panneaux pédagogiques, devinettes et petits jeux rythmeront votre visite de la ferme au travers du tout nouveau parcours pédagogique interactif. Vous découvrirez comment, ici, l'agriculture s'est développée avec la nature.

*Visite libre. Gratuit*

*Renseignements :*

*04 90 69 84 84*

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



**À 16 heures, suivez les conteurs!**

### Les conteurs du TRAC racontent notre campagne à la Ferme du Rouret

Mettez vos pas dans ceux de la troupe des conteurs du Trac de Beaumes-de-Venise pour un voyage dans les mystères et les légendes du Ventoux au fil du sentier pédagogique du Domaine : Il était une fois notre campagne ! La ferme, les hommes, les plantes, les animaux seront emportés dans le tourbillon de l'imaginaire.

*Entrée Libre - Départ : 16h*

## LA GLORIETTE DU TAMELIER

MAZAN

**Samedi 12 octobre - 14h à 18h**

Le fournil bio de Mazan dont les pains sont distribués dans de nombreux commerces bio et magasins de producteurs vous ouvre exceptionnellement ses portes ! Venez à la rencontre d'Adrien Ouvier et de son équipe pour une découverte de l'univers du pain et des étapes de sa fabrication (atelier participatif pour les plus jeunes). Paysans-boulangers (ils cultivent une partie de leurs céréales), ils vous donneront de nombreuses informations sur la valeur nutritionnelle d'une production très diversifiée.

*Accès : 455, chemin de Notre Dame du Bon Remède (proche chemin d'Aubignan à Mazan) - Gratuit - Renseignements : 06 23 80 86 07*



# CONCERT ET DÉGUSTATION AU DOMAINE

Domaine Mélodia - VAISON-LA-ROMAINE

**Samedi 12 octobre - 19h**

Coopérateur à la cave de Vaison depuis une dizaine d'années, Igor Nareika vinifie désormais sa propre cuvée qui ressemble à la culture de sa famille et aussi à ses convictions : la vie en communion avec la nature.

Venez découvrir son vin rouge nature, très équilibré sur le fruit, lors d'une soirée conviviale.

Ambiance musicale traditionnelle assurée par votre hôte, trompettiste, et ses amis musiciens avec une dégustation d'assiettes de charcuterie et de fromage. Sans oublier l'invitation faite à Christophe et Vincent de la micro brasserie Anonimus de Vaison pour qu'ils vous fassent découvrir leurs bières locales ! Un rendez-vous à l'image d'une personnalité qui ne laisse pas indifférent.

*Tarif : 20 €/pers. (comprenant le concert, les verres de vins et de bière, l'assiette terroir composée)*

*Accès : 5270, traverse d'Orange (GPS : 44.254939 / 5.048443)*

*Renseignements et réservation : 06 70 66 67 20*



## ► ATELIER "BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE"

**Les Aventurières du Goût - BRANTES**

**Samedi 12 octobre - 10h à 14h. Voir p.7**

## ► SOIRÉE FESTIVAL DES SOUPES

**SAINT-MARCELLIN-LÈS-VAISON**

**Samedi 12 octobre - À partir de 19h30. Voir p.24**



## PETIT MARCHÉ PAYSAN À LA CHÈVRERIE

**Le Trésor des Chèvres - SARRIANS**

**Dimanche 13 octobre - 9h 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, anglo-nubiennes, saanens 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, de 9h à 11h : Venez assister à la traite des chèvres et poursuivre par une visite de la ferme.

Toute la journée, visite de la ferme et petit marché paysan : Ferme du Terrier (maraîcher), Ludwig Hauwelle (producteur safranier), brasserie artisanale la Machotte, La boutique de Line (savonnerie artisanale éco-responsable).

*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 Venaissia, puis suivre l'accès fléché.*

# CHAMPIGNONS EN FÊTE

## SAINT-TRINIT

**Dimanche 13 octobre**

Situé 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 :

- Exposition mycologique
- Conférence de mycologues\*
- Marché artisanal
- Vente de produits fermiers
- Animation de rue avec Albion Country Dancers
- Buvette et restauration sur place proposées par le comité des fêtes
- Repas champêtre proposé par le Bistrot de Saint-Trinit

Sur réservation : 04 86 69 62 80

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

*Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85 - [mairie.sainttrinit.84@orange.fr](mailto:mairie.sainttrinit.84@orange.fr)*

**[www.mairie-saint-trinit.com](http://www.mairie-saint-trinit.com)**

*\* Sous réserve de disponibilité de salle*



## VISITE DE LA SAFRANERAIE

L'Or Rouge des 3 rivières - ENTRECHAUX

**Dimanche 13 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.

*Possibilité de repas safrané proposé par le restaurant l'Ancienne Poste à Entrechaux : 35 €/pers. Réservation (repas) au : 04 90 46 09 84*

*Visite : 5 €/pers. - Réservation : 06 15 81 21 01 (places limitées)*

*\* Animation également proposée le dimanche 20 octobre*

**www.or3r.fr**



### ▶▶ LES JARDINS BIODYNAMIQUES VENASQUE

**Dimanche 13 octobre - 10h30 et 14h. Voir p.14**

### ▶▶ SOIRÉE RANDO : ÉCOSYSTÈME ET BRÂME DU CERF Ventoux Passion Nature - SAULT (départ parking des Aires)

**Dimanche 13 octobre - 18 h à 22h. Voir p.13**

### ▶▶ BALADE GÉNOTOURISTIQUE AU DOMAINE DU CHÊNE BLEU

Youpi Tours - VAISON-LA-ROMAINE / CRESTET

**Mardi 15 octobre - 10h. Voir p.15**

### ▶▶ PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

Nougats Silvain - SAINT-DIDIER

**Mercredi 16 octobre - 10h15. Voir p.15**



## RÉCITS ET CHANSONS : DUO GILBERT CHIRON, MARIE-MADELEINE MARTINET / Cie TRAC

Bibliothèque Léon Gassin - MALEMORT-DU-COMTAT

**Mercredi 16 octobre - 18h**



Le Ventoux on le voit de tout le Comtat ! Et dire que maintenant il y a peut-être un loup qui nous regarde de là-haut ! Parce que le loup est revenu dans nos montagnes après un siècle d'absence, Gilbert Chiron vous racontera des histoires de nos villages « ounte se n'en passò mai que dins uno coucourdo... » « où il y a des curés pas comme les autres, où des bergers lisent dans les étoiles et où il y a un arbre qui annonce la mort ».

Accompagné au chant et à l'accordéon par Marie-Madeleine Martinet qui interprétera des chansons en provençal.

**Gratuit - Renseignements : 04 84 51 09 10**

## RAND'ŒNO EN GYROPODE !

**Gyro Provence/Mas Poupéras - VAISON-LA-ROMAINE**

**Jeudi 17 octobre - 11h à 13h**

Au départ du domaine viticole bio du Mas Poupéras situé sur les hauteurs de Vaison, découvrez l'origine du cœur des vignes et du terroir à bord d'un gyropode. À la fin de la rando (durée : 1h), une dégustation vous sera offerte par le domaine.

*Tarif : 35 €/pers.*

*Sur réservation : [gyroprovence@gmail.com](mailto:gyroprovence@gmail.com) - 06 86 27 30 83*

*Accès : 2205, chemin de Baye et Poupéra*

**[www.maspouperas.com](http://www.maspouperas.com)**

*\* Animation également proposée les mercredi 23 et samedi 26 octobre*



## ► SOIRÉE FESTIVAL DES SOUPES

**ENTRECHAUX**

**Jeudi 17 octobre - À partir de 19h30. Voir p.24**

## VISITE DE L'EXPLOITATION ET CUEILLETTE « LIBRE » DE POMMES DANS LE VERGER ÉCORESPONSABLE

**Exploitation agricole du Domaine Louis Giraud - CARPENTRAS/SERRES**

**Vendredi 18 octobre - 8h30 à 13h**

L'exploitation agricole du Domaine Louis Giraud, créée en 1970 sur les terres léguées par le Comte Victor de Sobirats à la fin des années 50, s'étend sur les 40 hectares des petites fermes de l'Hermitage, St-Martin, St-Victor, Le Pérussier et la Tapy. À l'occasion de ce nouveau Festival, Isabelle Pèlerin, Directrice de l'exploitation agricole, vous accueille pour une visite complète du domaine, suivie (si vous le souhaitez) d'une cueillette « libre » dans le verger de pommiers écoresponsable.

*Départ de la visite unique à 8h30 - Gratuit - Pour la cueillette libre : 1,60 €/kg - récolte limitée à 40 kg/pers. pour chaque variété (pommes rouges et pommes vertes).*

*Accès : Ferme Saint-Victor - Coordonnées GPS : latitude : 44.091332, longitude : 5.049362*

*Renseignements : [expl.carpentras@educagri.fr](mailto:expl.carpentras@educagri.fr) - 04 90 60 80 60*

**[www.epl.carpentras.educagri.fr](http://www.epl.carpentras.educagri.fr)**



## DÎNER-CONCERT POLYPHONIES FRANCISCAINES AVEC LE GROUPE FIORE

**Château de la Gabelle - FERRASSIÈRES**

**Samedi 19 octobre - 18h**

Le Château de la Gabelle, bâtisse du XIII<sup>ème</sup> siècle, est aujourd'hui une ferme biologique lavandicole, apicole et une exploitation de petit épeautre, emblèmes du pays de Giono. La 6<sup>ème</sup> 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 : 10 €/pers. ou Concert + Apéritif local + Repas : 36 €/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](mailto:contact@chateaudelagabelle.fr)**

**[www.chateaudelagabelle.fr](http://www.chateaudelagabelle.fr)**





## CAROMB, HAUT-LIEU DE L'ARTISANAT D'ART EN VENTOUX

**Association de sauvegarde du patrimoine  
CAROMB**

**Samedi 19 octobre - 9h30 à 17h**

L'Association pour la sauvegarde du patrimoine de Caromb vous invite à une immersion intimiste dans plusieurs ateliers d'artisans d'art... Des visites ponctuées d'une étape très Ventoux Saveurs dans le nouveau bar à vin le Vin Ensèn.

En matinée, visite de trois ateliers de céramique : grès, porcelaine, terre vernissée... Les potiers font des merveilles...

■ atelier de Jean-Claude Signoret - potier - grès et porcelaine

■ atelier de Sabine Stenert - potière - terre vernissée, terre brute

■ atelier de Jean-Noël Peignon - potier - terre vernissée

À midi, repas au restaurant Vin Ensèn - artisans gastronomes  
L'après-midi, au cœur du vieux village, le luthier et l'archetier nous dévoilent quelques secrets et nous initient à leur métier.

■ atelier de Gabriel Pasquier - archetier

■ atelier de Bogidar Vermand - luthier

Alors que la créatrice textile Aurore Diot - dans son atelier « comme un héritage » - nous laisse entrevoir et découvrir ses réalisations originales et pièces uniques.



**Début : 9h45**

**Point de rendez-vous : le Four à Chaux à 2 km au nord de Caromb  
3385, route du Barroux (anciennement route de Malaucène).**

**Repas du midi au Vin Ensèn : 25 €/pers. (à régler sur place)**

**Tél. : 09 88 04 38 48**

**Visite et repas : sur réservation uniquement  
au 06 75 44 13 04 (nombre de places limité).**



# ITINÉRAIRE SAVEURS/SENTEURS PERNOIS

## À LA RENCONTRE D'UN PRODUCTEUR-CUEILLEUR

**Jean-Christophe Raffin - PERNES-LES-FONTAINES**

**Samedi 19 octobre - 10h à 18 h**

Au cœur d'une authentique ferme comtadine, vous découvrirez Jean-Christophe Raffin et sa passion pour les plantes aromatiques et médicinales. À la fois cueilleur et producteur, il sait valoriser les plantes avec un savoir-faire traditionnel. Il vous fera découvrir les facettes de la transformation des plantes (séchoir, mondage, sirop...), l'atelier de distillation avec un alambic. Le rôle des abeilles et leur présence vitale dans le territoire sera aussi abordé. Des aromathérapeutes seront également présents tout au long de la journée pour vous donner de précieux conseils d'utilisation des huiles essentielles. La visite se terminera par une dégustation de sirops aux plantes.

*Entrée libre (lieu de pique-nique possible)*

*Pour venir : 295, route de St-Philippe (500 m depuis le rond-point de l'aérodrome, dir. Saint Didier)*

*Gratuit - Renseignements : 04 90 40 22 14 ou 06 85 69 06 43*



## VISITE DE LA CHÈVRERIE

**La chèvrerie des Fontaines - PERNES-LES-FONTAINES**

**Samedi 19 octobre - de 9h à 11h**

Découvrez le troupeau d'une trentaine de 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 et faisselle.

*Gratuit - Réservation : 06 14 67 09 69 - [julie011280@cegetel.net](mailto:julie011280@cegetel.net)*

*Accès : 96, rte de St-Didier*

**[www.lachevriedesfontaines.fr](http://www.lachevriedesfontaines.fr)**



## VISITE AU DOMAINE OLÉICOLE

La Paysanne - PERNES-LES-FONTAINES

**Samedi 19 octobre - 10h à 12h30 et 14h à 18h**

Mireille Gravier vous ouvre les portes de son exploitation. Explication de l'extraction de l'huile d'olive autour du petit moulin à huile, présentation des différents fruités et dégustation. Visites en continu au fil des arrivées.

À 14h : Visite découverte de l'olivier et ses spécificités, de l'arbre au moulin, conduite d'une oliveraie en certification AB (environ 1h).

*Espace/table à pique-nique sur place. Gratuit - Réservez conseillée : 06 87 02 03 80 - [contact@la-paysanne.fr](mailto:contact@la-paysanne.fr)*

**[www.la-paysanne.fr](http://www.la-paysanne.fr)**



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

vivez en relief!  
**ventoux**  
AOC

© Ventoux AOC - 2019

## PORTES OUVERTES SENTEURS, SAVEURS ET ATELIER CONFITURE

La Ruchofruit - FLASSAN

**Samedi 19 octobre - 14h à 18h30**

Anne-Marie et Christophe de La Ruchofruit associés à leurs voisins et amis, une savonnière et un viticulteur vous invitent à découvrir leurs productions. Marie de la savonnerie artisanale Belthane à Saint-Pierre de Vassols vous expliquera son travail et présentera sa gamme de savon pur végétal à l'huile d'olive, en méthode marseillaise. Thierry, du Domaine Les Patys, à Bédoin, vous fera découvrir (et déguster !) sa gamme en production biologique de vins AOC Ventoux et d'huile d'olive AOC Provence.

Au cours de l'après-midi vous pourrez aussi découvrir et participer à un atelier confiture de méréville, avec les différentes étapes de la transformation de cette pastèque emblématique de Provence. Atelier d'une heure environ, où vous participerez à la fabrication de la confiture. Vous pourrez ensuite déguster votre préparation et d'autres spécialités de la maison ... et de nos amis

*Atelier à 14h30 et 16h30, adultes et enfants (à partir de 12 ans)*

*Inscription (groupe limité à 10 pers.) : [contact@ruchofruit.fr](mailto:contact@ruchofruit.fr) - 04 90 70 24 33. Participation : 3 €/pers mais vous repartirez avec un pot de confiture de méréville ! Accès : 210, combe de Canaud*

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



## ACCORD METS ET VINS CHEZ UN SOMMELIER-CONSEIL

Des vignes aux vins - VAISON-LA-ROMAINE

**Samedi 19 octobre - 10h à 15h**

Yann Bois, sommelier-caviste (Des Vignes aux vins) à Vaison, vous propose une dégustation des vins du Ventoux en accord avec des produits locaux. Dans sa sélection d'intervenants, il a choisi de mettre en avant deux restaurateurs aux parcours différents : Eloïse Bonhomme, une jeune entrepreneuse aux inspirations culinaires méditerranéennes et exotiques, et le restaurant les Florets, un établissement de renom situé à Gigondas. Côté vigneron, les deux versants du Ventoux sont représentés : Domaine Champ Long au nord (Entrechaux) et Domaine Le Van au sud (Bédoin), histoire de s'interroger sur l'effet de l'exposition du vignoble sur les vins. Afin de compléter ce temps de rencontre, Thomas Grobon, apiculteur de Sablet, proposera

un atelier pédagogique autour d'une ruche et du métier d'apiculteur.

*Dégustation gratuite à 10h et à 15h.*

*Accord mets et vins à 12h. Réservation obligatoire. Tarif : 15 €/pers.*

*Accès : 320, avenue Ulysse Fabre.*

*Renseignements et réservation : [contact@desvignesauxvins.fr](mailto:contact@desvignesauxvins.fr) - 09 66 93 78 44*





## ATELIER : LA BIODIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE, AUTOUR DU RAISIN ET DU BLÉ

**La ferme du Rouret - MAZAN**

**Samedi 19 octobre - 14h30**

Cépages, blés tendres, panifiables... venez découvrir comment tous ces éléments se traduisent dans notre assiette. Sur la base d'une étude que nous réaliserons ensemble en observant, testant, dégustant et analysant différentes variétés de raisin et de blé vous comprendrez la diversité de nos campagnes.

*Atelier ouvert aux adultes et aux enfants à partir de 10 ans. Tarif : 8 €/pers. - Durée : Environ 2 h*  
Renseignements : 04 90 69 84 84.

*\* Animation également proposée le samedi 26 octobre*

**[www.lafermeduroret.fr](http://www.lafermeduroret.fr)**

France  
Bleu  
Vaucluse  
la radio  
100%  
terroir

Écoutez, on est bien ensemble francebleu.fr

### » ATELIER "BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE"

**Les Aventurières du Goût - BRANTES**

**Samedi 19 octobre - 10h à 14h. Voir p.7**

### » VISITE DE LA SAFRANERAIE

**L'Or Rouge des 3 rivières - ENTRECHAUX**

**Dimanche 20 Octobre - 9h à 11h. Voir p.32**

### » LES JARDINS BIODYNAMIQUES

**VENASQUE**

**Dimanche 20 octobre - 10h30 et 14h. Voir p.14**





## MARCHÉ D'AUTOMNE AUX BOURGUETS

SAULT

**Dimanche 20 octobre - 10h à 18h**

La Bastide des Bourguets est située à la sortie des Gorges de la Nesque, entre le village de Monieux et celui de Sault. Lieu d'accueil touristique renommé, c'est la propriété de Kevin Archange et Stève Kempf. En collaboration avec la famille de Kévin, ils y présentent, vendent et préparent les productions agricoles de Jean-François, le père, et Jonathan, le frère. La belle-sœur, Marie, crée des objets visuels sur différents supports, reflets de l'identité réinventée du pays de Sault.

Dans ce cadre privilégié, ils invitent durant toute la journée, producteurs, artisans, viticulteurs, sommelier pour un 1<sup>er</sup> petit marché qui s'annonce déjà comme un événement original et familial.

Une offre de restauration très terroir vous attend sur place avec le Cara'bistrot (food truck du Chef Manu Lopez) et il sera possible de pique-niquer avec les produits en vente.

### Les producteurs présents :

Les Saveurs du Puits Saint-Martin (épeautre, lavande), André Brémond (miel du plateau), La Brasserie de Durfort (bière de St-Jean-de-Sault), La Ferme des Iris (fromage de brebis), La Bergeronnette (élevage mohair et alpaga), Jérôme Isnard (éleveur ovin), Manu Bonnet (apiculteur), La Fromagerie d'Albion (fromage de chèvre fermier), Alan (éleveur bovin), Le Bonheur est dans le chaix (sommelier-conseil), Domaine Dumas (vins aoc), Les délices de mon enfance (nougat, biscuit), Laura Rachez (céramiste), D' Iza et d'ailleurs (peintre sur porcelaine), David Chouffy (bois tourné), Lucas Poutout (coutelier), Migram'art (bijoux en macramé), Work and shop design (tee-shirt, cartes postales)...

Plusieurs espaces interactifs pour les plus jeunes seront proposés par les artisans et producteurs.

**Entrée libre - Renseignements et réservation (repas) : 04 90 64 11 90**

# COURGES, POTIRONS ET CIE

## MONTBRUN-LES-BAINS

**Dimanche 20 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.

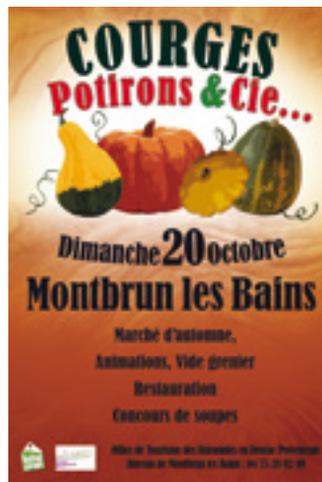
### AU PROGRAMME

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.

Toute la journée : grand vide-greniers

À midi : restauration sur place

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



Renseignements : Office de Tourisme des Baronnie de Drôme Provençale  
Bureau de Montbrun-les-Bains : 04 75 28 82 49



## SALON INTERRÉGIONAL DU SANTON

**SAULT (salle des fêtes)**

**Samedi 19 octobre - 10h à 19h**

**Dimanche 20 octobre - 10h à 18h**

## ATELIER SAVON

**Arôma'plantes - SAULT**

**Mardi 22 octobre - 14h30**

Venez vous initier à la création de savon au sein de notre laboratoire Cosmessences en découvrant la méthode ancestrale de sa fabrication par saponification à froid... et repartez avec un pain de savon de 500 g à découper selon vos envies ! Durée environ 2 heures. À partir de 10 ans accompagné d'un adulte.

*Tarif : 17 €/pers. (sur réservation)*

*Renseignements et réservation : 04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com*

*\* Animation également proposée le mardi 29 octobre*

**www.distillerie-aromaplantes.com**



### ▶▶ BALADE ŒNOTOURISTIQUE AU DOMAINE DU CHÊNE BLEU

**Youpi Tours - VAISON-LA-ROMAINE / CRESTET**

**Mardi 22 octobre - 10h. Voir p.15**



## LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

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

**Mercredi 23 octobre - 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 du célèbre bonbon de Carpentras. Vert, rouge, jaune... à l'anis, à la menthe, au citron... ce bonbon haut en couleurs et en saveurs vous surprendra !

*Gratuit - Inscription OTI Ventoux-Provence : 04 90 63 00 78*

*\* Également les mercredis 4, 11, 18 septembre, 30 octobre, les samedis 26 octobre, 2 et 9 novembre*

**www.ventouxprovence.fr**

### ▶▶ PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

**Nougats Silvain - SAINT-DIDIER**

**Mercredi 23 octobre - 10h15. Voir p.15**

### ▶▶ RAND'ŒNO EN GYROPODE !

**Gyro Provence / Mas Poupéras - VAISON-LA-ROMAINE**

**Mercredi 23 octobre - 11h à 13h. Voir p.33**



## ATELIER COSMÉTIQUES

Arôma'plantes - SAULT

**Mercredi 23 octobre - 14h30 à 16h**

Pénétrez au cœur du Laboratoire Cosmessences et faites vos premiers pas en cosmétique ! Fabriquez votre propre crème en utilisant les ingrédients Bio de votre choix... et repartez avec votre création unique... à utiliser selon vos besoins ! Durée : environ 1 h 30.

Tarif : 18 €/pers. (sur réservation)

Renseignements et réservation : 04 90 64 14 73 - [info@aromaplantes.com](mailto:info@aromaplantes.com)

\* Animation également proposée le mercredi 30 octobre  
[www.distillerie-aromaplantes.com](http://www.distillerie-aromaplantes.com)



## ENTRE COCHONS ET CHÂTAIGNES

Une ferme en Ventoux - SAINT-TRINIT

**Jeudi 24 octobre - 14h à 19h**

À quelques jours de la fête de la châtaigne, Claire et Richard Miras vous ouvrent les portes d'une ferme qu'ils ont créée à leur image, dans un repli caché du plateau d'Albion. Vous suivrez Richard vous expliquer le monde de la castanéiculture, de l'arbre jusqu'au pot de... crème de châtaignes. Vous rencontrerez aussi les autres résidents de la ferme, les cochons élevés en plein air dont la viande est commercialisée en vente directe sur plusieurs marchés locaux.

Accès : route du Suit (à 2 km du village, accès fléché)

GPS : 44.074926 / 5.494579

Gratuit - Renseignements : 06 73 34 15 99

ou 06 08 99 70 61 - [unefermeenventoux@gmail.com](mailto:unefermeenventoux@gmail.com)



## DÉCOUVREZ 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, pois chiches et confitures) ce sont plus de 28 producteurs locaux qui vous proposent une large gamme de produits frais et de conserves : charcuterie (saucisses, saucissons, chorizo, 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, figues, amandes...

Vous avez envie de consommer local ? Alors n'attendez plus pour vous y rendre afin de découvrir le travail passionné des producteurs et leurs produits qui feront pétiller vos papilles.

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](mailto:expl.carpentras@educagri.fr)  
[epl.carpentras.educagri.fr/letablissement/lexploitation](http://epl.carpentras.educagri.fr/letablissement/lexploitation)



## L'APPRENTI SAVONNIER

Arôma'plantes - SAULT

**Jeudi 24 octobre - 14h30**

Accompagné de l'un de nos savonniers, viens découvrir la magie de la saponification à froid dans un véritable laboratoire ! Fabrique ton propre savon en utilisant les ingrédients BIO de ton choix... et repars avec ton gel douche... à utiliser selon tes envies ! Durée : environ 1h.

*Tarif : 10 €/pers. (sur réservation)*

*Renseignements et réservation : 04 90 64 14 73*

*info@aromaplantes.com*

*\* Animation également proposée le jeudi 31 octobre*

**www.distillerie-aromaplantes.com**



## HUILES D'OLIVE : ATELIER DÉCOUVERTE

**Groupeement des oléiculteurs  
CARPENTRAS (maison AOC Ventoux)**

**Jeudi 24 octobre - 9h15 à 12h**

Dans le cadre du 12<sup>ème</sup> Festival Ventoux Saveurs un atelier de dégustation permettra à travers l'expérience sensorielle, la vue, l'odorat et le goût, d'explorer les arômes et les saveurs des huiles d'olive. Ces ateliers s'adressent aux néophytes, aux amateurs mais aussi aux oléiculteurs.

Les huiles se déclinent en plusieurs typicités, les consommateurs que nous sommes apprécions diversement les intensités de fruités. Cet atelier vous permettra de mieux connaître vos propres goûts.

Quels sont les accessoires et conditions d'une dégustation officielle ? Comment se déguste une huile d'olive ? Quelles sont les différentes typicités, quels en sont les descripteurs ? Quels sont les composants de l'huile d'olive ? Vierge ou vierge extra ? 1<sup>ère</sup> pression ? Dégustation comparative de plusieurs huiles.

*Lieu : salle de dégustation des vins AOC Ventoux (centre-ville, à l'arrière de l'office de tourisme, parking des platanes). Inscription auprès du groupeement des oléiculteurs : 04 90 78 21 61 ou civam84@wanadoo.fr avant le 10 octobre. Nombre de participants : 7/10 - Tarif : 10 €/pers. Chaque participant veillera à ne pas se parfumer, à ne pas utiliser d'après-rasage.*

**www.civampaca.org**



# RENCONTRES GOURMANDES

## VAISON-LA-ROMAINE

**Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 octobre**



Pour la 10<sup>ème</sup> 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, des concours de cuisine... Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords mets et vins. À déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !

*Entrée gratuite - 2 € le verre de dégustation - Horaires : Vendredi 25 octobre, de 16h à minuit  
Samedi 26 octobre, de 10h à minuit - Dimanche 27 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](http://www.vaison-la-romaine.com)*

### ► ATELIER : LA BIODIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE, AUTOUR DU RAISIN ET DU BLÉ

La ferme du Rouret - MAZAN

**Samedi 26 octobre - 14h30. Voir p.39**

### ► RAND'ŒNO EN GYROPODE !

Gyro Provence / Mas Poupéras - VAISON-LA-ROMAINE

**Samedi 26 octobre - 11h à 13h. Voir p.33**

### ► ATELIER "BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE"

Les Aventurières du Goût - BRANTES

**Samedi 26 octobre - 10h à 14h. Voir p.7**

### ► LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

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

**Samedi 26 et mercredi 30 octobre - 10h à 11h. Voir p.42**

## CONFÉRENCE « TRUFFÉE DE CONTES » : GILBERT CHIRON / Cie TRAC

Les badaïres - MÉTHAMIS (salle haute)

**Vendredi 25 octobre - 20h30**

Divine, sublime, précieuse, les superlatifs poétiques abondent pour parler de la truffe, mais la truffe est aussi une réalité économique essentielle à certains territoires ruraux. Celle que l'on nomme la « Rabasse » en Provençal est une passion pour tous les trufficulteurs. Qui mieux que Gilbert Chiron, qui fut pendant une longue carrière le référent cotations truffes au ministère de l'Agriculture, et aujourd'hui un des talentueux conteurs du TRAC, pour évoquer avec moult anecdotes cette truffe.

Au programme, des contes et légendes, des infos concrètes pour en savoir plus sur la vie secrète des truffes, la récolte, les marchés de la truffe ou encore les chiffres clés de la filière...

*Gratuit - Salle haute - Renseignements : Association les Badaïres de Méthamis : 06 25 34 93 96*

[www.trac-beaumesdevenise.org](http://www.trac-beaumesdevenise.org)



## À LA DÉCOUVERTE DE LA CHÈVRERIE DES VALAYANS

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

**Dimanche 27 octobre - 16h**

Emmanuel et Stéphanie Cassard élèvent des chèvres et des brebis et fabriquent des fromages au hameau des Valayans. Ils vous accueillent à 16h pour une visite de leur chèvrerie (durée 2 heures). Leurs chèvres sont des Roves et des Provençales, deux races régionales. Ils les ont choisies pour leur rusticité et la qualité de leur lait. Elles pâturent dans les prés attenants (avec vue sur le Ventoux !) dès que le temps le permet, mangent du foin issu de ces terres et de l'orge produite par un agriculteur voisin.

Ils vous expliqueront les moyens mis en œuvre pour participer à la reconstruction d'un écosystème où les animaux (chiens, chats, canards, poules, cochons, cheval, abeilles) 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*



## » LES JARDINS BIODYNAMIQUES

VENASQUE

**Dimanche 27 octobre - 10h30 et 14h. Voir p. 14**

# 20<sup>ème</sup> FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

REVEST-DU-BION

Dimanche 27 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... Cette 20<sup>ème</sup> 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.

*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 - www.fetedelachataigne.com*

## Et aussi, et après...

- **AFTERWORK**  
« LE VIN BIO EN MODE SLOW »  
Jeudi 31 octobre - à 18h30  
CARPENTRAS (Espace Terroir)  
Avec la participation du Domaine de Solence
- **FOIRE EXPOSITION  
DE LA SAINT-SIFFREIN**  
Du mercredi 27 novembre  
au dimanche 1<sup>er</sup> décembre  
CARPENTRAS
- **FÊTE DE LA TRUFFE DE NOËL**  
Vendredi 6 décembre  
CARPENTRAS
- **MARCHÉ DE NOËL**  
Semaine avant Noël  
CARPENTRAS
- **MARCHÉ DE NOËL DES  
PRODUCTEURS DU MARCHÉ AGRICOLE**  
Samedi 21 décembre - à partir de 16h30  
VELLÉRON
- **BRANTES DANS LES ÉTOILES**  
Du vendredi 27  
au dimanche 29 décembre  
BRANTES

PRÉSERVER LES  
SAVOIR-FAIRE  
ANCESTRAUX



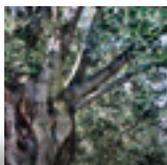
ACCOMPAGNER  
LE RAYONNEMENT  
DU TERRITOIRE



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



TRANSMETTRE  
LA PASSION  
DU TERROIR



VALORISER  
LES PRODUITS  
RÉGIONAUX

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

Il a à coeur 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.

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. 08/2019 © Crédit photo : Adobe Stock/Volff/Philetom/Espaceimage/Licvin/PatrikStedrak/Foodmicro/Africastudio/Kmbak - Phovoir