PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT VENTOUX

Sentir, goûter et vivre l'automne autour du **Ventoux**

Ventoux saveurs

Festival Ventoux Saveurs

du 12 septembre au 25 octobre 2020

Parc naturel régional du Mont-Ventoux Pargue dóu Ventour

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
LEADER
Département VAUCLUSE
ALPES PROVENCE
Ventoux AOC
LE COCHON DU MONT-VENTOUX
france bleu vaucluse

Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Pargue dóu Ventour

LE PARC EN CHIFFRES

DATE DE CRÉATION
2020

NOMBRE DE COMMUNES
35

POPULATION
88215 habitants

SUPERFICIE
85913 hectares

PRINCIPALES VILLES
Carpentras
Vaison-la-Romaine
Pernes-les-Fontaines

POINT CULMINANT
Mont-Ventoux : 1909 m

www.parcduventoux.fr


© C. Constant

Directeur de la Publication : Alain Gabert - Conception événement : Service communication du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux (Vincent Thomann) et Agence Vaucluse Media (Carole Apack et Corine Aujogues) - Photographies : V. Thomann et DR - Création graphique : Marianne Camacho Eclacom - Impression : Imprimex Bollène sur papier PEFC - Tirage à 10 000 exemplaires - Septembre 2020 - Contact : communication@smaemv.fr Tél. : 04 90 63 22 74



LES SAVEURS DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT-VENTOUX !

Année marquante à tout point de vue, 2020 aura vu tout à la fois une crise sanitaire et économique mondiale sans précédent et, au cœur de l'été, l'officialisation du tant attendu Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Après un long processus de dialogues et d'échanges, la région du Ventoux bénéficie désormais d'une reconnaissance et d'un engagement de toutes les collectivités à la hauteur de sa renommée.

Dans ce contexte atypique, toute l'équipe du syndicat mixte de gestion du Parc naturel régional s'est mobilisée pour aider et soutenir les acteurs socio-économiques du territoire. L'organisation des premiers « Rendez-vous du Parc » propose ainsi, depuis cet été et jusqu'en décembre, des découvertes originales du Ventoux à destination de tous les publics. Au cours des mois de septembre et d'octobre, le 13ème Festival Ventoux Saveurs vient conforter cette offre par sa dimension agri-culturelle caractéristique toujours très attendue. Sentir, goûter et vivre autour du Ventoux, tel est le leitmotiv du Festival depuis sa création. Une fois encore la Région Sud et l'Union Européenne (programme Leader), ont réaffirmé leur soutien pour organiser et promouvoir le Festival. Qu'ils en soient remerciées, ainsi que notre fidèle partenaire le Crédit Agricole.

Pour cette édition nous espérons que toutes les fêtes de terroir puissent se maintenir et se dérouler sereinement*. Tous les organisateurs d'animations s'engagent donc à assurer le respect des gestes barrières et à garantir les conditions sanitaires. Toutes et tous, producteurs, viticulteurs, artisans, artistes sont impatients de vous accueillir. Profitez de cette opportunité en toute conscience dans le désormais très beau Parc naturel régional du Mont-Ventoux.

Alain GABERT
Président du Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Maire de Monieux

* Pensez à consulter le site internet **www.ventoux-saveurs.fr** pour suivre les conditions d'accès.

En période de COVID-19, réservation obligatoire auprès de chaque organisateur d'animation pour votre sécurité et pour permettre la maîtrise du nombre de participants conformément à la réglementation.



Cette 13ème édition du Festival Ventoux Saveurs prend une dimension particulière. Avec la création du Parc Naturel Régional du Mont Ventoux cette année, l'événement illustre plus encore la formidable synergie des acteurs d'un territoire d'exception. Convaincus de la force de la mise en commun des énergies et des savoir-faire, les femmes et les hommes animant le territoire du Géant de Provence doivent être salués à la hauteur de leur engagement et de leur travail. Cette volonté au service de l'intérêt général marque les esprits et insuffle un élan fédérateur à tout un territoire. Quel plaisir de retrouver les producteurs, artisans, commerçants, associations, bénévoles… dans l'ensemble des communes qui font vivre le festival. Déjà à l'œuvre durant la crise sanitaire, sociale et économique pour porter ensemble les initiatives favorisant la mise en place de circuits courts au profit des productions locales, ils développent notre économie, nos emplois et notre attractivité. Pour toutes ces raisons, la Région Sud est partenaire de l'événement. Tous les acteurs du Ventoux ont à cœur d'en préserver et d'en valoriser les atouts. Ce beau festival va une nouvelle fois mettre en évidence la force de ce terroir et de celles et ceux qui le font vivre.

Renaud MUSELIER

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



Cette 13ème édition du Festival Ventoux Saveurs a une « saveur » bien particulière. En tout premier lieu, parce que cette année de crise sanitaire sans précédent nous a tous fait prendre conscience de l'importance du local. Ainsi nombre de nos concitoyens se tournent de plus en plus vers le « consommer local ». Cette tendance s'inscrit dans la politique de promotion des circuits courts que mène le Département de Vaucluse depuis maintenant de nombreuses années et nous ne pouvons que nous en réjouir. En effet, le Département n'a pas attendu la crise sanitaire pour aider les agriculteurs et promouvoir les produits locaux, notamment en soutenant des initiatives locales comme le Festival Ventoux Saveurs. Privilégier par ses actes d'achat les produits locaux, c'est défendre une agriculture saine et de proximité, c'est permettre aux agriculteurs et aux éleveurs de notre territoire de vivre de leur travail, c'est enfin éviter de consommer des fruits, des légumes ou de la viande qui arrivent par cargos de l'autre bout de la terre. Ensuite, cette 13ème édition a lieu en cette année de naissance officielle du Parc naturel du Ventoux qui vient souligner, si c'était encore utile, le cadre exceptionnel du Festival. Cette année plus encore, le Festival Ventoux Saveurs est l'occasion de profiter de l'ensemble de nos richesses agricoles et culturelles qui contribuent au développement de notre économie touristique.
En ce début d'automne, et en ces temps de crise, les rencontres gastronomiques festives entre habitants, professionnels, producteurs et visiteurs constituent une formidable occasion d'encourager ce plaisir de vivre ensemble et d'aller de l'avant.

Maurice CHABERT

Président du Conseil départemental de Vaucluse

Le terroir passionnément !

ALPES PROVENCE

TOUJOURS NATURELLEMENT VENTOUX !

L'été a fait date pour la reconnaissance du Ventoux. Avec son « officialisation » comme nouveau Parc Naturel Régional il obtient une reconnaissance amplement méritée. Elle vient consacrer l'engagement d'hommes et de femmes qui lui donnent son âme, des acteurs locaux et régionaux qui ont porté cette candidature. L'octroi de ce « label » découvre un nouvel horizon.

Nous sommes fiers, au Crédit Agricole Alpes Provence, d'avoir accompagné, depuis de nombreuses années, cette dynamique. Nous sommes fiers de la mobilisation de nos élus et de nos collaborateurs au service de leur territoire. Elle traduit au quotidien, dans la réalité des projets et des actions, notre raison d'être : « Agir chaque jour dans votre intérêt et celui de la société ».

Avec le traumatisme humain et le séisme économique engendrés par la COVID-19, les prises de conscience se sont accélérées sur les enjeux de nos territoires ruraux : le besoin de local et de lien social, le retour au tourisme de proximité et l'intérêt porté aux produits de terroirs sont là. Les vacances confirment ces changements d'approches. Ils s'accordent aux stratégies mises en œuvre de longue date sur le Ventoux et les Parcs Naturels Régionaux dans leur ensemble.

Au Crédit Agricole Alpes Provence, elles sont aussi nos choix et plus encore nos valeurs historiques. Comme banque coopérative bien sûr, des Calanques au Queyras, nous sommes, par tous les temps, les premiers financeurs de cette économie locale ancrée sur les territoires et les terroirs ! Mais aussi avec toutes nos Caisses Locales et leurs 900 administrateurs bénévoles, comme acteur mutualiste accompagnant de multiples initiatives de développement et de solidarité.

Une fois encore cet automne, être partenaire du Festival Ventoux Saveurs pour favoriser les partages, s'associer aux fêtes et faire vivre le nouveau Parc du Ventoux est pour nous une évidence. Car, en cette année si particulière pour le Géant de Provence, nous tenions, au Crédit Agricole Alpes Provence, à être plus que jamais, Ventoux Naturellement !



Franck ALEXANDRE
Président du conseil d'administration du Crédit Agricole Alpes Provence

Serge MAGDELEINE
Directeur général du Crédit Agricole Alpes Provence



Puyméras saveurs



PUYMÉRAS - Samedi 12 et dimanche 13 septembre

À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, le village de Puyméras est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités ! Nous vous invitons à participer à la 3ème édition de Puyméras Saveurs, deux journées chaleureuses et gourmandes à la découverte d'un village qui a su préserver son patrimoine et une convivialité à nulle autre pareille. Cette année ce sont quelque 12 acteurs de la gastronomie locale qui vous accueillent chez eux pour des ateliers dégustation ou une offre de restauration. Sans oublier de faire une juste place à la nature avec des randonnées guidées et la visite d'un jardin remarquable ainsi qu'au patrimoine local. Un parcours tout en gourmandise, en curiosité et en convivialité !

1. Point Accueil

2. Centre Socio-Culturel : **Exposition des Tastevins**

3. Domaine La Barrière

Domaine en bio producteur de Côtes-du-Rhône et de Tavel. Visite du moulin à huile d'olive (propriété de la famille) fermé depuis 1956. *Information au 06 17 06 70 72.*

4. Épicerie Chez Falbala

Falbala vous invite à venir déguster les produits locaux de son épicerie : tapenades, olives et huiles d'olives. *Information au 06 32 46 31 89.*

5. Boulangerie des Lys

Pains aux levains, viennoiseries, fougasses aux olives, pains spéciaux faits maison par Alison et Jérémy. *Information au 04 90 46 43 81.*

6. Café des Barrys

Pauline et Valentin vous proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d'une assiette provençale et d'un dessert. *Tarif : 15 € / pers. Samedi midi et dimanche midi et soir Sur réservation au 04 90 35 04 53*

7. La Table de Clau

Menu découverte. Au menu : huîtres de la famille Boutrai / Saint-Jacques sauce à l'ail et trompettes de la mort / Œufs cocotte aux truffes noires / Cuisse de canette à l'abricot et aux morilles / Arlette crème figuettes et amandes. *Services samedi midi et soir - Dimanche midi. Tarif 45 € / pers. Sur réservation au 04 90 46 44 55 ou au 06 31 96 84 96.*

8. Le Girocèdre

La famille TRAPPO vous propose un menu à 29 €, composé uniquement de produits du Ventoux sélectionnés exclusivement pour l'occasion et accompagnés des productions du village. *Services samedi et dimanche midi et soir. Réservation au 04 90 46 50 67.*










9. Jardin de la Basse Fontaine
Jean-Paul Boyer, paysagiste de renom, vous accueille dans son havre de paix de 6000 m², dédié principalement aux essences méditerranéennes et classé « Jardin Remarquable ».
Samedi et dimanche de 9 h à 18 h. Entrée 5 € / pers. Renseignements : 06 38 64 37 82

10. Café de Loïc
Stand dans le Jardin de la Basse Fontaine. Fabrication artisanale de gourmandises sans gluten, région Vaison-Ventoux.

11. Domaine Saint Apollinaire
Domaine familial en biodynamie depuis 1967. Dégustation des vins en Côtes-du-Rhône certifiés Ecocert et Demeter. *Dégustation tout le week-end de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Visites guidées et dégustation gratuite de vins : samedi et dimanche à 17 h - Renseignements : Elodie Daumas 04 90 46 41 09 - 06 64 29 01 04*

12. Cave La Comtadine
Samedi : 8h à 12h - 14h à 18h - Dimanche : 9h à 12h 14h à 17h. Dégustation des vins de la coopérative et découverte du nouveau vin Bio sans soufre ajouté.
Informations : 04 90 46 40 78

13. Maison Plantin
Plantin spécialiste de la truffe depuis 1930 vous propose une visite à la découverte du savoir-faire de leurs maitres opérateurs. Institut de la truffe et boutique ouverts de 10 h à 19 h.
Informations : au 04 90 46 41 44

14. Le Vieux Moulin
Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux fournit une huile d'olive artisanale douce, fruitée et parfumée à laquelle l'amande écrasée du noyau donne un bouquet particulier.
Samedi et dimanche : 9 h à 12 h - 14 h à 18 h - Visite gratuite - Informations : 04 90 12 02 57

15. Chocolaterie Chaloin
Marc Chaloin est Maître chocolatier. Il vous propose une démonstration des étapes de la fabrication du chocolat, de la fève au chocolat, suivie d'une dégustation. Et son petit-déjeuner ultra gourmand « Chocomorning » - *Samedi et dimanche de 8 h à 12 h Informations : 04 90 37 40 94*

Autres animations

Rand'o Soleil
Dans le cadre des journées « Puyméras Saveurs » Rand'o'soleil organise 2 marches pédestres pour accompagner les diverses activités de la commune.
Samedi et dimanche : départ du point info dans le centre du village à 9h

Visite du village par Mélanie
Départ devant le point accueil, 25 personnes maximum. *2 départs : 10 h 30 et 16 h*
En compagnie de Mélanie, puymérassienne passionnée d'histoire locale. *Durée environ une heure.*

IMMERSION BLEUE

DOMAINE CHÊNE BLEU - LE CRESTET

Samedi 12 septembre

Chaque samedi du Festival à 11 h

L'équipe Chêne Bleu vous accueille tous les samedis à 11h pour une visite découverte de notre cave gravitaire suivie d'une dégustation de nos vins. Dépaysement assuré, au cœur de cette propriété médiévale nichée dans un écrin de verdure aux pieds du Saint-Amand, classé Biosphère du Ventoux par l'UNESCO en 1990.

Accès : Chêne Bleu La Verrière - Chemin de la Verrière 84110 Crestet
Gratuit sur réservation : Tél. 04 90 10 06 30 et contact@chenebleu.com - 10 personnes maxi.



Rotolino PIZZA

Sébastien MANIACCI
& Mélanie VERHASSELT

de Rotolino Pizza fabriquent des pizzas artisanales en partenariat avec leurs producteurs locaux, tels que notamment Espenon Truffes ou la Nougaterie Silvain. Ils n'ont pas attendu de signer la charte de la Chambre des métiers et de l'artisanat «Consommez local, consommez artisanal» pour privilégier les produits en circuit court.



339 le Cours - 84210 Saint-Didier
Tél. 09 53 40 40 29

arôma plantes DISTILLERIE

Votre visite commence ici...

Distillerie • Lavandoscope • Galerie muséographique • Boutique • Accès libre et gratuit - Ouvert non-stop 7J/7







dans le monde des arômes

Immersion

Route du Mont Ventoux - 84390 Sault - Tél : 04 90 64 14 73 - www.distillerie-aromaplantes.com
Horaires d'ouverture : d'octobre à avril : 10 h à 18 h - de mai à septembre : 10 h à 19 h - Fermé le 01.01 et le 25.12

Fête du raisin AOP Muscat du Ventoux

MAZAN

Dimanche 13 septembre



La Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux, organisée par la ville de Mazan et l'AOP Muscat du Ventoux, ouvrira le bal du Festival Ventoux Saveurs. Nous vous donnons rendez-vous pour un dimanche festif au cœur du village, à la découverte du raisin de table, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux.

Au programme de cette journée : un grand marché automnal à la rencontre des principaux producteurs et artisans de Mazan et sa région, des dégustations et animations autour du raisin noir AOP Muscat du Ventoux, mais aussi un manège et des balades à poney pour les enfants.

Le Raisin noir AOP Muscat du Ventoux s'étend sur 56 communes du département du Vaucluse, entre trois massifs montagneux : le Mont-Ventoux, les Monts de Vaucluse et le massif du Luberon.

Le Muscat AOP du Ventoux est reconnu pour ses valeurs gustatives, avec des baies très colorées, croquantes et développant un arôme et une saveur muscatés.

Retrouvez le programme détaillé de la manifestation sur www.mazan.fr.

Accès : place du 11 novembre 84380 Mazan

Informations : 04 90 69 70 19

mairie-mazan@wanadoo.fr

ou opcv.annemarie@orange.fr



PARCOURS GOURMAND AUTOUR DU NOUGAT

NOUGATS SILVAIN – SAINT-DIDIER

Lundi 14 septembre

En septembre tous les jours du lundi au vendredi à 10 h et à 11 h

En octobre tous les mercredis matin à 10 h et 11 h



Vous avez toujours tout voulu savoir sur la fabrication du nougat ? La famille Silvain vous propose un parcours gourmand complet. Au cours de cette visite, vous pourrez découvrir l'histoire de la famille, assister à une démonstration de fabrication de nougat, vous laisser envahir par la douce odeur de miel et d'amande grillée et bien entendu goûter un assortiment de douces créations.

Gratuit - sur réservation sur le site internet : nougats-silvain.fr - Max 15 personnes par visite. Renseignements et réservation : bonjour@nougats-silvain.fr - 04 90 66 09 57 Groupe de plus de 15 personnes, nous pouvons aussi vous accueillir à un autre créneau horaire. Accès : 4, place Neuve 84210 Saint-Didier



BALADE PÉDAGOGIQUE AUTOUR DU DOMAINE

DOMAINE MAS CARON - CAROMB

Mardi 15 septembre

Chaque mardi à 17 h pendant toute la durée du Festival

Marc Boulon vous propose de découvrir la vigne juste après la vendange. À cette période de l'année où elle amorce lentement son processus de dormance hivernale après une belle période d'effervescence et un été solaire. L'occasion d'échanger sur les différents cycles de la vigne, le soin particulier que Marc souhaite apporter à ses parcelles, évoquer les différents cépages présents sur le domaine, leurs caractéristiques spécifiques et leurs profils gustatifs bien distincts. Balade pédagogique suivie d'une dégustation des vins du domaine.

NB : pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde. En cas de mauvais temps, seule la dégustation caveau pourra être assurée. Accès : 1187, route de Carpentras – Caromb
Tarif : 4 € / personne - gratuit pour les enfants (dégustation de sirops) - Durée environ 1h30
Réservation 48 h à l'avance : 06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com

ACCORDS METS ET VINS DE SAISON

DOMAINE MAS CARON - CAROMB

Jeudi 17 septembre

Chaque jeudi à 10 h 30 pendant toute la durée du Festival



L'automne est l'occasion de découvrir d'autres produits du terroir, parfaitement portés par les vins du domaine. À l'issue d'une balade découverte du vignoble, dégustez les cuvées élaborées par Marc Boulon en accord avec des bouchées gourmandes parfaitement assorties.

NB : pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde.
En cas de mauvais temps, seul l'accord mets et vins pourra être assuré. 20 € / personne - Gratuit pour les enfants (dégustation de sirops) - Minimum 4 personnes - Durée environ 1h30.
Accès : 1187, route de Carpentras - 84330 Caromb. Réservation 48 h à l'avance : 06 72 84 33 01 domainemascaron@gmail.com

VAISON CURIEUX VAISON GOURMAND

GYRO PROVENCE ET CHEZ JACOTTE

Jeudi 17 septembre

Chaque jeudi à 11 h pendant la durée du Festival



La place Montfort est véritablement le cœur de la ville contemporaine. Locaux et touristes y viennent flâner, déjeuner ou dîner, manger une glace, passer la soirée et profiter des concerts et animations estivales. C'est là que Stéphanie et sa fille Julie ont ouvert tout récemment « Chez Jacotte », un café bistrot qui sert une cuisine provençale agrémentée de plats inspirés par le voyage. Des produits toujours frais, des assiettes simples mais authentiques et savoureuses et des pâtisseries à se damner. Et surtout, une table ouverte à toute heure avec un petit coin bibliothèque et une poignée de jeux pour se sentir un peu comme chez soi et prendre le temps. À deux pas de là, Lambert embarque les curieux pour une flânerie toute en douceur dans les rues de Vaison-la-Romaine, à la découverte de cette ville au passé à la fois antique et médiéval.

Balade en gyropode dans la vieille ville de Vaison-la-Romaine. RDV 11h au 9, place Montfort. Compter 1 heure environ, puis assiette dégustation et verre de vin Chez Jacotte - 35 € / personne
Sur réservation : gyroprovence@gmail.com - 06 86 27 30 83

BALADE DES 5 TERROIRS

TERRAVENTOUX
VILLES-SUR-AUZON

Jeudi 17 septembre – de 9 h à 12 h

Balade en vélo électrique et dégustation de vins et produits du terroir.
Au fil du parcours à vélo électrique, vous découvrirez la richesse et la particularité des sols donnant naissance à la cuvée « Les 5 Terroirs ».
Comblés par la beauté des paysages du Ventoux, vous dégusterez cette cuvée, au cœur de nos vignes, accompagnée de produits locaux spécialement sélectionnés pour vous.

Tarif : 35 € / personne (location VAE incluse)
Accès : 253 route de Carpentras 84570 Villes-sur- Auzon
Réservations : 04 90 61 79 42 ou 07 78 20 23 62
xdecarmejane@terraventoux.com





DANS L'INTIMITÉ DU CHAI

VINDEMIO - MAZAN

Vendredi 18 septembre – de 10 h à 12 h

Et aussi les vendredis 25 septembre - 2 et 9 octobre

Florentine et Albin Combe sont sœur et frère et représentent la 5ème génération d'une famille de vignerons à Vacqueyras. Ils ont souhaité écrire leur propre histoire avec la reprise début 2019 du Domaine Vindemio à Mazan. L'équipe de Vindemio vous accueille dans son chai après l'effervescence des vendanges. L'occasion de découvrir leurs différentes cuvées en appellation Ventoux et déguster les bruts de cuves.

Gratuit. Sur réservation. Minimum 6 personnes. Maximum 20 personnes. Info et réservation :
04 90 51 60 20 - contact@vindemio.fr - Accès : 1258 la Venue de Carpentras 84380 Mazan - www.vindemio.fr

METS D'ICI ET VINS D'AILLEURS

DES VIGNES AUX VINS – VAISON-LA-ROMAINE

Samedi 19 septembre - de 11 h à 14 h



Les talents gourmands sont légion en pays voconces. Yann nous propose d'explorer quelques accords originaux en mêlant produits de terroir provençaux et cuvées lointaines. Au total 6 plats ou produits typiquement locaux et 6 vins d'autres régions de France afin de savourer les plaisirs de la table en Provence sans oublier de se dépayser un peu les papilles ! Présentation des terroirs, des cépages et des appellations choisies, puis dégustation des accords.

30 € par personne - 6 personnes minimum / 10 personnes maximum
Durée 1 h 30 environ. Puis temps d'échange convivial.
Accès : 320, avenue Ulysse Fabre 84110 Vaison-la-Romaine
Info et réservation : contact@desvignesauxvins.fr - 09 66 93 78 44

BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE

Les Aventurières du Goût – BRANTES

Samedi 19 septembre

Chaque samedi du Festival de 10 h à 14 h



Les Aventurières vous accueillent à Brantes, dans la vallée du Toulourenc, au pied du Mont-Ventoux. Elles ont à cœur de sensibiliser grands et petits à la cuisine saine par la découverte des plantes et fleurs sauvages gourmandes. Dans le cadre du festival, elles proposent une animation complète autour du goût et de l'environnement. Un atelier en trois temps, avec tout d'abord une balade-cueillette à la découverte des plantes et fleurs sauvages comestibles. Puis un atelier cuisine permettant de mêler des produits locaux à la cueillette fraîchement réalisée. Et enfin, un déjeuner-dégustation du plat et du dessert confectionnés.

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.

BALADE VIGNERONNE

Profitez de la balade vigneronne pour découvrir le vignoble de Bedoin et ses alentours. Une vue imprenable à 360° sur le Ventoux et faite une rencontre fabuleuse avec un passionné.

- Samedi 17 Octobre
- Matin de 9h à 12h
- Après-midi de 14h30 à 17h30
- 3H00 - 8€/pers. gratuit pour les - de 8 ans
- RDV à la cave VMV au 620 Rte de Carpentras 84410 Bédoin

INFOS PRATIQUES : 5 km : prévoir chaussures de marche, pouvoir se véhiculer et une bouteille d'eau.

RÉSERVATION AU 04.90.65.95.72



Fête des éleveurs et du cheval

SAVOILLANS

Dimanche 20 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. Volailles, fromages fermiers, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande). Mais aussi vins bio AOP Ventoux, huile d'olive, crème de marron, escargots, safran, jus de fruits, confitures et pain au feu de bois de la boulangerie de Savoillans…

AU PROGRAMME

- Démonstration chien de berger
- Ferrage de chevaux
- Animations équestres
- Découvertes gustatives, senteurs (laits, fromages), fabrication de fromage de vache avec la ferme Margolive
- Avec les Aventurières du Goût et Véronique, suivez les spécialistes pour une surprenante promenade botanique à 14h30
- « Grandeur Nature » et ses artistes vous accompagnent sur le sentier Land Art de Savoillans
- Présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Éditions Esprit des Lieux la Librairie de Saint Léger et les Carnets du Ventoux
- Stand du réseau « Ventoux Métiers d'Art »
- Stand PNR Ventoux et rando Natura 2000

Restauration proposée par les acteurs locaux :

- *Plateau des éleveurs à emporter : Porc du Ventoux à la tapenade / au pistou, pâtes et fruits à 10€ 06 62 25 04 68*
- *L'Auberge de Savoillans : Repas Agneau... 04 75 27 13 95 sans réservation*
- *Les Aventurières du Goût : 06 61 71 46 66*
- *Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois : Nombreuses spécialités pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits… 04 75 28 85 04*
- *Buvette, gâteaux (aire de pique-nique prévue sur place)*
- *Foodtruck du chef Manu Lopez*

Renseignements :
06 64 64 40 43 et 04 75 28 80 97
toulourenc-horizons.org





LES JARDINS BIODYNAMIQUES

VENASQUE

Dimanche 20 septembre **Et aussi les dimanches 11 et 25 octobre**

Catherine Taillefer vous propose deux formules pour partir à la découverte de sa ferme biodynamique :

- Une randonnée accompagnée par des ânes, pour apprendre à les connaître et apprécier leur compagnie. Pour les grands mais aussi les petits (dès 4 ans). *Tarif 20 € famille et par âne. Maximum 5 personnes par famille. Durée 2 h environ. Départs 10 h 30 et 14 h. Sur réservation.*
- Une visite guidée de la ferme et des environs en trottinette électrique (à partir de 12 ans). *Durée 1 h environ. Tarif : 20 € / personne. Départs à 10 h 30 et 14 h. Sur réservation. Renseignements et réservation : 06 07 41 14 75 ou taillefer.cath@gmail.com www.venasqu-anes.com - Accès : 316 chemin de Chinardon - Venasque*



LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

CONFISERIE DU MONT VENTOUX - CARPENTRAS

Mercredi 23 septembre de 10h à 11h

Et aussi les mercredis 14/10 et 21/10

et les samedis 17 et 24/10

Thierry Vial de la Confiserie du Mont Ventoux dévoile son savoir-faire à tous les gourmands. Petits et grands sont invités à découvrir les méthodes traditionnelles ancestrales de fabrication du célèbre bonbon de Carpentras. Café, citron, orange, anis, melon, cerise, fraise et Lavande. Et Menthe cela va de soi ! La gamme de coloris et de parfums est large et vous trouverez à coup sûr un berlingot à votre goût !

Accès : 1184, Avenue Dwight Eisenhower 84200 Carpentras
Gratuit - Sur réservation
Confiserie du Mont-Ventoux
04 90 63 05 25
confiseriemontventoux@wanadoo.fr
www.berlingots.net

LE BON GOÛT DE L'ENFANCE ATELIER NAVETTES

BISCUITERIE LES SECRETS DE LOLA ENTRECHAUX

Mercredi 23 septembre – de 14 h à 18 h



Quand vous rentrez dans la boutique de Laurence et Marc à Entrechaux, ça fleure bon l'authentique biscuit d'enfance ! Tout y est cuisiné à la main, avec des produits nobles, une pincée de générosité et un zeste de poésie : croquants aux amandes, palets lavande, navettes à l'anis, Mantecao... Le choix est incroyable, aussi bien en sucré qu'en salé. Avec ou sans gluten. Pour le Festival, ils ont choisi de vous faire découvrir la recette traditionnelle des navettes. Atelier pour les petits ce mercredi, pour les grands le samedi 24 octobre. Pensez à réserver, il n'y en aura pas pour tout le monde !

Confection de navettes – Atelier un parent / un enfant - Durée 4h environ - 15 € / personne - Sur réservation - 10 enfants maxi (10 parents accompagnants) - Tablier fourni, goûter pendant le temps de cuisson - Le client repart avec la recette et plus de 500 g de navettes.
Accès : 885 chemin des Amarens Zone Artisanale 84340 Entrechaux
Infos et réservations : 04 90 28 97 82 ou 07 60 84 87 76



VISITE DU CHAI BIODYNAMIE

TERRAVENTOUX – VILLES-SUR-AUZON

Jeudi 24 septembre - de 15 h à 17 h

Au plus proche de la terre, la biodynamie est un système de cultures respectant les rythmes de la nature et favorisant une harmonie entre les plantes, la vie du sol et le geste de l'homme.
La cave TerraVentoux - première cave coopérative à élaborer des vins biodynamiques certifiés Demeter - vous propose de venir découvrir son chai de biodynamie et de participer à une démonstration de dynamisation. Après cette visite une dégustation vous permettra d'apprécier ses trois nouvelles cuvées.

Tarif : 35 € / personne (location VAE incluse)
Accès : 253 route de Carpentras 84570 Villes- sur- Auzon
Réservations : 04 90 61 79 42 ou 07 78 20 23 62
xdecarmejane@terraventoux.com

PORTES OUVERTES & RENCONTRE AVEC DES PRODUCTEURS ET ARTISANS

DE NOS TERRES À L'ASSIETTE - VAISON-LA-ROMAINE

Vendredi 25 septembre - de 9 h à 18 h



Venez rencontrer des producteurs, viticulteurs, brasseurs, artisans partenaires du magasin. Et à l'heure du déjeuner, vous pourrez même profiter des caillettes maison fraîchement préparées par Marlène. Et pourquoi pas même tenter de lui soutirer son secret de fabrication d'une caillette réussie !
Le magasin de producteurs « De nos Terres à l'Assiette » a ouvert il y a 3 ans sous l'impulsion de deux femmes passionnées de bon goût et de terroir, qui en ont fait le lieu incontournable des circuits courts en pays voconces ! Patricia est agricultrice, elle est également fondatrice de la Rondo Païsano à Tulette et sélectionne une belle gamme de produits en Drôme provençale et Vaucluse. Tandis que Marlène s'affaire dans une cuisine spacieuse et confectionne sous vos yeux des petits plats à emporter ultra gourmands.

Accès : 15 rue des Cèdres – ZA de l'Ouvèze - Vaison-la-Romaine
Renseignements et réservation (repas) : 04 90 35 58 38 ou dnta84@gmail.com

LES APÉROS PERCHÉS DE YOUPI TOURS

LA FERME DES ARNAUD - VILLEDIEU

Vendredi 25 septembre – à 17 h 30



Rendez-vous à l'office de tourisme de Vaison-la-Romaine avec Corine de Youpi Tours pour un apéro perché dans un lieu secret. Suivez Daisy, sa vaillante petite Dyane 6, à la rencontre d'un vigneron indépendant qui vous présentera sa gamme de vins rouges bio. Accompagnés de produits locaux sélectionnés avec soin. Dans un coin de nature plein de charme. Durée environ 2 heures.

Prix 15 € par personne. Enfants 12 € (jus de fruits).

8 personnes minimum – 15 personnes maximum - Sur réservation au 06 89 87 65 50 ou corine.aujogues@yahoo.fr

« THE PLACE TO BEER »

LA POTERNE ET BRASSERIE LA GÉANTE BRANTES

Samedi 26 septembre – à partir de 15 h

Visite de la brasserie et dégustation des bières artisanales bio de La Géante de Provence.

« Les Tontons Mousseurs » - démonstration de brassage en live

« Les Passants » - Concert intimiste - Chansons Française & Folk Music - Groupe avignonnais.

Restauration sur place avec La Géante, La Poterne et Chez Suzette.

Entrée libre.

Réservation conseillée au 04 75 28 29 13 ou lageantedeprovence@hotmail.fr

Accès : Aire du Clos (parking près de la brasserie à Brantes)



ACCORDS METS ET VINS

LE 6 À TABLE – CAROMB

Samedi 26 septembre – de 10 h à 12 h



Le restaurant le 6 à Table convie le château Juvenal pour un accord mets et vins pas comme les autres. Le chef Pascal Poulain vous propose de découvrir une recette de caillettes revisitées à la carombaise : à base d'épinards, de laitues et de blettes et de porc du Ventoux. Snackées sous vos yeux et prêtes à déguster accompagnées d'un verre de vin AOC Ventoux du Château Juvenal.

Prix 5€ / personne.

A déguster à la terrasse du restaurant Le 6 à Table.

Inscriptions souhaitées avant le 23 septembre au 04 90 62 37 91 ou sur le6atable@orange.fr

Accès : 6 Place Nationale 84330 Caromb

www.pascal-poulain.com



PORTES OUVERTES AVEC DÉGUSTATION DES VINS

DOMAINE DU COLIBRI - CAROMB

Samedi 26 septembre – de 14 h à 19 h

Olivier Legranger est un jeune viticulteur passionné qui a acquis il y a quatre ans 10 hectares au cœur du vignoble carombais. Il vous invite à venir découvrir son domaine et sa production dans son nouvel espace de dégustation-vente situé au sud du village. Coup de cœur assuré pour sa gamme en blancs, rosés et rouges qui apporte une petite touche à part aux gourmandes AOC Ventoux avec de bien poétiques cuvées aux noms évocateurs : « Petit Tour », « La tête dans les nuages » ou encore « La Douce »... *Entrée libre - Gratuit - Accès : 368, route de Mazan 84330 Caromb*
Renseignements : 06 19 75 31 95 - olivier@domaineducolibri.com

JOURNÉE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO - FERRASSIÈRES

Samedi 26 septembre

Et aussi les samedis 3 et 10 octobre



Rendez-vous à 14 h à l'église du village de Ferrassières pour découvrir l'écosystème du cerf et écouter ce son si particulier, rauque et puissant. Au programme une randonnée sur les hauteurs du plateau d'Albion, lieu de vie des cerfs. Avec vue sur les Alpes.

Forfait 50 € repas compris - Durée 8 h
Infos et réservations : Esprit Rando - Louis Bonnet 06 78 83 04 82
bonnetlouis.aem@gmail.com



ACCORDS METS ET VINS

DES VIGNES AUX VINS VAISON-LA-ROMAINE

Samedi 26 septembre de 10 h à 17 h 30

Yann Bois est sommelier-caviste. Il a lancé sa boutique à Vaison en 2014 et vous propose de l'y retrouver pour une dégustation des vins de deux vignerons de l'Appellation Ventoux, accompagnés de produits locaux : fromages des Pallières, miels de Thomas Grobon, apiculteur à Sablet et charcuteries.

Gilles Némée de la Librairie Ephémère vous fera également découvrir ses ouvrages d'occasion triés sur le volet, sur la thématique du Ventoux, des vins... et des saveurs, cela va de soi !

Dégustation gratuite à 10h et à 15h.
Accord mets et vins à 12h. Réservation obligatoire.
Tarif : 20 €/pers. Durée : 1h30 environ
Accès : 320, avenue Ulysse Fabre 84110 Vaison-la-Romaine
Renseignements et réservation : contact@desvignesauxvins.fr – 09 66 93 78 44

Fête du raisin muscat des terrasses



VILLES-SUR-AUZON

Dimanche 27 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 (sous réserve)
- 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
villes-sur-auzon@ventoux-sud.com - www.villes-sur-auzon.fr - www.ventoux-sud.com



7ème Marché au miel et aux saveurs

PERNES-LES-FONTAINES

Dimanche 27 septembre

Devenue le rendez-vous apicole du département, cette journée proposée par la ville de Pernes-les- Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse 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
www.tourisme-pernes.fr

SOIRÉE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO - FERRASSIÈRES

Dimanche 27 septembre

Et aussi les dimanches 4 et 11 octobre

Rendez-vous à 19 h à l'église du village de Ferrassières pour découvrir ensemble l'écosystème du cerf et écouter ce son si particulier, rauque et puissant. Au programme une randonnée sur les hauteurs du plateau d'Albion, lieu de vie des cerfs. Avec vue sur les Alpes.

Forfait 40 € repas compris. Durée 4 h
Infos et réservations : Esprit Rando - Louis Bonnet
06 78 83 04 82 - bonnetlouis.aem@gmail.com



© C.Constant

LE BRAME DU CERF - RANDO EN FAMILLE

ESPRIT RANDO – FERRASSIÈRES

Mardi 29 septembre

Et aussi le mardi 6 octobre

RV à 18 h à l'église du village de Ferrassières pour partir à la découverte des cerfs lors d'une petite randonnée entre forêt et champs de lavandes. Cette activité est destinée à un public familial avec un vocabulaire et une approche adaptée aux plus petits. Une paire de jumelles dans le sac, les mirettes grandes ouvertes, nous aurons peut-être la chance de pouvoir observer les cerfs dans leur habitat naturel.

Infos et réservations : Esprit Rando - Louis Bonnet - 06 78 83 04 82 - bonnetlouis.aem@gmail.com



SAVEURS, SENTEURS & COULEURS DES PLANTES DE MON VILLAGE

JEANNE-MARIE PASCAL - VENASQUE

Jeudi 1er octobre

Chaque jeudi du Festival en octobre de 14 h à 16 h

Jeanne-Marie a 56 ans d'expérience en ethnobotanique. Elle vous propose 4 balades distinctes aux alentours de Venasque pour vous laisser mener par le bout du nez au fil des odeurs de plantes, découvrir leur petite et grande histoire, les contes et légendes, savoir les reconnaître, découvrir les savoirs anciens qui y sont rattachés, savoir identifier celles qui sont utilisées dans notre alimentation. Les visiteurs observeront les plantes à la loupe, rempliront un petit questionnaire et pourront prendre des notes sur leurs observations. Dégustation d'infusions et partage de recettes de cuisine à la fin de la balade. Cette visite peut être programmée en langue anglaise sur demande et sur rendez-vous à d'autres dates.

Tout public. Durée 2 h - 10 € par personne - 15 personnes maxi - sur réservation 06 10 64 81 21 ou jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr - Accès : Venasque - Le lieu de rendez-vous sera spécifié à la réservation.

LES APÉROS PERCHÉS DE YOUPI TOURS

LA GÉANTE DE PROVENCE - VAISON-LA-ROMAINE

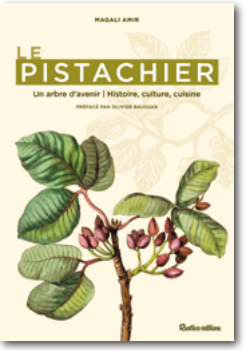
Vendredi 2 octobre – à 17 h 30

Rendez-vous à l'office de tourisme de Vaison-la-Romaine avec Corine de Youpi Tours pour un apéro perché dans un lieu secret. Suivez Daisy, sa vaillante petite Dyane 6, à la rencontre de deux brasseurs indépendants qui vous présenteront leur gamme de bières bio. Accompagnées de produits locaux sélectionnés avec soin. Au cœur d'une clairière lumineuse et chargée d'histoire. Durée environ 2 heures.

Prix 15 € par personne - Enfants 12 € (jus de fruits) - 8 personnes minimum 15 personnes maximum - Sur réservation au 06 89 87 65 50 ou corine.aujogues@yahoo.fr



CONFÉRENCE « LE PISTACHIER » PAR MAGALI AMIR



MALEMORT-DU-COMTAT

Vendredi 2 octobre – à 17 h 30

Lors de cette conférence, Magali Amir vous invite à découvrir les richesses du pistachier, arbre méconnu que l'on peut cultiver en Provence pour produire ses propres pistaches : origines, particularités, zoom sur quelques variétés, mais aussi accents culturels et modes de culture. Cette ethnobotaniste de renom, qui vit en Provence et a travaillé pour plusieurs Parcs naturels régionaux, vient de publier aux éditions Rustica un ouvrage de référence en lien avec l'association Pistache en Provence qui se donne pour objectif la relance de cette culture dans notre territoire. *Salle des fêtes - Places limitées - Réservation au 04 90 63 22 74*



VISITE D'UNE EXPLOITATION PIONNIÈRE EN PISTACHIER

VENASQUE

Vendredi 2 octobre – de 19 h à 20 h

Après la conférence, de la théorie à la pratique ! Georgia Lambertin, à la Ferme sur le Parc à Venasque, vous ouvre les portes de son exploitation et vous fait découvrir ses champs de pistachiers, plantés en 2018. *Départ en covoiturage depuis le parking de la salle des Fêtes de Malemort-du-Comtat. Places limitées. Sur réservation uniquement auprès du Parc du Mont-Ventoux : 04 90 63 22 74*



Mormoiron en vins



MORMOIRON

Samedi 3 octobre – de 10 h à 19 h



À l'approche de la fin des vendanges, la commune de Mormoiron organise sa première Foire aux vins.
20 producteurs de l'Appellation Ventoux feront déguster leurs cuvées, avec vente à emporter et bar à vins sur place. Emmanuel Lopez et Christian Brunet, faiseurs de mets itinérants et disciples d'Escoffier proposeront des assiettes gourmandes toute la journée.
À 15h les disciples d'Escoffier animeront un atelier de cuisine autour du vin. À 17h, **Bernard Sorbier** présentera son spectacle « Des Mots dans mon vin ».
Toute la journée, le troubadour **Jean-Marc dos Santos** déambulera pour chanter et conter le vin en poésie. Il se produira aussi sur scène à 13h30 et à 19h.

Accès : Place du Clos 84570 Mormoiron

À LA RENCONTRE DE VENTOUX MÉTIERS D'ART VISITES D'ATELIERS

PAYS DE SAULT - MONIEUX

Samedi 3 octobre – de 10 h à 17 h





De la vaisselle fabriquée et décorée à la main, des couteaux ou des saladiers en bois locaux, des chaises en paille colorées… ces artisans d'art vous proposent des créations exceptionnelles uniques pour personnaliser votre cuisine. Aux portes des Gorges de la Nesque, guidés par un passionné, partez en petit groupe découvrir l'intimité de leurs ateliers et dialoguez de manière privilégiée avec chacun. À midi, vous aurez la possibilité de faire étape dans le restaurant du village (pique-nique possible). Vous pourrez également visiter en autonomie les autres ateliers de Ventoux Métiers d'Art à proximité, notamment à Villes-sur-Auzon où l'artisanat d'art tient une place importante.
Visite de 3 ateliers et démonstration de rempaillage.
Laura Rachez – Peintre et céramiste
Lucas Poutout – Forge de couteaux, sculpteur sur bois
Chouffy – Tourneur sur bois (hameau de Verdolier)
Sylvie Clop – Rempaillage et cannage
En partenariat avec l'Association Ventoux Métiers d'Art/ Mairie de Monieux

Tout public - Réservation obligatoire : Bureau d'information touristique Monieux au 04 90 64 14 14 ou sur monieux@ventoux-sud.com - www.ventoux-metiersdart.com

Fête des saveurs d'automne

SAULT

Dimanche 4 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 14ème édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épicuriens. 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.



Toute la journée

- Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans du massif
- Espace livres avec des ouvrages d'auteurs locaux et Ventoux Magazine
- Espace d'information de l'Office intercommunal de tourisme Ventoux Sud
- Tables pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché (sous réserve condition sanitaire)
- Animation et reportages par RTVFM - Radio Territoire Ventoux
- Au cours de l'après-midi, découverte de la nougaterie Boyer : deux visites commentées de 40 min.
- Jeu du potager pour les enfants et jeu de la roue des fruits et légumes pour les adultes avec l'Interprofession des Fruits et Légumes Frais (INTERFEL).

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

DES ACCORDS METS ET VINS ORIGINAUX

LES TERRASSES D'ÉOLE – MAZAN

Les nougats de la Maison Silvain de SAINT-DIDIER

Mercredi 7 octobre



Le Domaine Les Terrasses d'Éole est un domaine familial créé en 1999 sur un vignoble existant. Il fait la part belle aux vents, entre éolienne traditionnelle et dernière génération, une rose des vents qui fait office de table d'orientation et surtout des vins dans le vent ! Puisque chaque cuvée porte ici le nom d'un vent. Isabelle et Stéphane nous proposent un atelier pour tester des accords entre leurs vins et les nougats et autres douceurs de la Maison Silvain de Saint-Didier.

Tarif : 15 € par personne et par atelier - Sur réservation - Ateliers limités à 15 personnes - Inscription obligatoire au 04 90 69 84 82 ou auprès d'Angélique au 06 25 72 41 17 ou par mail à contact@terrasses-eole.fr
Accès : 418 chemin des Rossignols 84380 Mazan

Festival Brin de Culture

Du 1er octobre au 1er novembre 2020

La culture s'invite à la ferme !

Dans le cadre de « Bienvenue à la ferme » et d'Automne à la Ferme, la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes Côte d'Azur avec le soutien de la Région Sud, organise l'édition 2020 du festival « Brin de Culture ». En Vaucluse et tout particulièrement autour du Ventoux, 5 fermes vous donnent rendez-vous pour des temps de convivialités et des rencontres avec des créateurs eux aussi locaux.

BEAUMES-DE-VENISE – FERME LE BOUQUET

10 octobre – de 11 h à 17 h

Venez découvrir en parcourant la ferme les différentes toiles géantes et participer à un atelier de sérigraphie. Et venez vous initier aux différentes danses culturelles et participer à un atelier de sculpture africaine. Ateliers animés par avec la Maison des Jeunes d'Aubignan et le Trac.

Réservation : 06 16 55 73 70 - contact@lafermedebouquet.fr

MALAUCÈNE - CHÈVRERIE DE LA MALAUTIÈRE

11 octobre – de 14 h à 18 h

L'Oustau safr'an vous expliquera toutes les caractéristiques du lait de chèvre ainsi que la technique de la saponification à froid qui préserve toutes les vertus du lait. Chaque participant repartira avec son savon. La visite se déroule pendant 1h, avec un maximum de 10 personnes.

Réservation : 06 73 03 80 42 - edwige.scp30@orange.fr

MONTEUX – ÉTABLE MONTILIENNE

24 octobre – à 19 h

Repas festif à l'Étable Montilienne, cochon à la broche et soirée dansante.

Réservation : 06 15 39 212 8
letablemontilienne@gmail.com

MAZAN – FERME DU ROURET

17 octobre – de 15 h à 17 h 30 – Gratuit

Place aux contes et histoires avec la comédienne du Trac, Eliane Goudet, autour de sa création « Pouvoir des plantes et autres histoires paysannes ». Quatre histoires délicieuses, facétieuses et cruelles, inspirées par les croyances et le pouvoir des plantes.

Réservation : 06 82 07 24 20

24 octobre - de 14 h à 18 h

Exposition et explications des vieux outils, découverte du domaine D'Antan en calèche (Écuries de Malaucène), animations « Le ventaire » (trier le blé) et le pressoir (faire son moût)

Renseignement : 06 82 07 24 20
lafermedurouret@orange.fr

SAULT – FERME AUBERGE DE LA MAGUETTE

31 octobre

Dîner dégustation avec animation musicale. Au menu : Apéritif et amuse-bouches, la traditionnelle soupe de petit épeautre, fromages. Ses desserts gourmands…

Tarifs : 32 € et 12 € pour les enfants de – de 12 ans
Réservation : fermeaubergelamaguette@gmail.com



LES APÉROS PERCHÉS DE YOUPI TOURS

DOMAINE LE PUY DE MAUPAS - PUYMÉRAS

Vendredi 9 octobre – à 17 h

Rendez-vous à l'office de tourisme de Vaison-la-Romaine avec Corine de Youpi Tours pour un apéro perché dans un lieu secret. Suivez Daisy, sa vaillante petite Dyane 6, à la rencontre d'une vigneronne indépendante qui vous présentera sa gamme de vins blancs bio, accompagnée de produits locaux sélectionnés avec soin. Dans un lieu panoramique à souhait. Durée environ 2 heures.

Prix 15 € par personne - Enfants 12 € (jus de fruits) – personnes minimum – 15 personnes maximum
Sur réservation au 06 89 87 65 50 ou corine.aujogues@yahoo.fr

Balade gourmande à Séguret



SÉGURET – **Samedi 10 octobre – de 10 h à 18 h**

Unique « Plus beau village de France » du nord Vaucluse, Séguret organise la première édition d'une journée placée sous le signe de la rencontre et du partage avec des créateurs, des artistes, des amoureux du goût, des vignerons indépendants ; bref, des passionnés à tous égards.

Toute la journée

- Dégustation des vins du village : vignerons indépendants et cave coopérative.
- Découverte de nombreux artistes et créateurs du village : Atelier Le Lieu, Boutique des 3 Filles, etc.
- Boulange à l'ancienne avec démonstration en direct : confection de pains, de brioches et de tartes au sucre à l'ancienne dans le four banal du village. Par Florian de l'association « Le Pain d'Antan ».

10 h : Accueil au Portail de la Bise – remise du programme de la journée.

À 10 h, 11 h, 15 h et 18 h : visite guidée du village médiéval au départ du Portail de la Bise. Durée environ 1h. Gratuit moins de 18 ans. 3 € / personne. Les Amis de Séguret.

10 h 30 et 15 h 30 : Atelier « La vie des Abeilles » suivi d'une dégustation des miels bio de Jérôme Busato. Château Cohola à Sablet.

11 h et 16 h : Atelier « Les 3 goûts de l'huile d'olive en Provence » : l'olive en Provence, les variétés par région, les arômes. Présentation suivie d'une dégustation des huiles de Denis Voeux. Atelier les 3 Souquets à Séguret.

12 h : Dégustation des bières artisanales de Jean-Pierre Meffre de Chante-Grenouille.

Formules déjeuner

- Là-Haut (ancien caveau du village) - Assiettes de fromages et charcuteries.
- Restaurant Le Mesclun - Menu « Les sentiers de mon école buissonnière ». 35 € (entrée + plat + dessert).
- Restaurant Côté Terrasse - Assiette provençale. 20 € avec le dessert.
- Restaurant La Bastide Bleue - Menu provençal 28 € (entrée + plat + dessert).
- Salon de thé La Maison d'Églantine - Cakes salés et salades selon retour de marché. Pâtisseries maison. Glaces artisanales.

16 h 30 : Démonstration gustative « Les Traditions de Séguret » - Présentation de plusieurs mini recettes. Restaurant Le Mesclun - durée 1 h - Entrée libre - maximum 20 personnes.

17 h 30 : Santons de Provence - Petit historique sur le métier de santonnier avec explication des différentes étapes de création artisanale d'un santon. Avec Denis Voeux.

Entrée libre. Accueil : Portail de la Bise. Accès : village de Séguret.
Plus d'informations : Mairie point info au 04 90 46 91 06 maisonduterroirpointinfo@gmail.com

AU CŒUR DE L'OR ROUGE

L'OR ROUGE DES 3 RIVIÈRES - PASCAL ARVICUS - ENTRECHAUX

Dimanche 11 octobre – de 9 h à 11 h

Et aussi le dimanche 18/10



Le safran de Pascal Arvicus est cultivé de manière entièrement biologique et classé première catégorie (qualité supérieure selon la norme ISO 3632). Il a été baptisé d'après un lieu magique que surplombe la safraneraie et qui marque la rencontre de trois rivières : l'Ouvèze, le Toulourenc et l'Aygue. La visite répondra à toutes vos questions sur la culture du Crocus sativus (crocus à safran) et l'histoire du safran. Il vous sera peut-être même possible de cueillir et d'émonder quelques fleurs. La visite se terminera par une dégustation de thé safrané et d'une gourmandise au safran. *Visite 5 € par personne. Réservation 06 15 81 21 01 (places limitées). Accès : Rue des Grands Jardins, Entrechaux - Repas safrané proposé par le restaurant L'Ancienne Poste à Entrechaux. Menu complet autour du safran. 35 € par personne. Info ou réservation : 04 90 46 09 84*

PORTES OUVERTES AU MOULIN À HUILE DU COMTAT

MOULIN HAUT - CAROMB

Dimanche 11 octobre – de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Les frères Haut, Jean Noël et Raymond sont à la fois producteurs (plus de mille deux cents arbres en production et une cuvée « bio ») et mouliniers. Construit il y a 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 Agriculture biologique et AOP Huile d'Olive de Provence.

Renseignements : 04 90 62 42 05
moulinducomtat@free.fr
contact.moulin.du.comtat



DES ACCORDS METS ET VINS ORIGINAUX

LES TERRASSES D'ÉOLE - MAZAN
Laurent Lesage, maître chocolatier

Mercredi 14 octobre – de 18 h à 19 h 30



Le Domaine Les Terrasses d'Éole est un domaine familial créé en 1999 sur un vignoble existant. Il fait la part belle aux vents, entre éolienne traditionnelle et dernière génération, une rose des vents qui fait office de table d'orientation et surtout des vins dans le vent ! Puisque chaque cuvée porte ici le nom d'un vent. Isabelle et Stéphane nous proposent un atelier pour tester des accords entre leurs vins et les douceurs du maître chocolatier, Laurent Lesage.

Tarif : 15 € par personne et par atelier. Sur réservation
Ateliers limités à 15 personnes - Inscription obligatoire
au 04 90 69 84 82 ou auprès d'Angélique
au 06 25 72 41 17 ou par mail à contact@terrasses-eole.fr
Accès : 418 chemin des Rossignols 84380 Mazan

Champignons en fête

SAINT-TRINIT

Dimanche 11 octobre

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 24 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 (sous réserve)
- Marché artisanal
- Vente de produits fermiers

Repas 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 - www.mairie-saint-trinit.com

RÉCITS ET CHANSONS – DUO GILBERT CHIRON ET MARIE-MADELEINE MARTINET / Cie TRAC

BIBLIOTHÈQUE LÉON GASSIN - MALEMORT-DU-COMTAT

Mercredi 14 octobre – à 18 h



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 passo 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 - Réservation : 04 84 51 09 10

AFTERWORK « UNE PALETTE D'ARÔMES »

DOMAINE LA FONTAINE DU CLOS - SARRIANS

Jeudi 15 octobre – de 18 h 30 à 20 h



Les soirées de dégustation en accords mets et vins de l'Espace Terroir Ventoux Provence de Carpentras sont en balade sur le territoire et font une halte sur l'appellation Vacqueyras pour vous surprendre avec un moment riche de rencontres et de découvertes ! La recette d'un afterwork réussi : réunir un chef et un vigneron, les laisser s'exprimer sur des mises en bouche et des cuvées choisies, déguster et partager les saveurs des accords mets et vins, découvrir leur savoir-faire, leur typicité, leur métier et leur passion et enfin repartir avec le plaisir d'avoir fait de jolies rencontres ! 3 bouchées et 3 verres (de dégustation) de vin de l'appellation Vacqueyras, dans le respect des règles sanitaires.

Accès : 735 Boulevard du Comté d'Orange 84260 Sarrians
Tarif : 10 € par personne.
Inscription obligatoire (nombre de places limité).
Renseignements et inscription : Espace Terroir de l'Office de Tourisme SPL Ventoux-Provence.
Réservation 04 90 63 00 78 ou espace-terroir@ventouxprovence.fr



LA FASCINANTE DÉGUSTATION

CHÂTEAU PESQUIÉ - MORMOIRON

Jeudi 15 octobre et vendredi 16 octobre

Dans le cadre du « Fascinant week-end », Château Pesquié célèbre son 30ème millésime avec visite du chai, histoire du domaine, présentation de l'évolution des vins via une dégustation au fil des millésimes…

Un programme complet pour découvrir les coulisses de cette propriété emblématique de l'appellation Ventoux.

10 h-14 h : Visite de cave suivie d'un atelier dégustation sensorielle avec Sarah des Convives de Lafleur. Buffet provençal en accord avec nos vins. 45 €/personne - (max 20 personnes)

14 h-16 h : Balade autour de nos vignes à vélo électrique avec Christophe de Ride & More

50€ / personne (max 12 personnes)
Accès : Château Pesquié - 1365 B Route de Flassan - 84570 Mormoiron
Inscriptions : reception@chateaupesquie.com – 04 90 61 94 08 - www.chateaupesquie.com

RETOUR DE VENDANGES

MAS POUPÉRAS - VAISON-LA-ROMAINE

Vendredi 16 octobre – à 16 h



Mas Poupéras est un domaine indépendant de quelque 13 hectares situé à 350 mètres d'altitude sur les hauteurs de Vaison-la-Romaine. Chloé et Patrice y produisent des cuvées à la fois puissantes et poétiques en Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages. Ils vous proposent une animation de saison : une dégustation des jus avant fermentation malolactique (bruts de cuve), pour partager avec vous les premières impressions à chaud de la vendange 2020.

Dégustation gratuite sur réservation
au 06 74 63 49 35 / 06 75 86 70 18
04 90 36 07 51 ou sur contact@maspouperas.com
Accès : 2205 Chemin de Baye et Poupéra 84110 Vaison-la-Romaine
www.maspouperas.com



PORTES OUVERTES

DOMAINE PLEIN PAGNIER - MAZAN

Samedi 17 octobre – de 14 h à 18 h

Le Domaine d'Édouard et Geneviève Marchési ouvre ses portes et vous propose un voyage autour de l'art et du vin. L'artiste plasticienne EM Marchesi s'invite au Domaine et vous convie au vernissage de sa nouvelle collection (gratuit).

À 18 h : Apéritif-concert avec dégustation des vins du Domaine en présence du vigneron, accompagnés du groupe de musique local « Os Carapace », auteurs-compositeurs de musique actuelle.

Tarif : apéritif/dégustation/concert à 10 €/pers.- gratuit pour les enfants
Accès : 2033, la venue de Mormoiron - 84380 Mazan
Renseignements : 06 76 12 99 32 - 04 90 69 75 66 ou sur pleinpagnier@gmail.com

VISITE DE LA FERME DU ROURET

MAZAN

Samedi 17 octobre – de 14 h à 19 h

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



À 15 h, place aux contes et histoires avec Eliane Goudet (TRAC)

« POUVOIR DES PLANTES ET AUTRES HISTOIRES PAYSANNES »

Quatre histoires délicieuses, facétieuses et cruelles, inspirées par les croyances et le pouvoir des plantes. Nous découvrirons l'origine légendaire des oliviers de Provence, le pouvoir des grains de raisin contre l'ennui, les vertus de la rose et de la mélisse pour calmer l'esprit et le corps, la puissance du millepertuis pour chasser les démons, la malice d'êtres extraordinaires pour changer un noyau d'abricot en piège fatal et la bienveillance du thym et de la sarriette… vous longerez aussi le jardin du père Sauvaire et le canal de Carpentras. Pour finir et se remettre de nos émotions nous dégusterons l'eau de mélisse sur un sucre, comme le faisaient nos grands-mères.

Gratuit - Réservation : 04 90 69 84 84

PORTES OUVERTES

LA PETITE FERME DE ROSE – MAZAN

Samedi 17 octobre - De 14 h 30 à 18 h 30



À Mazan dans un havre de paix, face au Ventoux, sur la route de Blauvac, Rose et Serge vous accueilleront dans leurs petite ferme pour un parcours de découverte des animaux,vous pourrez approcher les chèvres, alpagas, ânes, cochons et plus encore...qui profitent de l'ombre des chênes et découvrir le poulailler mobile qui abrite les poules pondeuses en plein air sous les oliviers ! Mais l'activité principale de la Petite Ferme de Rose est avant tout l' élevage de chèvres laitières pour la transformation du lait en bons fromages lactiques avec différents affinages, ils vous seront proposés à la vente ainsi que d'autres produits issue de leur ferme. Une petite dégustation des produits et des animations vous seront proposées !

Gratuite – Renseignements : 06 17 44 30 13
Accès : 1541, route de Blauvac 84380 Mazan
Facebook lapetitefermederose

À LA RENCONTRE DE VENTOUX MÉTIERS D'ART VISITES D'ATELIERS

PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 17 octobre - de 10 h à 17 h

Ils sont sculpteur sur bois-doreur, bijoutier-joaillier, tapissière d'ameublement, potière et fabricant d'instruments et développent leur art dans cette ville propice à la création, au cœur du Comtat Venaissin. Guidé par un passionné, partez en petit groupe découvrir l'intimité de leurs ateliers et dialoguez de manière privilégiée avec chacun. À midi, vous aurez la possibilité de faire étape dans l'un des restaurants (pique-nique possible). Vous pourrez également visiter en autonomie les autres ateliers de Pernes-les-Fontaines, labellisée « Ville et Métiers d'Art », où l'artisanat d'art tient une place importante.

Florence Allène - Tapissière d'ameublement
Sylvie Quatrefages – Bijoutière-joaillière
Landry Clément – Sculpteur sur bois et doreur
Didier Bougon - Fabrication d'orgue de barbarie
Valérie Halopé - Poterie
Association Ventoux Métiers d'Art / Mairie de Pernes-les-Fontaines
Tout public

Réservation obligatoire :
Bureau d'information touristique
de Pernes-les-Fontaines au 04 90 61 31 04
ou sur contact@tourismepernes.fr
www.ventoux-metiersdart.com





LA GRANDE DÉGUSTATION HISTORIQUE

CHÂTEAU PESQUIÉ - MORMOIRON

Samedi 17 octobre - à 10 h 30 et 14 h 30



Château Pesquié fête son 30ème anniversaire et a bien l'intention de vous faire partager un moment inoubliable. Que diriez-vous de remonter le temps au travers de l'histoire du domaine et de suivre l'évolution de ses vins à l'occasion d'une dégustation verticale historique ?

2 plages horaires : 10h30 – 12h30 et 14h30 – 16h30
Sur réservation (max 20 personnes) - 15 € / personne
Accès : Château Pesquié - 1365 B Route de Flassan
84570 Mormoiron
reception@chateaupesquie.com – 04 90 61 94 08
www.chateaupesquie.com



Crestet Gourmand

LE CRESTET

Samedi 17 octobre – de 11 h à 13 h 30



Comme son nom l'indique, le charmant village médiéval du Crestet est perché sur une crête située à l'extrême nord du massif des Dentelles de Montmirail, au cœur de la Réserve Biosphère du Mont-Ventoux. Face au Géant de Provence, il offre aussi une vue imprenable sur les Baronnies provençales et se distingue du paysage local par une atmosphère historique préservée. En balade, vous aurez plaisir à grimper à flanc de colline pour atteindre son centre pittoresque avec son château du IX^{ème} siècle.

Les amateurs de vin connaissent la route par cœur puisqu'elle mène à travers bois en direction du superbe domaine Chêne Bleu. Et les locaux font volontiers le trajet pour venir se fournir en pains et fougasses à « La main à la pâte », une boulangerie renommée pour la qualité de ses produits.

Rendez-vous à 11 h Place du Château avec Antoine Abou pour une visite guidée du village médiéval, suivie à midi par une dégustation des vins du Domaine Chêne Bleu (prieuré du X^{ème} siècle) accompagnés de productions gourmandes du village : charcuteries de Nicolas, olives et huile d'olive d'Alain, pains spéciaux et fougasses de Ronan.

Tarif : 5 € par personne - Sous réserve de météo favorable
Réservation conseillée : Mairie du Crestet au 04 90 36 06 72 (lundi et vendredi de 8h15 à 12h et le mercredi de 14h à 17h) ou sur secretariat@crestet.fr - Nombre de places limité à 30.





BALADE VIGNERONNE AU VENTOUX

CAVE LES VIGNERONS DU MONT VENTOUX BÉDOIN

Samedi 17 octobre – à 9 h et 14 h 30



La cave des Vignerons du Mont Ventoux a été fondée en 1924 dans le village de Bédoin et réunit aujourd'hui quelque 110 adhérents au pied du Géant de Provence.
Profitez de la balade vigneronne pour découvrir le vignoble de Bédoin et ses alentours avec une vue imprenable à 360° sur le Ventoux ! Et faites une rencontre fabuleuse avec un passionné. Explorez une grande variété de cépages sur notre parcelle pédagogique et sensibilisez vos papilles lors d'une dégustation de nos cuvées (gratuit pour les moins de 8 ans / dégustation de sirop).
2 balades : de 9 à 12 h et de 14 h 30 à 17 h 30 - Prix de la balade : 8 € / personne - gratuit pour les moins de 8 ans
Dégustation gratuite (vins - jus de fruits - sirops). - Durée environ 3 heures - Max 30 personnes par balade
Distance 5 km : prévoir chaussures de marche et bouteille d'eau.
Accès : Rendez-vous au caveau de dégustation 620 rte de Carpentras à Bédoin.
Puis départ de la balade au nord de Bédoin (véhicules individuels).
Réservation au 04 90 65 95 72 - caveaubedoin@vmv.eu.com - www.bedoin.com

À LA RENCONTRE D'UN PRODUCTEUR-CUEILLEUR DE FLEURS

PERNES-LES-FONTAINES

Samedi 17 octobre - de 10 h à 18 h

Jean-Christophe Raffin, passionné de plantes aromatiques et médicinales, vous accueille au cœur d'une authentique ferme comtadine. À la fois cueilleur et producteur, il sait valoriser les plantes de manière traditionnelle et vous propose une journée à la fois pédagogique et gourmande. Tandis qu'il vous fera découvrir les facettes de la transformation des plantes par séchage et mondage, des aromathérapeutes vous donneront de précieux conseils sur l'utilisation des huiles essentielles et eaux florales et leurs bienfaits sur votre santé au quotidien.



Tout au long de la journée, vous pourrez déguster de délicieuses créations entre le bar à eaux florales et le stand de dégustation de sirops de fleurs & de plantes (mauve, verveine, coquelicot, tilleul, géranium...).
Entrée libre (pique-nique possible).
Accès : 295 route de Saint Philippe (500 m depuis rond-point aérodrome direction Saint-Didier) 84210 Pernes-les-Fontaines
Gratuit - renseignements au 04 90 40 22 14 ou 06 85 69 06 43 - jcraffina@hotmail.fr

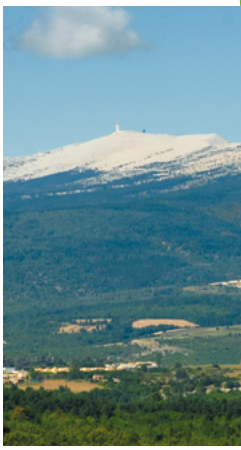
GRAVISSEZ, DÉGUSTEZ ET VIVEZ VENTOUX !

Le fascinant week-end

DESTINATION VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES « AUTOUR DU VENTOUX »

SOMMET DU VENTOUX

Samedi 17 octobre – de 9 h 30 à 16 h



La destination « Autour du Ventoux » du label Vignobles & Découvertes » vous propose 2 jours de découverte du vignoble à la carte en mode récréatif et gastronomique dans le cadre du Fascinant Week-end. Avec au programme un maximum de plaisir et de fantaisie autour du Géant de Provence.
Le week-end débute le samedi en fin de matinée par une ascension des 3 derniers kilomètres du Ventoux à vélo. Une dégustation de vins AOC Ventoux est proposée à l'arrivée au sommet face à ce panorama spectaculaire. Enfin, un déjeuner est servi au Chalet Reynard pour un menu ultra gourmand autour du cochon de lait.
Tarif : 69 € / pers. Durée environ 5 h 30 - Transport en bus depuis la gare routière TER de Carpentras. Départ à 9h30. Places limitées à 50 personnes. Renseignements et réservations : Agence de voyages « À la Française » www.alafrancaise.fr/provence - melanie@alafrancaise.fr - 06 81 63 46 04

IMMERSION GOURMANDE ET RENVERSANTE

CHÂTEAU DU MARTINAY - CARPENTRAS

Dimanche 18 octobre – de 9 h 30 à 16 h



Dans le cadre du fascinant Week-end, dès midi, rendez-vous privilégié au Château du Martinay pour un brunch cosy et gourmand autour des spécialités locales et de nos vins AOC Ventoux. La journée se conclut par un survol virtuel en drone du vignoble du Ventoux avec Drone Escape.
Accès : Château Martinay 2807 Route de Mazan - 84200 Carpentras
Tarif : 49 € / pers. Durée environ 4h
Places limitées à 50 personnes.
Renseignements et réservations :
Agence de voyages « À la Française ».
www.alafrancaise.fr/provence - melanie@alafrancaise.fr - 06 81 63 46 04

COURGES, POTIRONS et CIE

MONTBRUN-LES-BAINS
Dimanche 18 octobre



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

AU PROGRAMME

Un grand marché automnal se tiendra dans la rue principale du village avec stands de courges, potirons, courgettes… et des produits du terroir et artisanaux. De nombreuses activités gratuites pour petits et grands vous seront proposées : ateliers mini courges, et animations diverses.
Toute la journée : Grand vide-greniers
À midi : Restauration sur place
Et concours de soupes de 11 h à 12 h (apportez votre gobelet !)

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



ATELIER SAVON
ARÔMA' PLANTES – SAULT
Mardi 20 octobre – à 14 h 30

Et aussi mardi 27 octobre

Venez vous initier à la création de savon au cœur de notre laboratoire 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.
Tarif : 17 € par personne (à partir de 14 ans) - Durée environ 2 h. Minimum 4 places et maximum : 12 places.
Sur réservation au 06 29 15 47 48
ou sur info@aromaplantes.com
www.aromaplantes.com
Accès : Route du Mont Ventoux - 84390 Sault



ATELIER COSMÉTIQUE

ARÔMA' PLANTES – SAULT

Mercredi 21 octobre - à 14 h 30

Et aussi mercredi 28 octobre

Pénétrez au cœur de notre laboratoire 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.

Tarif : 18 € par personne - Durée environ 1h30.
Minimum 4 places et maximum : 12 places. Sur réservation au 06 29 15 47 48 ou sur info@aromaplantes.com
www.aromaplantes.com
Accès : Route du Mont Ventoux - 84390 Sault

VISITE DE L'EXPLOITATION ET CUEILLETTE DE POMMES

DOMAINE DU LYCÉE AGRICOLE LOUIS GIRAUD – CARPENTRAS-SERRES

Mercredi 21 octobre - à 8 h 30

Et aussi mercredi 28 octobre



L'exploitation agricole du Domaine Louis Giraud a été créée en 1970 sur les terres léguées par le Comte Victor de Sobirats à la fin des années 50. Elle s'étend sur les 40 hectares des petites fermes de l'Hermitage, Saint Martin, Saint Victor, Le Pérussier et la Tapy.

À l'occasion du festival Ventoux Saveurs, Isabelle Pèlegrin, Directrice de l'exploitation agricole, vous accueille pour une visite complète du domaine. Si vous le souhaitez, vous êtes ensuite les bienvenus pour une cueillette « libre » dans le verger de pommiers écoresponsable.

Entrée libre. Cueillette libre : 1,80 €/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 - Tél. 04 90 60 80 60
www.epl.carpentras.educagri.fr Et aussi samedi 24 octobre

REPAS CONTÉ AU BISTROT DE PAYS

LE SAINT-ROMAIN - CRILLON LE BRAVE

Mercredi 21 octobre – à 19 h

« Contes de la vigne ou les surprises du vigneron par Jean Loup Guigue »



Ou comment un vigneron rencontrera le diable, la mort, une machine à vendanger volante et vivra bien d'autres aventures… Jean-Loup est vigneron dans les Côtes-du-Rhône, il crée des contes inspirés du milieu de la vigne et du vin. Il fait partie des conteurs du TRAC de Beaumes de Venise. Pour cette soirée, François Meauxsoone convie également André Tremblay le propriétaire du Domaine du Tix ainsi que son passionnant œnologue, Vincent Pineau. De belles joutes verbales en perspectives !

Bistrot de Pays « Le St Romain » - Formule entrée, plat, dessert (hors boisson) à 21 € - Sur réservation uniquement au 04 90 65 34 25 ou sur winewarrior@hotmail.fr

DES ACCORDS METS ET VINS ORIGINAUX

LES TERRASSES D'ÉOLE – MAZAN

Les charcuteries de l'Étable Montilienne

Mercredi 21 octobre – de 18 h à 19 h 30

Le Domaine Les Terrasses d'Éole est un domaine familial créé en 1999 sur un vignoble existant. Il fait la part belle aux vents, entre éolienne traditionnelle et dernière génération, une rose des vents qui fait office de table d'orientation et surtout des vins dans le vent ! Puisque chaque cuvée porte ici le nom d'un vent. Isabelle et Stéphane nous proposent un atelier pour tester des accords entre leurs vins et les charcuteries de porc plein air de David Auran de l'Étable Montilienne.

Tarif : 15 € par personne et par atelier.
Sur réservation - Ateliers limités à 15 personnes.
Inscription obligatoire au 04 90 69 84 82
ou auprès d'Angélique au 06 25 72 41 17
ou par mail à contact@terrasses-eole.fr
Accès : 418 chemin des Rossignols
84380 Mazan



ATELIER APPRENTI SAVONNIER

ARÔMA' PLANTES – SAULT

Jeudi 22 octobre - à 14 h 30

Et aussi jeudi 29 octobre



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 propre gel douche !

Tarif : 10 € par enfant - Durée environ 1h. Minimum 4 places et maximum : 12 places. Sur réservation au 06 29 15 47 48 ou sur info@aromaplantes.com
www.aromaplantes.com
Accès : Route du Mont Ventoux - 84390 Sault

HUILE D'OLIVE NOUVELLE : PREMIÈRE EXTRACTION

GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS - CARPENTRAS

Jeudi 22 octobre – à 9 h 15



Cet atelier de dégustation vous invite à explorer les arômes et les saveurs des huiles d'olives à travers l'expérience sensorielle. Il s'adresse aux néophytes, aux amateurs mais aussi aux oléiculteurs.
Les huiles se déclinent en plusieurs typicités, les consommateurs que nous sommes apprécient diversement les intensités de fruités. Grâce à une dégustation comparative de plusieurs huiles, ce parcours d'une matinée vous permettra de savoir quelle huile est la plus à votre goût.

Tarif : 10 € / personne - Nombre minimum de participants : 7 - Nombre maximum de participants : 10 - Inscription auprès du Groupement des oléiculteurs avant le 15 octobre au 04 90 78 21 61 ou civam84@wanadoo.fr - Accès : Salle de dégustation de l'AOC Vins du Ventoux (Centre-ville - derrière l'office de tourisme Ventoux Provence à Carpentras - parking des platanes).
NB : Chaque participant veillera à ne pas se parfumer ni à utiliser d'après-rasage svp.



LES SAVEURS DU JARDIN SINGULIER

SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX

Tous les jours pendant le festival

Au cœur de la vallée du Toulourenc, le Jardin Singulier déroule ses sentiers thématiques familiaux et un itinéraire de montagne, le tout sous l'ombre protectrice du Ventoux.
La végétation se veut sauvage mais apprivoisée et l'objectif est de vous en faire découvrir les innombrables facettes. Au retour des balades, vous serez accueillis dans la librairie « Esprit des Lieux » au milieu des bois et dédiée aux petits éditeurs pour ainsi parfaire vos connaissances sur la faune, la flore et l'histoire du Mont-Ventoux ou pour trouver le roman qui vous surprendra.

Sur place vivez en autonomie : Un parcours botanique et sa trentaine de plantes des milieux secs et sensibles, un parcours photographique avec les photos du Ventoux de Catherine De Clippel, un sentier de Land'Art. Nouveautés 2020 : 2 randonnées de 2h et de 45 mn sur sentiers balisés et 3 jeux de pistes pour tout âge. Le jardin Singulier - Esprit des lieux - Maison forestière - 84390 Saint-Léger-du-Ventoux - Tél. : 06 15 52 51 77







ATELIER LOISIRS CRÉATIFS « DO IT YOURSELF »

ARÔMA' PLANTES – SAULT

Vendredi 23 octobre - à 14 h 30

Et aussi vendredi 30 octobre

Fabriquez vous-même tous vos produits cosmétiques et ménagers. Accompagné par notre animatrice, découvrez les bons ingrédients et apprenez à fabriquer votre premier dentifrice en poudre et votre premier produit ménager multi-surfaces... et repartez avec !
Durée environ 1 h 30. Minimum 4 places et maximum : 12 places. Sur réservation.

Tarif : 15 € par personne - Durée environ 1h30. Minimum 4 places et maximum : 12 places. Sur réservation au 06 29 15 47 48 ou sur info@aromaplantes.com - www.aromaplantes.com
Accès : Route du Mont Ventoux - 84390 Sault

LES FANFARONNADES GOURMANDES

DOMAINE MÉLODIA – VAISON-LA-ROMAINE

Samedi 24 octobre - à 18 h



Igor Nareika est coopérateur à la Cave de Vaison depuis 2014. En 2018 il se lance dans une belle aventure et vinifie son premier vin : « La Tonique », une cuvée nature - cela va de soi - et gourmande en diable. Ce trompettiste hors pair vous invite à le rejoindre pour une fin d'après-midi gourmande et musicale entourée d'une poignée d'amis musiciens et quelques producteurs locaux triés sur le volet : on se régalera donc de son vin rouge nature fruité et de la bière blonde locale des Malt Brothers à Villedieu autour d'un barbecue qui fera la part belle aux saucisses de brebis de Saint-Trinit. Une soirée qui promet d'être joviale mais aussi haute en couleurs et en saveurs, à l'image de notre hôte !

Concert gratuit - Sous réserve de météo favorable.
Accès : Vaison-la-Romaine. Adresse communiquée à la réservation.
Infos et réservations : 06 70 66 67 20.

CONFÉRENCE « LE BARRAGE DU PATY »

CAROMB

Samedi 24 octobre – à 17 h



Le barrage du Paty, comme le lac du Paty, font partie de l'âme de tout Carombais, de toute Carombaise. Pierre Michelier, passionné tant par l'histoire que par la technique du barrage, ouvrage remarquable construit au 18ème siècle par le Père Morand, propose une conférence palpitante agrémentée de nombreux visuels. Pourquoi un barrage à cet endroit ? Pour quels besoins de la commune ? En quoi la conception de ce barrage est-elle différente de celle des autres barrages français ? Pour quelle raison ce barrage a-t-il pu être sauvé in extremis ? Comment le barrage a-t-il préservé Caromb lors des inondations de 1992, etc. Pierre Michelier est à la tête d'une entreprise locale spécialisée dans les équipements électromécaniques liés au domaine de l'eau : stations de pompage, vannes automatisées, traitement des eaux potables, etc.

Entrée libre - Durée 1 h 30
Accès : Salle des fêtes - Avenue Jean Moulin - Caromb
Plus d'informations : 04 90 62 40 28 ou contact@ville-caromb.fr

LE BON GOÛT DE LA PROVENCE

BISCUITERIE LES SECRETS DE LOLA - ENTRECHAUX

Samedi 24 octobre – de 9 h à 12 h 30 – Atelier adulte

Quand vous rentrez dans la boutique de Laurence et Marc à Entrechaux, ça fleure bon l'authentique biscuit d'enfance ! Tout y est cuisiné à la main, avec des produits nobles, une pincée de générosité et un zeste de poésie : croquants aux amandes, palets lavande, navettes à l'anis, Mantecao... Le choix est incroyable, aussi bien en sucré qu'en salé. Avec ou sans gluten. Pour le Festival, ils ont choisi de vous faire découvrir la recette traditionnelle des navettes. Atelier pour les petits le mercredi, pour les grands le samedi.
Pensez à réserver, il n'y en aura pas pour tout le monde !

Confection de navettes – Atelier adulte
Durée 3 h 30 environ - 15 € / personne
Sur réservation - 10 personnes maxi.
Tablier fourni – dégustation pendant le temps de cuisson. Le client repart avec la recette et plus de 500 g de navettes - Accès : 885 chemin des Amarens Zone Artisanale - 84340 Entrechaux
Infos et réservation : 04 90 28 97 82 ou 07 60 84 87 76



Fête de la châtaigne

REVEST-DU-BION

Dimanche 25 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 qui permet aux visiteurs de 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 21ème 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
Informations : www.fetedelachataigne.com



LE MAGAZINE
DE VOTRE RÉGION
VENTOUX
MAGAZINE

OFFRE SPÉCIALE
FESTIVAL VENTOUX SAVEURS*

Abonnement **1 an** - 4 numéros : **17 €**
(au lieu de 19 €)

Abonnement **2 ans** - 8 numéros : **32 €**
(au lieu de 36 €)

Envoyez vos coordonnées (nom, prénom, adresse postale) et votre réglement à :
VENTOUX MAGAZINE / Vaucluse Media
13, avenue Jules Ferry – 84110 Vaison-la-Romaine

*sur présentation de cet encart

Consultez et commandez ou
TÉLÉCHARGEZ (3,50 € par magazine) nos anciens numéros sur :
WWW.VENTOUX-MAGAZINE.COM



N°43



N°44



ATTENTION NOUVELLE DATE



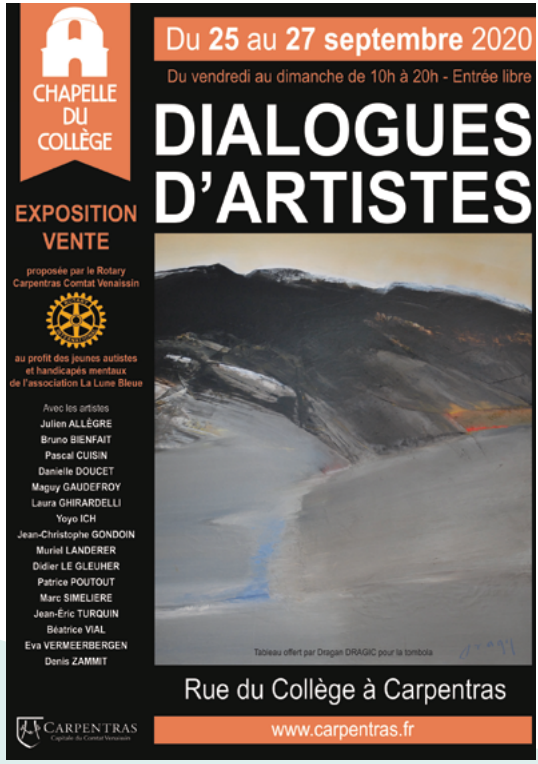
LE WEEK-END LAND ART

SAVOILLANS

Samedi 3 et dimanche 4 octobre

La vallée du Toulourenc accueille aujourd'hui, entre Savoillans et Saint-Léger du Ventoux, des sites de Land Art où chaque année quelques artistes y laissent leur patte. Nous vous invitons ainsi, sur le temps d'un joli week-end d'automne qui se voudra délibérément champêtre, à participer à l'édification d'une œuvre, ou de plusieurs ... selon l'inspiration de chacun. L'association Grandeur Nature et Nadège Poupaert seront là pour vous accompagner dans vos créations. *Bivouac sur place : prévoir tente, duvet, pique-nique tiré du sac - De 14h le samedi jusqu'au dimanche 17h (possibilité de venir uniquement à la journée) - Intervenants : Grandeur Nature / Réseau Li Granjo escolo / Parc naturel régional du Mont-Ventoux - Tout public - GRATUIT - Réservation obligatoire 07 61 81 90 57 didier.boisgard@orange.f r*





CONFÉRENCE « TRUFFÉE DE CONTES » PAR GILBERT CHIRON – C^IE DU TRAC

MUSÉE DE LA TRUFFE - MONIEUX

Samedi 31 octobre – à 18 h



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

Renseignements : Bureau d'information touristique Monieux au 04 90 64 14 14 ou sur monieux@ventoux-sud.com



REPAS TRUFFES & CONCERT DE FRANÇOIS BÉRODY

RESTAURANT LES LAVANDES - MONIEUX

Samedi 31 octobre – à 19 h

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

50 €/pers (vin en sus)

Réservation : 04 90 64 05 08

www.restaurant-les-lavandes.fr





Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux vous propose un florilège d'animations pour mieux découvrir ou redécouvrir tout ce qui fait la beauté de notre montagne. Pour cette première édition, ce programme regroupe près de 70 évènements, entièrement gratuits, dans les 35 communes du Parc. Face à la crise sanitaire que nous venons de traverser avec à la fois rigueur et solidarité, ces rendez-vous sont l'occasion de se reconnecter à notre environnement et de retrouver ensemble les sentiers du Ventoux. Avec sa nature exceptionnelle, ses paysages diversifiés et la richesse de sa culture locale difficile de résister à l'appel !

Programme complet

www.parcduventoux.fr

Les Barrulejado du Parc

Les Balades du Parc

Laissez-vous guider aux quatres coins du Parc et ainsi découvrir sa grande biodiversité, ses vieilles pierres, ses chemins enchâssés, ses villages perchés au profil d'ombre chinoise... Bonnes chaussures et appareil photo conseillés pour profiter de ces balades !

Les Boulegadisso du Parc

Se bouger avec le Parc

Quelques sensations à la clef ! Mais rassurez-vous, juste ce qu'il faut pour passer un moment inoubliable, que ce soit en pratiquant un sport en lien direct avec la nature,... ou en gravissant le mont Ventoux de nuit, pour un lever de soleil au plus haut de la Provence.

Les Dimecre du Parc

Les Mercredis du Parc

Tous les mercredis de mi-juillet à la fin du mois d'Août, les enfants sont à l'honneur pour des moments d'amusement et de retrouvaille avec la nature. À l'occasion de balades, d'ateliers de land art et de séances de cinéma, nous leur offrons l'espace et les encadrants pour exprimer leur créativité et rêver au monde !

Les Vesprado du Parc

Les Soirées du Parc

Découvrir, rêver, se laisser porter par la voix des conteurs et des chants polyphoniques provençaux, admirer le ciel nocturne, comprendre cette montagne et ce pays en compagnie de passionnés du Ventoux : ce sont vos rendez-vous du soir !

Les Ataiés du Parc

Les Ateliers du Parc

Rien de tel que "faire pour comprendre et apprendre". Que ce soit les techniques de construction en pierre sèche, les inventaires de biodiversité, les lectures de paysage, et tant d'autres : de multiples actions conviviales sous forme d'ateliers participatifs vous attendent !

Les Espousicioun du Parc

les Expositions du Parc

Des expositions et des sites d'interprétation à découvrir en autonomie.

Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Pargue dóu Ventour

Les rendez-vous du Parc c'est aussi tout l'automne et c'est gratuit !

	Barrulejado *Balades*	Boulegadisso *Se bouger*	Dimecre *Mercredis*	Vesprado *Soirées*	Ataiés *Ateliers*	Date
Découverte du conservatoire de l'abeille noire	✔					12 septembre
Escalade à Venasque : initiation et progression		✔				12 septembre
Sur les chemins de la géologie en Toulourenc	✔					16 septembre
Les pieds dans le Ventoux et la tête dans les étoiles				✔		Nuit du 18 septembre
Nettoyons les Salettes					✔	19 septembre
Nettoyons le Ventoux					✔	19 septembre
Le Toulourenc au fil de l'eau	✔					20 septembre
Initiation au Trail-Running dans le Limon		✔				27 septembre
1860 - Pavillon Rolland	✔					27 septembre
Conférence "Réussir une rénovation performante"				✔		29 septembre
Ciné-débat "Après-demain"				✔		2 octobre
Restaurer le fil de l'eau					✔	3 octobre
Découverte ethnobotanique					✔	3 octobre
Initiation à l'escalade		✔				10 octobre
Des étoiles dans l'objectif				✔		10 octobre
Le Jour de la Nuit à l'Observatoire de Vaison				✔		10 octobre
Lecture de paysage : l'arc comtadin, les monts de Vaucluse et Venasque					✔	17 octobre
Sortie spéléo à la découverte de l'aven du Rousti		✔				17 octobre
Découverte de l'ENS des Salettes et du Vallat de Marquetton	✔					21 octobre
Projection « Ventoux... renaissances sauvages »				✔		23 octobre
Conférence « Se chauffer au bois »				✔		26 octobre
Histoire du Sommet - Conférence scénographiée				✔		30 octobre
Sortie spéléo à la découverte de l'aven du Rousti		✔				7 novembre
Histoire du Sommet - Conférence scénographiée				✔		13 novembre
Sur les traces de la pierre sèche au vallon de Carroufra	✔					14 novembre
Conférence "La Pierre sèche entre tradition et modernité"				✔		14 novembre
Balade thermique				✔		17 novembre
Histoire du Sommet - Conférence scénographiée				✔		27 novembre
« Garisserello », La Sage-Voix Ou les Pèlerins des Langues Englouties				✔		28 novembre
Stage de langue provençale					✔	29 novembre
Atelier-quizz "L'impact du numérique"				✔		4 décembre
Découverte ethnobotanique					✔	5 décembre
Projection « Ventoux... renaissances sauvages »				✔		5 décembre
Balade thermique				✔		8 décembre
Initiation à l'ornithologie	✔					12 décembre
« Garisserello », La Sage-Voix Ou les Pèlerins des Langues Englouties				✔		19 décembre



C'est bon pour l'emploi !

C'est bon pour l'environnement !

C'est bon pour nos agriculteurs !

#TousGagnantsenVaucluse

Département de VAUCLUSE

www.vaucluse.fr • departementvaucluse
departementdevaucluse • #terroirsenfete

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