

Répertoire des Producteurs du Ventoux et fêtes de terroir

Ventoux
saveurs



VENTOUX
MAGAZINE



PARCS NATURELS RÉGIONAUX

NOUS VIVONS
DANS LA PLUS BELLE RÉGION DU MONDE

LA PREUVE PAR
NEUF

- ALPILLES
- BARONNIES PROVENCALES
- CAMARGUE
- LUBERON
- MONT-VENTOUX
- PRÉALPES D'AZUR
- QUEYRAS
- VERDON
- SAINTE-BAUME



Découvrez
les espaces naturels
de la Région Sud

maregionsud.fr



maregionsud



MaRegionSud



maregionsud

Toujours proche de vous avec l'appli Région Sud



**RÉGION
SUD**

PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



MARCHÉS DE PRODUCTEURS p. 6
 MAGASINS DE PRODUCTEURS p. 7

LE RÉPERTOIRE DES PRODUCTEURS

Carpentras et alentours p. 8
 Bédoin et alentours p. 10
 Mazan et alentours p. 12
 Pernes-les-Fontaines et alentours p. 14
 Vaison-la-Romaine et alentours p. 16
 Sault et alentours p. 18



©OTI Ventoux Sud

LES FÊTES DE TERROIR

30 mai - **Fête objectif Km0** p. 23
 12 et 13 juin - **Terroirs en fête** - Châteauneuf-de-Gadagne p. 24
 26 juin - **Terroir en fête** - Vaison-la-Romaine p. 26
 27 juin - **Marché à la cerise** - Malemort-du-Comtat p. 30
 11 juillet - **Fête de la figue** - Caromb p. 32
 14 juillet - **Marché des producteurs d'abricot** - Le Barroux p. 34
 14 juillet - **Fête du melon** - Pernes-les-Fontaines p. 36
 14 août - **Vins en tenue de soirée** - Caromb p. 38
 22 août - **Marché potier** - Crillon-le-Brave..... p. 40
 11 et 12 sept. - **Puyméras saveurs** - Puyméras p. 42
 12 sept. - **Fête du raisin AOP muscat** - Mazan p. 44
 26 sept. - **Fête des éleveurs et du cheval** - Savoillans p. 46
 26 sept. - **Marché au miel et aux saveurs** - Pernes-les-Fontaines p. 47
 3 oct. - **Fête des saveurs d'automne** - Sault p. 48
 10 oct. - **Champignons en fête** - Saint-Trinit p. 50
 17 oct. - **Courges, potirons et cie** - Montbrun-les-Bains p. 51
 31 oct. - **Fête de la châtaigne** - Revest-du-Bion p. 52
 13 au 14 nov - **Rencontres gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines** p. 53
Autres rendez-vous saveurs/culture/sports/nature p. 54



Tout le talent de notre
montagne dans votre verre

Les vins de l'AOC Ventoux sont les vins de notre époque.
Ils tirent tout leur talent et leur vivacité gourmande
des nuits fraîches et de l'air pur du mont Ventoux.
Vins d'un terroir généreux,
ils offrent le plaisir maximum des vins hors sentiers battus.
www.aoc-ventoux.com

vivez en relief!

VENTOUX
AOC

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

édito

Cette année encore le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et Ventoux Magazine s'associent pour mettre en valeur les produits et les fêtes du terroir tout autour du Ventoux.

Entre la période de pandémie et les aléas climatiques, les producteurs locaux continuent d'avoir besoin du soutien de tous. Depuis bien longtemps les agriculteurs façonnent nos paysages et nous nourrissent, et désormais ils comptent parmi les principaux acteurs

du « monde d'après », celui du produire local, du consommer local et des circuits-courts. Vertueux pour l'environnement et aussi pour notre santé, ils sont un atout de taille pour l'économie. Les habitants de notre territoire ont pris goût à ce modèle de consommation qui, loin d'être une nouveauté, avait fini par largement s'effacer au profit des multinationales de l'agroalimentaire. Aujourd'hui les consommateurs veulent sélectionner les produits qu'ils mettent dans leurs assiettes et souhaitent être en contact avec les agriculteurs qui produisent avec passion asperges, fraises, cerises, abricots, raisins, porc du Ventoux...

Pour cela, quoi de mieux qu'un marché ou une fête de terroir ? Tout autour du Géant de Provence, comités des fêtes, associations, nombreux sont les organisateurs qui ne comptent pas leur temps pour organiser de belles animations et régaler les yeux et les papilles des petits et des grands. Moments de délice et de convivialité garantis !



ESPACE TERROIR Ventoux Provence

Mardi > samedi : 10h-12h30 / 14h-18h

Office de Tourisme Ventoux Provence
Bureau de Carpentras 97 Place du 25 août 1944

espace-terroir@ventouxprovence.fr
+33 (0)4 90 63 00 78

Le rendez-vous
gourmand
100 % Local !



Office de
Tourisme
de
VENTOUX-
PROVENCE
Expérience au cœur du terroir

Dégustations et vente des produits du Terroir à prix producteurs !
Vins AOC Ventoux, huile d'olive, produits de la truffe, confitures et miels,
bières artisanales, apéritifs, tartinales, nougats, produits bien-être...

Animations et dégustations tous les vendredis matins durant l'été !

www.ventouxprovence.fr



L'hôtel Crillon le Brave vous accueille à partir du 13 mai 2021

Nous sommes ravis d'accueillir le chef Adrien Brunet, à la tête des cuisines de nos restaurants "La Madeleine" et "La Table du Ventoux".



La Table du Ventoux
vous accueille tous les
jours
de 12h00 à 14h00 et de
19h00 à 22h00
Formule à partir de 29€
Brunch les dimanches

La Madeleine
notre restaurant
gastronomique
ouvert du mardi
au samedi
de 19h30 à 21h30
Menu dégustation

Hôtel Crillon le Brave, Place de l'Eglise, 84410 Crillon-le-Brave
04 90 65 61 61 • reservations@crillonlebrave.com • www.crillonlebrave.com

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS ET MARCHÉS DU SOIR

AUBIGNAN » **Marché de producteurs** - Route de Sarriens - Le lundi de 18h à 19h30, du 30 mars à fin septembre, et également le jeudi, du 2 juillet au 13 août

BÉDOIN » **Marché paysan** - Place de la République - Le samedi de 17h30 à 19h30, jusqu'au 26 septembre

BLAUVAC » **Marché de producteurs** - Les samedis à partir de 17h, du 1^{er} juillet au 31 août

CARPENTRAS » **Marché de producteurs** - Square Champeville - Le mardi de 16h45 à 19h, jusqu'au 6 octobre » **Marché aux truffes d'été** - Tous les vendredis matin à partir de 8h, du 15 mai au 28 août » **Marché aux truffes d'hiver** - Du vendredi 20 novembre jusqu'à fin mars 2021, de 8h à 12h - Parvis de l'Office de Tourisme pour le carreau des particuliers

Cour d'Honneur de l'Hôtel-Dieu pour le carreau des professionnels

MALAUCCÈNE » **Marché de producteurs** - Cours des Isnards (face à la Mairie) - Toute l'année, tous les matins sauf le mercredi

MALEMORT-DU-COMTAT » **Marché du soir** - Le jeudi de 17h à 20h, mi-juin à mi-septembre

MAZAN » **Marché de producteurs** - Place du 8 mai (face à l'OT) - Le samedi matin de 8h à 12h d'avril à novembre. *Deux paniers gourmands sont mis en jeu chaque mois par tirage au sort*

MORMOIRON » **Marché de producteurs** - Le dimanche de 8h à 13h, d'avril à décembre

PERNES-LES-FONTAINES » **Marché de producteurs** - Place Frédéric Mistral - Le mercredi, du 1^{er} avril à fin août de 18h à 20h, et de début septembre à mi-novembre, de 17h30 à 19h30. *Chaque premier mercredi du mois un panier garni est à gagner et des dégustations de produits locaux sont proposées le 3^{ème} mercredi*

SARRIANS » **Marché de producteurs** - Place Jean Jaurès - Le mardi et le samedi de 7h30 à 12h. Sous la pinède du camping municipal de la Sainte-Croix - Le mercredi de 17h à 19h, de début avril à fin septembre

VAISON-LA-ROMAINE » **Marché de producteurs** - Place François Cevert - Le mardi matin : contre-allée Burrus - Le samedi matin : place de la Poste - Le jeudi de 17h30 à 19h30, de mi-juin à mi-septembre

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



LA VALLÉE DU RHÔNE SOUS
DE NOUVELLES PERSPECTIVES

DOMAINE
galuval

ATELIERS
DÉGUSTATIONS

◆

ÉVÈNEMENTS
AU DOMAINE

◆

VINS AU VERRE
EN TERRASSE

◆

BOUTIQUE VINS &
PRODUITS LOCAUX

DOMAINE DE GALUVAL
1720 Route de Vaison,
84290 Cairanne
09 72 58 40 53
domaine@galuval.com

6

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

f i www.galuval.com

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS



CARPENTRAS ET LES ALENTOURS

Les Marchés hebdomadaires (matin)

LUNDI : Bédoin • Mazan • Saint-Didier

MARDI : Beaumes-de-Venise • Caromb
Mormoiron Vaison-la-Romaine

MERCREDI : Malacène • Sault
Villes-sur-Auzon

VENDREDI : Carpentras • Sablet

SAMEDI : Aubignan • Loriol-du-Comtat
Montbrun-les-Bains • Pernes-les-Fontaines

DIMANCHE : Monieux (avril à septembre)
Monteux Sarrians • Saint-Christol d'Albion

LA BOUTIQUE LOUIS GIRAUD

310 chemin de l'Hermitage

📍 **SERRES CARPENTRAS**

Tél. : 06 71 92 89 15 / 04 90 60 80 60

expl.carpentras@educagri.fr

laboutiquelouisgiraud.jimdo.com

Magasin de produits locaux : fruits, légumes, fromages, œufs, viande de bœuf, de porc et d'agneau, volaille, farines, pâtes, épeautre, huile d'olive, huile de tournesol, confitures, jus de fruits, vin, sirops...

DE NOS TERRES À L'ASSIETTE

15 rue des cèdres - ZA de l'Ouvèze

📍 **VAISON-LA-ROMAINE**

Tél. : 07 83 20 42 11 / 04 90 35 53 23

dnta84@gmail.com

🌐 De nos Terres à l'Assiette

Magasin de produits locaux

Plats cuisinés sur place. Fruits et légumes de saison, viande, poisson, fromage, farine, œufs, pain, glace, pâtes fraîches, huile d'olive...

MAISON DES PRODUCTEURS

Rue de la République

📍 **SAULT**

Tél. : 04 90 64 08 98

maisondesproducteurs.sault@orange.fr

maisondesproducteurs-sault84.com

Lavande, lavandin, fleurs huiles essentielles, bouquets. Plantes aromatiques et médicinales. Petit épeautre de Haute Provence, farine et grains, miel de lavande et autres.

Trottinettes électriques tout terrain



Piste aménagée

Balade accompagnée
familiale ou sportive

Tél. 06 47 40 95 69
MORMOIRON

TROTEE



CIME

www.troteecime.com

Suivez-nous sur



LES PRODUCTEURS DU VENTOUX



CARPENTRAS ET LES ALENTOURS

BRASSERIE ARTISANALE DU MONT VENTOUX

📍 CARPENTRAS

558 avenue du mont Ventoux
Tél. : 06 83 84 30 64 / 04 90 63 34 35
contact@brasserie-ventoux.com
🌐 brasserie-ventoux.com

Bières artisanales bio

LE LAPIN BLANC

📍 CARPENTRAS

58, avenue Georges Clemenceau
Tél. : 06 52 54 29 47
samuel@le-lapin-blanc.fr
www.le-lapin-blanc.fr

Bières artisanales

DOMAINE SOLENCE

📍 CARPENTRAS

4040 chemin de la lègue
Tél. : 06 65 05 24 03
domaine@solence.fr
www.solence.fr

Vins AOP Ventoux en bouteille et vrac

DOMAINE VINTUR

📍 CARPENTRAS

5386 route de Malaucène
Tél. : 06 74 69 38 67 / 04 90 28 82 72
info@vintur.fr - www.vintur.fr

Vins AOC Ventoux rouge, rosé et blanc

DOMAINE LES DOMINICAINS

📍 CARPENTRAS

1803 route de Caromb
Tél. : 06 71 59 68 69
bourjeanluc@orange.fr
Huile d'olive, confitures

DU SILLON AU MARCHÉ

📍 LORIOU-DU-COMTAT

280 route d'Aubignan
Tél. : 06 21 92 00 02 - 04 90 65 71 16
gogomilou@gmail.com
Navets

FERME DE NOGARET

📍 MONTEUX

341 chemin des champs courts
Tél. : 0619198430
lafermedenogaret@gmail.com
www.fermedenogaret.fr
Fruits et légumes, jus de pomme

LA FERME AU BOUT DU CHEMIN

📍 AUBIGNAN

chemin de Serres
Tél. : 06 78 90 08 29
lafermeauboutduchemin@gmail.com
www.lespaniersauboutduchemin.fr
Fruits et légumes bio

LANSAS

📍 CARPENTRAS

1938 ancien chemin de Sault à Orange
Tél. : 0620641493 - geoffrey.charrasse84@orange.fr
Fraises et raisin de table



L'ÉTABLE MONTILIENNE

📍 MONTEUX

350 chemin de Marignane - Tél. : 06 15 39 21 28
letablemontilienne@gmail.com - 🌐 letablemontilienne
Viande de porc et charcuterie



L'OUSTAU SAFR'ANE

📍 MONTEUX

970 chemin de la ribiere - Tél. : 06 71 45 02 21
contact@oustau-safr-ane.com - www.oustau-safr-ane.com
*Produits cosmétiques au lait d'ânesse et safran
+ produits dérivés (vinaigre, sirop, confitures)*

LE TRÉSOR DES CHÈVRES

📍 SARRIANS

Route des Gens d'Orange - Tél. : 06 36 83 96 85
Fromages de chèvre fermiers au lait cru, yaourts au lait de chèvre

LES AGNEAUX DE NICO

📍 MONTEUX

1688 A chemin des marjoraines - Tél. : 06 82 35 72 65
nicolas_de_cecco@hotmail.com - 🌐 les agneaux de nico
*Demi-agneau découpé sous-vide, saucisses aux herbes
et merguez pur brebis*

LES CONFITURES D'ÉLIANE

📍 SARRIANS

629, route du Levadon - Tél. : 04 90 65 52 08
Confitures



DOMAINE DU
TIX

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
CAVE PARTICULIÈRE - MORMOIRON



www.domaine-du-tix.com

Tél. : 04 90 61 84 43

contact@domainedutix.fr

Fermé dimanche et jours fériés. **Accueil et dégustation de préférence sur RDV.**

Ouvert du lundi au samedi de juillet à septembre : 10h à 12h15 - 14h à 17h45

Ouvert du lundi au vendredi d'octobre à juin : 10h à 12h - 14h à 17h

GRANDE SÉLECTION DE
CHAMPAGNES • VINS RARES
RHUM • WHISKY • SAKE • GIN
TEQUILA • VODKA • DIGESTIFS



50 PRODUCTEURS
PRIX DOMAINES
06 70 90 10 45

1520 AVENUE DU
MONT VENTOUX
84200 CARPENTRAS



VENEZ DÉCOURVIR LA PLUS GRANDE CAVE DÉDIÉE AUX
VINS DU VENTOUX

lacavemadeinventoux@gmail.com • www.madeinventoux.com

Biscuiterie & Cie



Velleron
Vaucluse (84)

Qui croque
croque



*Un désir
croquant*

Vente au laboratoire sur rendez-vous
Biscuits sucrés et salés, macarons, entremets, pièces montées

06 76 20 81 38

undesircroquant@gmail.com

Un Désir Croquant



Le coing dans tous ses états



Soleil e Destre (soleil et pressoir)
www.aucoingduventoux.com



L'Apéritif du Coing

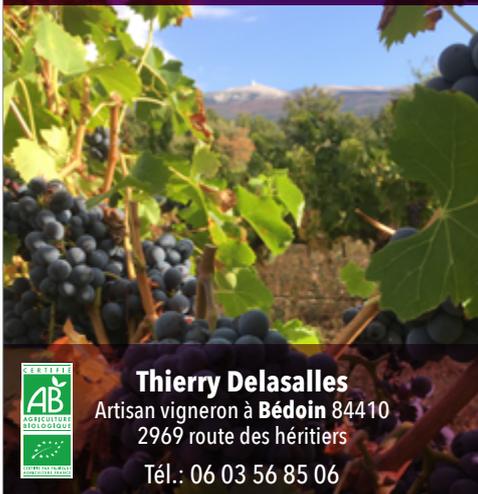
84340 Beaumont du Ventoux

04 90 35 69 41



DÉGUSTATION - VENTE

Vins AOC Ventoux
Huile d'Olive AOP Provence



Thierry Delasalles
Artisan vigneron à **Bédoin** 84410
2969 route des héritiers
Tél.: 06 03 56 85 06

www.domaine-les-patys.fr

LES PRODUCTEURS DU VENTOUX

BÉDOIN ET ALENTOURS

CAVEAU DE BEAUMONT-DU-VENTOUX

2480 route de Malaucène - 📍 **LE BARROUX** - Tél. : 04 90 65 1178 / 04 60 95 1178
caveau.beaumont@orange.fr - www.beaumont-ventoux.com
Vins AOP Ventoux et IGP Méditerranée Bouteille / bib / vrac

CHATEAU PIERREASCAS

792. chemin des sablières - 📍 **BÉDOIN** - Tél. : 07 86 15 81 65 - *Vins AOP Ventoux*



DOMAINE DE MAS CARON

1187 route de Carpentras - 📍 **CAROMB** - Tél. : 06 72 84 33 01 / 04 90 28 1170
domainemascaron@gmail.com - www.domainedemascaron.fr
Vins rouge, blanc et rosé en AOC Ventoux, IGP Vaucluse et Vin de France, huiles d'olive

DOMAINE DU COLIBRI

368 route de Mazan - 📍 **CAROMB** - Tél. : 06 19 75 31 95 - olivier@domaineducolibri.com
www.domaineducolibri.fr - www.facebook.com/domaineducolibri
Vins AOP Ventoux, huile d'olive

FABRIQUE ARTISANALE ET BOUTIQUE DE PRODUITS LOCAUX

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



RUCHOFRUIT

condiments, confitures et tartinables depuis 1989

33, chemin des Treilles
84 410 BÉDOIN
Tél. : 04 90 70 24 33
- avril à octobre : lundi
au samedi de 9h à 19h
- novembre à mars : lundi
au vendredi 9h à 18h.



www.ruchofruit.fr

DOMAINE LA RÊVERIE

385 chemin des marelles - 📍 **MODÈNE**

Tél. : 06 77 77 53 06 / 04 90 62 34 57

domainelareverie@free.fr - www.domainelareverie.com

Vin du domaine AOP Ventoux blanc, rosé, rouge et IGP rouge, huile d'olive

DOMAINE LES PATYS

2969 route des heritiers 📍 **BÉDOIN**

Tél. : 06 03 56 85 06 - 04 90 51 16 30

thierry.delasalles@domaine-les-patys.fr

www.domaine-les-patys. *Vins AOC Ventoux rosé, blanc, rouge, huile d'olive AOC Provence*

LES VIGNERONS DE SAINT-MARC CANTEPERDRIX

667 avenue de l'europe - 📍 **CAROMB**

890 la venue de Caromb- 📍 **MAZAN**

Tél. : 07 67 61 08 57 / 04 90 62 40 24

ma.gl@saint-marc-canteperdrix.fr

www.vignobles-saint-marc.fr. *Vins*

VMV VIGNERONS DU MONT-VENTOUX

620 route de Carpentras - 📍 **BÉDOIN**

Tél. : 06 14 28 50 24 / 04 90 12 88 01

caveaubedoin@vmv.eu.com - www.bedoin.com

Vins AOC Ventoux rouge, rosé et blanc

BRUSSET PÉPINIÈRES

1302, route d'Aubignan - 📍 **CAROMB**

Tél. : 04 90 62 31 23 - *Plants de figuiers, figues*

fraîches, confitures, chutney, huile d'olive

GAEC FLEURAMIÉL

222 le nouveau cours - 📍 **FLASSAN**

Tél. : 06 84 51 15 49 - 06 98 55 64 68

fleuramiel.paul@gmail.com

Miels de lavande, fleurs du Ventoux, montagne, châtaignier, acacia



LE MAS DE GOUREDON

1613 route de beaumes-de Venise 📍 **CAROMB**

Tél. : 06 88 43 77 27

lionel.chazelle@gmail.com - www.lemasdegouredon.fr

Fraise, cerise, abricot, pêche, figue, raisin, huile d'olive, safran, confitures, jus de fruits

MOULIN À HUILE DU COMTAT

108 avenue de la baisse - 📍 **CAROMB**

Tél. : 04 90 62 42 05

contact@moulinducomtat.com

www.moulinducomtat.com

📍 www.facebook.com/contact.moulin.du.comtat

Huile d'olive vierge extra, biologique et AOP Provence

RUCHOFRUIT

33 Chemin des Treilles - 📍 **BÉDOIN**

Tél. : 0608212952 / 0490702433

contact@ruchofruit.fr - www.ruchofruit.fr

Confitures, condiments et tartinables

SCEA L'AUTHENTIQUE

135 chemin de la ferme Ricard

📍 **SAINT-PIERRE-DE-VASSOLS**

Tél. : 06 77 88 40 17 - claudughetto@orange.fr

Huile d'olive en biodynamie

TERROIR CERISE

1273 chemin du Jas - 📍 **FLASSAN**

Tél. : 06 88 47 22 09 / 04 90 61 05 03

terroircerise@me.com

📍 www.facebook.com/TerroirCerise

Cerises, raisin de table

TERROIR DU BARROUX

30 chemin du jas Crema - 📍 **LE BARROUX**

Tél. : 07 82 42 45 46

andree.meyer@hotmail.fr

Site web ou 📍 : www.terroirdubarroux.fr

Jus de fruits, confitures, huile d'olive

TERROIR CERISE®

Vente directe

cerises
jus de cerises

Au plaisir de vous accueillir
Sandra & Stéphane

Chambre d'hôtes

labellisée 2 épis

www.terroir-cerise.fr
terroircerise@me.com
Tél 06 88 47 22 09

Suivez-nous
Terroir Cerise

crédit : www.aoc-ventoux.fr

LES PRODUCTEURS DU VENTOUX



MAZAN ET ALENTOURS

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS - 902, Chemin de la Combe

MAZAN - Tél. : 04 90 66 37 48.

Vins bio AOP Ventoux, Beaumes-de-Venise et Gigondas

CHÂTEAU PESQUIÉ - 1365B route de Flassan

MORMOIRON - Tél. : 04 90 61 94 09

contact@chateapesquie.com - www.chateapesquie.com

Vins AOP Ventoux et huile d'olive

CHÂTEAU UNANG - Route de Méthamis

MALEMORT-DU-COMTAT - Tél. : 04 90 69 91 37 - *Vins AOP Ventoux*

DOMAINE DE FONDRÈCHE - 2589, La Venue de St Pierre de Vassols

MAZAN - Tél. : 04 90 69 61 42 - *Vins AOP Ventoux*

DOMAINE DU BON REMÈDE - 1248 route de Malemort

MAZAN - Tél. : 06 31 79 47 99 - 06 16 25 55 71 - 04 90 69 69 76

domainedubonremede@orange.fr - www.domainedubonremede.com

Vins AOP Ventoux Rouge, rosé et blanc / bouteille 50cl/ 75cl Bag in box 5 litres

DOMAINE DU GRAND JACQUET - 2869, Route de Carpentras

MAZAN - Tél. : 04 90 63 24 87 - *Vins bio AOP Ventoux, Vins de Pays de Vaucluse bio*

DOMAINE DU TIX - Colline Notre Dame des Anges - 209, Chemin du Col Blanc

MORMOIRON - Tél. : 04 90 61 84 43 - *Vins AOP Ventoux*

DOMAINE TERRE DE SOLENCE - 172, Chemin de la Lègue

MORMOIRON - Tél. : 06 87 31 00 95 - *Vins bio AOP Ventoux*

TERRAVENTOUX - 253 route de Carpentras - **VILLES-SUR-AUZON**

Tél. : 04 90 61 79 47 - 04 90 61 79 47 - contact@terraventoux.com

www.terraventoux.com - *Vins AOP Ventoux*

LES TERRASSES D'ÉOLE - 418 chemin des rosignols

MAZAN - Tél. : 06 16 35 30 39 - 04 90 69 84 82 - contact@terrasses-eole.fr

www.terrasses-eole.fr - *Vins AOP Ventoux*

VINDEMIO - 258 Route de Carpentras D942

MAZAN - Tél. : 04 90 51 60 20 - *Vins AOP Ventoux*

EARL BAGNOL - 973 chemin Notre Dame du Bon Remède

MAZAN - Tél. : 0614170506 - bagnolpere.fils@orange.fr

Fraise, asperge, salade, courgette, carotte fane, radis, cébette... jus de pomme et vin

EARL LA BRUYSSANDE - 160, Chemin de la Genestière

MAZAN - Tél. : 04 90 69 80 55 - *Asperges, raisin de table*

DOMAINE DES TEYSSIÈRES - 1277 chemin des Teyssières

MAZAN - Tél. : 0620421567 - theuerlacher@aol.com

www.domainedesteyssieres.fr - *Huile d'olive biologique*

DOMAINE PLEIN PAGNIER - 2033 la venue de Mormoiron

MAZAN - Tél. : 06 76 12 99 33 - 04 80 69 75 66 - pleinpagnier@gmail.com

www.plein-pagnier.com - *Vin AOP Ventoux Bio. Cerises bio, raisin de table, Muscat de*

Hambourg bio, confitures bio, huiles d'olive bio, pur jus de fruit bio

LA FERME DU ROURET - Chemin du Rouret

MAZAN - Tél. : 06 30 11 52 35 - 04 90 69 84 84

lafermedurouret@orange.fr - www.lafermedurouret.com - *Farines, petit épeautre en*

grain, semoule et tagliatelle, jus de raisin, vin, apéritif

LA GLORIETTE DU TALMELIER - Chemin de notre Dame du Bon Remède

MAZAN - Tél. : 06 23 80 86 07 - *Pains, pizzas, viennoiseries, fougasses, vins, jus de fruits*

LA PETITE FERME DE ROSE - 1541 route de Blauvac

MAZAN - Tél. : 06 17 44 30 13 - lapetitefermederose@gmail.com

lapetitefermederose - *Fromages de chèvre, œufs, saucissons*



LA RATATOUILLE - Chemin du Banay

 **MAZAN** - Tél. : 06 16 25 52 36 - *fruits et légumes*

LA RUCHE QUI DIT OUI - 1420, chemin de Faveraud

 **MAZAN** - Tél. : 06 86 40 53 75 - *Légumes, fruits, viandes, œufs, produits laitiers, pains, miel, confiture*

LE SAFRANIER - 41 rue de l'épargne

 **MAZAN** - Tél. : 06 45 41 19 62 - le.safranier.gc@gmail.com

Safran brut et produits transformés safranés

LE MAS DES GUÊPIERS - 1648, Route de Malemort

 **MAZAN** - Tél. : 04 90 69 78 46 - *Asperges, raisin de table, cerise*

LE RUCHER PRATURLON - 67, Chemin du Picuey

 **MAZAN** - Tél. : 04 90 69 73 59 - *Miel*

LE TRÉSORS DES OLIVIERS - 2922, La Venue de St Pierre-de-Vassols

 **MAZAN** - Tél. : 06 12 44 57 35 - *Huile d'olive*

LES MALAUQUES - 574 route de Malemort

 **MAZAN** - Tél. : 06 03 49 30 45 - 06 11 44 35 89

coudray.s08@gmail.com -  www.facebook.com/LesMalauques

Asperge, fraise, cerise, abricot, framboise, raisin Muscat

LILY'S HONEY - 477 chemin des Arnauds

 **MORMOIRON** - Tél. : 06 63 90 15 69 - le.miel.de.lily@gmail.com

Miel et bougies à la cire d'abeille

PAYSANS DU VENTOUX - 1607, Route de Caromb

 **MAZAN** - Tél. : 04 90 69 83 24

Asperges, cerises, abricots, raisins, prunes



TerraVentoux

Vivez l'expérience du bio & et de la biodynamie !


Caveau
VILLES SUR AUZON
253, route de Carpentras
84570 Villes-sur-Auzon
04.90.61.79.47


Caveau
MORMOIRON
696, avenue des Roches Blanches
84570 Mormoiron
04.90.61.46.70

 terraventoux.fr
 TerraVentoux
 @terraventoux
 contact@terraventoux.com

 *un terroir à découvrir* 

CHÂTEAU PÈSQUË

Ouvrage photographique d'un château et de ses jardins.

OUVERT 7/7

EN ÉTÉ

Dégustation gratuite, vente de vin, visites guidées, ateliers, pique-nique dans les jardins ...

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.chateaupesque.com

MARCHÉ PROVENÇAL - 5 AOÛT 2021
1365B Route de Flassan, MORMOIRON

LES PRODUCTEURS DU VENTOUX



PERNES-LES-FONTAINES ET ALENTOURS

CAVE CLAUVALLIS - 976, route de la cave

📍 **SAINT-DIDIER** - Tél. : 04 90 66 01 15

caveaucourtoise@wanadoo.fr - *Vins AOP Ventoux*

DOMAINE DE LA CAMARETTE - 439 chemin des brunettes

📍 **PERNES-LES-FONTAINES** - Tél. : 06 18 96 66 85 - 04 90 61 60 78

contact@domaine-camarette.com - www.domaine-camarette.com

Vins Bio AOP Ventoux, vins Bio IGP Méditerranée, huile d'olive Bio, jus de fruits, miels, confitures, préparations salées pour apéritifs

BISCUITERIE & CIE - UN DESIR CROQUANT - 2801 rte de St Saturnin

📍 **VELLERON** - Tél. : 06 76 20 81 38 - *Biscuits sucrés et salés*

CATHERINE TAILLEFER - 316 chemin de Chinardon

📍 **VENASQUE** - Tél. : 06 07 41 14 75

taillefer.cath@gmail.com - www.venasqu-anes.com - *Viande d'agneau, oreillers et couettes de leur laine, confitures cerises, fraises, jus de fruits, huile d'olive*

CONFIT & DO - 204 rue du Jas

📍 **VELLERON** - Tél. : 06 50 41 08 61 - dorinne.haution@free.fr

www.confitetdo.com - 🌐 Confit-Do - *Confits de plantes aromatiques et coulis de fruits*

DISTILLERIE ECLAURE / LAURE DUCREY - 356 le Cours

📍 **SAINT-DIDIER** - Tél. : 06 16 01 08 60 - eclaire.he@gmail.com

Huiles essentielles et hydrolats bio, balades botaniques

JOSIANNE FRANCES - 705 grande route de Carpentras

📍 **PERNES-LES-FONTAINES** - Tél. : 06 23 32 69 63

josianne.frances@orange.fr - *Plantes aromatiques, petits fruits rouges*

LA CHÈVRERIE DES FONTAINES - 96, route de Saint Didier

📍 **PERNES-LES-FONTAINES** - julie011280@cegetel.net

Tél. : 06 14 67 09 69. 🌐 lachevrieriesdesfontaines - *fromages de chèvre fermier au lait cru aux différents affinages, nature ou aromatisé. Faisselle, yaourt et brousse de chèvre, œufs de poules plein air.*

LA CHÈVRERIE PROVENÇALE - 748, chemin de Doche

📍 **PERNES-LES-FONTAINES**

Tél. : 06 81 17 73 72 - 04 90 28 17 03

escassard@orange.fr - 🌐 La Chèvrerie Provençale

Fromages de chèvre frais, affinés et aromatisés, faisselles

LA PAYSANNE - 1974 petite route de Carpentras

📍 **PERNES-LES-FONTAINES**

Tél. : 06 87 02 03 80 - contact@la-paysanne.fr - www.la-paysanne.fr

Huile d'olive bio

LE CHAMP D'À CÔTÉ - chemin des Aubépines

📍 **PERNES-LES-FONTAINES** - Tél. : 06 02 50 56 65

stef.campo@yahoo.com - www.stefcampo5.wixsite.com

30 légumes de saison de plein champ d'avril à décembre

LE JARDIN DE NOS GRANDS-MÈRES / PLEIN AIR

RESTAURANT PAYSAN - 2847 route de Gordes

📍 **VENASQUE** - Tél. : 06 95 40 64 44 - 09 82 12 59 78

contact@lejardindenosgrandsmeres.fr - www.pleinair-restaurant.com

🌐 lejardindenosgrandsmeres - *Falafels, houmous, petit épeautre, farine de petit épeautre Bio*

LES MURETS - 1168 chemin de la Falèche

📍 **VELLERON** - Tél. : 06 37 27 88 22 - 04 90 21 57 78

rouchrobert@orange.fr - *Fruits et légumes*

LES SENTEURS DU VENTOUX - 295 route de St Philippe

📍 **PERNES-LES-FONTAINES** - Tél. : 06 85 69 06 43

04 90 40 22 14 - jcraffina@hotmail.fr - www.Les-senteurs-du-ventoux

Plantes aromatiques et médicinales bio

NOUGATS SILVAIN - 4 place neuve

📍 **SAINT-DIDIER** - Tél. : 04 90 66 09 57

www.nougats-silvain.fr - *Nougats, miels, bonbons*

PASCAL PETIT ÉLEVAGE OVIN

255 chemin de Puy Bricon

📍 PERNES-LES-FONTAINES

Tél. : 06 72 57 99 15

04 90 40 00 16 - pascal.petit@dartybox.com

Cassissettes d'agneau, merguez et saucisses de mouton

PÉPINIÈRE CÔTÉ SUD

372 chemin de la Chapelette

📍 PERNES-LES-FONTAINES

Tél. : 06 20 03 36 46

04 90 61 28 05 - beguelaurent@wanadoo.fr

www.pepinierecotesud.fr

Plants de légumes, plantes aromatiques, plants de petits fruits (fraisiers, framboisiers...)

PÉPINIÈRE HORTICOLE MAURIZOT DEMENEIX

160 route de Saint-Didier

📍 LE BEAUCET

Tél. : 06 17 57 09 51 - 04 90 66 05 28

ceteotoju@gmail.com

www.horticulteur-maurizot.business.site

Plants potagers, aromatiques et plantes à massifs

TRUFFES DE PAUL - 1607 route du Beaucet

📍 VENASQUE

Tél. : 06 22 29 16 82 - pauphilippe@wanadoo.fr

📍 Truffes-de-Paul

Truffes fraîches d'été et d'hiver



FONDÉ EN 1870

HAUT Frères

84330 CAROMB - Provence
Tél/Fax : 04 90 62 42 05

HUILE D'OLIVE

VIERGE

EXTRAITE À FROID

**MOULIN A
HUILE DU
COMTAT**

84 - CAROMB

www.moulinducomtat.com

AB, European Union, and MLDI FRANCE logos are also present.



Pépinières BRUSSET

LE FIGUIER

depuis trois générations

Notre spécialité

- Plants de figuiers
- Huile d'olive
- Figs fraîches
- Confitures, chutney

Plus de 250 variétés
Fruité vert
Fruité noir goût à l'ancienne
En saison, cueillies à maturité à la propriété
de figues

Vente directe à la pépinière et par correspondance
Vente aux particuliers et aux professionnels

1302 Route d'Aubignan 84330 CAROMB
Site : www.figuiers.com

04 90 62 31 23 - 06 31 15 84 22



LES PRODUCTEURS DU VENTOUX



VAISON-LA-ROMAINE ET ALENTOURS

CAVE LA COMTADINE - Route de Vaison-la-Romaine

PUYMÉRAS - Tél. : 04 90 46 40 78 - *Vins AOP Ventoux*

DOMAINE LA BARRIÈRE - 771, chemin de la Barrière

PUYMÉRAS - Tél. : 06 17 06 70 72 - *Vins AOP Côtes-du-Rhône*

DOMAINE DE GALUVAL - 1720 route de Vaison

CAIRANNE - Tél. : 09 72 58 40 53 - www.galuval.com

Crus des Côtes-du-Rhône Cairanne et Rasteau, Ateliers dégustation, événements au domaine, vins au verre en terrasse, produits locaux

DOMAINE LE PUY DU MAUPAS - 1678, route de Nyons

PUYMÉRAS - Tél. : 06 18 54 12 75 / 04 90 46 47 43

domaine@puy-du-maupas.com - www.puy-du-maupas.com

Vins AOP Côtes-du-Rhône et de jus de raisin

DOMAINE SAINT APOLLINAIRE - 90, route de Faucon

PUYMÉRAS - Tél. : 06 64 29 01 04 / 04 90 46 41 09

domaine-st-apo@orange.fr - www.domaine-st-apollinaire.com

Vins AOP Côtes-du-Rhône en biodiversité

certifiés Ecocert et Demeter

SOLEU E DESTRE - 210, rue de l'Église

BEAUMONT DU VENTOUX

Tél. : 06 64 52 03 11 - soleu.destre@wanadoo.fr

www.aucoingduventoux.com

L'Apéritif du Coing, Le Coing qui Pétille, gelée, pâte et sirop de coings, gelée de coudounat (produits en saison)

BISCUITERIE DE PROVENCE - ZA les grands prés

SAINT-MAURICE-SUR-EYGUES

Tél. : 04 75 26 02 98

Biscuits sucrés, salés, biscuits sans gluten, biscuits bio

CANDICE ROSES - Chemin du bosquet

MALAUCÈNE - Tél. : 06 37 83 61 48 - candicedech@gmail.com

60 variétés de rosiers parfumés et remontants

DOMAINE DE SAINT BAUDILLE - 100 chemin de saint baudille

MALAUCÈNE - Tél. : 06 08 82 43 72 - anne-marie@tabardon.com

Cerises

LA FERME DU SUBLON - 3679, route de Vaison

MALAUCÈNE - Tél. : 06 79 62 63 29 / 04 90 36 37 02

remi_chauvet@yahoo.fr - lafermedusublon.com

lafermedusublon - *Fruits et légumes, huile d'olive*



L'OR ROUGE DES 3 RIVIÈRES

SAFRANERAIE : rue du grand jardin

ENTRECHAUX - Tél. : 06 15 81 21 01

contacts@or3r.fr - www.or3r.fr

Safran de Provence et produits dérivés du safran

LE VIEUX MOULIN FARNOUX - Quartier Maupas

PUYMÉRAS - Tél. : 04 90 12 02 57

Huile d'olive et olives

LES SECRETS DE LOLA - 885 chemin des amarens - Zone artisanale

ENTRECHAUX - Tél. : 07 60 84 87 76 / 04 90 28 97 83

biscuits.lola@wanadoo.fr - www.secretsdelola.fr

Biscuits artisanaux maison

NC

Créations
Depuis 1981

ARTISAN
AGENCEUR
D'INTERIEUR

26110 VINSOBRES
Route d'Orange



CUISINES

MEUBLES & DRESSING

DESIGN & TRADITION

SALLES DE BAINS

Atelier & Show room

04 75 27 61 36

infos@nc-creations.com
www.nc-creations.com



Cave La
COMTADINE
Puyméras

VENEZ DÉCOUVRIR ET
DÉGUSTER TOUS NOS
VINS EN BOUTIQUE,
À PUYMERAS

MAISON ALMÉRAS



1 route de Nyons, 84110 Puyméras - 04 90 46 40 78
www.cavelacomtadine.com
Horaires du caveau : du lundi au samedi 8h-12h
& 14h-18h et le dimanche toute la journée.

Et retrouvez notre gamme
Maison Alméras
sur notre site internet
www.maison-alméras.com

biocoop

| Nature Eléments

ALIMENTATION BIOLOGIQUE et ÉCOLOGIQUE

Fruits et légumes • Rayon crèmerie • Épicerie
Pains divers • Céréales vrac • Cosmétique Bio
Poissons frais • Viandes • Librairie...

Horaires ouvertures : du lundi au samedi de 8h30 à 19h
Tél. 04 90 28 87 74



Place de la Cathédrale
Avenue Alexandre Blanc
84110 VAISON-LA-ROMAINE

LES PRODUCTEURS DU VENTOUX

SAULT ET ALENTOURS

BRASSERIE DE DURFORT

rue de la pétanque - 📍 **ST JEAN-DE-SAULT**

Tél. : 06 08 62 15 34 - contact@brasserie-durfort.com

 brasserie-durfort.com - *Bière artisanale issue des produits du Pays de Sault*

LA GÉANTE DE PROVENCE

Le village - 📍 **BRANTES**

Tél. : 06 01 81 19 17 - 04 75 28 29 13

lageantedeprovence@hotmail.com

 [biereduventoux](http://biereduventoux.com)

Nos bières Ipa, Brantes Pale Ale, Stout, Crazy Chili, Honey Beer

ARÔMA'PLANTES

Route du Mont-Ventoux - 📍 **SAULT**

Tél. : 06 29 15 47 48 / 04 90 64 14 73

info@aromaplantes.com - www.aromaplantes.com/fr

Céréales, huiles essentielles, savons, cosmétiques... et solution hydroalcoolique certifiée

BERGERONNETTE

Les quintins - 📍 **LAGARDE D'APT**

Tél. : 06 72 76 39 04 - contact@bergeronnette.fr

www.bergeronnette.fr - *Pelotes et articles en laine de nos animaux, alpaga et chèvres angora*

CHÂTEAU DE LA GABELLE

1065 route de la Gabelle - 📍 **FERRASSIÈRES**

Tél. : 06 85 20 80 31 - chateaudelagabelle@gmail.com

www.chateaudelagabelle.fr - *Produits artisanaux d'épicerie fine sucrée et salée, farine, pâtes artisanales, petit épeautre, miel, produits issus de notre production de lavande.*

CLAIRE LIARDET

le Ventouret - le Collet du Puy - 📍 **AUREL**

Tél. : 06 19 68 38 52 - 09 87 88 56 26 - claireliardet@gmail.com

Petit épeautre (pâtes, farine, grain, balle), blé ancien (farine), seigle (farine), orge (grain), pois chiches lentilles (pas de récolte 2019), huiles essentielles lavande fine et lavandin super, sirops...

ESCARGOTS DES BARONNIES

532 chemin des periers - Ferme des Enjalières - 📍 **PLAISIANS**

Tél. : 06 62 14 57 10 - 04 75 28 40 38 - colette.bonifay@nordnet.fr

Escargots bio cuisinés en surgelés (coquilles et croustilles à la bourguignonne, ou basilic), verrines d'escargots bio au naturel, en sauce provençale, piquante, apéritive

GAEC DE LA BELLIMURE

La Bellimure - 📍 **SAINT-CHRISTOL D'ALBION**

Tél. : 07 66 49 68 49 / 04 90 75 00 82

gaecdelabellimure@free.fr -  **GAEC-de-la-Bellimure**

Produits laitiers fermiers au lait cru de chèvre

GAEC LE REGAIN

Ubac de courge - 📍 **MONTBRUN-LES-BAINS**

Tél. : 06 66 27 30 12 - 04 75 28 87 34

baronchristine26@gmail.com - *Fromages de chèvre Bio*

LA FABRIK D'AURÉLIE

Avenue du stade - 📍 **REVEST-DU-BION**

Tél. : 06 62 74 85 75 - aure528@hotmail.fr

 [lafabrikdepetitepeautredurelie](http://lafabrikdepetitepeautredurelie.com)

Petit épeautre grains et farines





**france
bleu
vaucluse**

**Devenez
un vrai cordon
bleu !**

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

Écoutez, on est bien ensemble francebleu.fr

Offrez-vous
une ballade
paysanne

Depuis 1983,
les agricultrices
et agriculteurs
du PAYS DE SAULT
en Provence
vous font partager
leur métier,
leurs produits,
leur passion.

**MAISON DES
PRODUCTEURS**

Achetez en ligne
www.maisondesproducteurs-sault84.com

 84390 SAULT
Rue de la République. tél 04 90 64 08 98 

DISTILLERIE à SAULT

*des Vallon
Lavandes*

Producteur et Distillateur de père en fille depuis 1947

**Venez découvrir l'extraction
des huiles essentielles de lavandes**
MÉTHODE TRADITIONNELLE



DÉMONSTRATION
pendant la récolte en Juillet-Août
VISITE Hors saison
sur rendez-vous
GRATUIT tous publics - durée 40mn
10h-12h / 14h-18h
Huiles essentielles - vente directe et expédition toute l'année

Sylvie et Thierry BARJOT
965 Route du Vallon - 84390 SAULT - Tél. 04 90 64 14 83
vallon-des-lavandes@wanadoo.fr  

LES PRODUCTEURS DU VENTOUX



SAULT ET ALENTOURS

LA FERME DE MARGOLIVE

700 ch. des olives - 📍 **REILHANETTE**

Tél. : 04 75 28 84 02 - margolive@orange.fr

www.lafermedemargolive.fr - *Fromages de vache, yaourts, œufs*

LA FERME DU VALLON

Le vallon de la Casse - 📍 **MONTBRUN-LES-BAINS**

Tél. : 06 11 99 13 01 - 04 75 27 43 29

lafermeduvallon@orange.fr - www.lafermeduvallon.net

📍 La-ferme-du-Vallon - *Petit épeautre, farine intégrale et complète de petit épeautre, poulets et œufs fermiers, lentilles, pois chiches, courges, maraîchage de plein champ*

LA FROMAGERIE D'ALBION

605 chemin des églantiers - 📍 **SAINT-CHRISTOL D'ALBION**

Tél. : 07 83 04 88 43 - fromageriedalbion@laposte.net

Fromages de chèvre et Banon AOP

LA LOGE AUX LAVANDES

La coustière - 📍 **SAULT**

Tél. : 06 73 50 33 32 - 04 90 64 00 14

valetced.mourard@gmail.com - 📍 La-Loge-Aux-Lavandes

Lavande, miel, petit épeautre, lentilles, pois chiches, farine...

LES AILES BLEUES

Le col de Fontaube - 📍 **BRANTES**

Tél. : 06 28 52 95 64 - joelfabreguettes@yahoo.fr

www.lesaillesbleues-miel.fr - *Miels*

LES CHÈVRES DES MARINS

Les marins - D1 Col des abeilles

📍 **MONIEUX**

Tél. : 06 84 07 04 61 / 04 90 64 04 23

patricia.carreaux0215@orange.fr

Fromages de chèvre fermiers au lait cru

LES JUMENTS DU VENTOUX

1370 La petite pelissière

📍 **SAINT-CHRISTOL D'ALBION**

Tél. : 06 37 08 55 64 / 04 90 75 09 13

laitjumentsduventoux@orange.fr

www.laitsjumentsduventoux.fr

📍 Les-Juments-du-Ventoux

En agriculture biologique, lait de jument et cosmétiques au lait de nos juments, tomme de vache, yaourts, œufs - Bio

UNE FERME EN VENTOUX

route du suit

📍 **SAINT-TRINIT**

Tél. : 06 73 34 15 99 / 06 08 99 70 61

unefermeenventoux@gmail.com

www.unefermeenventoux.com

📍 unefermeenventoux

Viande de porc et charcuterie, châtaignes et crème de marron, petit épeautre

VALLON DES LAVANDES

Ancienne route d'Aurel - 📍 **SAULT**

Tél. : 04 90 64 14 83 - vallon-des-lavandes@wanadoo.fr

📍 vallondeslavandes

Huile essentielle de lavande

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

La Maguette

📍 ST JEAN DE SAULT

Tél : 04 60 64 02 60

🌿 Fermeaubergelamaguette



HO BOUQUET DE LAVANDE

Valla de la pierre - 450 route des lavandes

📍 FERRASSIÈRES

Tél: 06 74 61 84 28

www.hobouquetdelavande.com

Huile essentielle de lavande et de lavandin, bouquets, petit épautre et miel

LES LAVANDES DE CHAMPELLE

Quartier Champelle - Route du Ventoux

📍 SAULT

Tél : 06 82 53 95 34

www.lavandes-champelle.fr

Huile essentielle de lavande, bouquets, petit épautre et miel



vente directe

les Lavandes de Champelle

06 82 53 95 34 / www.lavande-champelle.fr

"Route du Ventoux" à 3 km du village de Sault



Vente de Vins AOP Luberon & Ventoux
Déjeuners – Dégustations – Visites de cave
Réservation au 04 90 04 60 37 – sylla@sylla.fr
406, avenue de Lançon – 84400 APT
www.sylla.fr

DEPUIS 1925

les fêtes de terroir

Dates sous réserve de l'autorisation préfectorale



FÊTE OBJECTIF Km0

Dimanche 30 mai

 **CAROMB**

Fête paysanne et artisanale, la fête Objectif Km0 est la première pierre fondatrice à Caromb du concept Km0 impulsée par le collectif de l'AMAP Vert Solidaire et soutenue par la commune de Caromb. L'objectif est un approvisionnement au plus près du lieu de consommation en misant sur des produits agricoles liés au terroir, certifiés biologiques et pour les produits artisanaux, une fabrication avec des matières premières locales ou de recyclage. S'approvisionner localement, se nourrir plus économiquement, mieux et en dépensant moins de combustible ! Venez savourer et découvrir ces produits à l'occasion d'un moment festif et convivial. Venez vivre l'interactivité avec les artisans qui vous feront découvrir leur passion lors des démonstrations et des ateliers participatifs pour petits et grands.

AU PROGRAMME

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

10h et 14h : Les aventurières du goût, cueillette – atelier cuisine (sur inscription, participation 5 €/pers).

10h30 – 15h30 : Ambiance musicale et repas animé par Jazz Manouche

11h et 14h : Atelier énergie et bien-être (sur inscription, gratuit).

16h : contes tout public

Toute la journée :

Les animations et ateliers participatifs : travail du bois et du cuir, rempaillage, divers ateliers et animations pour les enfants... Ferme pédagogique. La Roue, monnaie locale, s'associe à notre évènement.

Restauration bio à emporter.



12 et 13 juin

 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

La manifestation : entre promotion des terroirs vaucusiens...

Pour sa quatrième édition, la grande fête organisée par le Conseil départemental de Vaucluse met à l'honneur producteurs, artisans et éleveurs de nos terroirs, le samedi 12 juin de 12h à 22h30 et le dimanche 13 juin de 9h30 à 18h30, à Châteauneuf-de-Gadagne dans le beau parc de l'Arbousière. La nocturne à l'esprit « guinguette » du samedi soir, et les animations pour enfants en journée, donneront à cette manifestation de promotion des produits locaux un esprit particulièrement festif et familial. Exposants, producteurs, artisans et éleveurs représenteront l'ensemble des terroirs du Vaucluse. L'entrée et les animations sont gratuites. Le Conseil départemental vous donne rendez-vous dans un espace convivial et chaleureux. L'occasion aussi de s'informer sur la politique agricole du Département et le soutien apporté aux agriculteurs vaucusiens.

... et du territoire

La quatrième édition de la fête proposera avec Vaucluse Provence Attractivité, un Espace Tourisme élargi, au carrefour des activités de pleine nature et de l'œnotourisme. Entouré d'offices de tourisme, de représentants de La Provence à Vélo, de Vélo Loisirs Provence, de représentants des vignobles ainsi que de comités départementaux sportifs (cyclotourisme, randonnée pédestre, canoë), il vous fera découvrir le Vaucluse autrement et de façon originale. Au programme, rameur à bras, promotion du canoë et du paddle, idées d'activités et de sorties, de circuits et de balades, pour pratiquer le Vaucluse dans toutes ses dimensions. Enfin, entre sport et « bien manger », le vélo smoothie (on pédale pour mixer les fruits !) fait son retour avec l'entreprise Jouffruit de Cavailon.

Nouveauté 2021 : un invité d'honneur

Terroirs en Fête accueille pour la première fois un invité d'honneur, le Comité « Gastronomie et Promotion des Produits Gourmands de Bourgogne-Franche-Comté ». En 2019, le Département de Vaucluse a été au centre de l'événement Régal'Expo, à Dole, en qualité d'invité d'honneur. Cette manifestation gastronomique a permis de faire connaître, au cœur du Jura, les produits et savoir-faire vaucusiens. En retour, ce sont les produits régionaux de la Bourgogne Franche-Comté qui seront au centre de la fête en ce mois de juin ! Le Groupement des Producteurs et des Produits Gourmands, en qualité d'ambassadeur, nous fera ainsi découvrir mets et produits régionaux, comme autant de façons de s'ouvrir à la particularité des terroirs et saveurs voisins.

Informations pratiques : cette manifestation sera organisée dans le respect des règles sanitaires qui seront en vigueur à cette date. Entrée libre, parking sur place. Parc de l'Arbousière - 1360, Avenue Voltaire Garcin 84470 Châteauneuf-de-Gadagne - Informations et renseignements : www.terroirsenfeteenvaucluse.fr - terroirsenfete@vaucluse.fr - 04 90 16 12 00
Facebook, Instagram, YouTube : @departementdevaucluse #terroirsenfete





Ech. 1/24

Le JARDI TRAIN

Parc de loisirs
naturel & ferroviaire
pour petits & grands!

186 Chemin Neuf-84210 Saint-Didier
tél. 04 90 40 45 18
www.lejarditrain.com

Découvrez la Provence et sa culture à travers l'univers ferroviaire miniature, dans un parc paysagé, le tout à l'échelle 1/24.

Au pied du Mt Ventoux, venez découvrir en famille, entre amis ou en solo un lieu extraordinaire et atypique. À travers l'univers ferroviaire miniature, le patrimoine culturel du Vaucluse est mis en valeur dans un parc de 1000 m² paysagé. Découvrez les différentes scènes de la vie quotidienne à travers une recherche visuelle de figurines; celle-ci vous guidera et vous aidera à mieux poser le regard sur les différents détails du décor. Une grande salle abrite un espace jeux où les enfants, à partir de 2 ans, inventent eux-mêmes leur univers ferroviaire. Vue sur la gare de triage Le lieu est entièrement accessible en poussette et fauteuil roulant. Commodités et buvette. Pique-nique autorisé dans le parc.

HORAIRES

Sous réserve de conditions météo favorables. Se renseigner avant visite au 04 90 40 45 18 ou sur le site internet, rubrique contact.

En raison de l'instabilité de la situation sanitaire, les dates et horaires d'ouvertures ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Se renseigner sur le site internet ou par téléphone avant de venir.

JUILLET-AOÛT

Du 3 juillet au 29 août
Tous les jours de 10h à 18h30

SEPTEMBRE-OCTOBRE

Mercredi - Samedi - Dimanche
De 14h30 à 18h

VACANCES DE TOUSSAINT

Tous les jours
De 14h à 18h



**JEUX
ÉDUCATIFS**
pour les enfants
après la visite



TERROIR EN FÊTE

Samedi 26 juin

VAISON-LA-ROMAINE

La ville de Vaison-la-Romaine organise ce rendez-vous, qui se tient dans la contre-allée Burrus de 9h à 12h, afin de mettre en avant les producteurs locaux présents sur le « petit marché » du samedi.

Ils feront découvrir leurs produits de saison, cultivés localement, aux visiteurs qui, sont de plus en plus nombreux chaque année. Les grands chefs « disciples d'Escoffier », comme toujours aux côtés de la ville lorsqu'il s'agit d'assurer la promotion des saveurs locales, seront une nouvelle fois sur place pour cuisiner les légumes et fruits glanés en direct sur les étals. Les produits frais, locaux, de saison et les circuits courts seront à l'honneur !



Renseignements :

Mairie de Vaison-la-Romaine :
04 90 36 50 00



PRODUITS RÉGIONAUX ET ARTISANAUX



**Dépôt de pain & viennoiseries
cuits au feu de bois**

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

OUVERTURE
DU MARDI OU VENDREDI : 9H-18H
LE SAMEDI : 9H-12H30

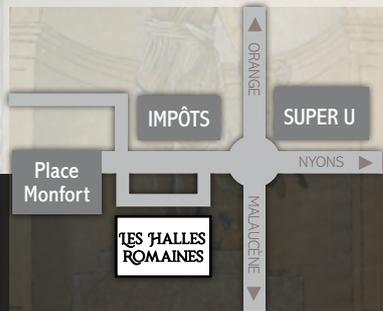
15, rue des cèdres - ZA de l'Ouvèze - 84110 VAISON-LA-ROMAINE
TÉL. 04 90 35 58 38

Boulangerie Bio • Caviste
Fromagerie • Crèmerie • Primeur
Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Rôtisseur



LES HALLES ROMAINES

Les commerçants vous accueillent du mardi au dimanche de 7h à 14h.
Samedi ouvert toute la journée.



3, rue Abel André - 84110 VAISON-LA-ROMAINE
Tél. 04 90 67 37 57 - Parking gratuit



ALPES PROVENCE

ACCOMPAGNE L'AVENIR DU VENTOUX





Le Crédit Agricole Alpes Provence est partenaire des projets d'avenir du Ventoux.
Naturellement, il est aux côtés de ceux qui perpétuent
ses traditions et cultivent l'excellence de nos terroirs.



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. 05/2021 © Crédit photo : Wallis/Max - Adobe Stock/Patrik Stedrak/kmlbak/Philetom/Africa Studio - Vincent Thomann/Parc naturel régional du Mont-Ventoux



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

MARCHÉ À LA CERISE

Dimanche 27 juin

 **MALEMORT-DU-COMTAT**

Cette année encore, l'association Calvias, en partenariat avec l'association « Cerise des Coteaux du Ventoux », le groupement de producteurs « Val de Nesque », la municipalité, les artisans et commerçants de Malemort-du-Comtat, vous accueille pour sa traditionnelle Fête du terroir et de la Cerise.

Découvrez les cerises de nos producteurs au travers du stand de vente de cerises, jus de cerises, sirops, glaces et thés à la cerise. Seront également présents, de nombreux exposants de produits de terroir (huile d'olive, vins de l'appellation Ventoux...) et de produits artisanaux.

AU PROGRAMME

Tout au long de la journée à partir de 10h, un animateur présentera les exposants ainsi que les animations : ambiance avec une peña, ferme pédagogique, personnages costumés, maquillage, tatouages, ballons, échasses...

Vide-greniers - Tombola

Buvette et restauration rapide sur place.

Accès parkings gratuits : Grande place de la salle des fêtes et parking de La Malotière (direction Blauvac).

Accès au marché au centre du village : Boulevard Félix Gras et sous les platanes.

Inscriptions et renseignements :

Association Calvias : 06 14 79 40 13 ou 06 81 45 03 12

jeanlouis.lambertin@gmail.com - contact.calvias@gmail.com

Cerise des Coteaux du Ventoux

la nature a du goût !



+33 (0)7 85 24 45 31

+33 (0)6 15 39 21 28



boucheriedeletable@gmail.com



@boucheriedeletable

Ouvert du lundi au samedi

1295, Avenue Dwight Eisenhower - 84200 CARPENTRAS

L'ÉTABLE MONTILIENNE
Viande & Charcuterie

350, Chemin de Marignane - 84170 MONTEUX
David Aurand: 06 15 39 21 28 / davidtube84@gmail.com
Théo Gonin: 06 14 07 29 88 / theogonon.22@gmail.com



FÊTE DE LA FIGUE

Dimanche 11 juillet



Caromb célèbre pour la 15^{ème} année son fruit emblématique : la figue longue Noire. La « Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb » et l'association les « Arts ô Soleil » vous accueillent toute la journée dans les rues du village pour découvrir, déguster ou cuisiner la figue. À l'origine de ce trésor est le figuier : premier arbre cultivé par l'homme et ce depuis des millénaires. Il est le symbole de la générosité, de la survie et de l'abondance.

AU PROGRAMME

- **9h** : Ouverture au public du marché de producteurs de figues, des artisans d'art mettant en valeur la figue et des artisans gourmets locaux
- **11h** : Chapitre de la Confrérie et intronisations
- **11h30** : Défilé des Officiels et des Confréries à travers les rues du village
- Jusqu'à 18h** : Animations musicales, démonstrations culinaires, jeux d'enfants

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

Accès : entrée, parking et navette gratuits

Renseignements : Les Arts Ô Soleil : 06 20 05 72 06 - contact@les-arts-o-soleil.com
www.ville-caromb.fr - www.les-arts-o-soleil.com

www.cheminsdesparcs.fr



Préparez vos balades et randonnées dans le Parc naturel régional du Mont-Ventoux



À pied, à vélo, VTT ou cheval, partageons les trésors des parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur!



Une autre vie s'invente ici



PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX



Festival Ventoux Saveurs

du 11 septembre
au 24 octobre 2021



10^{ème} MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT



Autrefois, au coeur de l'été, une effervescence quotidienne gagnait le Barroux et les communes alentours. Pendant tout un mois : les confiseurs, les confituriers et les grossistes qui fournissaient les halles et étals de marché jusqu'à Paris venaient alors acheter en direct cette production réputée, prospérant au pied du versant sud-ouest du mont Ventoux.

Mercredi 14 juillet

 **LE BARROUX**

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

AU PROGRAMME

- De 9h à 18h :

Des producteurs d'abricot du Barroux « exclusivement », proposent leurs différentes variétés d'abricots cueillis à maturité, ainsi que les produits dérivés (jus de fruit, confitures, pâtes de fruit). Des artisans viennent compléter l'offre des producteurs avec des biscuits, des fruits confits, des glaces à l'abricot évidemment ! De nombreux exposants/créateurs (bijoux, poteries, décorations de jardin...) sont également présents. Plusieurs animations gratuites sont proposées pour les petits et les grands : ambiance musicale et galégeades avec « Lucas & Nana » et leur orgue de Barbarie, jeux géants en bois, manège à vélo, sculpture sur ballons, pêche à l'abricot, maquillage sur visage.

- De 20h à minuit : soirée musicale organisée par la municipalité.

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

Renseignements : Hervé Chauvet, Président de l'Association des Producteurs d'abricots du Barroux 06 29 23 68 85 - lebarrouxabricot@gmail.com - Lieu : Place Saint-Denis et place de la Barbière

CLAUVALLIS
Les Vignerons Paysans

VENTE & DÉGUSTATION



DEUX POINTS DE VENTE



SANT DIDIER

L'ISLE SUR LA SORGUE

Route de la Courtoise

338 Cours

04.90.66.01.15

Fernande Peyre

www.clauvallis.fr

04.90.38.13.54

Et si on passait l'été dehors ?

Apéros perchés, goûters secrets, soirées de copains et autres virées...

Pour la troisième année déjà, YOUPI TOURS vous concocte des échappées belles sur-mesure et privées. Tout l'été et au-delà !

Après un circuit découverte en Dyane vintage, l'idée est de laisser glisser la soirée le temps d'un apéro perché avec vue, d'une soirée entre copains au cœur d'un champ d'oliviers, d'un goûter secret près des vestiges d'une chapelle romane, d'un pique-nique en famille le nez dans les lavandes.

Racontez-moi qui vous êtes et je vous promets de vous apporter le bol d'air tant attendu : tendre, gourmand, curieux. 100 % vous.



YOUPI TOURS

06 89 87 65 50



reservations@youpitous.fr

www.youpitous.fr

Soirées avec ou sans transport.
Au départ de Vaison-la-Romaine, Nyons et alentours.



UNIFORMES ET DÉCORATION POUR L'AMATEUR DE CONCOMBRE ET CUCURBITACÉE



PLEIN PAGNIER

Depuis 1960

ŒNOTOURLISME . CHAMBRES D'HÔTES . VINS AOC VENTOUX

PRODUITS DU TERROIR

ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



VENTE DIRECTE AU DOMAINE - 2033 LA VENUE DE MORMOIRON MAZAN - 06 76 12 99 32

MARCHÉ DU MELON ET DES PRODUITS DU TERROIR

Mercredi 14 juillet

 PERNES-LES-FONTAINES



La production du melon est importante dans le Comtat Venaissin grâce à l'abondance de l'eau fournie par le canal de Carpentras. Avec 36 000 tonnes de melons par an en moyenne, le Vaucluse est le deuxième département producteur et couvre 13% de la production nationale avec 430 exploitations productrices.

L'association de Commerçants et Artisans Pernois organise pour la 21^{ème} année consécutive le marché du melon. À partir de 9h, les producteurs locaux seront à votre disposition pour vous faire découvrir ce fruit. Venez partager un moment de délice avec les producteurs de melon de Pernes-les-Fontaines et de nombreux artisans et commerçants locaux.

AU PROGRAMME

Inauguration officielle.

Exposition sur la production du melon.

Vente de melons de 1^{er} choix par les producteurs.

Produits du terroir et nombreuses spécialités présentés par les commerçants.

Animations sous réserves, en fonction du contexte et des directives gouvernementales

Accès : quai de Verdun, entrée et parking gratuits.

Renseignements : Office de Tourisme – 04 90 61 31 04
contact@tourisme-pernes.fr – www.tourisme-pernes.fr

Pernes-les-Fontaines

Un terroir gourmand !

VISITES GUIDÉES
DE LA VILLE
TOUTE L'ANNÉE

- Marché paysan, le mercredi d'avril à octobre
- Marché provençal, le samedi matin

Office de Tourisme Porte du Ventoux
04 90 61 31 04 - porteduventoux.com



SILVAIN
Une histoire de saveurs

A Saint-Didier, venez vous détendre et savourer !

Magasin ouvert 7/7j • Parcours Gourmand
Espace Glacier • Jeu de piste Plein Air



NOUGAT SILVAIN - 4 PLACE NEUVE 84210 SAINT-DIDIER
04 90 66 09 57 WWW.NOUGATS-SILVAIN.FR



VINS EN TENUE DE SOIRÉE

Samedi 14 août



La Confrérie du Plant de Vigne organise la 6^{ème} édition de la fête « Les Vins en Tenue de Soirée ».

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

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

Un chapitre d'intronisation se tiendra à 19h.



Information : Bureau d'Information Touristique de Caromb : 04 90 62 36 21

PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX



Les
rendez-vous
du parc
mai à septembre 2021



Parc
naturel
régional
du Mont-Ventoux
Pargue d'ou Ventour



MONTBRUN-LES-BAINS
DIMANCHE 05 SEPTEMBRE 2021

BIEN-ÊTRE

AU NATUREL

15^{ÈME} ÉDITION

Conférences
Animations gratuites
Marché thématique
Ateliers pour petits et grands
LA NATURE DANS TOUS SES ÉTATS !

www.bienetreanaturel.fr - tél. 04 75 28 82 49





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

MARCHÉ POTIER

Dimanche 22 août

 **CRILLON-LE-BRAVE**

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

AU PROGRAMME

Ce dimanche aura lieu le 8^{ème} marché de potiers organisé par la municipalité en partenariat avec l'association « Ventoux Céramique ». 30 céramistes sélectionnés seront présents pour vous faire découvrir leurs réalisations : poteries utilitaires, décoratives, sculptures et bijoux, terre vernissée, grès, raku et porcelaine.

Nouveautés : le défilé des potiers sur le thème « bal masqué » et l'atelier enfants

Toute la journée :

Un atelier terre sera mis gratuitement à la disposition des enfants et des plus grands, permettant ainsi de se familiariser avec ce matériau fabuleux qu'est l'argile. Des démonstrations de tournage tout au long de la journée.

Tombola gratuite. Marché ouvert de 9h à 19h sans interruption

Bars, restaurants et boulangerie dans le village

Renseignements : mairie de Crillon-le-Brave – 04 90 65 60 61

www.crillonlebrave.fr – www.terresdeprovence.org

MARCHÉ POTIER

CRILLON-LE-BRAVE VAUCLUSE



DIMANCHE
22 août 2021

9H / 19H
PLACE DE LA MAIRIE

• DÉMONSTRATION
DE TOURNAGE
• TOMBOLA
GRATUITE



UNE RADIO, UNE IDENTITÉ,
UN TERRITOIRE !

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

REVEST-DU-BION

22^{ème} FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 31 octobre 2021



Cueillette dans la châtaigneraie (payant)
Repas-Champêtre (sur réservation)

Défilé des confréries - Initiation à la Vannerie
Randonnée «Connaissance de la forêt»



Parking Gratuit - Informations/Réservations : 06 40 31 74 69
contact@fetedelachataigne.com
www.fetedelachataigne.com

PUYMÉRAS SAVEURS

Samedi 11 et dimanche 12 septembre

 **PUYMÉRAS**

À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, et en limite de la Drôme et du Parc naturel régional des Baronnies Provençales, le village de Puymeras (600 habitants) est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités ! Riches d'une belle diversité de productions, les viticulteurs, moulinier, chocolatier, boulanger, restaurateurs... se mobilisent pour vous proposer deux journées de découverte les samedi 11 et dimanche 12 septembre.

Venez participer à la 4^{ème} édition de « Puymeras Saveurs », une belle occasion de découvrir un village qui a su préserver son patrimoine et une convivialité à nulle autre pareille !

AU PROGRAMME

Animations, visites du village avec une guide-conférencière, randonnées pédestres, menus Ventoux Saveurs dans les restaurants, portes-ouvertes au « Jardin remarquable » de la Basse Fontaine, tombola avec un panier garni des productions locales à gagner chaque jour.

Samedi soir à 19h :

Apéritif au cœur du village (place du jeu de paume). En partenariat avec la mairie, venez clôturer cette première journée de Puymeras Saveurs autour d'un apéritif composé de productions villageoises. Ouvert à tous, offert par les organisateurs (producteurs, commerçants) de ce week-end Ventoux Saveurs.

Renseignements : Office de Tourisme Vaison Ventoux
06 38 64 37 82 - www.vaison-ventoux-tourisme.com

Un point info organisé par le Comité des Fêtes sera à votre disposition dans le village, le samedi et le dimanche.



Hôtel L'Oustau de la Font***



Reilhanette

Hôtel des Pins***



Bédoïn

Hôtel La Garance**



Bédoïn

Hôtel Villa Elaïa***



Puyméras

Hôtel Le Saint Marc**



Mollans-sur-Ouvèze

Ventoux club hôtelier

Une association de 5 hôtels indépendants, autour du mythique Mont Ventoux. Nous vous invitons à venir découvrir l'art de vivre en Provence. Destination idéale pour cyclistes et randonneurs !



www.ventoux-hotel.fr
info@ventoux-hotel.fr



FÊTE DU RAISIN MUSCAT AOP

Dimanche 12 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 des animations pour les enfants. Les restaurateurs de la commune vous proposeront des menus à base du raisin muscat du Ventoux. 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

contact@mazan.fr ou fruiventoux1@orange.fr

Le raisin noir **A.O.C.**

Région PACA

A.O.C. Muscat du VENTOUX



LE MAGAZINE
DE VOTRE RÉGION

VENTOUX
MAGAZINE

ABONNEZ-VOUS
ou **OFFREZ**
un abonnement



Possibilité de télécharger les magazines sur notre site internet
+ Paiement en ligne

www.ventoux-magazine.com

FÊTE DES ÉLEVEURS ET DU CHEVAL

Dimanche 26 septembre

 SAVOILLANS

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et du cheval 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 AOC Ventoux, huile d'olive, jus de fruits, confitures et pain au feu de bois de la boulangerie de Savoillans. Les moutons, les agneaux et les bergers appartiennent depuis des siècles à la tradition provençale. Entre le XIV^{ème} et le milieu du XIX^{ème} siècle, l'élevage ovin prend son essor. L'agneau reste de nos jours la principale production animale du Ventoux et l'une des viandes les plus prisées. On en consomme en Provence deux fois plus que dans le reste du pays.

Marché de producteurs locaux

Animations : démonstration chien de berger avec brebis, oies - Ferrage de chevaux - Spectacle de dressage équestre
Atelier Découvertes gustatives – écriture 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 Editions Esprit des Lieux la Librairie de Saint Léger et les Carnets du Ventoux - Stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux » - Stand PNR Ventoux. Natura 2000

Restauration proposée par les acteurs locaux

- Plateau des éleveurs à emporter : Porc du Ventoux à la tapenade, pâtes et fruits 10€ – 06 62 25 04 68
- L'Auberge de Savoillans : Repas Agneau – 04 75 27 13 95 sans réservation
- Les Aventurières du Goût : spécialités gourmandes à base de plantes – 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
- Foodtruck du chef Manu Lopez
- Buvette, gâteaux, (aire de pique-nique prévue sur place)



Pour les enfants, de nombreuses autres animations

- Quizz élevage (avec de nombreux lots)
- Promenades à poney et en calèche avec Les écuries de Bacchus
- La Petite ferme de Jean
- Jeux en bois

8^{ème} MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

Dimanche 26 septembre

 PERNES-LES-FONTAINES

Cette 8^{ème} 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 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, ruche en verre géante, fabrication de nougat sur place et dégustations, balades avec les ânes, expositions et animations pédagogiques



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

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

FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

Dimanche 3 octobre

 SAULT



Depuis 2008, dès la mi-septembre, le Festival Ventoux Saveurs rythme le début de l'automne autour du Géant de Provence. Durant six semaines, de nombreux agriculteurs, viticulteurs, artisans, chefs cuisiniers, mais aussi musiciens, conteurs, plasticiens se mobilisent pour mettre en valeur la dimension savoureuse du Ventoux.

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 14^{ème} édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épiqueuriens. 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

De 10h à 19h, retrouvez :

- **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
- **À 15h et 16h** : Découverte de la nougaterie Boyer, visite commentée 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

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

La Ferme du Vallon



PAYSANS

à Montbrun-les-bains

06 33 40 00 70 / 06 11 99 13 01

lafermeduvallon@orange.fr 



UNE FERME EN VENTOUX

VENTE DIRECTE

ELEVAGE PORCINS

en plein air

Claire et Richard MIRAS
ELEVEURS ET CASTANÉICULTEURS
84390 SAINT-TRINIT
unefermeeventoux@gmail.com
06 73 34 15 99 / 06 08 99 70 61
www.unefermeeventoux.com




LA BOUTIQUE
petit épeautre fruits
œufs **DE LA FERME**
légumes volaille
de saison blé...

Jeu de piste à la ferme

Bonne balade !

LA FERME PRODUCTEUR DE SAVEURS
DEPUIS 1957 **DU ROURET**

ENTREPRISE SOLIDAIRE 100 %
D'UTILITÉ SOCIALE POUR UN
DÉVELOPPEMENT DURABLE **BIO**
www.lafermeduroret.com



Gaec de la Bellinore

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS FERMIERES



AU LAIT DE CHÈVRE CRU ET ENTIER

VENTE DIRECTE A LA FERME
à SAINT-CHRISTOL 84390
horaires : mardi, mercredi et jeudi
de 15h à 18h
vendredi et samedi de 9h30 à 12h
MARCHÉ DE ST-SATURNI-LES-APT le mardi matin

TÉL. 07 66 49 68 49
ganddelabellinore@free.fr 



CHAMPIGNONS EN FÊTE

Dimanche 10 octobre

 **SAINT-TRINIT**



Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis plus de 20 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
- Animations de rue
- Animations pour enfants
- Buvette et food-truck

Repas champêtre organisé par le Comité des fêtes (réservation sur place le matin même)
Repas proposé par le Bistrot de Saint-Trinit (renseignements au 04 86 69 62 80)

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

Renseignements Mairie : 04 90 75 01 85

www.mairie-saint-trinit.com

COURGES, POTIRONS ET Cie

Dimanche 17 octobre

 MONTBRUN-LES-BAINS

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 le Parc de l'Anary avec des stands de courges, potirons, courgettes... ainsi que des produits du terroir et artisans.

Des animations gratuites pour petits et grands vous seront également proposées.

Toute la journée : vide-grenier

Pour le midi, vous trouverez de quoi vous restaurer sur place.



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

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

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

Dimanche 31 octobre

 REVEST-DU-BION



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 21^{ème} fête de la châtaigne, c'est aussi l'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître la châtaigne, et profiter des fabuleux paysages d'automne.

AU PROGRAMME

Marché des produits du terroir, châtaignes grillées, jus de pommes pressées, animations, manège, jeux d'enfants

9h : Randonnée « Connaissance de la forêt »

9h30 : Début du ramassage des châtaignes dans les vergers (payant – navettes gratuites)

10h : Messe

11h : Défilé des confréries

11h30 : Inauguration de la manifestation par les autorités

12h : Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 06 40 31 74 69) – Buvette et restauration rapide

14h : Après-midi récréatif avec diverses animations

16h30 : Fin de la manifestation

Organisation : Association pour la valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et de la Confrérie des amis de la châtaigne de Haute-Provence.

Renseignements : 06 40 31 74 69 – contact@fetedelachataigne.com

Informations : www.fetedelachataigne.com

les fêtes de terroir

RENCONTRES GOURMANDES AUTOUR DE PERNES-LES-FONTAINES

les 12, 13 et 14 novembre

 **PERNES-LES-FONTAINES**

Le salon « Rencontres Gourmandes autour de Pernes -es-Fontaines » aura lieu au Centre Culturel des Augustins les 12, 13 et 14 Novembre 2021. Organisé par le Comité de Jumelage Pernes-Troyan (Bulgarie), il s'appuiera sur les valeurs de solidarité, de rencontre et de partage qui anime cette dynamique association culturelle pernoise. Une manifestation que les organisateurs souhaitent voir inscrire dans la continuité d'esprit du « Salons des Saveurs et arts de la table » précédents. À l'approche des fêtes de fin d'année, seront présenté des produits festifs et d'exception avec deux fondements :

Les courts-circuits qui réveillent des démarches innovantes des producteurs locaux (groupements, boutiques, initiatives solidaires, réseaux de commercialisation...)

Des partenaires de prestige au travers d'une exposition et des animations, un hommage aux chefs des Disciples d'Escoffier et aux cheffes des « Toquées de la cuisine », qui portent haut les couleurs des meilleurs produits et qui offrent leurs services aux causes humanitaires.

Renseignements : comitepernestroyan@gmail.com
et OT de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04
communication@perneslesfontaines.fr - www.tourisme-pernes.fr



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

rencontre au sommet

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



ENTRE **MT VENTOUX & LUBERON**
CLASSÉS RÉSERVES DE **BIOSPHERE** PAR L'UNESCO,
COMTAT VENAISSIN, PAYS DE BANON ET PAYS DE FORCALQUIER



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

CHEZ LES MEILLEURS BOUCHERS-CHARCUTIERS, RESTAURATEURS
ET GRANDE DISTRIBUTION DE VOTRE RÉGION !

Se savoure aussi sur www.lecochondumontventoux.com

 @le_cochon_du_mont_Ventoux

© ruisseau.com

AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE/ SPORTS

Dimanche 30 mai - SOMMET VENTOUX / MONT SEREIN

Journée familiale dans le cadre de la "Fête du Tour" organisée par le Département de Vaucluse - 10h à 17h30

Vendredi 4 juin - ENTRECHAUX

Nettoyage de l'Ouvèze de 9h à 12h

Dimanche 6 juin - Dimanche 4 juillet - 1^{er} août - 5 septembre - 3 octobre VAISON LA ROMAINE

Journée d'Art de Vaison - Les Arts Ô Soleil

Dimanche 6 juin - Gorges de la Nesque - VILLES-SUR-AUZON

Nesque Voie Verte - journée 100% mobilités douces organisée par le Parc du Ventoux

Dimanche 6 juin - MONTBRUN-LES-BAINS

Marché aux fromages

Dimanche 6 juin - MAZAN

Fête de l'eau sur les quais de l'Auzon

Dimanche 6 juin - VILLES-SUR-AUZON

À la rencontre des Métiers d'Art du Ventoux

Vendredi 11 juin - SAULT

Astrobouvac avec l'Observatoire de Vaison et Passion Nature

Samedi 19 juin - BÉDOIN

XRACE ADVENTURE

Dimanche 20 juin - SAVOILLANS

Création d'une oeuvre de Land Art à la Ferme St Agricola
à l'occasion du Festival Grandeur Nature - de 9h30 à 17h30

Dimanche 18 juillet - PERNES-LES-FONTAINES

Marché potier

Du 22 au 28 juillet - SAVOILLANS

Festival Grandeur Nature à la Ferme St Agricola

Du vendredi 23 au dimanche 25 juillet - PUYMÉRAS

Les Rencontres de Puymeras - Littérature et nature
Débats, films, ateliers, balades champêtres, stands locaux

Mercredi 28 juillet - PERNES-LES-FONTAINES

Marché des Talents d'ici

Dimanche 1^{er} août - SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX

Conférence au sommet : Histoire du sommet du Mont Ventoux
au Jardin Singulier Esprit des Lieux

Mercredi 11 août - SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

Randonnée "coucher de soleil sur le balcon du Comtat Venaissin avec Esprit Rando
de 19h à 22h

Jeudi 12 août - PERNES-LES-FONTAINES

Nuit de la Truffe organisée par l'association les Rabassiers du Comtat

Dimanche 15 août - SAULT

35^{ème} Fête de la lavande

Samedi 28 août - SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

Nuit européenne des chauves-souris de 20h à 22h

Samedi 4 septembre - VAISON-LA-ROMAINE

Découverte des circuits VTT de Vaison-la-Romaine avec Egobike

Dimanche 5 septembre - MONTBRUN-LES-BAINS

Journée Bien-être au naturel organisée par l'OT des Baronnie en Drôme Provençale

Samedi 18 septembre - BÉDOIN

Nettoyons le Ventoux de 9h30 à 12h30

Samedi 18 septembre - VAISON-LA-ROMAINE

Opération "Ouvèze propre" de 9h30 à 17h30

Samedi 18 septembre 2021 - SAINT-DIDIER

Journée de l'environnement organisée par la municipalité

Samedi 18 septembre - PERNES-LES-FONTAINES

Découverte de l'abeille noire au Conservatoire de l'abeille noire de 14h à 18h

Dimanche 26 septembre - FLASSAN

Initiation au Trail-running de 9h à 12h avec AVentoux'Rando

Du vendredi 20 novembre à fin mars 2021 - CARPENTRAS

Marché aux truffes d'hiver

Samedi 27 novembre CARPENTRAS

495^{ème} Foire de la Saint-Siffrein

En vert : les Rendez-Vous du Parc du Mont-Ventoux

Plus d'informations sur le site : www.parcduventoux.fr

Les vins qui ont des *HOMMES* pour terroir.

La diversité de nos sols et le savoir-faire
des **Vignerons Saint Marc - Canteperdrix**
rendent chacun de nos vins véritablement unique.



CAVE SAINT MARC
667 av de l'Europe
84330 CAROMB
04.90.62.47.45

CAVE CANTEPERDRIX
890 La Venue de Caromb
84380 MAZAN
04.90.69.41.67

www.vignerons-saint-marc-canteperdrix.fr

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

animations ● artisanat ● dégustations ● marché producteurs

4^e ÉDITION

12 & 13
juin 2021

Samedi 12H - 22H30
Dimanche 9H30 - 18H30

Terroirs en Fête en Vaucluse

ENTRÉE GRATUITE

Nocturne le samedi

Parc de l'Arbousière

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



www.terroirsenfeteenvaucluse.fr @departementdevaucluse #terroirsenfete