



AGENDA 2016

FÊTES DE TERROIR MARCHÉS DES SAVEURS & SENTEURS

27 rendez-vous Ventoux Saveurs



Produits et savoir-faire du Géant de Provence

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

LE 6 À TABLE

R E S T A U R A N T

AU CŒUR du village de Caromb, dans le piémont du Ventoux et face à l'église, "Le 6 à table" vous reçoit midi et soir du lundi au samedi. Dans la salle avec sa cuisine ouverte, table d'hôte d'un côté, ambiance bistrot de l'autre, ou sur la terrasse ombragée, l'ancienne pâtisserie du village a su garder son cachet et son authenticité. Dans ce décor chaleureux et original, reflétant l'art de vivre en Provence, le chef Pascal Poulain décline des plats alliant inventivité et légèreté à base de produits du terroir, accompagnés de vins d'ici et d'ailleurs rigoureusement sélectionnés par Claire.

À l'étage, une salle de 20 couverts peut accueillir repas de famille, petites réceptions, réunions amicales ou professionnelles dans une ambiance feutrée et conviviale.

MENUS ET CARTE. PLATS À EMPORTER.

04 90 62 37 91

6 place Nationale - CAROMB

pascal-poulain.com



LE VENTOUX EN PARTAGE



Vous avez entre les mains la 5^{ème} édition de l'Agenda des fêtes de terroir qui se déroulent de mai à novembre au pied du Géant de Provence. Ce guide concrétise et prolonge le dynamisme de la démarche territoriale de promotion collective « Ventoux Saveurs ». Ce label, désormais reconnu de tous, n'aurait pu voir le jour sans l'action volontariste du SMAEMV avec l'aide européenne du programme Leader ainsi que celles de la Région et du Conseil Départemental.

Cette année encore, je tiens tout particulièrement à remercier l'ensemble des acteurs économiques qui se sont mobilisés pour permettre la parution de cet agenda. À l'heure où le Ventoux s'apprête de nouveau à être sous le feu des projecteurs planétaires à

l'occasion du Tour de France, ce guide donne à voir le Ventoux que nous aimons tous, celui des beaux et des bons produits, ainsi que les paysages qui en sont l'écrin et la vitrine.

Au total 27* manifestations ont été recensées. Vingt-sept temps forts qui sont autant de moments de convivialité et de découvertes d'un patrimoine unique, celui d'une civilisation rurale porteuse de valeurs, dont notre société a, chaque jour, de plus en plus besoin.

Cet agenda c'est aussi la confirmation que les acteurs du monde agricole et du tourisme ont plus de force lorsqu'ils s'associent pour mettre en valeur le foisonnement d'initiatives qui caractérisent notre beau terroir. Dans ce contexte, le Projet de Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux prouve, cette fois encore, sa totale pertinence.

Je remercie tous les organisateurs des manifestations, sans leur passion du Ventoux, sans leur mobilisation, la plupart du temps bénévoles, le Ventoux ne serait pas un territoire aussi vivant et reconnu. Le Ventoux est fier de vous accueillir pour vous communiquer et vous transmettre le meilleur de lui-même !

Alain Gabert

Président du Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont-Ventoux
et de Préfiguration du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux

Maire de Monieux



**Sans oublier les trois fêtes du mois d'avril (Fêtes de la Fraise à Carpentras et Pernes les Fontaines, Fête de l'asperge à Mormoiron).*



SMAEMV – Directeur de la publication : Alain Gabert - Coordination : Vincent Thomann et Evelyne Chantier – Photos : (couverture - ADT Vaucluse Tourisme : HOCQUEL Alain), SMAEMV, Ventoux Magazine, DR – Production (règle publicitaire et graphisme) : Vaucluse Media – Impression : imprimerie Chirat – Tirage : 21 500 ex sur papier fsc – Avril 2016 – Contact : communication@smaemv.fr



SOMMAIRE

LES MARCHÉS.....	6	15 AOÛT – FÊTE DE LA LAVANDE > SAULT.....	34
L'ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS.....	7	21 AOÛT – MARCHÉ POTIER > CRILLON-LE-BRAVE.....	36
7 MAI - FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN > CAVES DU VENTOUX.....	8	4 SEPTEMBRE - FÊTE DU PETIT ÉPEAUTRE > MONIEUX.....	38
8 MAI - FÊTE DE LA FRAISE > VELLERON.....	10	18 SEPTEMBRE - FÊTE DU RAISIN MUSCAT > VILLES-SUR-AUZON.....	40
26/27/28 MAI - FÊTE PAYSANNE > CAROMB.....	12	25 SEPTEMBRE - MARCHÉ AU MIEL > PERNES-LES-FONTAINES.....	42
5 JUIN - FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR > VENASQUE.....	14	2 OCTOBRE - FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX > BRANTES.....	44
26 JUIN - FOIRE À LA CERISE > MALEMORT-DU-COMTAT.....	16	9 OCTOBRE - CHAMPIGNON EN FÊTE > SAINT-TRINIT.....	46
3 JUILLET - FÊTE DE LA LAVANDE > FERRASSIÈRES.....	18	8/9 OCTOBRE - SAINT-DIDIER GOURMAND > SAINT-DIDIER.....	48
10 JUILLET - FÊTE DE LA FIGUE > CAROMB.....	20	OCT – NOV - FESTIVAL DES SOUPES > PAYS VAISON VENTOUX.....	49
14 JUILLET – MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT > LE BARROUX.....	22	16 OCTOBRE - FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE > SAULT.....	50
14 JUILLET - FÊTE DU MELON > PERNES-LES-FONTAINES.....	24	LES RENDEZ-VOUS «SPORTS-CULTURE & NATURE».....	52
17 JUILLET - FÊTE DES VINS > BÉDOIN.....	26	22/23 OCTOBRE - LE REPOS DES VENDANGES > MORMOIRON.....	54
20 JUILLET – MARCHÉ DES TALENTS D'ICI > PERNES-LES-FONTAINES.....	28	21/22/23 OCT - RENCONTRES GOURMANDES > VAISON-LA-ROMAINE.....	56
7 AOÛT - FÊTE DES MOISSONS > REVEST-DU-BION.....	30	30 OCTOBRE - FÊTE DE LA CHÂTAIGNE > REVEST-DU-BION.....	58
7 AOÛT - FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BELIERS > SAINT-CHRISTOL D'ALBION.....	32	18 NOVEMBRE – MARCHÉ AUX TRUFFES > CARPENTRAS.....	59
		LES RENDEZ-VOUS «SAVEURS».....	60 et 62

HOTEL
crillon le brave
PROVENCE



“ Table gastronomique avec terrasse panoramique, chants des cigales et nature à perte de vue, où l'on se régale d'une cuisine très locavore. ” [ELLE MAGAZINE]



BAR LA GRANGE ouvert de 12h30 à 15h30 (plat à partir de 16 € et menu de saison à 34 €) **RESTAURANT GASTRONOMIQUE JÉRÔME BLANCHET** ouvert de 19h15 à 21h30 (menus à 69/99 €) **BISTROT 40K** ouvert de 19h30 à 21h30 de mai à octobre (menu à 42 €) **SPA DES ÉCURIES** ouvert de 10h à 20h (soin à partir de 60 €).
RÉSERVATIONS 33 (0)4 90 65 61 61 - reservations@crillonlebrave.com - Hôtel Crillon le Brave place de l'Église 84410 Crillon le Brave - France - www.crillonlebrave.com

design: ateliernomades.com photo: Philippe Aromelle - aoria



DOMAINE DE CABASSE

DOMAINE VITICOLE ET
HÔTEL-RESTAURANT
DE CHARME



Hôtel *** · Restaurant
Domaine viticole
Route de Sablet · 84110 SEGURET
Tél : 04.90.46.91.12 · www.cabasse.fr

LES MARCHÉS

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS ET MARCHÉS DU SOIR

BÉDOIN - MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Au cœur du village - **Le samedi de 17h30 à 19h30, d'avril à septembre**

CARPENTRAS :

> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Square Champeville - **Le mardi de à 16h45 à 19h, du 5 avril au 27 septembre**

> MARCHÉ AUX TRUFFES D'ÉTÉ

(TUBER AESTIVUM)

Parvis de l'Office de tourisme, tous les **vendredis matin à partir de 8 heures, du 20 mai au 26 août**

MALEMORT-DU-COMTAT

MARCHÉ DU SOIR

Le jeudi de 17 h à 20 h, de mi-juin à mi-septembre 2015

MAZAN - MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Place du 8 mai, **le samedi matin, de 8h à 13h, du 26 mars jusqu'à fin octobre**

Une fois par mois, un panier gourmand composé de produits frais sera à gagner.

PERNES-LES-FONTAINES - MARCHÉ DU SOIR

Place Frédéric Mistral - **Le mercredi de 18h à 20h, d'avril à octobre**

SERRES - MARCHÉ DES PRODUCTEURS

(organisé par le Lycée agricole Louis Giraud)
Cour de la mairie - **Le jeudi de 17h à 19h, d'avril à octobre**

VELLERON - MARCHÉ PAYSAN

Horaires d'été - **1er avril au 30 septembre : tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés, à partir de 18h**

Horaires d'hiver : **tous les mardis, vendredis et samedis (sauf jours fériés) à partir de 16h30**

VAISON-LA-ROMAINE :

> MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Place François Cevert - **Le mardi matin**

Contre-allée Burrus - **Le samedi matin (en été, également le jeudi matin)**

> MARCHÉ DU SOIR

Parvis de la Poste, place du 11 novembre - **Le jeudi de 17h à 20h (en été uniquement)**



LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES (MATIN)

LUNDI : Bedoin • Mazan • Saint-Didier

MARDI : Caromb • Mormoiron • Vaison-la-Romaine

MERCREDI : Malaucène • Sault • Velleron • Villes-sur-Auzon • Malemort-du-comtat • Puyméras • Le Beaucet (été)

JEUDI : Saint-Christol d'Albion

VENDREDI : Carpentras

SAMEDI : Aubignan • Pernes-les-Fontaines • Le Barroux • Loriol-du-Comtat • Montbrun-les-Bains • Puyméras • Malemort-du-comtat

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

Plus d'infos sur : www.marches-provence.com

L'ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS OFFICE DE TOURISME DE CARPENTRAS



Au cœur de l'Office de Tourisme de Carpentras, l'Espace terroir est un lieu de découverte des produits du terroir et savoir-faire autour du Ventoux sous le label « Ventoux Saveurs ».

Toute l'année, ce point de vente multifonctionnel propose des animations terroir (rencontre avec les producteurs, accords mets et vins, dégustations). Vous y trouverez également une exposition permanente sur les produits du Ventoux, leur histoire, leur culture, le savoir-faire des hommes et des femmes qui les produisent.

Entrez dans cet espace multisensoriel et goûtez à la qualité de notre terroir «Ventoux saveurs».

Retrouvez toutes les infos sur : www.ventoux-terroir.com
et www.carpentras-ventoux.com

HORAIRES D'OUVERTURE :

FÉVRIER, MARS, OCTOBRE, NOVEMBRE :

- > Mardi : 15h - 18h
- > Mercredi, jeudi : 14h -18h
- > Vendredi, samedi : 10h -12h30 et 14h -18h

AVRIL, MAI, JUIN, SEPTEMBRE, DÉCEMBRE :

- > Mardi : 10h - 12h30 et 15h - 18h
- > Mercredi au samedi : 10h -12h30 et 14h -18h
- > Dimanche en décembre : 10h - 12h30 et 14h -18h

JUILLET, AOÛT :

- > Lundi au samedi : 10h - 12h30 et 14h30 - 18h30



SAMEDI
7
MAI

 CAVES DU VENTOUX

FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN

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

L'histoire du vin se mêle intimement à celle de cette terre, pétrie de civilisation méditerranéenne. Dès l'arrivée des premiers colons grecs, on boit et on fait commerce du vin en Provence. Les Papes d'Avignon, amateurs de bons crus, contribuent à l'essor du vignoble. Plus tard, les rois de France invitent les vins du Ventoux à leur table.



AU PROGRAMME

Chaque samedi du week-end de l'Ascension, les vignerons vous accueillent dans leurs chais, caveaux et vignobles, pour partager des instants et des rencontres inoubliables. Pour cette 22^{ème} édition, des animations multiples vous seront proposées autour du thème «vin et traditions». À cette occasion, de nombreuses caves du Ventoux ouvrent leurs portes au public et préparent de quoi passer un agréable moment : dégustations, visites des caves, restauration, balades guidées dans les coteaux, expositions, marché de producteurs, concours et lots à gagner, etc.

Retrouvez le programme complet de nos caves sur :
www.lafetedelavigneetduvin.com



Lieu : Caveaux

Restauration : sur place - sans réservation

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



Sommelier - Conseil
Caviste

des Vignes aux Vins

CAVE À VINS & SPIRITUEUX
www.desvignesauxvins.fr

- ▶ Vallée du Rhône
- ▶ Champagne
- ▶ Vins de toute la France
- ▶ Whisky
- ▶ Rhum
- ▶ Bières

Formations

- Initiation à la dégustation
- Accords mets et vins

09 66 93 78 44

320 av. Ulysse Fabre (en face du cimetière) // 84110 Vaison-la-romaine
Mail : des-vignes-aux-vins@orange.fr // DesVignesAuxVins

DOMAINE Daumas

- Vins AOP Ventoux •
- Huile essentielle de lavandin •
- Petit épeautre et pois chiches •

Domaine DAUMAS – Hameau des billards – 84400 GARGAS
04 90 74 55 32 - domainedaumas.gargas84@orange.fr

CHÂTEAU PESQUIË

Venez visiter notre caveau et notre nouvel espace de vente entièrement rénovés
Come and visit our new wine cellar and our shop

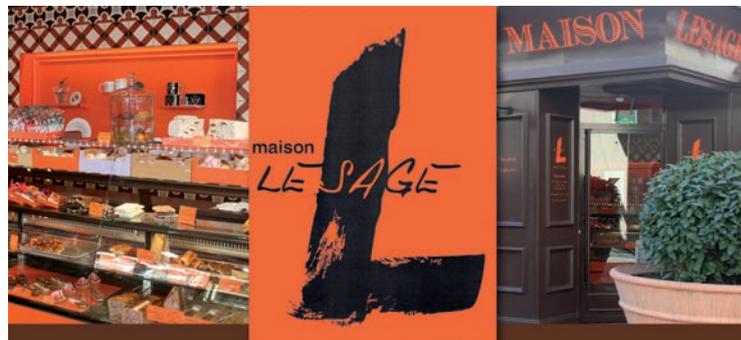


Ouvert 7j/7
Open 7
days a
week

Dégustation et vente de vins – Wine tasting
Pique nique – Gourmet basket
Visite guidée – Guided Tour
Ateliers œnologiques – Wine workshop
Sentier vigneron balisé – Market wine trail

1365B Route de Flassan – 84570 Mormoiron

Infos et réservations +33 (0)4 90 61 94 08 / contact@chateapesquie.com-www.chateapesquie.com



PÂTISSIER . CHOCOLATIER . BOULANGERIE . GLACIER

864 Avenue Agricol Perdiguier - 84260 Sarriens - Tél : 04 13 07 83 69
2 Rue de la République - 84110 Vaison-la-Romaine - Tél : 04 90 36 06 75
maisonlesage@sfr.fr - Fermé le mercredi

DIMANCHE
8
MAI

 VELLERON

FÊTE DE LA FRAISE

La Fête de la Fraise est le rendez-vous qu'attendent impatiemment tous les connaisseurs de la région, pour se procurer auprès des producteurs les Pajaro, Gariguettes, Ciflorette et autres Mara des bois. Des variétés 100% terroir pour un marché 100% fraise et produits dérivés : confitures, sirops, jus de fruits et nectars, tartes, macarons, berlingots, pâtisseries...

La fraise, originaire d'Amérique du Sud, est arrivée en France au XVIII^{ème} siècle. Les premiers plants sont amenés à Carpentras en 1882. L'inauguration du Canal de Carpentras à la même époque permet, grâce à son apport d'eau providentielle, de donner un essor important à cette culture...



AU PROGRAMME

- > **Dès 8h** : plus de 150 stands de fraisculteurs, de fabricants de produits dérivés de la fraise, rassemblés devant la Mairie, place du château, et de brocanteurs vous attendent dans tout le vieux village. Dégustation et vente de produits locaux.
- > **16h** : attribution du titre de Parrains à trois personnalités qui deviennent ainsi « Citoyen d'Honneur de Velleron » : Hélène Palumbo, le Capitaine Rolland et Nicolas Chabanne.
- > **17h** : concert annuel de l'ensemble à vent velleronnais « Le Fraisier ».



Accès : place du château et rues du centre-ville.

Accès libre à la fête, parkings gratuits.

Restauration : sur place, auprès des commerçants de Velleron.

Renseignements : Mairie - 04 90 20 00 71 - contact@velleron.fr - www.velleron.fr

6^{ème} FESTIVAL
PHOTOS
animalières
et de nature
Les Silences
du
Ventoux

14 au 17
juillet
2016
40 photographes
exposent



Sault - Aurel - Monieux - Saint Christol - Saint Trinit - Revest du Bion - Ferrassières - Savoillan - Montrun les Bains - Reilhanelle - Séderon

**11 communes du bassin de vie
Haut Ventoux accueillent**



**Expositions
Sorties nature
Conférences**



**9 sentiers de découverte
Jardins botaniques et pédagogiques
Stages photos aux 4 saisons**



www.les-silences-du-ventoux.com



LES
26, 27 & 28
MAI

 CAROMB

FÊTE PAYSANNE

De la fourche à la fourchette. Après le succès de la première édition, la municipalité et l'AMAP de Caromb vous invitent à fêter l'agriculture paysanne au cœur de leur village. Venez à la rencontre de producteurs locaux et bio, et savourez leurs produits à l'occasion d'un moment festif et convivial. Les artisans vous feront découvrir leur passion pour de vieux métiers retrouvés.

Bien avant l'apparition des plants de vigne, c'est la production fruitière qui a fait la renommée de Caromb. Jusqu'aux années 50, avec 100 tonnes par jour en saison estivale, son marché aux fruits était le plus important de la région. Il était réputé pour les cerises, les abricots que les Perses appelaient «œufs de soleil», les figues noires et les poires. En fin d'été, plus modeste, le marché aux raisins se tenait seulement 3 fois par semaine.

En période hivernale, l'olive (Aglandau ou Verdale) récoltée fournissait et fournit toujours l'huile qui parfume délicieusement la cuisine provençale.



AU PROGRAMME

JEUDI 26 MAI

Projection du film « Demain » avec Cinéval, à 20h à la salle des fêtes de Caromb. Les associations SEVE et AMAP Vert Solidaire seront présentes pour animer un débat à l'issue de la séance et parler de leur travail. Tarif plein : 5,50 € - tarif réduit : 4,00 €

VENDREDI 27 MAI

Spectacle humour et poésie de Bernard Sorbier à 20h : « Le dernier paysan et les coquelicots ». Entrée 5 €, salle des fêtes de Caromb.

SAMEDI 28 MAI

Les temps forts :
> 9h - 18h : Marché paysan et artisanal - Nombreux stands
> 10h et 14h : Balade botanique « plantes sauvages », sur inscription OT

> De 10h à 16h : Visite des jardins familiaux de Caromb
> 19h - 20h30 : La bande à Koustik en concert gratuit au cœur du village

ET TOUTE LA JOURNÉE :

> Ferme pédagogique et autres animations pour enfants (balades à poneys, jeu de piste, atelier magie...)
> Nombreuses animations tout au long de la journée (plantes tinctoriales, dressage de chien, tonte de moutons, atelier greffage, filage de laine, démonstrations de labour et chevaux de trait, maréchal ferrant...)
> Dédicaces d'écrivains et poètes locaux à la médiathèque
> Exposition de vieux outils, voitures anciennes et tracteurs dans le village



Restauration bio le midi, et buvette sur place, organisées par l'AMAP de Caromb
Parkings gratuits à proximité du centre ville.
Renseignements et inscriptions : Office de tourisme : 04 90 62 36 21
otcaromb@wanadoo.fr - fetepaysanne.caromb@gmail.com



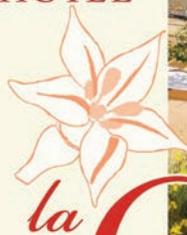
L'Auzonne
Carpentras

PRODUITS BIO LOCAUX ET DE SAISON

283, Avenue ND de Santé - 84200 CARPENTRAS
tel : 04.90.60.20.10 - www.biocoopcarpentras.com
auzonne@cegetel.net

NOS HORAIRES : le lundi : 14h30/19h00
du mardi au vendredi : 9h00/19h00 - le samedi : 9h00/18h30

HÔTEL **



Garance



Sainte Colombe - 84410 Bédoin
info@lagarance.fr www.lagarance.fr
Tél. 33 (0)4 90 12 81 00

FONDÉ EN 1870

MOULIN A HUILE



DU COMTAT



HUILE D'OLIVE
VERGE
EXTRAITE À FROID



HAUT Frères

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

Jean-Claude Signoret

porcelaine



Le four à chaux

3385 route du Barroux
84330 Caromb

Tel : 04 90 62 38 64

ceramique-poterie-signoret.com

**DIMANCHE
5
JUIN**

 **VENASQUE**

10^{ÈME} FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR

Dès le mois de mai et jusqu'à mi-juillet, les variétés de cerises cultivées sur les contreforts du Mont Ventoux font le bonheur des consommateurs.

Pour fêter la cerise, la confrérie de la cerise des Monts de Venasque organise son festival de la cerise et du terroir.

La journée est consacrée à la dégustation, et à la vente des cerises des Monts de Venasque et de produits du terroir du Ventoux, avec de nombreuses animations.

Créée par un groupement de producteurs, la Cerise des Monts de Venasque, juteuse, charnue et craquante, est la première marque de cerises haut de gamme en France. Elle est cultivée dans 21 communes du Comtat Venaissin et du Mont Ventoux par 110 producteurs, et 2 000 tonnes de ce diamant rouge sont commercialisées chaque année.



AU PROGRAMME

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

L'Art et la Cerise :

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



Accès : place des Tours à Venasque, entrée, parkings et navettes gratuits depuis le bas du village / Restauration sur place - sans réservation
Renseignements : Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque : 04 90 67 37 46
Office de Tourisme : 04 90 66 11 66 - otvenasque@wanadoo.fr
www.tourisme-venasque.com

Silvain

Paysans Nougatiers

*Entrez dans notre monde gourmand et respectueux,
fait de passion, de respect et d'amour pour la terre.*



La Visite de la Nougaterie :

- Le labo
- La salle de projection
- L'espace de dégustation
- Les visites guidées gratuites

4 place neuve, Saint-Didier
Tel.04 90 66 09 57

www.nougats-silvain.fr

LaCOURTOISE

AOP VENTOUX



VENEZ DÉGUSTER NOS TERROIRS

2 POINTS DE VENTE

À SAINT-DIDIER

La Courtoise

976 Route de la Courtoise

Tél 04 90 66 01 15

À L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

Le Cellier des Sorgues

388 Cours Fernande Peyre

Tél 04 90 38 13 54

www.cave-la-courtoise.fr

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

**DIMANCHE
26
JUIN**

 **MALEMORT-DU-COMTAT**

FOIRE À LA CERISE

Cette année encore, l'association Calvias, en partenariat avec les associations et commerçants de Malemort-du-Comtat vous accueille pour sa traditionnelle Foire à la Cerise.

Découvrez nos cerises au travers des stands de vente de cerises, jus de cerises, sirops, glaces et thés à la cerise.

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

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

AU PROGRAMME

- > **11h** : Ouverture officielle de la 24^{ème} foire à la Cerise
- > **12h** : Verre de l'amitié

ANIMATIONS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE :

- La Peña "La Gardounenque" de Beaucaire
- Java Mobile
- Jeux anciens
- «Zanim'ambuls»
- Expositions artisanales et artistiques
- Vide grenier
- Ateliers cuisine pour petits et grands, etc...
- > **15h** : Concours de boules
- > **17h** : Concours du cracher de noyaux de cerises avec remise de lots
- > **20h** : Repas-Spectacle (sur réservation)
- Concert live avec «Seul's avec Lucie»
- Close-up de magie et soirée hypnose avec Franck Villalonga



Accès parkings gratuits : Grande place de la salle des fêtes et parking de La Malotière (direction Blauvac). Accès à la foire au centre du village : Boulevard Félix Gras.
Traiteur : La Malina (le cours, 84570 Malemort-du-Comtat). Buvette et restauration rapide sur place.
Inscriptions et renseignements :
Association Calvias : 06 14 79 40 13 / 06 32 60 86 02 - association_calvias@wanadoo.fr



Cuisine du Marché

{ Amélie L'Hôte
Clément Bazin }

15 Boulevard de la Tournelle
84380 Mazan
04 90 61 78 30

-AND- 

{ Restaurant L'Ardoise }



La SICA Domaine de la CROZETTE

Partenaire de l'agenda des terroirs




CHÂTEAU UNANG

VIN

*Le caveau est ouvert du lundi au samedi,
10h-12h et 14h-18h ou sur rendez-vous.*

 460, Chemin d'Unang - 84570 Malemort-du-Comtat
Tél : + 33 (0)4 90 69 91 37 - Fax : + 33 (0)4 90 69 92 80
Email : bureau@chateauunang.com
www.chateau-unang.com



L'oustau Safr'Âne

Vous invite à découvrir à Monteux :

- ses chambres d'hôtes, sa savonnerie artisanale (savons et crèmes élaborés à partir du lait d'ânesses frais)
- son élevage d'ânesses
- son safran en vrac et ses produits safranés

À Malemort-du-Comtat : ses safranières

Visites et démonstrations de fabrication tous les jours
Réservation au 06 71 45 02 21 / 06 83 46 35 41
Chambres d'Hôtes / 970 chemin de la Ribière / 84170 MONTEUX
contact@oustau-safr-ane.com - oustau-safr-ane.com

DIMANCHE
3
JUIL.

 FERRASSIERES

FÊTE DE LA LAVANDE

Cette journée est dédiée à la connaissance de la lavande : la façon de la cultiver, de la récolter, avec la coupe à la faucille, la distillation à l'ancienne..., les ateliers (senteurs, confection savons, teinture végétale...). A la fin de la journée, la lavande n'aura plus de secret pour vous !

Grands espaces balayés de bleu intense, symphonie d'odeurs et de chants de cigales : Bienvenue au pays des lavandes ! C'est vers 1920 qu'elle commence à être cultivée sur le plateau de Saulx. Deux variétés sont produites : la lavande fine et le lavandin. La lavande vraie fournit une essence très odorante, la plus chère, utilisée en pharmacie, parfumerie et aromathérapie.

AU PROGRAMME

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

TOUTE LA JOURNÉE :

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



Restauration et buvette sur place. Parking et entrée gratuits.

Renseignements :

OT de Saulx : 04 90 64 01 21 - info@saultenprovence.com www.saultenprovence.com

OT de Montbrun-les-Bains : 04 75 28 82 49 - ot@montbrunlesbains.com www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr - www.fete-lavande.com

Producteur en Agriculture Biologique

La Ferme du Vallon




lafermeduvallon@orange.fr - 04 75 27 43 29

LE VALLON DE LA CASSE - MONTBRUN-LES-BAINS Drôme

Auberge
Chambres d'hôtes
Visites & Ateliers
gratuits
Massages bien-être
Domaine lavandicole
et boutique bio




Château de la Gabelle

Rte du Revest du Bion 26 570 Ferrassières, +33 (0) 4 75 28 80 54

HO! Bouquet de Lavande

Visite guidée
pour mieux connaître la lavande

La Boutique vente de produits artisanaux

26570 FERRASSIÈRES
www.hobouquetdelavande.com

06 74 61 84 28



LEE LOU

Bar - Snack - Restaurant

Ouvert 7/7 de 7h à 21h
Le village - 26570 FERRASSIÈRES
Tél : 04 75 26 53 72

**DIMANCHE
10
JUIL.**

 **CAROMB**

FÊTE DE LA FIGUE

La Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb et les Arts & Soleil organisent la 10^{ème} Fête de la Figue. Pour cet anniversaire, le village accueille 10 grands chefs cuisiniers dans un grand manège sur la place du village. Ils présenteront à tour de rôle des démonstrations culinaires mettant à l'honneur la Figue Longue Noire de Caromb. Ce sont : Les disciples d'Escoffier International, les Maîtres Cuisiniers de France, l'Académie Nationale de Cuisine, les Maîtres Restaurateurs, un Dessert en Provence, Pascal Poulain, Camille Stabholz, le nougater pâtissier Silvain et Thomas Richard, finaliste «Masterchef» 2012 ; ils vous feront découvrir ce fruit exceptionnel.

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...



AU PROGRAMME

- > **9h** : Ouverture au public.
- > **9h - 16h** : Manège des chefs, stands d'information et de découverte Slow Food
- > **11h** : Chapitre de la Confrérie et intronisations
- > **11h30** : Défilé des Officiels et des Confréries à travers les rues du village
- > **12h30** : Apéritif offert à tous par la Cave Saint Marc

- > **Dès 12h** : Plateau dégustation à base de figues longues noires de Caromb, préparé par Camille Stabholz et Pascal Poulain du restaurant le « 6 à table », au prix de 15 €, sur réservation au 06 75 44 13 04

- > **15h** : Atelier du goût par l'Épicurium d'Avignon, animation gratuite de découverte des sens pour les enfants
- > **18h** : Résultat des concours, suivi d'un apéritif offert à tous

TOUTE LA JOURNÉE :

Animation musicale par «Les Pistons de L'Arba» dans les rues du village
Concours de confitures, tombola, animations pour les enfants (manège et château gonflable)



Accès : entrée, parking et navette gratuits
Renseignements : Office de tourisme de Caromb - 04 90 62 36 21
otcaromb@wanadoo.fr - www.ville-caromb.fr
Confrérie de la Figue Longue Noire - 06 80 75 21 18
confreriefigue.caromb@orange.fr - www.confreriefigue-caromb.com



Photo : Constant Christophe

Pépinières **BRUSSET**



Notre spécialité

LE FIGUIER

depuis trois générations

Plants de figuiers

plus de 80 variétés

Figues fraîches



en saison, cueillies à
maturité à la propriété

Confitures, chutney

de figues



Vente directe à la pépinière et par correspondance

Vente aux particuliers et aux professionnels

1302 Route d'Aubignan 84330 CAROMB

04 90 62 31 23 - 06 31 15 84 22

Site : www.figuiers.com

ARTISAN BOULANGER

Travail à l'ancienne

Pain au feu de bois

FOURNIL DE SAINTE COLOMBE

lefournildesaintecolombe@outlook.com

3805 Rte du Mont Ventoux

84410 Sainte-Colombe



0672703711



JEUDI
14
JUIL.

 LE BARROUX

6^{ÈME} MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT

L'abricot, fruit délicieux et gorgé de soleil est célébré chaque 14 Juillet dans le village du Barroux, au pied du Géant de Provence.

Cette année le marché s'agrandit. Plus d'animations et plus d'exposants pour satisfaire les acheteurs et les promeneurs.

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.



AU PROGRAMME

- > 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 galéegades 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.
- > Restauration et buvette sur place organisées par l'association «les Cousettes dou Barroux» tout au long de la journée.
- Participation des restaurants du village qui proposent des menus mettant l'abricot en valeur («La Maison d'Eugène», «L'Entre Pot's», «Les Géraniums»).
- De 20h à minuit : restauration et bal organisé par la municipalité



Lieu : Place Saint-Denis et place de la Barbière

Accès : place Saint-Denis, entrée gratuite

Renseignements : Line Isnard-Berthomier - 06 11 54 59 70 - line.isnard@cegetel.net

10^{ÈME} ANNIVERSAIRE

Montbrun
les Bains
Drôme Provençale

BIEN ÊTRE
AU
NATUREL

Conférences,
animations
gratuites, bio,
marché thématique,
randonnées
& la nature dans
tout ses états!

feng shui 道 gong fu

Dim. 4
Septembre
2016

www.bienetreanaturel.fr

L'or rouge
des
rivières

Safran de Provence

classé 1^{ère} Catégorie

Producteur - Récoltant



Produits dérivés - Bulbes

Visites de la safraneraie



587 rte de Malaucène
84340 ENTRECHAUX
Tél : 06 15 81 21 01
<http://www.or3r.fr>

Ma/Me/Ven/Sam
7h30-12h30
16h-19h
Été 7h30-12h30
et 17h - 20h



Jeudi 7h30-12h30
Dim 8h-12h
Fermé le lundi

ÉPICERIE - CAFÉ

L'épi café

Proximité et convivialité au coeur du Barroux
56, chemin neuf - 84330 Le Barroux - 04 90 46 57 83/09 66 97 57 83
lepicafe@orange.fr

JEUDI
14
JUIL.

 PERNES-LES-FONTAINES

FÊTE DU MELON ET DES PRODUITS DU TERROIR

L'Association des Commerçants et Artisans Pernois organise pour la 17^{ème} année consécutive la fête du Melon. Les producteurs locaux sont à votre disposition pour vous faire découvrir ce fruit avec des dégustations.

Partagez un moment de délice avec les producteurs de melons de Pernes-les-Fontaines et découvrez également d'autres produits du terroir.

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.

AU PROGRAMME

> 11h30 : inauguration par le M. le Maire et les officiels, et apéritif offert.

TOUTE LA JOURNÉE :

Vente de produits du terroir, animations autour du melon avec la pyramide et le jeu "Qui veut gagner des melons" ?



Accès : quai de Verdun, entrée et parking gratuits.

Restauration : sur place et sur réservation, sous les platanes !

Renseignements : Office de Tourisme - 04 90 61 31 04

contact@tourisme-pernes.fr - www.tourisme-pernes.fr



Pernes-les-Fontaines

*Le temps d'une escapade,
laissez-vous surprendre et séduire
par une ville d'eau et d'histoire...*

VISITES GUIDÉES DE LA VILLE TOUTE L'ANNÉE
www.tourisme-pernes.fr / 04 90 61 31 04

2016, année de la Fête du Patrimoine
16, 17 & 18 SEPTEMBRE



MUSCALUNA



mas Boudeissoun

VINS & GÎTES DE CARACTÈRE



Producteur à Mormoiron - 33(0)6 22 47 69 57 - www.vinmuscaluna.com

**DIMANCHE
17
JUIL.**

 **BÉDOIN**

FÊTE DES AOC VENTOUX

Vivez en relief !!!! Au pied du Géant de Provence, dans le typique village de Bédoin, venez rencontrer les vignerons de l'AOC Ventoux ce dimanche de 17h à 23h. Venez à l'ombre des platanes centenaires découvrir les typicités de l'Appellation, les vins rouges, rosés, blancs, dont la fraîcheur, la vivacité... sont au rendez-vous.

Croquant, gourmand, gouleyant, fruité, voici un panel du vocabulaire qui vous sera utile lors de vos rencontres avec les vignerons qui vous feront partager leurs productions.

L'aire d'appellation concerne 51 communes. Les nectars produits au pied du Ventoux sont commercialisés dans toute la France, mais aussi à l'export. À ce jour, ils sont 130 domaines particuliers et 13 caves coopératives à faire partie de l'AOC, avec 6500 hectares de vignes et une production de 265 000 hectolitres.



AU PROGRAMME

Sucré, salé, odorante, amusante, pédagogique... voici quelques-uns des termes qui vous accompagneront lors de votre découverte des stands des producteurs locaux « Ventoux Saveurs ».

Folklore et animations seront également au programme pour vous divertir, avec notamment une cérémonie d'intronisations de la confrérie des vignerons de l'AOC Ventoux.

Bref tout un programme en relief ...

> **17h** : Ouverture de la fête, ouverture des stands de vente de verres

> **18h30** : Inauguration de la fête avec les trompettes de la Confrérie de l'AOC Ventoux et découpe du ruban officiel par les élus présents

> **20h** : Repas « Saveurs du Ventoux »

Et tout au long de la soirée, profitez de nombreuses autres animations proposées.



Accès : Avenue Barral des Baux, parkings gratuits aux entrées du village
Restauration : Brunet traiteur sur place - 20 € par personne (entrée, plat, dessert)
Renseignements : OT Bédoin - 04 90 65 63 95 - office.tourisme.bedoin@wanadoo.fr
AOC Ventoux : 04 90 63 36 50 - info@aoc-ventoux.com

Dimanche 17 Juillet

Fête des Vins AOC Ventoux

de 17h à 23h

BEDOIN



www.aoc-ventoux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION

Domaine

LES
PATYS
Aux racines du ciel

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

Vignerons du Mont Ventoux

BALADES VIGNERONNE

EXCURSIONS EN BUGGY

ATELIERS DEGUSTATION

ventoux AOC

www.bedoin.com

www.oenotourisme-ventoux.com

620 route de Carpentras 84410 Bedoin - +33(0)4 90 65 95 72

MERCREDI
20
JUIL.

 PERNES-LES-FONTAINES

MARCHÉ DES TALENTS D'ICI

Artisanat d'art, produits du terroir, dégustations, animations, démonstrations de savoir-faire... Le temps d'une journée, les Talents d'ici investiront les jardins de l'Office de Tourisme de Pernes pour cette 4^{ème} édition de leur Marché !

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



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



AU PROGRAMME

De 10h à 19h, retrouvez :

Des producteurs d'huile d'olive, de jus de fruits, de miel, de confitures, de safran, de vin...

Une joaillière, un marqueteur, une pastellière, des sculpteurs, des ébénistes, des potiers, des santonniers, des tapissiers...



PARTAGEZ le terroir
en plein air et à table!

Rando
bistrot

Une rando
accompagnée

Une rencontre
autour d'un produit
de terroir

Un repas
dans un Bistrot de Pays



Programme

Samedi 30 avril à Lafare : Caprices de la Terre et du vin dans les Dentelles de Montmirail, 40€/personne

Samedi 7 mai à Travaillan : Découverte du vignoble du Plan de Dieu, 30€/personne et 15€ - 12 ans

Samedi 21 mai à Caseneuve : Vignes et vins, le terroir dans tout son éclat, 40€/personne et 23€ -12 ans

Dimanche 29 Mai à Oppède : Petits vallons perchés, fraises et porcs laineux : plaisirs des yeux et des papilles entre Maubec et Oppède, 46€/personne

Samedi 11 juin à Beaumont du Ventoux : Cerise sur le Ventoux, 40€/personne

Samedi 18 juin à Crillon le Brave : Sentiers de chèvres sur le belvédère, 35€/personne et 13€ -12 ans

Samedi 2 juillet à Crillon le Brave : Plaisir des yeux et des papilles : lever de soleil et truffes d'été au pied du Ventoux, tarif non communiqué

Dimanche 3 juillet à St Trinit : Au Pays de la lavande à travers les villages de Saint Trinit et Ferrassières, 32€/personne et 16€ enfant

Samedi 9 juillet à St Roman de Malegarde : Saveurs fruitées à vélo électrique autour de St Roman de Malegarde : tarif non communiqué

Samedi 16 juillet à Crillon le Brave : Plaisir des yeux et des papilles : lever de soleil et truffes d'été au pied du Ventoux, tarif non communiqué

Dimanche 17 juillet à St Trinit : Au Pays de la lavande à travers les villages de Saint Trinit et Ferrassières, 32€/personne et 16€ enfant

Samedi 23 juillet à Oppède : Petits vallons perchés, fraises et porcs laineux : plaisirs des yeux et des papilles entre Maubec et Oppède, fin de journée et dîner au bistrot, tarif non communiqué

Samedi 23 septembre à St Trinit : L'agneau du ventoux, lavande, paysages, histoire, terroir, petit épeautre, savoirs, 32€/personne et 16€ enfant

Samedi 22 octobre à St Trinit : A la découverte des Saveurs de l'Automne, 32€/personne et 16€ enfant

Tout le programme de l'année sur
www.bistrotdepays.com et www.provence-authentic.com



Renseignements et réservations :
Provence Authentique

+33 (0)7 88 10 03 91 • contact@provence-authentic.com



DIMANCHE
7
AOÛT

 REVEST-DU-BION

FÊTE DES MOISSONS

La journée incontournable du plateau d'Albion. La fête des moissons présente sa 18^{ème} édition, dans un panorama exceptionnel, entre Ventoux, Lure et Luberon. Cette année, le matériel agricole ancien se mêlera à la modernité dans de nombreuses démonstrations.

Au siècle dernier le blé dur était la principale culture du village. Le blé partait, et part toujours vers l'Italie car il est très prisé pour la fabrication des pâtes. De nos jours la production agricole est plus diversifiée ; les céréales, la lavande et le lavandin cultivés créent un paysage très coloré avec le Ventoux en toile de fond.



Parking gratuit.

Restauration sur place

Renseignements : Comité des fêtes - 09 52 70 15 88 - 06 62 52 10 44
cdf.rdb@free.fr

AU PROGRAMME

- > 10h : Ouverture de la manifestation par un défilé de tracteurs dans les rues du village
- Démonstration de battage avec les fléaux et deux batteuses de 1920 et 1950.
- > 10h30 : Balade botanique sur la flore sauvage animée par Jean-Yves Meignen, chroniqueur sur Radio France Bleu Vaucluse
- > 11h30 : Accueil des élus
- > 12h : Repas champêtre à l'ombre et barbecue géant
- > 14h30 : Visite guidée du village
- > 15h30 : Reprise des démonstrations de battage
- Concours de boules pétanque (Triplette)

- > 16h30 : Balade botanique
- > 17h30 : Tirage de la tombola

TOUTE LA JOURNÉE :

- Grand marché provençal, produits du terroir (exposants)
- Exposition et démonstration de matériels agricoles anciens et modernes
- Circuit de tracteurs anciens
- Balade en charrette et poneys
- Animation musicale
- Animation culinaire par le Roi du boudin sur son stand.

Lou Pastoun

GITES DE FRANCE

Capacité :
12 personnes
4 chambres

Avenue des Aires Le Village
04150 REVEST-DU-BION
tél. : 06.77.97.25.65
gite.mulero@orange.fr

LA CUISINE PLAISIR, SANTÉ & ÉTHIQUE

TOSSOLIA

LE SPÉCIALISTE
DU TOFU

Une large gamme de TOFUS natures, parfumés et cuisinés

SOJA
surtout
france

SCOP TOSSOLIA - Le Quart
04150 Revest du Bion
Tél. 04 92 77 00 99
www.tossolia.com

Vente
en direct

AB
BIEN-ÊTRE
SÉRIEUX
SÉRIEUX

**Gîte communal
L'ERMITAGE**

Le calme,
la tranquillité,
le recueillement,
au pied du géant de Provence
face à de vastes étendues...

Adossé à la
chapelle romane
Notre-Dame
de l'Ortiguère
au Revest-du-Bion
(04)

Renseignements
& Réservations
06 62 52 10 44
www.revestdubion.fr

Les Marronniers

Restaurant
Pizzeria
Chambre
Service
traiteur

04 92 79 80 14

Avenue Clémenceau - 04150 - Revest Du Bion
lesmarronniers04@hotmail.fr

DIMANCHE
7
AOÛT

 SAINT-CHRISTOL D'ALBION

FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS PRÉALPES DU SUD

Pour cette 58^{ème} édition, vous pourrez observer de près la vie des éleveurs ovin, leur travail, découvrir la race des Préalpes du sud, ou prendre l'air sur le plateau de Sault. Des animations pour tous, enfants et adultes.

La région PACA est la troisième région ovine de France. En Vaucluse, environ 500 tonnes de viande ovine sont produites chaque année.

Les 93 éleveurs et leurs 30 000 brebis se répartissent surtout dans les zones de montagne, entre Ventoux et pays d'Apt.



AU PROGRAMME

- > **9h** : ouverture officielle de la foire et début du concours. Les bêtes sont présentées au jury afin d'être notées.
- > **11h30** : remise des prix aux éleveurs lauréats.
- > **12h** : le repas champêtre des bergers est servi en plein air (grillades d'agneau).

TOUTE LA JOURNÉE :

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



Restauration : un repas des bergers -19 € par personne (10 € pour les moins de 12 ans)

Renseignements : FDO de Vaucluse - 04 90 84 01 01 - Office de Tourisme de Sault
04 90 64 01 21 - Info@saultenprovence.com - www.saultenprovence.com

Du 16 septembre au 30 octobre 2016

www.ventoux-saveurs.fr

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS



Visites Ateliers
Découvertes
Spectacles

Randonnée
bistrô



Ferme Auberge La Maguette



Venez goûter les produits de la ferme
Ouvert Vendredi soir (de juin à septembre)
samedi midi et dimanche midi toute l'année.
sur réservation uniquement
(48 heures à l'avance)

location de salle

accueil de groupes
en semaine

Boutique de produits
de la ferme

Saint-Jean de Sault - 84390 Sault

réservations et contact :

04 90 64 02 60 ou 06 62 30 42 39

fermeaubergelamaguette@gmail.com



FRANCE
PASSION

Vente directe

les Lavandes
de Champelle



AB
Agriculture
Biosphère

BIENVENUE
à la ferme

06 82 53 95 34 / www.lavande-champelle.fr
"Route du Ventoux" à 3 km du village de Sault

LUNDI
15
AOÛT

 SAULT

FÊTE DE LA LAVANDE

Journée incontournable célébrant l'emblématique fleur de Provence ; la fête de la lavande de Sault existe depuis 1985 ; cette année sera donc la 32^{ème} édition ! Elle a pour but de promouvoir la lavande et le Pays de Sault.

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



AU PROGRAMME

- > **10h** : Coupe de lavande à la faucille (Championnat de France pour professionnels et concours pour amateurs), puis défilé avec groupes folkloriques provençaux, animation musicale, attelages garnis de lavande, vélos anciens.
- > **12h30** : Grand repas champêtre avec produits du terroir du plateau de Sault, à l'ombre des chênes (réservation très conseillée à l'OT).
- > **15h** : Reprise des défilés et animation «lavande». En fin d'après-midi : Spectacle de clôture avec le Groupe

Escamandre de Vedène (Couleurs musicales de Provence et d'ailleurs).

> **22h** : Dans le village, grand feu d'artifice suivi d'un bal avec la Compagnie Krypton Music.

TOUTE LA JOURNÉE :

Animation enfants, exposition d'une ruche pédagogique vivante, marché des produits de la ferme, salon du livre, exposition de peinture, village des métiers d'art, ...



Accès : hippodrome du Défends de Sault, route de Saint-Trinit (liaison entre l'hippodrome et le cœur du village). Entrée, parkings et navettes gratuits
Restauration : repas champêtre, buvette et restauration rapide
Renseignements : Pour en savoir plus, rejoignez-nous sur Facebook
Office de Tourisme Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21
sault@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com

Aroma plantes

DISTILLERIE

visitez le **Lavandoscope**
la lavande vous livre ses secrets...

Visite guidée et gratuite
de la distillerie
Boutique
Sentiers découverte
musée des champs
Aromatic Bar
Ateliers savons et
fuseaux de Lavande
Sorties lavande
Plantothèque
galerie-exposition

OUVERT TOUTE L'ANNÉE du Lundi au Samedi

D'octobre à avril : 10h-12h et 14h-18h
Mai, juin et septembre : 10h - 12h30 et 14h - 19h
Juillet et août ouvert 7 jours / 7 : 10h - 19h
(fermé le 01/01 et le 25/12)

www.distillerie-aromaplantes.com

Distillerie Aroma plantes - Route du Mont Ventoux - 84390 SAULT
info@aromaplantes.com - Tél. 04 90 64 14 73 - retrouvez-nous aussi sur 

SITE CULTIVÉ

RUE DE LA REPUBLIQUE - SAULT

la Maison des Producteurs

04 90 64 08 98



Savoureux et senteurs de Provence

Lavande miel Nauges

Une visite, une rencontre paysanne s'impose!

LA MAISON DES PRODUCTEURS
30 ANS ANNIVERSAIRE

maisondesproducteurs.sault@orange.fr

DIMANCHE
21
AOÛT

 CRILLON-LE-BRAVE

MARCHÉ POTIER

La commune a mis en œuvre un programme de redynamisation du cœur du village par la création de commerces de proximité (Bistrot de Pays, épicerie, dépôt de pain en attendant bientôt une boulangerie) tout en gardant l'authenticité du village. En 2014, elle décide d'organiser un 1^{er} marché de potiers. La qualité des objets exposés, la beauté du village, l'ambiance...tout y était : la manifestation a connu un franc succès avec près de 3 000 visiteurs !

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 dans le passé, Crillon le Brave qui compte 480 habitants est devenu un village touristique très réputé et très prisé, notamment par les cyclistes pour qui il est une étape incontournable.



Bistrot et buvette tenus par Art et Culture
Bars et restaurants dans le village

Renseignements : mairie de Crillon-le-Brave – 04 90 65 60 61
www.crillonlebrave.fr - www.terresdeprovence.org



AU PROGRAMME

Dimanche 21 août aura lieu le 3^{ème} marché de potiers sur le thème « Les marchés de Provence, fruits et légumes » organisé par la municipalité en partenariat avec « Terres de Provence » et l'association Art & Culture.

30 céramistes sélectionnés seront présents pour vous faire découvrir leurs réalisations : poteries utilitaires, décoratives, sculptures et bijoux, terre vernissée, grès, raku et porcelaine.

TOUTE LA JOURNÉE :

- > un atelier terre sera mis gratuitement à la disposition des enfants et des plus grands permettant de se familiariser avec ce matériau fabuleux qu'est l'argile
- > démonstration de tournage (participation du public)
- > animation musicale par le groupe Zikaround (musiques du monde)

Marché ouvert de 9h à 19h sans interruption.

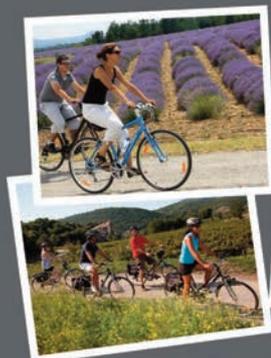


LA PROVENCE
A VELO

Autour
du Ventoux

À vélo autour du Ventoux

16 circuits découverte à parcourir en vélo tout chemin ou vélo électrique



www.destination-ventoux.com
www.provence-a-velo.fr



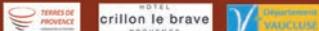
BRÜNNER Thorsten / Coll. ADT Vaucluse Tourisme - Christophe Constant

MARCHÉ POTIER

DIMANCHE
21 AOÛT 2016
9 H / 19 H

CRILLON-LE-BRAVE PLACE DE LA MAIRIE

ATELIER ENFANTS ANIMATION MUSICALE



Vins biologiques
Gigondas, Beaufort de Venise, Ventoux

Activités œnotouristiques
Dégustation
Vente à la propriété

902 Chemin de la combe
84380 Mazan - FRANCE
04.90.66.37.48
www.chateaulacroixdespins



**DIMANCHE
4
SEPT.**

 **MONIEUX**

FÊTE DU PETIT ÉPEAUTRE

Comme chaque année, cette fête est l'occasion, pour les villageois et les nombreux visiteurs, de se retrouver au Moyen-Âge et de redécouvrir la Provence d'antan et ses traditions. Au cœur du village médiéval, la Fête du petit épeautre vous propose un panel exceptionnel de produits du terroir et des rencontres avec les producteurs. Une fête conviviale et familiale dans un cadre unique au pied des Gorges de la Nesque !
Fête et animations médiévales gratuites.

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

AU PROGRAMME

Des animations et spectacles médiévaux gratuits en continu tout au long de la fête de 10h45 à 19h.

- > **10h45** : ouverture des échoppes des nombreux exposants
- > **11h** : spectacles en déambulation

TOUTE LA JOURNÉE SUR LA FÊTE :

- Défilés en costumes
- Le Claymor Clan
- Les Chevaliers de l'Ordre Noir et de nombreuses autres animations

NOUVEAU :

- Spectacles de fauconnerie
- Spectacles de tissus aériens...

Cérémonies d'intronisations : Confrérie des vins AOC Ventoux et Confrérie de l'Ordre du Petit Épeautre.



Accès : centre du village, entrée et parkings gratuits

Restauration : Restaurant les Lavandes (menu spécial fête du petit épeautre, sur réservation au 04 90 64 05 08) ou repas au plan d'eau «Espaces repas» vente des billets le jour même.

Renseignements : Office de tourisme de Monieux et des Gorges de la Nesque : 04 90 64 14 14
www.ot-monieux.com - ot.monieux@wanadoo.fr

france
bleu
vaucuse

France Bleu
Vaucluse
la radio
100% terroir

Ecoutez, **on est bien ensemble**

francebleu.fr



Le
Raisin noir
AOP Muscat
du Ventoux

LE GESTE PAYSAN

Une Culture proche de la NATURE

- Des mesures agri-environnementales
- Un guide de production
- Un règlement agrément produit...

Une TRAÇABILITÉ totale de la vigne à l'étal

- Grâce à un numéro d'identification de chaque colis.

Goûtez, savourez,
c'est l'A.O.P. MUSCAT du VENTOUX !

 **AOP Muscat du VENTOUX**

Syndicat de Défense des Raisins de Table
du Mont Ventoux
8 route de Blauvac | 84380 MAZAN | FRANCE
T. 33 (0)4 90 69 77 41 | T. 33 (0) 4 90 69 87 76
infos@aoc-muscat-du-ventoux.com
www.aoc-muscat-du-ventoux.com

  Région
PACA  Conseil général de
Vaucluse

**DIMANCHE
18
SEPT.**

 **VILLES-SUR-AUZON**

FÊTE DU RAISIN MUSCAT DES TERRASSES

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.

Les variétés cultivées dans le Ventoux couvrent toute la palette des nuances et des saveurs. La plus prestigieuse et la mieux adaptée au terroir est le Muscat de Hambourg. Le Muscat trouve son plein développement agronomique dans un contexte pédoclimatique d'excellence à 220 m d'altitude de moyenne.



Accès : sur le cours et place de la Mairie, entrée et parkings gratuits
Restauration : buvette, point chaud et plusieurs restaurants à proximité
Renseignements : OTI Ventoux Sud Villes-sur-Auzon - 04 90 40 49 82
villes-sur-auzon@ventoux-sud.com www.villes-sur-auzon.fr - www.ventoux-sud.com



AU PROGRAMME

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.

TOUTE LA JOURNÉE :

- présentation du foulage et pressurage du raisin
- animations musicales
- ateliers d'initiation à la dégustation de vin ou de fromage
- nombreuses animations pour les enfants



PLEIN PAGNIER
Depuis 1960

BIENVENUE à la ferme
guides notre nature.

CIVAM
CIVILISME
COOPÉRATIVE

MAISON D'ÉLEVAGE
DES VITICULTEURS
DE LA RÉGION CEN 101

AB
AGRICULTEUR
BIOLOGIQUE

OENOTOURISME . CHAMBRES D'HÔTES . VINS AOC VENTOUX
ESPACE TERROIR

ESPACE TERROIR | DÉGUSTATION - VENTE
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE
10h - 18h
LE LUNDI SUR RDV

GAEC TERRES D'ÉDOUARD
ROUTE DE MORMOIRON 84380 MAZAN
TÉL: +33 6 76129932 | PLEINPAGNIER@GMAIL.COM
WWW.PLEIN-PAGNIER.COM

Ruchofruit



L'Art de sublimer Fruits et Légumes

FABRIQUE ARTISANALE
CONFITURES, TARTINABLES,
CONDIMENTS

A l'atelier, VISITE et DÉGUSTATION
de notre production faite maison.

Boutique ouverte
du mardi au vendredi
de 10h à 18h.

210, Combe de Canaud
84 410 FLASSAN
tél. 04 90 70 24 33



www.ruchofruit.fr




&1001 Mains

STUDIO DE CRÉATION

Expérience
Proximité
Créativité
Respect du client

1001 solutions
pour votre communication

Création graphique
sur tous supports

1001mains.net - 1001mains@gmail.com
04 90 62 69 82 - 04 90 61 73 58

**DIMANCHE
25
SEPT.**

 **PERNES-LES-FONTAINES**

3^{ÈME} MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

Ce troisième Marché au miel et aux saveurs est proposé par la ville de Pernes les Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse.

Le miel est très présent en Vaucluse, il fait partie des premiers producteurs de miel de lavande de France, un miel qui représente la moitié de la production vauclusienne.

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.

**FESTIVAL
VENTOUX
SAVEURS**

AU PROGRAMME

Devenu le rendez-vous apicole du département, cette journée sera dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille. Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver.

Nous dégusterons et découvrirons aussi les produits et savoir-faire du terroir, mélange de saveurs et de gourmandises (fromages, vins, huile d'olive, nougat, etc.).

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées : extraction du miel, dégustation-vente, ruche en verre géante, fabrication de nougat sur place, expositions.



Restauration sur place.

Lieu : Place Frédéric Mistral

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

Ventoux MAGAZINE

Loisirs

Nature

Saveurs

Terroir

www.ventoux-magazine.com

Vins



La Chèvrerie des Fontaines



Vente à la ferme
mardi et vendredi
de 17h à 19h

96 route de Saint-Didier

84210 Pernes les Fontaines

Tél : 06 14 67 09 69 - julie011280@cegetel.net



Les Lavandes

RESTAURANT

84390 MONIEUX • PAYS DE SAULT EN PROVENCE

TÉL 04 90 64 05 08

alain.gabert@wanadoo.fr • www.restaurant-les-lavandes.fr

DIMANCHE
2
OCT.

 BRANTES

FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX

Les ruelles de Brantes accueillent le monde de l'élevage pour une grande journée de fête, de création et d'échange au cœur de la vallée du Toulourenc.

Marché des produits de l'élevage de 9h30 à 18 h.

Fromages de chèvre fermiers, de vache, brebis, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande). Mais aussi vins bio AOC Ventoux, huile d'olive 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.



AU PROGRAMME

ATELIERS ET ANIMATIONS PERMANENTES :

- Découvertes gustatives, senteurs (laits, fromages)
- Atelier de pliage des feuilles de châtaignier pour le «Banon»
- Fabrication de fromage de vache avec la ferme Margolive
- Préparation de la soupe d'épeautre par la ferme pédagogique du Plan Perdu à Aurel
- Avec les Aventurières du Goût, suivez Jacqueline Tomissin, ethnobotaniste, pour une surprenante promenade botanique
- Stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux »
- Visite des ateliers de santons (Véronique Dornier) et de faïence (Martine Gilles et Jaap Vieman)
- Exposition à la chapelle des Pénitents

Nombreuses autres animations : quizz élevage (avec de nombreux lots), promenades en poney, La Petite ferme...



Restauration : Assiette des éleveurs / Bistrot de Pays «L'auberge de Brantes»
04 75 28 01 68 / Restaurant «La Poterne» - 04 75 28 29 13
Buvette, gâteaux, et sandwiches (aire de pique-nique prévue sur place)
Renseignements : 06 64 64 40 43 - www.toulourenc-horizons.org



Photo : Abel Philippe



Photo : Constant Christophe

Ventoux Métiers d'Art

*L'itinéraire que nous proposons
autour du géant de Provence vous
permettra de rencontrer des hommes
et des femmes qui ont choisi
d'exprimer par leurs mains ce qu'ils
ont dans la tête.*



www.ventoux-metiersdart.com



La Poterne Café-restaurant à Brantes

Ouvert tous les jours
de 11h à 19h
juillet et août
de 11h à 23h

Tél : 04.75.28.29.13
lapoternebrantes@yahoo.fr
www.facebook.com/LaPoterne/
la-poterne-brantes.jimdo.com

DIMANCHE
9
OCT.

 SAINT-TRINIT

CHAMPIGNON EN FÊTE

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 15 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre.



Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village.
Restauration : repas du terroir à 18 € (réservation au 04 90 75 01 85)
Repas également au Bistrot de Pays : 04 90 64 04 90
Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85 - mairie.sainttrinit.84@orange.fr
www.mairie-saint-trinit.com

AU PROGRAMME

TOUTE LA JOURNÉE :

- Promenades mycologiques à partir de 10h
- Conférences de mycologues
- Marché artisanal, vente de produits fermiers
- Animation musicale
- Espace livres et dédicaces
- Jeux pour enfants
- Buvettes et repas champêtre.



**REVEST-DU-BION
17^{ÈME} FÊTE
DE LA CHÂTAIGNE**

DIMANCHE 30 OCTOBRE 2016

LES TEMPS FORTS :

Randonnée « Connaissance de la forêt »

Cueillette dans la châtaigneraie (PAYANT)

Messe animée

Défilé des confréries

Repas-champêtre

(SUR RÉSERVATION)



TOUTE LA JOURNÉE

Marché des produits du terroir

Châtaignes grillées, Jus de pomme pressé

Dégustations et animations

PARKING GRATUIT

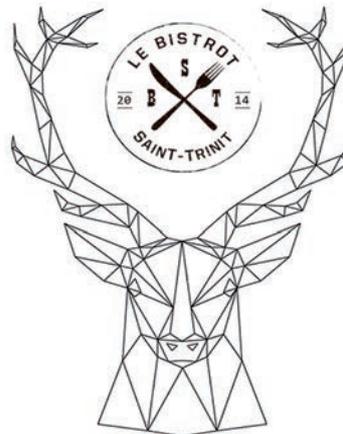


Informations / Réservations :

Fête de la châtaigne - 09.52.70.15.88

Office de tourisme de SAULT : 04.90.64.01.21

www.fetedelachataigne.com / www.revestdubion.fr/cdf.rdb@free.fr



**CUISINE TRADITIONNELLE
PRODUITS LOCAUX
VINS DE FRANCE
COCKTAILS DU MONDE
SOIREEES A THEME**

**BAR RESTAURANT
LE VILLAGE
84390 SAINT-TRINIT
0490640490**

f Le Bistrot de Saint Trinit



LES
8 & 9
OCT.

 SAINT-DIDIER

SAINT-DIDIER GOURMAND

Le week-end des 8 et 9 octobre, le village de Saint Didier organise dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, avec le concours des Disciples Escoffier, la 3^{ème} édition de « Saint Didier Gourmand » dédiée à la gastronomie et à l'art de vivre autour des produits du terroir.



AU PROGRAMME

Comme lors des précédentes éditions, un concours de cuisine et des ateliers gourmands vous seront proposés tout au long du week-end (*ouverts à tous mais réservation obligatoire en mairie pour les ateliers culinaires : nombre de participants limité à 15 pers).

Des artisans et producteurs exposants seront présents ; vins, fromages, nougats, miels, charcuteries et conserves, cookies et pâtisseries, huile d'olive, épeautre, confitures... tout sera à découvrir, tout sera à déguster.

Entrée libre

Le samedi : 14h - 18h30

Le dimanche : 10h - 18h30



Le dimanche possibilité de restauration sur place.

Lieu : place du village, en extérieur

Renseignements : Mairie de Saint-Didier : 04 90 66 01 39 ou Comité des fêtes : avec.saint-didier@orange.fr

DU
14 OCT.
AU
26 NOV.

 **PAYS VAISON VENTOUX**

FESTIVAL DES SOUPES

Les villages du Pays Vaison Ventoux font leur Festival des soupes ; de nombreuses soirées vous sont proposées pour vous initier à cette véritable culture du bouillon.

Les villages accueillent, chacun à leur tour, une soirée au cours de laquelle les soupes confectionnées par les habitants sont dégustées et notées.

Rendez-vous à 19h30 dans les villages :

Les dégustations des soupes sont libres et gratuites. Suivies de repas villageois à 8 € (réservation sur place).

Le Samedi 26 novembre La Grande Finale aura lieu à l'Espace Culturel de Vaison-la-Romaine, avec tous les candidats finalistes du concours des villages, les maires et les associations des villages, et en présence de la vénérable Confrérie des Louchiers Voconces. C'est un moment chaleureux où public et jury se livrent à une joute amicale pour annoncer le Grand Gagnant de l'année. Une dégustation savoureuse à la portée de tous.

**FESTIVAL
VENTOUX
SAVEURS**

AU PROGRAMME

- > vendredi 14 octobre : Brantes - Vallée du Toulourenc
- > samedi 15 octobre : Roaix (écoles)
- > 21, 22 et 23 octobre : Vaison-la-Romaine (Rencontres Gourmandes)
- > mardi 25 octobre : Sablet (écoles)
- > jeudi 27 octobre : Entrechaux (salle des fêtes)
- > vendredi 28 octobre : Puyméras (salle des fêtes)
- > samedi 29 octobre : Crestet (salle des fêtes)
- > lundi 31 octobre : Villedieu (salle des fêtes)
- > mardi 1er novembre : St-Roman-de-Malegarde (salle des fêtes)
- > vendredi 4 novembre : Cairanne (salle des fêtes)
- > samedi 5 novembre : Mollans-sur-Ouvèze (salle des fêtes)
- > jeudi 10 novembre : Vaison-la-Romaine (espace culturel)
- > vendredi 11 novembre : Séguret (salle des fêtes)
- > samedi 12 novembre : Saint-Marcellin-les-Vaison (écoles)
- > vendredi 18 novembre : Rasteau (C.L.A.E.P)
- > samedi 19 novembre : Saint-Romain-en-Viennois (salle des fêtes)



Renseignements : 04 90 36 02 11

contact@vaison-ventoux-tourisme.com - soupes84.free.fr

**DIMANCHE
16
OCT.**



FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

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 10^{ème} édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épuriciens. Une quarantaine de producteurs 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.

Depuis 2008, chaque mois de septembre, le Festival Ventoux Saveurs fait rimer l'automne autour du Géant de Provence. Durant plus de cinq semaines, de nombreux agriculteurs, viticulteurs, artisans, chefs cuisiniers, mais aussi musiciens, conteurs, plasticiens se mobilisent pour mettre en valeur la dimension savoureuse du Ventoux.



AU PROGRAMME

- > **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
- > **15h et 16h** : Découverte de la nougaterie Boyer, visite commentée (durée 40 min)

TOUTE LA JOURNÉE :

- Stands de vente directe des agriculteurs et viticulteurs du massif
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne



Renseignements :

Office de Tourisme Intercommunal Ventoux Sud - 04 90 64 01 21
info@saultenprovence.com - www.saultenprovence.com



Le Saint Romain



** VUE PANORAMIQUE **

Restaurant - Bar - Épicerie
Gîte d'étape (chambre PMR)

Aire de jeux, terrain de pétanque
Local pour vélos
Location de vélos à assistance électrique

46, rue du Capitaine Crillon
84410 CRILLON-LE-BRAVE
Tél : 04 90 65 34 25
email : winewarrior@hotmail.fr
Fermé le lundi en basse saison

OFFICE DE TOURISME
INTERCOMMUNAL



Entre vignes et lavandes

www.ventoux-sud.com

Site de Sault - 04.90.64.01.21 - Sault@ventoux-sud.com
Site de Villes-sur-Auzon - 04 90 40 49 82 - Villes-sur-auzon@ventoux-sud.com
Site de Mormoiron - 06 76 07 39 27 - mormoiron@ventoux-sud.com



Fromagerie d'Albion



OUVERT TOUTE L'ANNÉE 7J/7

GAEC DE LA BELLIMURE
84390 ST-CHRISTOL D'ALBION
Tél. 07 83 07 88 43

Fromages fermiers
de Chèvre

LES RENDEZ-VOUS SPORT-CULTURE ET NATURE

● **DIMANCHE 1^{ER} MAI – SAVOILLANS**
> **PRINTEMPS DU TOULOURENC**
www.toulourenc-horizons.org

● **JEUDI 5 MAI - VELLERON**
> **FÊTE DES FLEURS et VELL'ART**
Rassemblement d'artistes et artisans, marché potier (40 artisans exposants). Une féerie de

couleurs et d'odeurs magnifiques dans tout le vieux village....

● **DU MERCREDI 18 AU DIMANCHE 22 MAI – VENTOUX**
> **FÊTE DE LA NATURE**
À Sérignan-du-Comtat, le Naturoptère propose plusieurs animations, et ouvre gratuitement ses portes les samedi 21 et dimanche 22 mai.

À Aubignan, organisé par le Conservatoire d'espaces naturels de Provence-Alpes-Côte d'Azur, invitation à redécouvrir la zone humide de Belle-Île. www.fetedelanature.com

● **SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 MAI - SAINT-TRINIT**
> **FÊTE VOTIVE**

● **SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 MAI - SAULT**
> **FESTIVAL « SONS DESSUS DE SAULT »**

● **DIMANCHE 29 MAI – MONT SEREIN**
> **COURSE CYCLISTE « VENTOUXMAN »**

● **DIMANCHE 5 JUIN – GORGES DE LA NESQUE**
> **« NESQUE VOIE VERTE »**
Fête nationale du Vélo - Une journée sans voiture dans les Gorges de la Nesque
Organisation SMAEMV

● **DIMANCHE 12 JUIN - LAC DE MONIEUX**
> **FÊTE DES SPORTS DE NATURE**

● **SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 JUIN - VAISON-LA-ROMAINE**
> **GFNY MONT VENTOUX**

● **JEUDI 14 JUILLET – MONT VENTOUX**
> **TOUR DE FRANCE**



Made in MT VENTOUX

EGOBIKE

ASSISTANCE
ACCOMPAGNEMENT
GUIDE VÉLOS DE MONTAGNE

ROUTE ET VTT

Vivez une aventure inoubliable et authentique avec Olivier Brunaud à la découverte du Mont Ventoux et de la Provence.

Descentes, ballades, entraînements, randonnées et raids sont au programme

Nous mettons à votre disposition un service d'assistance et de logistique. EGOBIKE s'occupe de tout et surtout de vous :

- Transport bagages et matériel
- Retour aux véhicules
- Ravitaillement

Tél : 06 98 24 07 07

www.egobike-montventoux.com








- **DIMANCHE 17 JUILLET - PERNES-LES-FONTAINES**
> MARCHÉ POTIER
- **MERCREDI 3 AOÛT - MAZAN**
> FÊTE DES TOURISTES couplée avec «Place aux Arts», manifestation annuelle dédiée à la promotion des Arts (peinture, sculpture, bijoux, déco en bois flotté, ...) et marché de producteurs. Place du 11 novembre, de 18h à 22h. Animation musicale. Apéritif offert par l'Office de Tourisme.
- **DU VENDREDI 12 AU DIMANCHE 14 AOÛT - VELLERON**
> JOURNÉES MÉDIÉVALES
- **LUNDI 15 AOÛT - LE BARROUX**
> FÊTE MÉDIÉVALE
- **SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 SEPTEMBRE - PERNES-LES-FONTAINES** > FÊTE DU PATRIMOINE
- **SAMEDI 1^{ER} OCTOBRE - VENTOUX**
> NETTOYONS LE VENTOUX
Organisation SMAEMV - www.smaemv.n2000.fr
- **DIMANCHE 13 NOVEMBRE - VILLES-SUR-AUZON**
> FÊTE DU BOIS
- **DU VENDREDI 25 AU DIMANCHE 27 NOVEMBRE - CARPENTRAS**
> 491^o FOIRE DE LA SAINT-SIFFREIN : Foire foraine tour de ville le dimanche 27

Dans le cadre de la fête nationale du vélo
VENTOUX SUD - DIMANCHE 5 JUIN

GORGES DE LA

NESQUE

VOIE

VERTE

P MONIEUX VILLES-SUR-AUZON

21 km de route réservés aux mobilités douces de 8h à 18h



Vélos Rollers PMR

fête Vélo de 5 juin

www.smaemv.fr











LES
22 & 23
OCT.

 **MORMOIRON**

LE REPOS DES VENDANGES

Les associations et acteurs du terroir du Piémont du Ventoux Sud se réunissent pour donner vie à cette 2^{ème} édition du Repos des Vendanges, moment festif qui vient conclure la récolte. À l'occasion de cette nouvelle édition nous partirons à la rencontre de nos voisins pour partager un moment de convivialité autour du thème « le Ventoux à la rencontre de la méditerranée ».

Les Vendanges à l'ancienne marquent la célébration de la fin de saison pour les viticulteurs, liant culture, produits de terroir et moments festifs. Le gros de la vendange est en cuve et le raisin de table se déguste lors de rassemblements conviviaux. Comme au siècle dernier, vigneron et villageois se réuniront pour fêter la fin de ces vendanges.



Restauration : repas sur réservation, buvette et petite restauration.
Renseignements : Comité de promotion des produits du terroir
contact@lereposdesvendanges.com - www.lereposdesvendanges.com



AU PROGRAMME

SAMEDI 22

Conférence et ateliers sur la cuisine méditerranéenne.
L'après-midi, le cœur du village s'ouvre aux enfants avec de nombreuses animations et ateliers proposés par les associations de la commune.
Fin d'après-midi au Hangar Lamy : projections, spectacles vivants.

DIMANCHE 23

Stands de producteurs et artisans locaux tout au long de la journée.
Vendanges à l'ancienne pour petits et grands.
Repas Théâtral et guinguette vigneronne animée par de nombreux spectacles.



Sur présentation de cette brochure,
profitez d'une offre exceptionnelle sur nos Rosés 2014.

10 € les 3 bouteilles
au lieu de 15 €

*Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

TerraVentoux
les vins à partager

Dégustation - Boutiques Terroirs - Oenotourisme
Demandez notre programme - Tél : 04 90 61 79 47
www.terraventoux.fr

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



TerraBIKE
un territoire à parcourir

Parcours guidé et dégustation

TerraBIKE vous propose de découvrir en Vélo électrique le terroir, les villages et la nature du Sud Ventoux.

Choisissez votre circuit et prenez route pour la découverte du Vignoble de TerraVentoux.

Nos Vélos électriques sont confortables, performants, silencieux et permettent de monter facilement les côtes les plus ardues en toute sérénité.

DOMAINE
du **TIX**

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
Cave - Particulière

Ouvert tous les jours de 9h à 12h - 14h à 19h
Dimanche sur RDV
84570 MORMOIRON
Contact@domaine-du-tix.fr
www.domaine-du-tix.com
Tél : 06 20 48 20 96



Les Jardins du Ventoux

Fruits et légumes
Spécialités régionales - Fromagerie
644 route de Carpentras
84570 Mormoiron
06 19 99 92 34

21, 22
ET 23
OCT.

 VAISON-LA-ROMAINE

RENCONTRES GOURMANDES

Pour la septième année consécutive, les Rencontres Gourmandes vous proposent un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Ce sera le moment de se retrouver autour d'un bon repas composé des meilleurs produits de nos terroirs. La musique sera également très présente avec de nombreux artistes qui vont se succéder sur la scène de l'Espace culturel et dans les allées du salon, où régnera une véritable ambiance de place de village.

Dîner final le dimanche 23 octobre au soir.

Réservation **OBLIGATOIRE**
(le menu sera composé par chacun des partenaires présents à cette édition :
Disciples Escoffier, les restaurateurs de la Côte d'Opale, l'association des Desserts de Provence.

**FESTIVAL
VENTOUX
SAVEURS**

AU PROGRAMME

En famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs fermiers, démonstrations avec les chefs Disciples Escoffier, les restaurateurs de la Côte d'Opale, l'association des Desserts de Provence, etc.

Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords met-vin.

A déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !

Entrée libre - 2 € le verre de dégustation.

Horaires d'ouverture :

Vendredi 21 octobre de 16h à 23h

Samedi 22 octobre de 10h à minuit

Dimanche 23 octobre de 10h à 23h



Lieu : Espace culturel Patrick Fabre de Vaison-la-Romaine

Restauration : sur place

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

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





*Domaine
de Boissan*

Ventoux
Sablet
Gigondas
Vacqueyras



Cathy & Christian Bonfils
3, rue Saint André
84110 SABLET
www.domaine-de-boissan.com

Tél. + 33 (0)4 90 46 93 30
Fax. + 33 (0)4 90 46 99 46
c.bonfils@wanadoo.fr



La Fourchette du Ventoux



Restaurant Produits locaux

Quartier Piolon
84340 BEAUMONT-DU-VENTOUX
Tél. : 04 90 28 97 86
lafourchetteduventoux@gmail.com




VENTOUX

Le Coudounat

Aperitif du Coing...

Le Coudounat est un apéritif de coings sauvages fabriqué de façon artisanale sur les pentes du Mont Ventoux

Soleil é Destré (soleil et pressoir)
04 90 35 69 41
84340 Beaumont-du-Ventoux
www.aucoingdumontventoux.com
f L'Aperitif du Coing

**DIMANCHE
30
OCT.**

REVEST-DU-BION

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE



La 17^{ème} édition. Revest-du-Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir. 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...

Un important programme de la réhabilitation de la châtaigneraie est en cours.

Sa production entre 25 et 30 tonnes est commercialisée localement en produits frais et transformés.

Trois associations représentent la châtaigneraie de Haute-Provence : L'association pour la Valorisation de la Châtaigneraie de Revest du Bion et de sa région, le syndicat libre de propriétaires de Châtaigneraie « Lou castagné d'Albion », et la Confrérie des Amis de la Châtaigne de Haute-Provence.



AU PROGRAMME

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

- > 9h30 : randonnée «Connaissance de la forêt».
- > 10h : début de la cueillette dans la châtaigneraie (navette gratuite)
- > Messe et concert à l'église par la chorale «Sarabande»
- > Défilé des confréries
- > Animations



Possibilité de repas (réservation au 09 52 70 15 88), buvette et restauration rapide.
Association pour la valorisation de la Châtaigne – Mairie de Revest-du-Bion
Renseignements : 09 52 70 15 88 - 06 62 52 10 44
cdf.rdb@free.fr - www.fetedelachataigne.com

VENREDI
18
NOV.

 CARPENTRAS

MARCHÉ AUX TRUFFES

Marché aux truffes noires d'hiver (*tuber melanosporum*)
Tous les vendredis matin à partir du 18 novembre
jusqu'à fin mars.

Sur la place Aristide Briand se rassemble tout un peuple de chuchoteurs emmitoufflés d'amitié conviviale et d'odeurs divines. Ces petits groupes d'hommes et de femmes, serrés les uns contre les autres depuis plus d'un siècle sur cette même place, échangent des phrases discrètes en forme de petits nuages de vapeur blanche, exhalés comme des apartés secrets...

C'est un paysan vaclusien, Joseph Talon, qui découvrit en 1810 comment, grâce au mycorhize, la truffe va chercher un arbre nourricier. Quelques pionniers plantèrent alors des chênes « mycorhizes », c'est-à-dire mis en contact avec des spores de truffes.

La production prit son essor, le Ventoux devint le temple du diamant noir.



Photo : Pierre Marilly / CCEPG // Licence Creative Commons

AU PROGRAMME

CHAQUE VENDREDI :

> 8h - 12h : Marché aux truffes - carreau de vente aux particuliers sur le parvis de l'Office de Tourisme, place du 25 août 1944. Accès libre.

> 9h - 10h : Marché aux truffes - carreau professionnel à l'Hôtel-Dieu. Carte d'accès obligatoire. Ce marché sert de référence pour le cours de la truffe.

Les négociations et les transactions entre professionnels ont lieu dans des espaces bien règlementés.

FÊTE DE LA TRUFFE NOIRE DE NOËL

VENDREDI 9 DÉCEMBRE - Place du 25 août 1944

> Dès 9 heures : Bénédiction des truffes en provençal, discours de M. le Maire, défilés des confréries, dégustation de brouillade truffée, vente de truffes....

> L'après-midi (sur réservation à l'office de tourisme) : Visite de truffières, leçons de cuisine avec des chefs (démonstration -dégustation), mini-conférence....



Renseignements : www.carpentras.fr

LES RENDEZ-VOUS SAVEURS



● SAMEDI 26 MARS - MAZAN 1^{ER} MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE LA SAISON 2016

Installés place du 8 mai, les 8 producteurs - asperges, tapenade, jus de fruits, fraises, fromage, volaille, miel - qui débute la saison seront présents de 8h à 12h.

Une fois par mois, un panier gourmand composé de produits frais sera à gagner. D'autres animations seront organisées durant la saison.

● VENDREDI 6 MAI - AVIGNON VILLAGE VIGNERON

Place du Petit Palais de 16h à 22h.

Organisé par la Chambre d'Agriculture en partenariat avec le réseau Bienvenue à la Ferme.

● SAMEDI 14 MAI - BÉDOIN FOIRE ARTISANALE

● SAMEDI 21 MAI - BEAUMONT- DU-VENTOUX (BISTROT DE PAYS «LA FOURCHETTE DU VENTOUX») REPAS-SPECTACLE

The Leon Orkestra – One man band autour de l'histoire du Jazz - Dîner 19h30 / spectacle 21h
- Tarif : 25 € - Réservation : 04 90 28 97 86

● SAMEDI 21 MAI - SERRES FÊTE DES VINS

Lycée Agricole Louis Giraud

● TOUS LES VENDREDIS DE JUILLET - BÉDOIN FOIRE ARTISANALE

● MARDI 12 JUILLET - MAZAN FÊTE DES TOURISTES

Place du 8 mai. Dégustation-vente des produits du Terroir (stands de producteurs). Participation d'artisans locaux. Animation musicale. Apéritif offert par l'Office de Tourisme.

● VENDREDI 5 AOÛT - AUBIGNAN MARCHÉ NOCTURNE PRODUITS DU TERROIR

● LES VENDREDIS 5 ET 19 AOÛT - BÉDOIN FOIRE ARTISANALE

● DIMANCHE 7 AOÛT - MALAUCENE FOIRE ARTISANALE ET PRODUCTEURS

● JEUDI 11 AOÛT - PERNES-LES-FONTAINES NUIT DE LA TRUFFE

● DIMANCHE 14 AOÛT - CAROMB FÊTE DES VINS

● DIMANCHE 14 AOÛT - VENASQUE FOIRE ARTISANALE

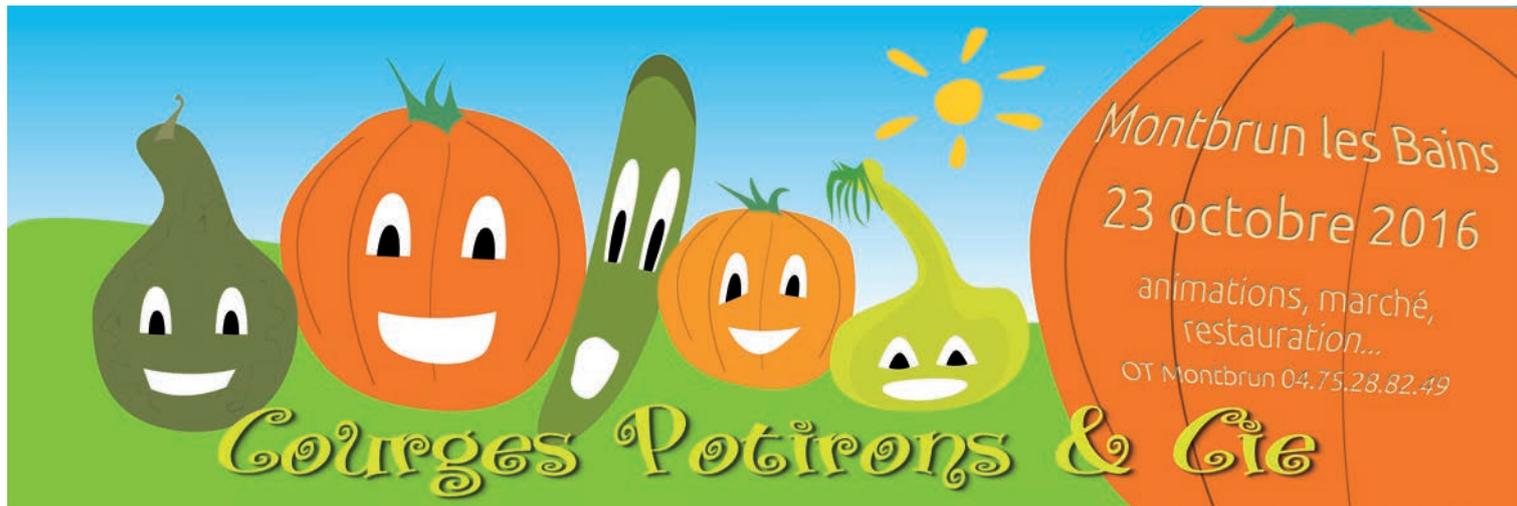
● VENDREDI 19 AOÛT - BÉDOIN FOIRE ARTISANALE

● VENDREDI 26 AOÛT - MORMOIRON BAN DES VENDANGES

● VENDREDI 2 SEPTEMBRE - ALTHEN-DES-PALUDS
MARCHÉ À LA FERME EARL BERGER
De 15h à 19h – panier garni des producteurs du marché à gagner- nombreux producteurs bio. Renseignements : 04 90 62 15 91

● SAMEDIS 3 ET 10 SEPTEMBRE - BÉDOIN FOIRE ARTISANALE





Montbrun les Bains

23 octobre 2016

animations, marché,
restauration...

OT Montbrun 04.75.28.82.49

Courges Potirons & Cie



Montbrun les Bains met à l'honneur un produit automnal par excellence : La courge et tous les cucurbitacées...

Un grand marché se tiendra dans la rue principale du village avec des stands de cucurbitacées mais aussi d'autres produits du terroir et de l'artisanat. Cette fête conviviale ravira petits et grands grâce à un programme d'animations variées.

**Renseignements : OT de Montbrun les bains
0475288249**

**www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr
ot@montbrunlesbains.com**

LES RENDEZ-VOUS SAVEURS

● DIMANCHE 23 OCTOBRE - MONTBRUN-LES-BAINS
COURGES, POTIRONS ET CIE

● DIMANCHE 20 NOVEMBRE – VELLERON
FOIRE D'AUTOMNE

● SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 NOVEMBRE
LES VALAYANS
MARCHÉ DE NOËL

● VENDREDI 9 DÉCEMBRE
ALTHEN-DES-PALUDS

MARCHÉ À LA FERME EARL BERGER

De 15h à 19h – panier garni des producteurs du marché à gagner-
nombreux producteurs bio. Renseignements : 04 90 62 15 91

● DIMANCHE 18 DÉCEMBRE - MONIEUX
FÊTE DE LA TRUFFE

● VENDREDI 23 DÉCEMBRE – VELLERON
FÊTE DE NOËL DU MARCHÉ AGRICOLE

Les meilleurs produits du terroir local (pour les 13 desserts...)

● DU SAMEDI 17 AU 24 DÉCEMBRE - CARPENTRAS
MARCHÉ DE NOËL



Pom Bio Berger

*Producteur de Pommes Bio
Vente directe de Août à Avril
Du lundi au vendredi 8h-12h / 14h-17h*



Ficafruits



1463 Avenue des Valayans - 84210 Althen des Paluds

Tél. : 04 90 62 15 91

www.ficafruits.fr

LA BOISERIE MAZAN



**Équipée,
Accessible,
Modulable,**

Faites de votre événement une exception !

**Pour tout renseignement, visite et tarifs de location
n'hésitez pas à nous contacter au 04 90 69 80 20**



**la Boiserie
Mazan**

VIGNERONS PRODUCTEURS

DEMAZET

LA CAVE CANTEPERDRIX



8 avril 2016 : Soirée Découverte du Millésime 2015 à DEMAZET
9 avril 2016 : Retrouvez-nous sur la Fête de la Fraîche de Carpentras
16 avril 2016 : Atelier Accord Vin & Mets : l'Asperge à l'honneur
26 avril 2016 : Soirée Dégustation des Tastes-Vins du Ventoux
6 mai 2016 : Stand à la Fête de la Vigne et du Vin en Avignon
14 et 15 mai 2016 : Autocross de Canteperdrix à Mazan
20 mai 2016 : Soirée Girty spéciale Années Folles à DEMAZET
28 mai 2016 : Atelier Accord Vin & Mets : la Cerise en folie !
5 juin 2016 : Retrouvez-nous sur la Fête de la Cerise à Venasque
6 au 11 juin 2016 : Semaine de la Coopération, visites gratuites
18 juin 2016 : Atelier Accord Vin & Mets : Menu estival
9 juillet 2016 : La 8^{ème} Bodega du Rosé avec 1500 participants
17 juillet 2016 : Stand à la Fête des Vins AOC Ventoux à Bédoin
16 août 2016 : Soirée Dégustation des Tastes-Vins du Ventoux

Il se passe toujours quelque chose à DEMAZET La Cave Canteperdrix... Retrouvez toutes nos animations et promotions sur www.demazet.com



Dégustation/Vente de Vins AOP Ventoux - Ouvert 7J/7 - 890 Route de Caromb à MAZAN