

2023

Agenda *des fêtes du terroir* et animations autour du Ventoux

Ventoux
saveurs

en partenariat avec >



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

VENTOUX
MAGAZINE



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.



Le terroir
passionnément !



les fêtes de terroir 2023

autour du Ventoux

15 avril - Fête de la fraise - Carpentras	p. 7	19 juillet - Marché des talents d'ici - Pernes-les-Fontaines	p. 27
29 et 30 avril - De Ferme en ferme - Vaucluse	p. 8	6 août - Foire-concours aux agnelles et béliers des Préalpes du sud	p. 26
30 avril - Foire aux asperges - Mormoiron	p. 9	14 août - Vins en tenue de soirée - Caromb	p. 27
8 mai - Fête de la fraise - Velleron	p. 10	15 août - Fête de la lavande - Sault	p. 28
19 et 20 mai - Fête de la vigne et du vin - Caves du Ventoux	p. 12	20 août - Marché polier - Crillon-le-Brave	p. 30
4 juin - Festival de la cerise et du terroir - Venasque	p. 14	10 sept. - Fête du raisin Muscat AOP - Mazan	p. 32
10 et 11 juin - Terroirs en fête - Châteauneuf-de-Gadagne	p. 15	24 sept. - Marché au miel et aux saveurs - Pernes-les-Fontaines	p. 33
23 juin - 7-21 juillet - 18 août - Vaison Terroir - Vaison-la-Romaine	p. 16	24 sept. - Fête des éleveurs et du cheval - Savoillans	p. 35
24 juin - Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux - Carpentras	p. 17	8 oct. - Champignons en fête - Saint-Trinit	p. 36
25 juin - Fête du terroir et de la cerise - Malemort-du-Comtat	p. 18	15 oct. - Courges, potirons et Cie - Montbrun-les-Bains	p. 37
2 juillet - Fête de la lavande - Ferrassières	p. 20	22 oct. - Fête des saveurs d'automne - Sault	p. 38
9 juillet - Fête de la figue - Caromb	p. 21	Du 27 au 29 oct. - Rencontres gourmandes - Vaison-la-Romaine	p. 39
14 juillet - Fête du melon et du terroir - Pernes-les-Fontaines	p. 22	29 oct. - Fête de la châtaigne - Revest-du-Bion	p. 40
14 juillet - Marché des producteurs d'abricot - Le Barroux	p. 24	12 et 13 nov. - Rencontres gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines	p. 42

AUTRES RENDEZ-VOUS saveurs - culture - sports - nature p. 43

Support gratuit édité par Ventoux Magazine - Carole Apack
 Photos : V. Thomann/PNR Mont-Ventoux, Ventoux Magazine
 Philippe Abel, Christophe Constant et DR, photothèque VPA
 Graphisme : Eclacom - Impression : Imprimerie Chirat (42)
 Tirage : 20 000 ex. Avril 2022
 Contact : carole@ventoux-magazine.com

CARPENTRAS - HÔTEL DIEU

Le Grand Rendez-Vous DES VINS AOC VENTOUX



**Samedi
24 JUIN 2023**

19 h > 01 h

Dégustations | Fooding | Ateliers kids
aoc-ventoux.com

vivez en relief



VENTOUX
AOC

Plus
d'infos
sur >



PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX

Les rendez-vous du parc

mai à octobre 2023



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS ET MARCHÉS DU SOIR

AUBIGNAN 🍷 Marché de producteurs - Route de Sarrians - Le lundi de 18h à 19h30, du 30 mars à fin septembre, et également le jeudi, du 15 mai 30 septembre

BÉDOIN 🍷 Marché paysan - Place de la République - Le samedi de 17h à 19h, jusqu'au 28 septembre

BLAUVAC 🍷 Marché de producteurs - Le samedi 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 3 octobre 🍷 Marché aux truffes d'été - Le vendredi à partir de 8 h, du 19 mai au 25 août 🍷 Marché aux truffes d'hiver - Du vendredi 24 novembre jusqu'à fin mars, de 8h à 12h, Parvis de l'Office de Tourisme pour le marché des particuliers - Cour d'Honneur de l'Hôtel-Dieu pour le marché de gros

FAUCON 🍷 Marché de producteurs - le vendredi de 18h à 21h du 1^{er} juin au 31 août

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

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

MAZAN 🍷 Marché de producteurs - Place du 8 mai (face à l'OT) - Le samedi matin de 8h à 12h du 5 avril au 15 septembre. 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 fin octobre, de 17h à 19h. 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 8h à 11h30. 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.

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

VENASQUE 🍷 Marché de producteurs le vendredi de 18h à 21h du 24 juin au 2 septembre

LA VALLÉE DU RHÔNE SOUS
DE NOUVELLES PERSPECTIVES

DOMAINE
galuval

ATELIERS
DÉGUSTATIONS

♦
ÉVÉNEMENTS
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

f i www.galuval.com

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



HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

LA TABLE DU VENTOUX & LA MADELEINE

Nos deux restaurants, bistrannique et gastronomique, vous invitent à découvrir le meilleur de la Provence. Partagez un déjeuner au soleil et profitez d'un dîner gastronomique signé par le Chef Adrien Brunet.

Le dimanche, on ne manque pas le moment convivial du Brunch, une institution à Crillon le Brave, qui fait la part belle aux produits locaux et à notre terroir grâce à notre généreuse carte.

Réservations : +33 (0)4 90 65 61 61 / www.crillonlebrave.com

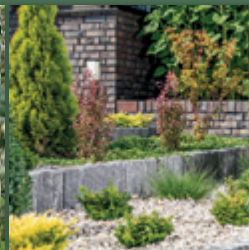


Jean Rebotier

Jardinier-Paysagiste

Lauréat du sécteur d'or

Diplômé • Expérimenté • Passionné



ENTRETIEN, EMBELLISSEMENT & MISE EN FORME
DE VOS ESPACES EXTERIEURS

Estimation et devis GRATUIT, contactez-nous

06 33 66 83 97 • jeanrebotier@gmail.com



Des conseils, des astuces, suivez nous sur Instagram → @jeanrebotier

Jean REBOTIER, 527 AV FREDERIC MISTRAL 84200 CARPENTRAS, SIRET : 84928998000016, Immatriculée au R.C.S. d'Avignon, Design: Cmsa.com, Imprimeur : vistaprint.fr *Montant maximum de 5000€ de dépense par an et par foyer fiscal soit 2500€ de crédit d'impôt. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

L'OFFICE DE TOURISME PROPOSE :

👉 De 10h à 10h45 : **La fabrication du Berlingot à la fraise de Carpentras**
Assistez à une démonstration de la fabrication du célèbre berlingot à la fraise à la Confiserie Serge Clavel.
Rdv au local confiserie - 92 av. Jean Jaurès
Gratuit sur inscription Durée : 45 mn
Mini : 5 - maxi : 25 pers.

👉 De 11h à 12h : **Visite sur exploitation**
Pajaro, ciflorette, gariguet ou cléry, découvrez la culture traditionnelle de la fraise de Carpentras. Les membres de la confrérie de la fraise de Carpentras vous accueillent et vous expliquent leur passion du terroir, leur savoir-faire.
Gratuit sur inscription - Durée : 1h
Mini : 5 - maxi : 20 pers.

👉 De 16h30 à 18h : **Visite guidée du centre historique de Carpentras**
Découvrez, le centre historique de l'ancienne capitale du Comtat Venaissin jusqu'au sommet de sa seule tour médiévale, témoin d'un riche passé, la Porte d'Orange. Arpentez les ruelles de son centre ancien et laissez-vous conter ses histoires oubliées.
Réservation obligatoire maximum 20 personnes/visite - durée : 1h30 - Tarifs : 8€/ad - réduit : 3€ (10 à 18 ans - famille nombreuse - étudiant) - gratuit moins de 10 ans et habitants CoVe moins de 25 ans 1€/pers. handicapés/allocataires RSA
Rdv : Office de tourisme de Carpentras place du 25 août 44 - Carpentras

Billetterie en ligne sur www.ventouxprovence.fr et dans tous les Bureaux d'information touristique Ventoux-Provence et l'Office de Tourisme de Carpentras
Tél. : 04 90 63 00 78

Samedi 15 avril CARPENTRAS

Fête de la fraise

Toute la journée, la ville de Carpentras célèbre la fraise.

Vente et dégustation avec les producteurs de fraises de Carpentras et les vins AOC Ventoux, démonstrations culinaires par les Disciples d'Escoffier, ateliers ludo-pédagogiques par Interfel (éveil des sens, sacs à toucher, boîtes à odeur,...), présentation de produits dérivés autour de la fraise (berlingots, sirops, confitures, gâteaux, produits du terroir...), fontaine à chocolat chaud, démonstrations de pâtisserie, maquillage pour les enfants, atelier dessin et peinture pour enfants par Isabelle Roth, animation musicale avec La P'tite Fanfare.

L' Association des Commerçants « Carpentras Notre Ville » organise un jeu concours à récupérer chez les commerçants « Réponds à 4 questions et viens déposer ton bulletin dans l'urne place de la mairie pour tenter de gagner un lot spécial fête de la fraise » et un concours de dessins (3 catégories : moins de 10 ans, plus de 10 ans, le plus original). Les participants pourront soit dessiner sur place soit dans différents commerces indiqués le jour de la fête. Les lots à gagner sont offerts par les commerçants de l'association.

LES TEMPS FORTS

- 👉 11h : Démonstration culinaire autour de la fraise par les chefs Disciples d'Escoffier
- 👉 11h30 : Chapitre d'intronisation de la Confrérie de la Fraise de Carpentras
- 👉 12h30 : Dégustation de mets préparés par les chefs Disciples d'Escoffier
- 👉 15h30 : Démonstration de pâtisserie par l'Envie des Mets Carpentras
- 👉 16h : Démonstration de pâtisserie par les chefs Disciples d'Escoffier



Renseignements :
Place Maurice Charretier dès 10h
Entrée libre • 04 90 60 84 00
www.carpentras.fr



Samedi 29 et dimanche 30 avril

AUTOUR DU VENTOUX

De ferme en ferme

Pour la 12^{ème} année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. Pendant 2 jours de 10h à 18h, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger autour de l'agriculture durable. Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches, l'épouvantail vous accueillera !

www.defermeenferme.com/departement-84-vaucluse

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique. Ils agissent pour une agriculture plus économe et autonome, une alimentation relocalisée au coeur des territoires et des politiques agricoles, pour l'accueil de nouvelles populations et pour la préservation des ressources.

Pour en savoir plus : www.civampaca.org

Renseignements et programme complet et détaillé des fermes participantes du Vaucluse et autres départements :

 [defermeenfermeenPACA](https://www.facebook.com/defermeenfermeenPACA)
Contact : 04 90 78 35 39
fermeenferme@civampaca.org



DOMAINE

PLEIN PAGNIER

Certifié en agriculture biologique depuis 1985

œNOTOURISME • CHAMBRES D'HÔTES • VINS AOP VENTOUX
• PRODUITS DU TERROIR

Ouvert du
Lundi au Samedi
(Dimanche sur rendez-vous)
09h00-12h00 / 14h00-18h00
84380 MAZAN



VENTE DIRECTE & EN LIGNE - DEGUSTATIONS, VISITES GUIDEES, PIQUE-NIQUES VIGNERONS...



Dimanche 30 avril

MORMOIRON

Foire aux asperges

Toute une journée pour fêter l'arrivée de l'asperge sur les tables provençales. La 34^{ème} foire aux asperges, c'est aussi l'occasion de découvrir le mode de culture de l'asperge.

AU PROGRAMME

- 🕒 10h : ouverture de la foire avec défilé des autorités locales et majorettes homme
- 🕒 11h30 : allocutions de M. le maire et M. le président du comité des fêtes et des autorités (place du Clos)
- 🕒 1h : Apéritif offert par le Comité des fêtes avec animation musicale par le groupe Batukada.
- 🕒 14h30 : Intronisation par la Confrérie de l'asperge
- 🕒 15h30 : Flash mob géant sur le thème Jerusalema

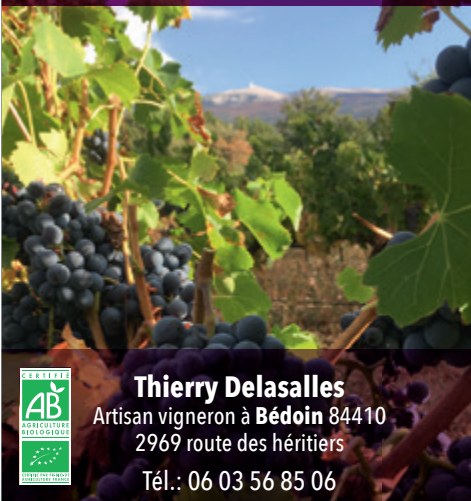
Toute la journée vous pourrez visiter l'exposition de voitures anciennes en hommage à la 205 Peugeot par l'association Auto-moto passion. Balades gratuites à cheval par l'association les Bazarettes. Grand vide-grenier, manège gratuit pour enfants dans le centre du village. Buvette et restauration possibles sur place avec des plats à base d'asperges.

Accès : place du Clos et rue principale du village. Entrée gratuite. Parking fléché et gratuit. Vous êtes producteur et souhaitez proposer vos produits, un espace producteur sur la place vous est réservé.
Renseignements : Mairie de Mormoiron - 04 90 61 80 17



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

Dimanche 8 mai

VELLERON

Fête de la fraise

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

AU PROGRAMME

Dès 9h : Les fraiseiculteurs locaux ainsi que les fabricants de produits dérivés de la fraise vous présentent leurs étals et vous accueillent sur la place du Château devant la mairie. Brocanteurs et vide-greniers sont également présents dans tout le village. Au détour des ruelles : des parfums délicieux, diverses animations pour enfants (manège, balades à cheval, etc...)

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



Restauration sur place - Accès piétons : place du château et rues du centre-ville - Parkings gratuits (parking du marché agricole à privilégier)

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





www.domaine-du-tix.com

Tél. : 04 90 61 84 43

contact@domainedutix.fr

DOMAINE DU TIX

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
CAVE PARTICULIÈRE - MORMOIRON



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



Gîtes &
Chambres d'hôtes
avec piscines



www.aux-tournesols.com



3615, Chemin Plan de Laval
84340 Malaucène
Tél. **04 90 65 26 09**



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
D'UTILITÉ SOCIALE POUR UN
DÉVELOPPEMENT DURABLE

100 %
BIO
www.lafermedurouret.com



CHÂTEAU PESQUÉ

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

OUVERT 7J/7
EN ÉTÉ

INFOS ET RÉSERVATIONS
www.chateaupesquie.com

SOIRÉE BLANCHE - 7 JUILLET 2023
MARCHÉ PROVENÇAL - 3 AOÛT 2023
1365B Route de Flassan, MORMOIRON




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. Le vendredi, un village vigneron anime la place du Palais des Papes à Avignon. Et le samedi de ce week-end de l'Ascension, les caves vous accueillent dans leurs chais, caveaux, et les vignerons dans leurs vignobles pour partager des instants et des rencontres inoubliables. Vous découvrez ce jour-là les grands crus comme Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Rasteau, Cairanne... et les appellations Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon... Pour cette 29^{ème} édition, des animations multiples vous seront proposées : dégustations, œnotourisme, visites des caves, restauration, randonnées, expositions, etc.

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, etc.

Retrouvez le programme complet de nos caves du Vaucluse sur :

www.lafetedelavigneetduvin.com

Pépinières BRUSSET



LE FIGUIER

depuis trois générations



Notre spécialité

Plants de figuiers

Huile d'olive



Figues 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

04 90 62 31 23 - 06 31 15 84 22

Site : www.figuiers.com





Sur les pentes du Ventoux

Le COCHON du Mt 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.lecochon.dumontventoux.com

@le.cochon.du.mont.Ventoux

© rasmblarea.com

Vente directe

les Lavandes de Champelle

AB

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

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

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



CLAUVALIS
Les Vignerons Paysans

NOS CAVEAUX

- SAINT DIDIER
1030 route de la Courtoise
Tél : 04.90.66.01.15
- L'ISLE SUR LA SORGUE
388 cours Fernande Peyre
Tél : 04.90.38.13.54

www.clauvallis.fr

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

Dimanche 4 juin **VENASQUE**

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.

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

Renseignements : Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque : 04 90 67 37 46 - **Bureau d'Information Touristique :** 04 90 66 11 66
otvenasque@wanadoo.fr - **www.tourisme-venasque.com**



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

10 et 11 juin

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Terroirs en fête un festival trois étoiles



Glenn@VirginieOvessonPhotographie

Terroirs en fête revient pour une sixième édition riche en surprises, avec cette année un invité de marque : Glenn Viel, vedette de l'émission de M6 Top Chef.

Save the date ! L'édition 2023 de Terroirs en Fête, manifestation gratuite organisée chaque année par le Département de Vaucluse, approche à grands pas. Le samedi 10 juin (à partir de 16h) et le dimanche 11 juin (à partir de 9h), c'est à nouveau dans le parc arboré de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, que près de 150 producteurs, éleveurs et artisans vauclusiens vous en mettront plein les papilles, à grand renfort de dégustations et de démonstrations culinaires. Avec, en vedette dans ce grand marché coloré, les produits phares de nos terroirs, du miel à la cerise en passant par le porc du Ventoux, l'huile d'olive, les vins AOC du Vaucluse et les bières artisanales (la liste n'est pas exhaustive, bien sûr). Et quoi de mieux qu'un grand chef français pour parrainer un festival aussi riche en saveurs que Terroirs en fête ? C'est donc Glenn Viel, chef triplement étoilé et membre du jury de la célèbre émission Top Chef, qui nous fera l'honneur de sa présence cette année et parrainera l'événement. Si Terroirs en fête prend soin de nos palais, nos oreilles aussi pourront se régaler avec le concert des Namas Pamous donné au cœur du marché nocturne et de l'espace restauration. La soirée se prolongera ensuite jusqu'à minuit avec le DJ set d'Eriba Sound Système.

Cette année encore, les familles seront bien sûr à la fête tout le week-end, avec de très nombreux animaux, un jeu de piste organisé à travers le parc et un espace de jeux XXL qui régalerà les petits (et les moins petits). Sur place, vous retrouverez également des tentes animées par les partenaires de Terroirs en fête, la Chambre d'agriculture et les Chambre de Métiers et d'Artisanat, le réseau Bienvenue à la ferme, l'agence Vaucluse Provence Attractivité et les deux Parcs naturels régionaux (Luberon et Ventoux).



AU PROGRAMME

- 👉 Marché des saveurs
- 👉 Animations ludiques
- 👉 Espace animaux d'élevage
- 👉 Restauration sur place
- 👉 **Nocturne le samedi 10 juin jusqu'à minuit**

Infos Pratiques : Entrée libre. Samedi 10 juin de 16h à minuit et dimanche 11 juin de 9h à 19h. Parc de l'Arbousière (1360 avenue Voltaire Garcin) à Châteauneuf-de-Gadagne. **Informations et renseignements :** www.terroirenfeteenvaucluse.fr
Suivez-nous sur les réseaux [@departementdevaucluse](https://twitter.com/departementdevaucluse) [#terroirsenfete](https://twitter.com/terroirsenfete)



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

23 juin - 7 et 21 juillet - 4 et 18 août

VAISON-LA-ROMAINE

Vaison terroir

La ville de Vaison-la-Romaine propose Vaison Terroir, un événement qui a pour objectif de mettre en avant les producteurs locaux présents sur le « petit marché » deux fois par semaine (mardi et samedi).

Rendez-vous de 17h à 21h sur le cours Taulignan. 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

www.vaison-la-romaine.com



Samedi 24 juin

CARPENTRAS

Le grand rendez-vous des Vins AOC Ventoux

Déjà la 3^{ème} édition du Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux !

Prenez part à cette nouvelle rencontre gourmande, festive et sonore avec les vins de l'AOC Ventoux. Un événement original et tendance qui débute au moment de l'apéritif avec une dégustation de vins, une offre de restauration finger food locale de qualité, des animations pour les enfants et les adultes, puis se prolonge dans la soirée dans une ambiance conviviale avec les shows sur scène de plusieurs DJ de renommée internationale.

www.aoc-ventoux.com



Lieu : Hôtel Dieu de Carpentras - de 19h à 1h du matin

Entrée : Entrée sur billetterie : Early Bird à 7€ / Tarif normal à 10€
Restauration et bar (hors dégustation) payants.

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

Plus
d'infos
sur >



À PROPOS DE L'AOC VENTOUX

Au sud de la Vallée du Rhône et au cœur
de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur,

l'AOC Ventoux s'étend sur un vignoble de
5 700 hectares et sur deux Parcs naturels régionaux,
Ventoux et Luberon.

Le Syndicat vigneron créé en 1949 devient l'AOC
Ventoux en 1973. Il compte aujourd'hui un peu moins
de 150 caves : 13 caves coopératives et 128 caves
particulières. L'AOC Ventoux réunit une communauté
de vignerons passionnés et dynamiques qui élaborent
vins rouges, blancs et rosés reconnus pour leur
fraîcheur et leur diversité aromatique.

Grâce à l'influence de la montagne, qui culmine à
1912 m, l'AOC bénéficie de l'un des climats les plus
frais du sud de la Vallée du Rhône. Dans ce cadre
naturel exceptionnellement préservé, deux fois
Réserves de biosphères classées par l'UNESCO, les
vignerons du Ventoux veillent sur l'environnement
et les terres qui font sa richesse, et s'attachent à
préserver une biodiversité animale et végétale hors
du commun. Maillon essentiel de l'attractivité de
la région, alliée de tous les acteurs locaux, l'AOC
Ventoux valorise un terroir unique et s'engage avec
tous les acteurs du territoire pour protéger le vivant,
dynamiser la culture locale et élaborer des vins de
qualité.

**« Réunis pour cultiver, protéger et partager
le sommet du vivant. »**

Fête du terroir et de la cerise



L'association CALVIAS propose sa traditionnelle fête du terroir et de la cerise en partenariat avec l'ODG Fruiventoux : IGP cerise des coteaux du Ventoux, « Val de Nesque », la municipalité, les artisans et commerçants de Malemort-du-Comtat. Nous aurons le plaisir de vous accueillir tout au long de la journée pour découvrir les cerises de nos producteurs au travers du stand de vente de cerises, jus de cerises, sirop, glace et thé à la cerise.

Seront également présents, de nombreux exposants de terroir (huile d'olives, vins de l'appellation Ventoux, miel, fromages...) et de produits artisanaux.

AU PROGRAMME

Tout au long de la journée à partir de 10 h, un animateur présentera les exposants ainsi que les nombreuses animations dont les activités gratuites pour les enfants : ambiance musicale, petite ferme, jeux en bois et jeux anciens, manège qui fonctionne à pédales...

Vide greniers - tombola

- 🕒 11h : inauguration
- 🕒 12h : verre de l'amitié
- 🕒 15h : Concours du cracher de noyaux
- 🕒 20h : Repas au restaurant « Pompette »

animation musicale avec « La belle équipe de Manu and Co »

Le 11 juin 2021 nous avons obtenu l'Indication Géographique Protégée « Cerise des coteaux du Ventoux ». C'est la 1^{re} cerise à avoir obtenu ce signe de qualité européen, la cerise qui est cultivée chez nous depuis le XVII^{me} siècle !

Cette année encore nous mettrons en avant ce signe de qualité européen, IGP Cerise des Coteaux du Ventoux. Le temps des cerises commence dès la mi-mai avec la variété Burlat et se prolonge jusqu'à la mi-juillet avec différentes variétés comme la Summit, la Van, la Belge... Avec près de 2700 hectares plantés et une récolte de 15000 à 20000 tonnes, le Vaucluse reste le 1^{er} producteur français de cerises.

Buvette et restauration sur place.

Accès parkings gratuits : grande place de la salle des fêtes et parking de la Malotière (direction Blauvac). Accès à la fête de la cerise au centre du village : boulevard Félix Gras.

Inscriptions et renseignements :

Association CALVIAS : 06 14 79 40 13 - 06 81 45 03 12 - 06 81 55 27 55
jeanlouis.lambertin@gmail.com - contact.calvias@gmail.com

UN TERROIR, DEUX APPELLATIONS



Reconnu AOC par la France en 1997 puis AOP par l'Europe en 1999

Un produit d'exception

- Baies de couleurs bleutées et recouvertes de pruine, gage de qualité et de fraîcheur.
- Récolté à maturité optimale afin d'obtenir son goût muscaté unique
- Un cahier des charges définissant les critères de culture et de qualité du produit.

Un terroir emblématique

- 56 communes du Vaucluse : de Vaison la Romaine au nord à Bonnieux au Sud. L'aire d'appellation est dominée par le sommet toujours blanc du Mont Ventoux.

Un savoir faire transmit de génération en génération, des mesures agri- environnementales en place sur les exploitations et une traçabilité assurée du champ à l'étal



Reconnue IGP en 2021, elle bénéficie d'un savoir-faire centenaire

Un produit d'exception

- Un fruit ferme, charnu et gorgé de vitamines.
- Récolté manuellement et à maturité optimale
- Un cahier des charges définissant les critères de culture et de qualité du produit : maturité, coloration, calibre minimum....

Un terroir emblématique

- 86 communes du Vaucluse : de Vaison la Romaine au nord à Pertuis au Sud. L'aire géographique est nichée entre les massifs du Mont Ventoux, Luberon et les Monts du Vaucluse.

27^{ème} fête de la lavande

Ferrassières, capitale de la lavande fine accueille chaque année la fête de la lavande. Nombreuses animations : balades, démonstration de coupe à la faucille, marché de produits locaux... à la fin de journée, la lavande n'aura plus de secrets pour vous ! Au cœur des lavanderaies du Plateau d'Albion, le village de Ferrassières, situé au pied du Mont-Ventoux, est un des hauts lieux de la culture du véritable or bleu de Provence. La lavande, cette fleur bleue emblématique de Provence, est célébrée chaque année le 1^{er} dimanche de juillet sous l'impulsion de l'association Eurolavande. Durant cette journée la lavande se dévoile sous plusieurs facettes grâce à un programme riche et varié.

AU PROGRAMME

🕒 À 9h et 10h30 : balade au cœur des champs de lavande accompagnée par quelques villageois, qui se feront un plaisir de partager leurs connaissances.

🕒 À 9h30 et 11h : Balade « À la découverte de la lavande et du pays de Ferrassières » avec un guide de pays.

Pour toutes les balades : Inscriptions sur place le jour de la manifestation. Chaussures de marche obligatoires !

🕒 À 12h : Repas champêtre. Également sur place, buvette et restauration rapide.

🕒 À 16h : Démonstration en plein champ de coupe de la lavande à la faucille par des cultivateurs du village.

Toute la journée : Balades à poney, animation de rue par La Bandûra et La Choumo dis Afouga, Ateliers senteurs, maquillage, fabrication de bonbons et autour de la laine et des teintures végétales, marché provençal de produits du terroir.

Ouvert à tous. Entrée et parking gratuits.

C'est vers 1920 que la lavande commence à être cultivée sur le plateau de Sault. 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.



Renseignements :

OTI Ventoux Sud – site de Sault : 04 90 64 01 21

sault@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com

OT de Montbrun-les-Bains : 04 75 28 82 49

montbrun@baronnies-tourisme.com

www.baronnies-tourisme.fr - www.fete-lavande.com

Fête de la figue

Caromb célèbre pour la 17^{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.

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 du marché de producteurs de figues, des artisans d'art mettant en valeur la figue et des artisans gourmets locaux
- 🕒 11h : Chapitre de la Confrérie et intronisations
- 🕒 11h30 : Défilé des Officiels et des Confréries à travers les rues du village
- 🕒 12h30 : Apéritif offert à tous par la Cave Saint Marc
- 🕒 Jusqu'à 18h : Animations musicales, démonstrations culinaires, jeux d'enfants



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

Vendredi 14 juillet PERNES-LES-FONTAINES

Fête du melon et du terroir

L'association de Commerçants et Artisans Pernois organise pour la 24^{ème} année consécutive la fête 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. 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

- 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

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

Entre Mont Ventoux et Monts de Vaucluse, la ville aux 40 fontaines



Un terroir gourmand
d'art et d'histoire !

VISITES GUIDÉES DE LA VILLE TOUTE L'ANNÉE



Marché Pâtier

PERNES les FONTAINES



Dim 23
Juillet
9h • 19h

Tombola Gratuite

Animations Modelage et
démonstration de Jarre à la corde

🎵 Ambiance musicale

TERROIR CERISE®

*Pourquoi acheter
en direct au producteur ?*

*Vous achèterez
des fruits très frais,
cueillis le jour même ou la veille
et ça change tout*

*Vous découvrirez un univers
insoupçonné ...
des champs à votre assiette,
il y a de tellement d'étapes*

*Enfin parce que nous aurons
plaisir à vous accueillir !
et partager*

*1273 chemin du Jas
à Flissan*

www.terroir-cerise.fr

Tél 06 88 47 22 09 



Vendredi 14 juillet LE BARROUX

12^{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.

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 galéades avec « Lucas & Nana » et leur orgue de Barbarie, manège à vélo, jeux géants, sculpture sur ballons, tombola.

🕒 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 Barrous ». Participation des restaurants du village qui proposent des menus mettant l'abricot en valeur : « La Maison d'Eugène », « L'Entre Pot's », « Les Géraniums ».

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



Mercredi 19 juillet

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 prennent leurs quartiers d'été dans le jardin de l'Office de Tourisme de Pernes pour cette 11^{ème} édition de leur Marché !

AU PROGRAMME

De 9h à 20h, retrouvez :

- Des producteurs : huile d'olive, jus de fruits, miel, confitures et tartinables, sirops, vins AOC Ventoux, bières artisanales, plantes aromatiques et médicinales, savons...
- Des artisans d'art : atelier de gravure, joaillière, marqueteur, pastellière, sculpteurs, potière, céramistes, verriers, facteur d'orgue de barbarie, tapissière d'ameublement, tourneurs sur bois, couturière d'accessoires, créations de foulards en soie, vitrailliste...
- Des peintres plasticiennes...

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.

Restauration : possible dans tous les restaurants de la ville. Accès : Jardin de l'Office de Tourisme, entrée et parking gratuits. **Renseignements :** Office de Tourisme Porte du Ventoux - 04 90 61 31 04 - bienvenue@porteduventoux.com
www.porteduventoux.com



Domaine

L'Authentique
Huile d'Olive

Huile d'Olive & Raisins



Famille Ughetto

06 77 88 40 17

claudioughetto@orange.fr
Agriculture en Biodynamie



Foire concours aux agnelles et béliers préalpes du sud

Pour cette 63^{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.

AU PROGRAMME

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

Toute la journée :

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



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

Restauration : un repas des bergers – **Renseignements** : FDO de Vaucluse
04 90 84 01 01 et OTI Ventoux Sud - 04 90 64 01 21 - sault@ventoux-sud.com
www.ventoux-sud.com

Samedi 14 août CAROMB

Vins en tenue de soirée

La Confrérie du Plant de Vigne organise la fête « Les Vins en Tenue de Soirée ».

Une soirée dédiée à la dégustation dans une ambiance musicale et festive. De nombreux vigneron du village de Caromb 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



TerraVentoux
DES HOMMES ET DES VINS DE TERROIR

Villes-sur-Auzon 253 Route de Carpentras
Mormoiron 696 avenue des Roches Blanches

Vente de vin et dégustation
Activité œnologique :
Balade à vélo, Atelier
assemblage, visite du chai
de biodynamie

Informations et réservations auprès de Cécile
cdemaria@terraventoux.com ou par téléphone au
04 90 61 79 45

www.terraventoux.fr

Ferme Auberge La Maguette



Venez goûtez
les produits de la ferme

Samedi et dimanche midi
toute l'année
Vendredi soir et mercredi
midi de mi-avril
à septembre
Uniquement sur réservation

Location de salle

Accueil de groupe
en semaines

Boutique de produits
de la ferme

2109, route de Javon - 84390 SAULT

réservations et contact :

04 90 64 02 60 ou 06 62 30 42 39

fermeaubergelamaguette@gmail.com



36^{ème} fête de la lavande

L'Association « Lavandes en Fête » a été créée en 1984 par un noyau de lavandiculteurs passionnés désirant partager leur tradition, leur savoir-faire et l'amour de leur métier. Voilà 36 ans que la grande célébration qu'est la Fête de la Lavande est pérennisée le 15 août pour faire découvrir aux visiteurs, la lavande sous toutes ses formes et dans tous ses états. Une belle célébration parfumée !

AU PROGRAMME

Toute la journée :

Le coin des artisans, le marché des producteurs, l'exposition de peintures « Libres regards sur la lavande », des animations pour enfants et la Petite Ferme.

Animation musicale en partenariat avec l'association « le charivari parade » et présence de plusieurs groupes musicaux dans le village et sur le site de la fête tout au long de la journée...

Temps forts :

- Le matin à partir de 10h : Coupe de lavande à la faucille (Championnat de France pour professionnels et concours pour amateurs), puis défilé des groupes folkloriques provençaux et de leurs attelages, des tracteurs et des vélos anciens
- 12h : Grand repas champêtre avec produits du terroir, à l'ombre des chênes (réservation très conseillée à l'Office du Tourisme de Sault)
- À partir de 14 h : Reprise des défilés
- 17h : Concert de clôture
- 22h : Fête votive, feu d'artifice et bal

Restauration : repas champêtre, buvette et restauration rapide

Accès : hippodrome du Défends de Sault, route de Saint-Trinit (liaison entre l'hippodrome et le cœur du village). Entrées, parkings, navettes bus ou calèche gratuits - suivre le fléchage. Pour en savoir plus : www.fetedelalavande.fr

Facebook : fetedelalavandesaultenprovence - Instagram : fetedelalavande - Mail : contact@fetedelalavande.fr - OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21



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.



5 KM MAX ENTRE LES PRODUCTEURS ET VOUS.

**CIRCUITS
COURTS**

7h55 du lundi au vendredi

Les bons plans pour consommer mieux et local.



ICI, ON PARLE D'ICI.

Dimanche 20 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 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 10^{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.



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 toutes les heures pour fêter cet anniversaire, un gros lot en fin de journée**
- Marché ouvert de 9h à 19h sans interruption

10^{ème} anniversaire



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.

Bars, restaurants et boulangerie dans le village
Parking gratuit (fléché)

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

MARCHÉ POTIER

CRILLON-LE-BRAVE
VAUCLUSE

10
ans

ÇA SE FÊTE !

TOMBOLA
EXCEPTIONNELLE

Tirage toutes les heures
pour gagner
des gobelets décorés

• À 16h tirage au sort
pour une pièce
d'une valeur de **350€**



DIMANCHE
20 août 2023 **9H / 19H**
PLACE DE LA MAIRIE

- TOMBOLA GRATUITE
- ATELIER ENFANTS
- DÉMONSTRATION DE TOURNAGE

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



Sainte Colombe - 84410 Bédoin - 3863, Route du Mont Ventoux
Tél. 33(0)4 90 12 81 00 - info@lagarance.fr - www.lagarance.fr

Fête du raisin muscat AOP

La Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux, organisée par la ville de Mazan et Fruiventoux, l'ODG de l'AOP Muscat du Ventoux, se tiendra au centre du village pour sa troisième édition. Nous vous donnons rendez-vous pour un dimanche festif, à la découverte du raisin de table Muscat du Ventoux AOP, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux.

AU PROGRAMME

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 Muscat du Ventoux AOP et des animations pour les enfants.

L'aire d'appellation de l'AOP Muscat du Ventoux s'étend sur 56 communes du Vaucluse : de Vaison la Romaine au nord à Bonnieux au Sud.

De Pernes-les-Fontaines à l'Ouest jusqu'à Saint-Martin-de-Castillon à l'Est. C'est un territoire emblématique niché entre trois massifs montagneux : le Mont-Ventoux, les Monts de Vaucluse et le massif du Luberon.

Le Muscat AOP du Ventoux est un produit de qualité, reconnu pour ses valeurs gustatives. Les grappes se reconnaissent facilement avec leurs baies d'une couleur bleutée, recouvertes de pruine qui en font l'une des principales caractéristiques de ce produit. Ce produit saura également vous séduire lorsque vous croquerez l'une de ses baies libérant un arôme unique et une saveur muscatée.



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 fruventoux1@orange.fr

9^{ème} marché au miel et aux saveurs

Cette 9^{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.).

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.



AU PROGRAMME

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

- Extraction du miel, dégustation-vente
- Ruche en verre géante
- Dégustations diverses
- Balades avec les ânes
- Expositions et animations pédagogiques

Lieu : Place Frédéric Mistral - Restauration sur place.

Renseignements : OT de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04

culture@perneslesfontaines.fr - www.tourisme-pernes.fr



Fête des éleveurs et du cheval

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. **Inauguration et apéritif offert à tous à 12h30.**

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX ET ANIMATIONS

- 🐾 Ferrage de chevaux et spectacle de dressage équestre
- 🐾 Avec Véronique, suivez les spécialistes pour une surprenante promenade botanique à 14h30



- 🐾 Découverte en autonomie du Sentier Land Art de Savoillans et des Sentiers découverte de la vallée du Toulourenc : renseignements et brochures sur le stand de Toulourenc Horizons
- 🐾 Stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux »
- 🐾 Stand du Parc naturel régional du Mont-Ventoux / Natura 2000

RESTAURATION PROPOSÉE PAR LES ACTEURS LOCAUX

- 🐾 Assiette des éleveurs : Porc du Ventoux à la tapenade ou au pistou, pâtes et fruits 12 € - 04 75 28 10 55
- 🐾 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
- 🐾 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

Renseignements : 06 64 64 40 43 et 04 75 28 10 55
toulourenc-horizons.org



Votre visite commence ici...

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



dans le monde des arômes

Immersion



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



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 BEDOIN
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

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 liane

www.maisondesproducteurs-sault84.com



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



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

Dimanche 8 octobre

SAINT-TRINIT

Champignons en fête

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 (sous réserve)
- 🍄 Marché artisanal
- 🍄 Vente de produits fermiers
- 🍄 Animations de rue
- 🍄 Animations pour enfants
- 🍄 Buvette et food-trucks

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



Dimanche 15 octobre

MONTBRUN-LES-BAINS

Tourges, potirons et cie

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

Toute la journée : vide-grenier
Restauration 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...



Mairie - Montbrun Événements : 04 75 28 82 98
bibliotheque@montbrunlesbains.com
www.montbrunevenements.fr

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



Fête des saveurs du Parc du Mont-Ventoux

La fête des saveurs du Parc du Mont-Ventoux organisée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100 % Ventoux. Ce marché fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épicuriens. Chaque année plus nombreux, les producteurs et artisans seront au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

AU PROGRAMME

- 🕒 9h : Ouverture du marché
- 🕒 À 14h et 15h : Découverte de la distillerie Le Vadrouilleur, visite commentée sur la fabrication de gin à base de produits régionaux et locaux.
- 🕒 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
- 🕒 Espace pédagogique autour des fruits et légumes par Interfel
- 🕒 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 / RTVFM

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



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.

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 octobre

VAISON-LA-ROMAINE

Rencontres gourmandes

Du 27 au 30 octobre, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine vous proposent un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Ce sera le moment de se retrouver autour d'un bon repas composé des meilleurs produits de nos terroirs. La musique sera également très présente avec de nombreux artistes qui vont se succéder sur la scène de l'Espace culturel, où régnera une véritable ambiance de place de village.

AU PROGRAMME

En famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs, des concours de cuisine... Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords met-vin.

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



Lieu : Espace culturel Patrick Fabre - **Restauration** : sur place – sans réservation

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

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



Le coing dans tous ses états

Soleil e Destre (soleil et pressoir)
www.sucoingduventoux.com
f L'Apéritif du Coing
84340 Beaumont du Ventoux
04 90 35 69 41



biocoop | Nature Eléments
Alimentation biologique et éco

- Fruits et Légumes • Rayon crèmerie • Épicerie
- Pains divers • Céréales vrac • Cosmétique BIO
- Poissons frais • Viandes • Librairie...

Horaires Ouverture :
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

Fête de la châtaigne

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 22^{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



REVEST-DU-BION

22^{ème} FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 29 octobre 2023



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

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



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

SYLLA
FAMILLE DE VIGNERONS



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

SILVAIN
Une histoire de saveurs



NOUGATERIE FAMILIALE ET ARTISANALE

Magasin ouvert 7/7j • Visites guidées
Espace Glacier • Jeu de piste Plein Air sur l'abeille



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



11 et 12 novembre

Rencontres gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines

Le salon « Rencontres Gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines » aura lieu au Centre Culturel des Augustins les 11 et 12 Novembre 2023. Organisé par le Comité de Jumelage Pernes-Troyan (Bulgarie), il s'appuiera sur des valeurs de solidarité, de rencontre et de partage qui animent cette dynamique association culturelle pernoise.

À l'approche des fêtes de fin d'année, seront présentés des produits festifs et d'exception avec deux fondements, le court-circuit et les démarches innovantes des producteurs locaux (groupements, boutiques, initiatives solidaires, réseaux de commercialisation...) et des partenaires de prestige.

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



AUTRES RENDEZ-VOUS saveurs - culture - sports - nature

15 avril - PUYMÉRAS - **Marche festive et gourmande** - Un parcours de 13 km et une dizaine de stands de dégustation de produits locaux.

19 avril - PERNES-LES-FONTAINES - **Pernes ramène sa fraise** - Un marché des producteurs de fraises du Comtat - De 15h à 20h

29 et 30 avril - SAVOILLANS - **Le printemps du Toulourenc** : Randonnées, bivouac, restauration sur place

30 avril - CARPENTRAS - **Marché aux fleurs** - Sur les allées Jean Jaurès de 8h à 20h

7 mai - MONTBRUN-LES-BAINS - **Fête des plantes et de la nature**

7 mai - 4 juin - 2 juillet - 6 août - 3 septembre - 1^{er} octobre - VAISON-LA ROMAINE **Journée d'Art de Vaison** - Les Arts Ô Soleil

8 mai - VAISON-LA ROMAINE - **Les Fleuralies**

21 mai - BANON - **Fête du fromage de Banon**

28 mai - RASTEAU - **Escapade des gourmets**

3 juin - VILLES-SUR-AUZON - **Semi-marathon des Gorges de la Nesque**

3 et 4 juin - PUYMÉRAS - **Les Rendez-vous au Jardin** - Jardin de la basse fontaine de JP Boyer

4 juin - SOMMET DU VENTOUX - **Ventoux Métiers d'Art fête ses 10 ans !** - Expo de créateurs : facteurs d'instruments, santonniers, bijoutiers, décorateurs, céramistes, coutelier...

4 juin - VILLES-SUR-AUZON - **Gorges de la Nesque - Nesque Voie Verte** journée 100% mobilités douces - dans le cadre des Rendez-You du Parc du Ventoux

4 et 5 juin - SARRIANS - **Salon du livre jeunesse**

10 et 11 juin - VAISON-LA-ROMAINE - **Lapierre GF Mont-Ventoux Dénivelé Challenges**

16 et 17 juin - CRILLON-LE-BRAVE - **Festival d'Humour du Ventoux** avec Vérino et Les Jumeaux

24 et 25 juin - MONTBRUN-LES-BAINS - **Fête médiévale**

25 juin - MONT SEREIN - BEAUMONT-DU-VENTOUX - **Journée familiale sport et nature organisée par le Département de Vaucluse** - 10h à 17h30

7 juillet - MORMOIRON - **Soirée blanche au Château Pesquié**

Vendredis matins 22 et 29 juillet - CARPENTRAS - **Assiette truffée d'été** - Réservations et infos OT Ventoux Provence 04 90 63 00 78

23 juillet - PERNES-LES-FONTAINES - **Marché potier** organisé par « les Pots dans la Rue » de 9h à 19h.

Du 27 juillet au 10 août - SAVOILLANS - BRANTES - AUREL - ST LEGER-DU-VENTOUX - MONTBRUN-LES-BAINS - **Festival Grandeur Nature** - cinéma en plein air

Mardi 2 août - VILLES-SUR-AUZON - **À la rencontre de Ventoux Métiers d'Art**

Jedi 3 août - **Marché provençal** au Château Pesquié

Vendredi matin 26 août - CARPENTRAS - **Les goûts et les saveurs du Ventoux**
Réservations et infos OT Ventoux Provence 04 90 63 00 78

Dimanche 3 septembre - MONTBRUN-LES-BAINS - **Journée Bien-être au naturel**
organisée par l'OT des Baronnie en Drôme Provençale

Du 9 septembre au 29 octobre
Tout autour du Ventoux
FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Du 15 au 17 septembre - TOUT LE PARC DU VENTOUX - **Les Clean Up Days** - Opération mondiale de nettoyage de la nature - dans le cadre des Rendez-You du Parc du Ventoux

Samedi 23 septembre - VAISON-LA-ROMAINE - ENTRECHAUX - **Nettoyage de l'Ouvèze** à partir de 9h

30 sept et 1^{er} octobre - PERNES-LES-FONTAINES - **Salon Bio et bien-être** au centre culturel Les Augustins

7 et 8 octobre - PERNES-LES-FONTAINES - **Salon des Santonniers** au Centre culturel des Augustins

Du 19 au 21 octobre - CAVES DU VENTOUX - **Le Fascinant Week-end**

Du 20 au 22 octobre - BÉDOIN - **Festival Polar-Pinard**

Du 27 au 29 octobre - PERNES-LES-FONTAINES - **Rencontres des métiers d'Art** au Centre culturel des Augustins

Du 3 au 5 novembre - VAISON-LA-ROMAINE - **Grand Salon d'Art** à l'Espace Culturel

Vendredi 24 novembre - CARPENTRAS - Ouverture du **Marché aux truffes noires** d'hiver (Tuber melanosporum). 8h - 12h : Marché des particuliers sur le parvis de l'Office de Tourisme. Accès libre. 9h - 10h : Marché de gros dans la cour d'honneur de l'Inguimbertaine à l'Hôtel-Dieu.

Du 24 au 27 novembre - CARPENTRAS - **Ventoux Provence Expo**

Lundi 27 novembre - CARPENTRAS - **498^{ème} Foire de la Saint-Siffrein**

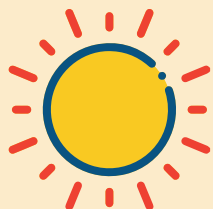


SAMEDI
16H - MINUIT
DIMANCHE
9H - 19H

MARCHÉ LOCAL • KIDS FRIENDLY • FOODING
BISTRONOMIE • MUSIQUE LIVE • DÉGUSTATIONS
MADE IN VAUCLUSE



AVEC
GLENN VIEL
CHEF 3 ÉTOILES

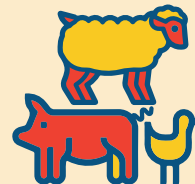


TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION
N°6

10 & 11 JUIN 2023

ENTRÉE LIBRE | PARC DE L'ARBOUSIÈRE
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



terroirsenfeteenvaucluse.fr

