

2024

Agenda

des
Fêtes du Terroir
autour du Ventoux

VENTOUX
MAGAZINE

en partenariat avec

Parc naturel régional
du Mont-Ventoux
Pauze d'ou Ventoux





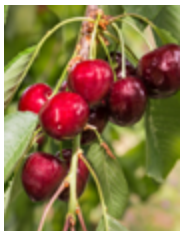
ALPES PROVENCE

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



13 avril - Fête de la fraise - Carpentras.....	p. 6
27 et 28 avril - De Ferme en ferme - Vaucluse.....	p. 7
28 avril - Foire aux asperges - Mormoiron.....	p. 8
8 mai - Fête de la fraise - Velleron.....	p. 9
11 mai - Fête de la vigne et du vin - Caves du Ventoux.....	p. 10
2 juin - Festival de la cerise et du terroir - Venasque.....	p. 12
8 et 9 juin - Terroirs en fête - Châteauneuf-de-Gadagne.....	p. 14
29 juin - Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux - Carpentras.....	p. 15
30 juin - Fête du terroir et de la cerise - Malemort-du-Comtat.....	p. 16
5 juillet - Vaison Terroir et arts - Vaison-la-Romaine.....	p. 17
7 juillet - Fête de la figue - Caromb.....	p. 18
7 juillet - Fête de la lavande - Ferrassières.....	p. 19
14 juillet - Marché des producteurs d'abricot - Le Barroux.....	p. 20
14 juillet - Fête du melon et du terroir - Pernes-les-Fontaines.....	p. 21
24 juillet - Marché des talents d'ici - Pernes-les-Fontaines.....	p. 22
4 août - Foire-concours aux agnelles et béliers des Préalpes du sud	p. 23
14 août - Vins en tenue de soirée - Caromb.....	p. 24
15 août - Fête de la lavande - Sault.....	p. 25
8 sept. - Fête du raisin Muscat AOP - Mazan.....	p. 26
20 au 22 septembre - Grande fête du patrimoine - Pernes-les-Fontaines.....	p. 28
29 sept. - Marché au miel et aux saveurs - Pernes-les-Fontaines.....	p. 29
29 sept. - Fête des éleveurs et du cheval - Savoillans.....	p. 30
6 oct. - Fête des saveurs du Parc du Mont-Ventoux - Sault.....	p. 32
13 oct - Champignons en fête - Saint-Trinit.....	p. 33
20 oct - Courges, potirons et Cie - Montbrun-les-Bains.....	p. 34
Du 25 au 27 oct. - Rencontres gourmandes - Vaison-la-Romaine.....	p. 35
27 oct. - Fête de la châtaigne - Revest-du-Bion.....	p. 36
5 et 6 nov. - Rencontres gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines.....	p. 38
AUTRES RENDEZ-VOUS - saveurs - culture - sports - nature.....	p. 39

Coordination éditoriale
Carole Apack
Ventoux Magazine

Photos
PNR Ventoux/V. Thomann,
Ventoux Magazine (DR)
photothèque VPA et DR

Régie publicitaire
Vaucluse Media
Ventoux Magazine
06 31 00 96 00

Graphisme
Eclacom

Impression
Imprimerie Chirat (42)

Tirage
18 000 ex.
Avril 2024

Contact
carole@ventoux-magazine.com



**NOUGATERIE & GLACIER
OUVERTS 7/7J**



**NOUGAT SILVAIN
4 PLACE NEUVE 84210 SAINT-DIDIER**



WWW.NOUGATS-SILVAIN.FR

Entrez dans l'univers...



**OUVERT
TOUTE L'ANNÉE
7 J/7**

**DISTILLERIE
MUSÉE
BOUTIQUE**

Route du Mont-Ventoux - 84390 Sault-en-Provence
Tél. 04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com

www.distillerie-aromaplantes.com



Les marchés de producteurs et marchés du soir

AVIGNON - Marché de producteurs - allées de l'Oule - Le lundi de 17h à 19h, du 25 mars au 21 octobre

BÉDOIN - Marché paysan - Place de la République - Le vendredi de 17h à 19h, jusqu'au 30 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 6 octobre - Marché aux truffes d'été - Le vendredi à partir de 8h, du 15 mai au 28 août - Marché aux truffes d'hiver - Le vendredi du 25 novembre jusqu'à fin mars, de 8h à 12h, Parvis de l'Office de Tourisme pour les particuliers - Cour d'Honneur de l'Hôtel-Dieu pour le marché de gros

FAUCON - Marché de producteurs - le vendredi de 18h à 20h de mai à 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 d'avril à novembre. Deux paniers gourmands sont mis en jeu chaque mois par tirage au sort

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

PERNES-LES-FONTAINES - Marché de producteurs - Place Frédéric Mistral - Le mercredi, du 27 mars au 11 septembre de 18h à 20h, et du 18 septembre au 30 octobre 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 7h30 à 12h. Sous la pinède du camping municipal de la Sainte-Croix, le mercredi de 17h à 19h, de début avril à fin septembre

VAISON-LA-ROMAINE - Marché de producteurs - Place François Cevert - Le mardi matin. Contre-allée Burrus - Le samedi matin.

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

VENASQUE - Marché de producteurs le vendredi de 8h à 13h

The poster for the KOLORZ FESTIVAL features a central illustration of a woman in a white chef's uniform and tall toque, wearing large, colorful sunglasses and orange headphones. She is holding a silver fork in her right hand and a wooden spoon in her left. In front of her is a wooden DJ turntable with a vinyl record. To the left of the turntable is a bowl of fresh red strawberries, and to the right are various food items including a small bowl of nuts and a bottle of wine. The background is a vibrant, multi-colored circular gradient in shades of orange, red, and yellow. Text is overlaid on the top and left sides of the image.

Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux
WINE-MUSIC-FOOD

KOLORZ FESTIVAL

SAMEDI 29 JUIN
HÔTEL DIEU - CARPENTRAS

CERRONE
EMMA B
MAGGY SMISS
BENEDETTO & FARINA
PECK

LA TABLE DU VENTOUX

Notre restaurant bistronomique vous invite à découvrir les saveurs de La Provence lors d'un repas élaboré par le chef Adrien Brunet. Profitez d'un moment de convivialité et de partage sous le soleil de notre terrasse panoramique.

Le dimanche à Crillon le Brave, savourez notre brunch où nous mettons en valeur les produits locaux et de saison à travers notre généreuse carte.

www.crillonlebrave.com



Samedi 13 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, présentation de produits dérivés autour de la fraise (berlingots, sirops, confitures, gâteaux, produits du terroir...), animation musicale et animations pour les enfants. Restauration sur place.

Grand jeu concours avec les commerçants "Carpentras notre ville" pour gagner un lot spécial fraise (bulletin à déposer dans l'urne place de la mairie) et concours de dessin pour petits et grands (les participants dessineront sur place le jour de la fête).



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

L'OFFICE DE TOURISME PROPOSE :

- Voir la fabrication du Berlingot à la fraise de Carpentras à 10h. Découvrez ce bonbon haut en couleurs et en saveurs avec Thierry Vial de la Confiserie du Mont-Ventoux à Carpentras. **Gratuit sur inscription**
- Carpentras, Visite guidée du centre historique à la Porte d'Orange» à 14h30.

Réservation obligatoire maximum 20 personnes / visite - durée : 1h30 - Public famille Tarifs : 8€/ad réduit : 3€ (10 à 18 ans - famille nombreuse - étudiant) - gratuit moins de 10 ans et habitant CoVe moins de 25 ans - 1€/pers handicapés/allocataire RSA.

Billetterie en ligne sur www.reservation.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

Et dimanche 14 avril à partir de 12h le bal des fraisières au Cabaret de Carpentras

Depuis 4 ans, la Confrérie de la Fraise de Carpentras a remis au goût du jour le traditionnel bal des fraisières qu'organisaient nos aïeux. Un repas vous sera servi dans une ambiance festive et musicale. **Sur réservation au 07 85 86 16 18**



Samedi 27 et dimanche 28 avril

AUTOUR DU VENTOUX

De ferme en ferme

Pour la 13^{ème} année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. Pendant 2 jours, 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

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

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

LA VALLÉE DU RHÔNE
 SOUS DE NOUVELLES
 PERSPECTIVES !

Photo : Galval - 056 84 99 000 - 05 63 27 27 - Photo © Laurent Fabre



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

ATELIERS
 DÉGUSTATIONS

♦
 ÉVÈNEMENTS
 AU DOMAINE

♦
 BOUTIQUE VINS &
 PRODUITS LOCAUX

♦
 VISITE DU DOMAINE

DOMAINE DE GALUVAL

1720 route de Vaison,
 84290 CAIRANNE
 09 72 58 40 53
domaine@galval.com



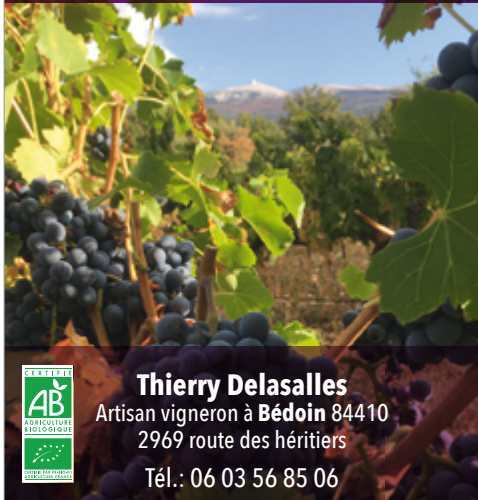
www.galval.com



DOMAINE
LES PATYS

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 28 avril

MORMOIRON

Foire aux asperges

Toute une journée pour fêter l'arrivée de l'asperge sur les tables provençales.

La 35^{ème} foire aux asperges, c'est aussi l'occasion de découvrir le mode de culture de l'asperge.

AU PROGRAMME

- 10h30 : Ouverture de la foire avec défilé des autorités locales et des majorettes accompagnés d'une fanfare.
- 12h : Discours du président.
- 12h30 : Apéritif offert par le Comité des Fêtes avec démonstration de majorettes hommes.
- De 10h à 13h : Démonstration de cuisine par les chefs des Disciples d'Escoffier.
- 15h30 : Flash-mob géant sur le Madison.

Toute la journée vous pourrez voir dans la foire :

Une exposition de voiture ancienne (Les Balades du Ventoux), des balades gratuites à cheval (Les Bazarettes), un grand vide-grenier, un manège gratuit pour les enfants, ainsi que de multiples animations gratuites : jeux en bois, démonstration d'échassier géants, ferme pédagogique, féerie gourmande.

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



Mercredi 8 mai

VELLÉRON

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...)



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

27 JUILLET 2024

VMV
— LES VIGNERONS DU —
MONT VENTOUX

100 ANS

**20H REPAS-CONCERT
NAMAS PAMOUS**

35 € le repas (Veau à la broche - fromage - dessert)
Entrée sans repas 5 € - Sur réservation en ligne

CAVE LES VIGNERONS DU MT VENTOUX

Les Vignerons du Mont-Ventoux - 620 route de Carpentras - Bédoin
vignerons-du-mont-ventoux.fr



100 ANS
DÉGUSTATIONS
VENTE DE VIN - ÉVÈNEMENTS

SAMEDI 11 MAI

FÊTE DE LA VIGNE & DU VIN AU CAVEAU

JEUDI 25 JUILLET

LA ROMAINE SE DÉCHAÎNE À LA CAVE



www.cave-la-romaine.com
04 90 36 55 90

Cave Coopérative La Romaine
95 ch. de Saumelongue 84110 Vaison-la-Romaine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

10 et 11 mai

CAVES DU VENTOUX

Fête de la vigne et du vin

30^{ème} anniversaire



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. Et le samedi de ce week-end de l'Ascension, les caves vous accueillent dans leurs chais, caveaux, et les vigneronns dans leurs vignobles pour partager des instants et des rencontres inoubliables. Vous découvrirez 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...



Vendredi 10 mai à partir de 16h, place du Palais des Papes à Avignon : village vigneron, dégustations, grande tombola, chorale Gospel'Art et les groupes Cochons Deluxe et Orblue
Samedi 11 mai, dans les caves du Vaucluse : visites de caves, repas, expositions, balades guidées...

Et JEU CONCOURS avec une cave à vin à gagner



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



DOMAINE DU
TIX

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
CAVE PARTICULIÈRE - MORMOIRON

www.domaine-du-tix.com
Tél. : 04 90 61 84 43
contact@domainedutix.fr

Fermé dimanche et jours fériés. **Accueil et dégustation de préférence sur RDV.**
Ouvert du lundi au samedi de juillet à septembre : 10h à 12h15 14h à 17h30
Ouvert du lundi au vendredi d'octobre à juin : 10h à 12h - 14h à 17h



Gîtes & Chambres d'hôtes avec piscines



AUX TOURNESOLS
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



CHATEAU PESQUIE

OUVERT 7J/7
EN ÉTÉ

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

INFOS ET RÉSERVATIONS
www.chateaupesquie.com

SOIRÉE BLANCHE - 12 juillet 2024
PORTES OUVERTES - 19 octobre 2024
1365B Route de Flassan - Mormoiron




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 SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION

Dimanche 2 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 gratuits.
Restauration sur place - sans réservation**

Renseignements :

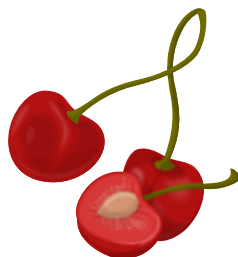
Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque :

04 90 67 37 46

Bureau d'Information Touristique :

04 90 66 11 66

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.

PARC
NATUREL
DU
MONT
VENTOUX

Les
**RENDEZ
VOUS**
du parc

avril à juillet 2024

parcduventoux.fr

Vente directe

les **Lavandes
de Champelle**

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

**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

8 et 9 juin

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Terroirs en fête, un week-end sous les étoiles



Terroirs en fête revient pour une septième édition riche en surprises, avec cette année un invité de marque : Pierre Gagnaire, chef multi-étoilé et vedette de l'émission de M6 Top Chef.

Save the date ! L'édition 2024 de Terroirs en Fête, événement gratuit organisé chaque année par le Département de Vaucluse, approche à grands pas. Le samedi 8 juin (de 16h à minuit) et le dimanche 9 juin (de 9h à 19h), 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 et les bières artisanales (la liste n'est pas exhaustive, bien sûr). Nouveauté sur cette édition, la création d'un salon des vins et des spiritueux qui regroupera 30 caves et distilleries vauclusiennes dans la salle des fêtes du parc.

Et quoi de mieux qu'un grand chef français pour parrainer un événement aussi riche en saveurs que Terroirs en Fête ? C'est donc Pierre Gagnaire, chef multi-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 le samedi soir jusqu'à minuit avec de nombreux concerts donnés au cœur du marché nocturne et de l'espace restauration.

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 la Chambre de Métiers et d'Artisanat, le réseau Bienvenue à la ferme et l'agence Vaucluse Provence Attractivité.



AU PROGRAMME

- Marché des saveurs
- 1^{er} salon des vins et spiritueux
- Animations ludiques pour petits et grands

- Espace animaux d'élevage
- Restauration sur place

Nocturne le samedi 10 juin jusqu'à minuit

Infos Pratiques :

Entrée libre. Samedi 8 juin de 16h à minuit et dimanche 9 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 #terroirsenfete

Samedi 29 juin

CARPENTRAS

Le grand rendez-vous

Pour cette quatrième édition, le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux s'associe avec le Kolorz Festival. Cette rencontre gourmande, festive et sonore sera toujours accompagnée par les vins de l'AOC Ventoux. Un évènement original et tendance qui débute au moment de l'apéritif avec une dégustation de vins, une offre de restauration finger food locale de qualité puis se prolonge dans la soirée dans une ambiance conviviale avec les shows sur scène de plusieurs DJ dont le très renommé Cerrone. Nouveauté cette année, possibilité de prendre le pass Kolorz participer au Kolorz le 28 juin et au Grand Rendez-Vous des vins de l'AOC Ventoux le 29 juin.

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



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.

Réservation



www.aoc-ventoux.com

**Lieu : Hôtel Dieu de Carpentras
de 19 h à 2 h du matin**

**Entrée sur billetterie : Early Bird à 14 €
Tarif normal à 17 €**

**Restauration et bar (hors dégustation)
payants. Renseignements : Maison des
Vins AOC Ventoux au 04 90 63 36 50**

Dimanche 30 juin

MALEMORT-DU-COMTAT

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.

Rencontre avec les 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...), de produits artisanaux et une grande brocante.

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

- 11 h : inauguration
- 12 h : verre de l'amitié
- 15 h : Concours du cracher de noyaux
- 20 h : Repas au restaurant "Pompette" - animation musicale

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*

L'Indication Géographique Protégée "Cerise des coteaux du Ventoux" depuis le 11 juin 2023.



C'est la 1^{ère} cerise à avoir obtenu ce signe de qualité européen, la cerise qui est cultivée chez nous depuis le XVII^{ème} siècle !

Cette année 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.



Vendredi 5 juillet

VAISON-LA-ROMAINE

Vaison Terroirs et arts

La ville de Vaison-la-Romaine propose Terroirs et arts, 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 dans le cours Taulignan et place Montfort, où l'on pourra découvrir les produits de saison, cultivés localement.

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



PRODUITS RÉGIONAUX ET ARTISANAUX



Dépôt de pain & viennoiseries
cuits au feu de bois

Plats cuisinés sur place avec des fruits et légumes de saison

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



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...

Dimanche 7 juillet

CAROMB **Fête de la figue**

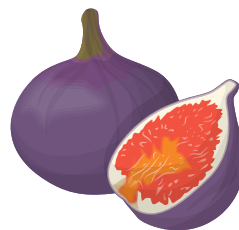
La commune de Caromb célèbre pour la 18^{ème} année consécutive la « figue longue Noire de Caromb ».

AU PROGRAMME : défilé des confréries en grand appareil, marché gourmand où vous pourrez rencontrer les producteurs locaux et artisans d'art qui vous proposeront des figues fraîches et produits dérivés (confitures, gourmandises...) mais également des produits du terroir (vins, fromages, biscuits, glaces...). Des jeux pour enfants, une animation musicale assurée par « le Condor », des expositions et bien d'autres surprises viendront animer cette journée.

Venez en famille ou entre amis partager un moment de convivialité !

TEMPS FORTS :

- 9h : Ouverture de la 18^{ème} fête de la figue
- 11h : Défilé des officiels et des confréries à travers les rues du village
- 11h30 : Chapitre de la confrérie et intronisations



*De 9h à 19h - Centre du village
Entrée libre - Parkings gratuits
Buvette et restauration sur place*

*Renseignements : Mairie de Caromb
04 90 62 40 28 - contact@ville-caromb.fr
www.ville-caromb.fr*

AB
Gault & Milliau ARTISAN
Huile d'Olive 100% France
FONDÉ EN 1870
MOULIN A HUILE DU COMTAT
84-CAROMB
www.moulinducomtat.com
HAUT Frères
84330 CAROMB - Provence
Tél : 04 90 62 42 05
HUILE D'OLIVE VIERGE
EXTRAITE A FROID

Dimanche 7 juillet

FERRASSIÈRES

28^{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 : balades de respectivement 2h30 et 1h, au cœur des champs de lavande, accompagnées par des villageois qui se partageront leurs connaissances (tarifs : 2 € pour 2h30 et 1€ pour 1h)
 - À 9h30 et 11h : Balade "À la découverte de la lavande et du pays de Ferrassières" avec Daniel Villanova de Passion Nature, durée 1h30, participation 3 €. Pour toutes les balades : Inscriptions sur place le jour de la manifestation. Chaussures de marche obligatoires !
 - À 12h : repas préparé par le restaurant Les Marronniers (réservations au 04 92 79 80 14)
 - 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 avec les écuries du Lou blanc , Ateliers maquillage, fabrication de bonbons et de sachet de lavande, distillerie ambulante de lavande, déambulation dans le village de la troupe musicale "La Bandura", marché provençal de produits du terroir, stands de restauration rapide (crêpes, pizzas...), food truck La Cara Bistrot , bar-resto L'Entre'Pot', buvette.

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.



Ouvert à tous.
Entrée et parking gratuits.

Renseignements :

OTI Ventoux Sud – site de Sault :
04 90 64 01 21 – oti@ventoux-sud.com
www.ventouxprovence.fr

OT de Montbrun-les-Bains :
04 75 28 82 49
montbrun@baronnies-tourisme.com
www.baronnies-tourisme.fr
www.fete-lavande.com

TERROIR & CERISE®

*Achetez en direct
au producteur :*

Vous consommerez
des fruits frais,
cueillis le jour même

ça change tout

Vous faites vivre
notre territoire et ses acteurs
Faisons «direct» de notre champ
à votre panier,

Nous aurons
plaisir à vous accueillir !
et partager

*1273 chemin du Tas
à Flassan*

www.terroir-cerise.fr

Tél 06 88 47 22 09 



Dimanche 14 juillet

LE BARROUX

13^{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 galéguades avec « Lucas & Nana » et leur orgue de Barbarie, manège à vélo, jeux géants, sculpture sur ballons, tombola et jeu du cracher de noyaux d'abricots.

- De 20h à minuit : soirée musicale organisée par la municipalité.
- Toute la journée : restauration et buvette à emporter organisées par l'association « les Cousettes du Barroux ».

Participation des restaurants du village qui proposent des menus mettant l'abricot en valeur : « La Maison d'Eugène », « L'Entrepotes », « Les Géranioms ».

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 Barrière



Dimanche 14 juillet

PERNES-LES-FONTAINES

Fête du melon et du terroir

L'association des Commerçants et des Artisans Pernois organise pour la 25^{ème} année consécutive, et deuxième année dans sa nouvelle formule : La Fête du Melon .

Comme en 2023, vous retrouverez son traditionnel marché tenu en semi nocturne : 16h-22h, dès 18h vous pourrez vous restaurer et /ou désaltérer dans une ambiance musicale pour enchaîner avec une soirée Bodega jusque minuit.

Les Melonniers vous proposeront leurs plus beaux fruits, des créateurs et artisans locaux vous présenteront leurs produits, des restaurants de Pernes vous proposeront leurs plats autour du melon et les enfants pourront bénéficier des manèges.

La production de melon est importante dans le Comtat Venaissin avec près de 36 000 tonnes produites par an en moyenne, le Vaucluse est le deuxième département producteur et couvre 13% de la production nationale.

AU PROGRAMME

- Vente de Melon de 1^{er} choix par les producteurs
- Produits du terroir et spécialités
- Bodega en association avec Les jeunes Agriculteurs

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





Mercredi 24 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 12^{ème} édition de leur Marché !

AU PROGRAMME

De 9h à 19h, 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, marqueteur, pastellière, sculpteurs, potière, céramistes, verriers, tourneurs sur bois, couturière d'accessoires, créations de foulards en soie, vitrailliste, chapelière, relieuse, métal repoussé...
- 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

claudeughetto@orange.fr

Agriculture en Biodynamie



Dimanche 4 août

SAINT-CHRISTOL D'ALBION

Foire-concours aux agnelles et béliers préalpes du sud

Pour cette 64^{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.

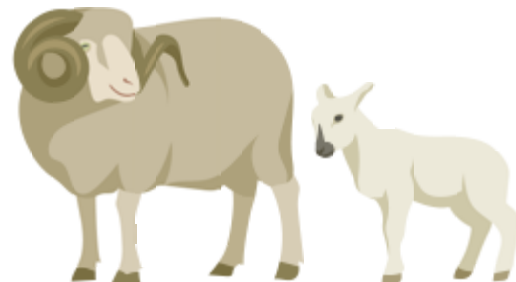
AU PROGRAMME

- 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"
- Jeux pour enfants, théâtre de rue
- Demi-agneaux à gagner lors du grand jeu quizz "Foire aux agnelles"

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



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.



Vente de vin et dégustation
 Activités Oenotouristiques
Balade Vigneronne
Visite du Chai de biodynamie

CAVEAU VILLES-SUR-AUZON
 253, Route de Carpentras
 84570 VILLES-SUR-AUZON

CAVEAU MORMOIRON
 696, Avenue des Roches Blanches
 84570 MORMOIRON

INFOS ET RESERVATIONS
www.terraventoux.com
contact@terraventoux.com
 04 90 61 79 47

OUVERT 7/7 EN ÉTÉ

Mercredi 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 vigneronnes 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**



LA MAGUETTE

 **FERME AUBERGE & BOUTIQUE**

 **CHAMBRES & TABLE D'HOTES**

Magali - 06 62 30 42 39
fermeaubergelamaguette@gmail.com

Catherine - 06 82 96 19 97
vacances.lamaguette@gmail.com

www.lamaguette.com
La Maguette - Route de Javon - 84390 SAULT



Jeudi 15 août

SAULT 37^{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 37 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, le coin des artisans et peintres, des animations pour enfants et la Petite Ferme, Salon des écrivains.

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.

- 12 h : 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 et démonstration de dressage chevaux
- 17 h : Concert de clôture

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 - www.ventoux-provence.fr

Facebook : [fetedelalavandesaultenprovence](https://www.facebook.com/fetedelalavandesaultenprovence)

Instagram : [fetedelalavande](https://www.instagram.com/fetedelalavande) - 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.



Dimanche 8 septembre

MAZAN

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 quatrième 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 DE CETTE JOURNÉE : un grand marché automnal à la rencontre des principaux producteurs de raisin de table 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.

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

Accès : place du 11 novembre
à Mazan
Informations : 04 90 69 70 19
contact@mazan.fr
ou fruiventoux1@orange.f



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.

BRASSERIE *artisanale* DU MONT VENTOUX

WWW.BRASSERIE-VENTOUX.COM



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

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



HÔTEL *la Garance*

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

Clef Verte

LA POUSSÉE À VELO

Du 20 au 22 septembre

PERNES-LES-FONTAINES

Grande fête du patrimoine



Du 20 au 22 septembre, la 11^{ème} Fête du Patrimoine retrouve les gestes et le mode de vie d'une époque située entre la fin du 19^{ème} et les premières années du 20^{ème} siècle, lorsque le village vivait au rythme du maréchal ferrant, des lavandières, des commerçants et artisans aux métiers aujourd'hui disparus. Pendant la grande dimanchée, les Pernois hommes, femmes, enfants, bébés revêtent les costumes que portaient les anciens. Les particuliers, les associations et la ville se font acteurs d'animations et de démonstrations au plus près du Pernes rural d'antan, celui que les anciens ont transmis à leurs enfants, petits-enfants et qui sont eux-mêmes devenus grands-parents. **Le concept unique de la Fête du Patrimoine de Pernes qui revient uniquement tous les 4 ans repose sur une centaine d'animations** au pas des chevaux et des ânes, d'engins pétaradants, de démonstrations, de vieux métiers, d'expositions, de théâtre, concerts, baléti, tels qu'ont pu les vivre les habitants d'un village qui honore son passé pas si lointain de la plus belle façon qui soit.

Retrouvez le programme en détail sur www.perneslesfontaines.fr

À ne pas manquer

Grand défilé "Lou Carri", charrettes, ânes, chevaux, chèvres, école à l'ancienne avec exercices d'arithmétique, dictée, histoire/géo du "certificat d'études", cabaret guinguette - baléti - théâtre en provençal... Vieux métiers de rues, rempailleurs estamaire - rémouleur - patiaire... Reconstitutions : Garage automobile et motos Atelier de forge, de scieur - camp de Poilus - Ferme Banque - Imprimerie - Bureau de Poste avec cartes postales et timbres édités spécialement - Salle de cinéma. Lavandières à la bugado, courses sur vélos anciens, course de garçons de café...

Renseignements :

Office de Tourisme 04 90 61 31 04
contact@tourisme-pernes.fr

Dimanche 29 septembre

PERNES-LES-FONTAINES

Marché au miel et aux saveurs

Le Marché au miel et aux saveurs est proposée par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse. Devenue le rendez-vous apicole du département, cette journée sera dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille. Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver. Nous découvrirons aussi les produits et savoir-faire du terroir, mélange de saveurs et de gourmandises (fromages, vins, huile d'olive, produits de la ferme, etc.).

AU PROGRAMME

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

- Extraction du miel, 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



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

OFFICE DE TOURISME 04 90 61 31 04
porteduventoux.com

Pernes-les-Fontaines
ville d'art et d'histoire

Dimanche 29 septembre

SAVOILLANS

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 12 h.



Marché de producteurs locaux et animations

- Chiens de bergers
- Spectacle de dressage équestre. Éleveurs équins.
- 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 € - 06 60 49 42 51
- 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
toulourenc-horizons.org

Vallée du Toulourenc

NORD VENTOUX
L'espace Nature

Randonnées - Sentiers d'interprétation
VTT - Escalade - Land Art
Culture - Fêtes de terroir - Hébergements - Restauration

 toulourenc-horizons.org 

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

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

lu - 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



Dimanche 6 octobre

SAULT

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 épiciers.

Chaque année plus nombreux, les producteurs et artisans seront au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

AU PROGRAMME

- 9h : Ouverture du marché
- 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

Renseignements :

OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21

oti@ventoux-sud.com

www.ventouxprovence.fr



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.

Dimanche 13 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

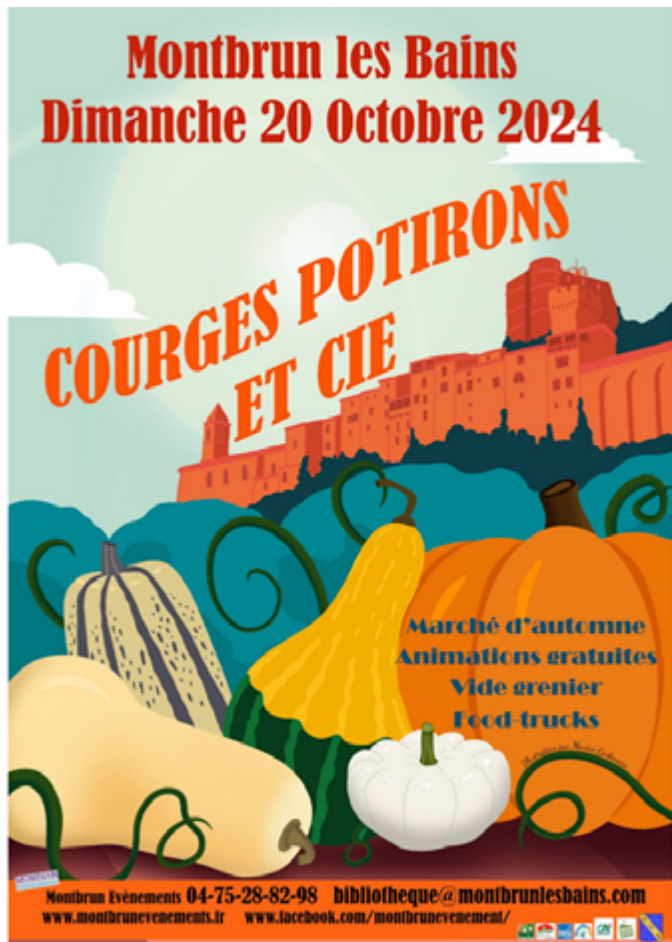
Toute la journée :

- 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 20 octobre

MONTBRUN-LES-BAINS

Courges, potirons & 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

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

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

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...

Du vendredi 25 au dimanche 27 octobre

VAISON-LA-ROMAINE

Rencontres gourmandes

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

VENTOUX
Le coing dans tous ses états

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

biocop | Nature Éléments | SCOP
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Fruits et légumes - Crèmerie - Épicerie
Pains divers - Vrac - Beauté - Santé
Poissons frais et Viandes

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

Place de la Cathédrale - Avenue Alexandre Blanc - 94110 VAISON LA ROMAINE



Dimanche 27 octobre

REVEST-DU-BION

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 ainsi 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...

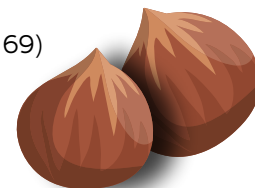
Cette 23^{ème} fête de la châtaigne, c'est aussi l'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître la châtaigne, et profiter des fabuleux paysages d'automne.



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

23^{ème} FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 27 octobre 2024



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

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



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



Sur les pentes du Ventoux

je m'engraisse pour vous !

rencontre au sommet

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



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



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

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

Se savoure aussi sur www.lecochon.dumontventoux.com



@le_cochon_du_mont_Ventoux

risabonhais.com

5 et 6 novembre

AUTOUR DE PERNES-LES-FONTAINES

Rencontres gourmandes

Le salon « Rencontres Gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines » aura lieu au Centre Culturel des Augustins les 5 et 6 Novembre 2024. Organisé par le Collectif Pernois, il s'appuiera sur des valeurs de solidarité, de rencontre et de partage qui animent cette dynamique associative 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.

youpi TOURS

EN ROUTE !

Des virées humaines, gourmandes & nature. De Pâques à fin octobre.

+33 6 89 87 65 50 yopitours.fr

RANDONNER AUTREMENT... RANDONNER EN APPRENANT!

Daniel VILLANOVA
Accompagnateur en montagne
PASSION NATURE

villanova.daniel@yahoo.fr / tél : 06 83 89 23 96



AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE/SPORTS ET NATURE

20 et 21 avril - SUZE-LA-ROUSSE - **Festival des carnets de voyage** - 35 artistes carnettistes internationaux

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

27 et 28 avril - SAVOILLANS - **Le printemps du Toulourenc** - Randonnées, bivouac, expo de sculptures, spectacle Gilbert Chiron. Gratuit

Dimanche 28 avril - CARPENTRAS - **Marché aux fleurs** - Stands de fleurs et bric-à-brac, restauration et buvette sur place, sur les allées Jean Jaurès de 9h à 19h

4 et 5 mai - MONTBRUN-LES-BAINS - **Fête médiévale** - Marché médiéval, nombreuses animations gratuites, grand concert de rock celtique - Gratuit.

Dimanches 5 mai - 2 juin - 7 juillet - 4 août - 1^{er} septembre - 6 octobre - VAISON-LA-ROMAINE - **Journées d'Art de Vaison** - Les Arts Ô Soleil

Mercredi 8 mai - VAISON-LA-ROMAINE - **Les Fleurales** - Marché aux fleurs de 9h à 16h

Samedi 11 mai - VILLES-SUR-AUZON - **Semi-marathon des Gorges de la Nesque**

11 et 12 mai - VAISON-LA-ROMAINE - **À la rencontre de l'Empire Romain** - Animations autour du centenaire de Vaison-la-Romaine

Du 18 mai au 2 juin - SIMIANE-LA-ROTONDE - **L'Abbaye en Roses**

www.valsaintes.org

Dimanche 19 mai - BANON - **30^{ème} Fête du fromage de Banon**

Dimanche 19 mai - RASTEAU - **Escapade des gourmets** - inscriptions sur www.terres-de-lumiere.com

Samedi 25 mai - AVIGNON - **Le live des Côtes-du-Rhône** - Soirée festive, dégustations, animations sur la place du Palais des Papes

Samedi 1^{er} juin - SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES - **Portes ouvertes à la cave Les Vignerons réunis.**

1^{er} et 2 juin - PUYMÉRAS - **Les Rendez-vous au Jardin** - Jardin de la basse fontaine de JP Boyer

Dimanche 2 juin - VILLES-SUR-AUZON - Gorges de la Nesque - **Nesque Voie Verte** - journée 100% mobilités douces - dans le cadre des Rendez-Vous du Parc du Ventoux

8 et 9 juin - VAISON-LA-ROMAINE - Lapierre GF Mont-**Ventoux Dénivelé Challenges**

8 et 9 juin - CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE - **Terroirs en fête** - Grand marché des produits locaux organisé par le Département de Vaucluse

Dimanche 30 juin - MONT SEREIN - BEAUMONT-DU-VENTOUX - **Journée familiale sport et nature** organisée par le Département de Vaucluse - 10h à 17h30

Vendredi 12 juillet - MORMOIRON - **Soirée blanche au Château Pesquié**

Dimanche 21 juillet - PERNES-LES-FONTAINES - **Marché potier organisé par "les Pots dans la Rue"** de 9h à 19h.

Dimanche 21 juillet - SAULT - **Fête agricole et gourmande du Pays de Sault** - Foire agricole, messe en provençal, défilé des confréries.

Jedi 25 juillet - VAISON-LA-ROMAINE - **La Romaine se déchaîne pour ses 100 ans** - Soirée festive à la cave La Romaine de 19h à 23h.

Du 25 juillet au 10 août - SAVOILLANS - BRANTES - AUREL - ST LÉGER-DU-VENTOUX - MONTBRUN-LES-BAINS - **Festival Grandeur Nature** - cinéma en plein air

Samedi 27 juillet - BÉDOIN - **La cave des Vignerons du Mont-Ventoux fête ses 100 ans.**

Jedi 15 août - LE BARROUX - **Fête médiévale et du terroir**

Dimanche 1^{er} septembre - MONTBRUN-LES-BAINS - **Journée Bien-être au naturel** organisée par l'OT des Baronnies en Drôme Provençale

Du 7 septembre au 28 octobre - Tout autour du Ventoux
FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Vendredi 20 septembre - TOUT LE PARC DU VENTOUX - **Les Clean Up Days** - Opération mondiale de nettoyage de la nature - dans le cadre des Rendez-Vous du Parc du Ventoux

Samedi 28 septembre - VAISON-LA-ROMAINE - **Ouvèze propre** - Nettoyage de la rivière - à partir de 9h

Dimanche 29 septembre - MONTEUX - **Foire d'automne** de 9h à 19h

28 et 29 septembre - PERNES-LES-FONTAINES - **Salon Bio et bien-être** au centre culturel Les Augustins

12 et 13 octobre - PERNES-LES-FONTAINES - **Salon des Santonniers** au Centre culturel des Augustins

Du 17 au 20 octobre - CAVES DU VENTOUX - **Le Fascinant Week-end**

Samedi 19 octobre - MORMOIRON - **Portes ouvertes au Château Pesquié**

Du 18 au 20 octobre - BÉDOIN - **Festival Polar-Pinard**

Du 25 au 27 octobre - PERNES-LES-FONTAINES - **Rencontres des métiers d'Art** au Centre culturel des Augustins

2 et 3 novembre - VAISON-LA-ROMAINE - **Grand Salon d'Art** à l'Espace Culturel

Mercredi 27 novembre - CARPENTRAS - **499^{ème} Foire de la Saint-Siffrein**

Du 27 au 29 décembre - BRANTES - **Brantes dans les étoiles** - 30 artisans dans les maisons du village illuminé

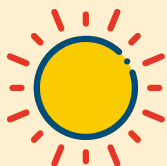


SAMEDI
16H - MINUIT
DIMANCHE
9H - 19H

UN ÉVÈNEMENT DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
MARCHÉ LOCALVORE • KIDS FRIENDLY • BISTRONOMIE
SALON DES VINS & SPIRITUEUX • MUSIQUE LIVE
MADE IN VAUCLUSE



AVEC
PIERRE GAGNAIRE

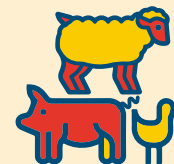


TERROIRS EN FÊTE

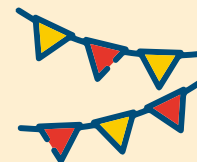
ÉDITION N°7



08 & 09 JUIN 2024



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



terroirsenfeteenvaucluse.fr



@departementdevaucluse



PIERRE GAGNAIRE ET