

VENTOUX
MAGAZINE

FÊTES DU TERROIR

AUTOUR DU
VENTOUX

AGENDA 2026





ACCOMPAGNER

L'AVENIR DU VENTOUX

**Nous sommes aux côtés
de ceux qui perpétuent ses traditions
et cultivent l'excellence de nos terroirs.**



ALPES PROVENCE
LE TERROIR PASSIONNÉMENT

SOMMAIRE

AGENDA 2026

• **Coordination éditoriale :**

Carole Apack - Ventoux Magazine

• **Photos :**

PNR Ventoux, Ventoux Magazine (DR),
photothèque VPA et DR

• **Régie publicitaire :**

Vaucluse Media - Ventoux Magazine
06 31 00 96 00

• **Graphisme :**

@Design > contact@mrrkristo.com

• **Impression :**

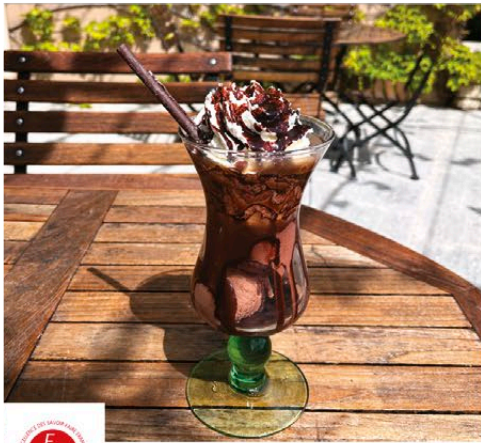
Evoluprint (31) - Tirage : 15 000 ex
- Avril 2026

• **Contact :**

carole@ventoux-magazine.com

VENTOUX
MAGAZINE

25 & 26 AVRIL - DE FERME EN FERME - VAUCLUSE	6
26 AVRIL - FOIRE AUX ASPERGES - MORMOIRON	7
8 MAI - FÊTE DE LA FRAISE - VELLERON	8
15 & 16 MAI - FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN - AVIGNON & CAVES DU VAUCLUSE	9
7 JUIN - FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR - VENASQUE	10
13 & 14 JUIN - TERROIRS EN FÊTE - CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE	12
28 JUIN - FÊTE DU TERROIR ET DE LA CERISE - MALEMORT-DU-COMTAT	14
5 JUILLET - FÊTE DE LA LAVANDE - FERRASSIÈRES	16
12 JUILLET - FÊTE DE LA FIGUE - CAROMB	17
14 JUILLET - MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT - LE BARROUX	18
14 JUILLET - FÊTE DU MELON ET DU TERROIR - PERNES-LES-FONTAINES	19
25 JUILLET - LE GRAND RENDEZ-VOUS DES VINS AOC VENTOUX - CARPENTRAS	20
29 JUILLET - MARCHÉ DES TALENTS D'ICI - PERNES-LES-FONTAINES	21
2 AOÛT - FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS PRÉALPES DU SUD - ST. CHRISTOL D'ALBION	22
14 AOÛT - VINS EN TENUE DE SOIRÉE - CAROMB	23
15 AOÛT - FÊTE DE LA LAVANDE - SAULT	24
30 AOÛT - FÊTE DU RAISIN MUSCAT AOP - MALEMORT-DU-COMTAT	25
13 SEPT. - FÊTE GOURMANDE DE L'HUILE D'OLIVE EN VENTOUX - VILLES-SUR-AUZON	26
27 SEPT. - MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS - PERNES-LES-FONTAINES	28
27 SEPT. - FÊTE DES ÉLEVEURS ET DU CHEVAL - SAVOILLANS	29
4 OCT. - FÊTE DES SAVEURS DU PARC DU MONT-VENTOUX - SAULT	30
11 OCT. - CHAMPIGNONS EN FÊTE - SAINT-TRINIT	31
18 OCT. - COURGES, POTIRONS & CIE - MONTBRUN-LES-BAINS	32
DU 23 AU 25 OCT. - RENCONTRES GOURMANDES - VAISON-LA-ROMAINE	33
25 OCT. - FÊTE DE LA CHÂTAIGNE - REVEST-DU-BION	34
7 & 8 NOV. - RENCONTRES GOURMANDES AUTOUR DE PERNES-LES-FONTAINES	36
DU 27 AU 29 DÉCEMBRE - BRANTES DANS LES ÉTOILES - 12 ^e BIENNALE DES MÉTIERS - BRANTES	37
AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS / CULTURE / SPORTS ET NATURE	38



Nougaterie & Glacier
Ouverts tous les jours

NOUGAT SILVAIN
4 place neuve 84210 SAINT-DIDIER

Réservez votre visite guidée :
www.nougats-silvain.fr



Les Vignerons de Saint Marc Canteperdrix



retrouvez nous dans nos boutiques
de CAROMB et MAZAN



vignerons-saint-marc-canteperdrix.fr



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS ET MARCHÉS DU SOIR

- BÉDOIN - Marché paysan - Place de la République - Le vendredi de 16h30 à 19h, jusqu'au 30 septembre
- BLAUVAC - Marché de producteurs - Le samedi à partir de 17h30, 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 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 11 novembre - 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 8h30 à 12h30, d'avril à décembre
- PERNES-LES-FONTAINES - Marché de producteurs - Place Frédéric Mistral - Le mercredi de 18h à 20h. 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 samedi de 8h à 12h. Sous la pinède du camping municipal de la Sainte-Croix, le mercredi de 17h à 19h, de début avril à fin septembre
- ST PIERRE-DE-VASSOLS - Marché de producteurs - le dimanche de 8h à 13h du 17 mai au 16 août
- VAISON-LA-ROMAINE - Marché de producteurs - Place François Cevert - Le mardi matin. Contre-allée Burrus - Le samedi matin
- VELLERON - Marché agricole - 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 8h à 13h

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES (MATIN)

- LUNDI : BÉDOIN - SAINT-DIDIER • MARDI : BEAUMES-DE-VENISE - CAROMB - VAISON-LA-ROMAINE
- MERCREDI : MALAUCÈNE - MAZAN - SAULT - PUYMÉRAS - MALEMORT-DU-COMTAT - VILLES-SUR-AUZON
- VENDREDI : CARPENTRAS - SABLIER • SAMEDI : AUBIGNAN - CRILLON-LE-BRAVE - LORZIOL-DU-COMTAT - MONTBRUN-LES-BAINS - PERNES-LES-FONTAINES • DIMANCHE : MONIEUX (MAI À SEPTEMBRE) - MONTEUX - MORMOIRON - SARRIANS - SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

KOLORZ
INVITE

Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux

SAMEDI 25 JUILLET
HÔTEL DIEU - CARPENTRAS

A-Z **ALICE • BON ENTENDEUR**
M&MME BENOIT • PALOMA



vivez en relief

ventoux
AOC



TICKETS ICI



SAMEDI 25 & DIMANCHE 26 AVRIL



AUTOUR DU VENTOUX



DE FERME EN FERME

Pour la 15^{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 sur leurs fermes 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, cette année sur le thème "Notre alimentation au cœur des fermes". Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches, l'épouvantail vous accueillera !



Renseignements

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



defermeenfermeenPACA

Contact : 04 90 78 35 39 -
fermeenferme@civampaca.org



[www.defermeenferme.com/
departement-84-vaucluse](http://www.defermeenferme.com/departement-84-vaucluse)

Découvrez
l'univers...



DISTILLERIE
MUSÉE
BOUTIQUE

www.distillerie-aromaplantes.com

Route du Mont-Ventoux
84390 Sault-en-Provence

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE
7 J/7



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 cœur 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


DIMANCHE 26 AVRIL


MORMOIRON

FOIRE AUX ASPERGES

Une journée pleine de saveurs et de découvertes ! Organisé par la municipalité, cet évènement met à l'honneur l'asperge, véritable trésor de notre région et vous invite à rencontrer les producteurs locaux.

AU PROGRAMME :

- **Vente d'asperges** : découvrez les différentes variétés proposées par nos producteurs.
- **Dégustation et vente de produits régionaux** : une belle occasion de savourer les spécialités de nos terroirs et de découvrir le savoir-faire des artisans locaux.
- **Exposition de tracteurs et voitures de collection** : plus de 60 tracteurs anciens et modernes seront exposés ainsi que de superbes voitures anciennes.
- **Animations, activités, restauration et musique** : des animations pour toute la famille, des jeux pour les enfants et des stands de produits locaux vous attendent tout au long de la journée. Et pour mettre l'ambiance, une fanfare vous fera vibrer toute la journée.

 / de 9h à 17h - Accès : centre du village. Entrée et parking fléché gratuits.

Venez passer un moment convivial entre amis ou en famille et soutenir nos producteurs locaux tout en célébrant la richesse de notre terroir !

Renseignements

Vous êtes producteur et souhaitez proposer vos produits, contactez la mairie de Mormoiron : 04 90 66 09 02 - communication@ville-mormoiron.fr



Au pied du Mont Ventoux, La Table du Ventoux vous invite à découvrir une cuisine provençale mettant en valeur les produits locaux et de saison. Concoctés par le Chef Thomas Lesage, chaque plat célèbre une cuisine bistrannique colorée, du déjeuner au dîner, en passant par brunch dominical. Des cours de cuisine sont également à découvrir.

Ouvert du 3 avril 2026, jusqu'à début janvier 2027, La Table du Ventoux est le lieu idéal pour vos moments de partage en famille ou entre amis.



Hôtel Crillon le Brave
www.crillonlebrave.com | +33 4 90 65 61 61

LE 14 JUILLET 2026

AROMATIQUES EN FÊTE
Le basilic
ANIMATIONS TOUTE LA JOURNÉE

JARDIN DE L'ABBAYE DE VALSAINTES
WWW.VALSAINTES.ORG



VENDREDI 8 MAI



VELLERON

FÊTE DE LA FRAÏCHE

Tous les 8 mai à Velleron, la Fête de la fraîche 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...)

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

Renseignements

Mairie de Velleron - 04 90 20 00 71 - contact@velleron.fr
www.velleron.fr

Velleron **8 mai** ici Vaucluse
Fête de la Fraîche
 Vide-grenier
 Animations
 Jeux
 Restauration
 9h - 18h Au cœur du village



VENDREDI 15 & SAMEDI 16 MAI | AVIGNON & CAVES DU VAUCLUSE



32^{ÈME} FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN

Depuis sa création, 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. Les caves du Vaucluse participantes vous accueillent dans leurs chais, caveaux, et les vigneronnes dans leurs vignobles pour partager des instants et des rencontres inoubliables. Cette année, la fête a pour thème : l'art et le vin.

Vous pourrez découvrir ce jour-là les grands crus comme Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Beaufort-de-Venise, Rasteau, Cairanne.. et les appellations Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon...



AU PROGRAMME

- visite de caves, repas sur place avec food-trucks, animation musicales, dégustations, animations pour petits et grands...
- Jeu concours : une cave à vin à gagner.



Renseignements

programme complet sur www.lafetedelavigneetduvin.com

Créée en 1995 dans le Vaucluse, La Fête de la Vigne et du Vin fédère désormais au niveau national les professionnels du vin pendant une journée entière pour permettre au public de découvrir les femmes et les hommes de cette profession, directement sur les sites de production, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

VENTOUX
CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES
VAISON-LA-ROMAINE
ROAIX
SÉGURET
GIGONDAS
VINSOBRES



LES VINS DE DEMAIN



Nous sommes fiers et fiers de présenter des vins modernes, frais, caractéristiques de nos terroirs d'avenir entre Gigondas et la face Nord du Mont Ventoux.

**UN ACCUEIL SOIGNÉ
DES VINS
ET EXPÉRIENCES
DE QUALITÉ**



LA ROMAINE
CAVE COOPÉRATIVE DE
VAISON-LA-ROMAINE

DÉGUSTATION COMMENTÉE
VISITE DE LA CAVE
BALADE VÉLO
INITIATION ŒNOLOGIE
ACCORDS VINS & FROMAGES
AFTERWORKS



04 90 36 55 90
caveau@cave-la-romaine.com



CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

De la vigne au sommet, laissez-vous séduire par l'expression pure du Ventoux :
Le Grand Rocher rouge & rosé
« Notre Origine ».

À découvrir au caveau, pour une dégustation authentique et inspirante.



1030 Rte de la Courtoise - Saint-Didier
04 90 66 01 15
Ouvert 7/7 : 9h-12h / 14h-18h30
(dimanches & jours fériés : 9h-13h)



www.clauvallis.fr



DIMANCHE 7 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 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.

AU PROGRAMME de cette journée festive :

- 9h Ouverture au public
- 11h Inauguration
- 12h Intronisation

Toute la journée :

- de 9h à 19h : découverte et dégustation des produits du terroir, artisanat dans la grand'rue.
- loterie offerte par les producteurs de Cerises Monts de Venasque.

i /place des Tours,
entrée, parkings gratuits
Restauration sur place - sans réservation.
Restauration food truck.



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

18^{ème} Festival
de la Cerise

avec BANDURA



7 Juin 2026
Venasque - Vaucluse



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.



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 bié...

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 PESQUIÉ

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

OUVERT 7J/7
EN ÉTÉ

INFOS ET RÉSERVATIONS
www.chateaupesquie.com

SOIRÉES BLANCHES : JEUDI 9 ET VENDREDI 10 JUILLET

1365B Route de Flassan - Mormoiron






SAMEDI 13 ET DIMANCHE 14 JUIN



CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

TERROIRS EN FÊTE, UNE ÉDITION TOUT EN DOUCEURS

La blogueuse et présentatrice télé Mercotte, reine incontestée des desserts, est cette année la marraine de la grande fête des saveurs vauclusiennes.

La fête du goût, le goût de la fête... Au fond, c'est sans doute ce qui résume le mieux le grand rendez-vous de nos terroirs, que le Département de Vaucluse vous propose chaque année au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. L'édition 2026 célébrera cette fois encore toutes les saveurs vauclusiennes... mais en réservant de belles surprises aux bécus sucrés. Logique, puisque **la marraine est cette année la délicieuse Mercotte, experte es-desserts qui a présenté pendant 14 ans sur M6, avec le chef Cyril Lignac, Le meilleur pâtissier.**

Entre un concours de tarte aux fraises organisé par la radio ICI Vaucluse et des démonstrations de pâtisserie proposées par les Disciples d'Escoffier, Mercotte ira bien sûr à la rencontre des visiteurs à l'occasion de séances de dédicaces et de selfies durant tout le week-end. Parmi les autres temps forts, ne ratez évidemment pas la joyeuse nocturne du samedi soir, avec au menu de nombreux food-trucks et plusieurs concerts sous les étoiles, et le World food championship France, un concours de burgers réalisés à partir d'ingrédients 100% vauclusiens, qui se tiendra en public le dimanche 14 juin de 10h à 13h.

Bien entendu, vous retrouverez aussi au parc de l'Arbousière le grand marché à ciel ouvert qui réunira près de 140 producteurs, un espace élevage comptant 130 animaux combiné avec une ferme pédagogique qui ravira les tout-petits, et un jeu de piste gratuits avec des lots à gagner et le désormais traditionnel salon des vins et spiritueux, qui réunira 22 domaines et trois distilleries. Sans oublier de nombreuses animations proposées sur les stands du Département et de ses partenaires, la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et d'artisanat, le Comité de promotion des produits de Vaucluse, la MSA, le réseau Bienvenue à la ferme et l'agence départementale Vaucluse Provence Attractivité.

AU PROGRAMME

- Un marché des saveurs
- Un salon des vins et spiritueux
- Séances de dédicaces avec Mercotte
- Un jeu de piste pour les petits
- La nocturne du samedi 13 juin jusqu'à minuit
- Espace élevage et ferme pédagogique

i / Terroirs en fête, les samedi 13 (de 12h à minuit) et dimanche 14 juin (de 10h à 18h) au parc de l'Arbousière, 1360, avenue Voltaire-Garcin, à Châteauneuf-de-Gadagne. Entrée libre. Parking gratuit sur place (la capacité de stationnement a été doublée cette année). Pensez au covoiturage.



Renseignements

www.terroirsenfetevaucluse.fr
Suivez-nous sur les réseaux sociaux
@departementdevaucluse
#terroirsenfete



Fabrique artisanale
LES CROQUANTS DE VELLERON



Les Croquants de Velleron
 306 Chemin des Petits Mians
 84740 Velleron
 0650457260
<https://www.croquantsdevelleron.fr/>
lescroquantsdevelleron@gmail.com

Les Croquants de Velleron, de délicieux biscuits fins aux amandes de Provence et aux zestes d'orange.

Vente directe

les **Lavandes de Champelle**



AB
 ASSOCIATION
 BIOLOGIQUE

BIENVENUE à la ferme

06 82 53 95 34 / www.lavande-champelle.fr
 "3319 Route du Ventoux" à 3 km du village de Sault

Les Fruits du Campredon



Vente directe

de Juillet à Mars

04 90 38 60 95

L'Isle-Sur-La-Sorgue

BIENVENUE à la ferme

La Chèvrerie des Fontaines



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



96 route de Saint-Didier
 84210 Pernes les Fontaines
 Tél : 06 14 67 09 69 - julie011280@cegetel.net



DIMANCHE 28 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 : ambiance musicale, petite ferme, jeux en bois et jeux anciens, manège qui fonctionne à pédales...

• 11h : inauguration • 12h : verre de l'amitié • 15h : Concours du cracher de noyaux.

L'Indication Géographique Protégée " Cerise des coteaux du Ventoux " est reconnue 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 !

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 15 000 à 20 000 tonnes, le Vaucluse reste le 1^{er} producteur français de cerises.

Château Unang



— VENTOUX —

ROUTE DE MÉTHAMIS
84570 MALEMORT DU COMTAT

LUNDI AU SAMEDI
10H-12 ET 14H-18H
OU SUR RENDEZ-VOUS

TÉL : +33 (0)4 90 69 91 37
BUREAU@CHATEAUUNANG.COM

WWW.CHATEAU-UNANG.COM



i / 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.



Renseignements

Association CALVIAS : 06 81 55 27 55 - 06 07 27 14 41
egidio.franc@wanadoo.fr - contact.calvias@gmail.com

dimanche 31 mai 2026

GORGES DE LA
NESQUE
VOIE
VERTE

P MONIEUX
VILLES-SUR-AUZON

8h à 15h

Vélos
Rollers
PMR

unesco
Réserve de Biosphère
du Mont Ventoux

MAI
à vélo
VAUCLUSE
LE DÉPARTEMENT

ici
Vaucluse

COMITÉ
VAUCLUSE
NATURA 2000

ccvs

Ventoux
DES TERRES AUX SOMMETS

Parc
naturel
régional
du Mont-Ventoux
Pargue du Ventoux

De nos Terres à l'Assiette
PRODUITS FERMIERS

PRODUITS
RÉGIONAUX ET ARTISANAUX



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Dépôt de pain & viennoiseries
cuits au feu de bois

Plats cuisinés sur place avec des fruits et légumes de saison

OUVERTURE

DU MARDI AU VENDREDI : 8H30 - 18H

LE SAMEDI : 8H30 - 13H

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



DIMANCHE 5 JUILLET



FERRASSIÈRES

30^{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

- 9h et 11h45 : balades entre Histoire et Lavandes accompagnée par Iza, animatrice en randonnée pédestre (durée 1h30), participation 3 € (chaussures de marche obligatoires).
- De 10h à 12h : parcours fléché avec animations autour des lavandes : culture, récolte, propriétés... (chaussures de marches conseillées)
- 12h : repas préparé par Les Marronniers (réservation au 04 92 79 80 14).
- 14h30 : conférence " Lavandes sauvages et domestiquées " par Jean Yves Meignen.
- 16h : démonstration de la coupe de la lavande à la faucille.
- 17h : concert de clôture avec les Goldy Flower.

Toute la journée : Balades à poney avec les écuries du Lou blanc, ateliers maquillage, fabrication de savons et de sachets de lavande, ateliers de sophrologie multi-sensoriels "La lavande comme vous ne l'avez jamais vue" (45 min), distillerie ambulante de lavande, déambulation dans le village du Duo "le Zinzin" (chansons à l'orgue de Barbarie), marché provençal avec produits du terroir, stands de restauration rapide (crêpes, pizzas...), food truck La Cara Bistrot , bar-resto La Détente et 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.



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

i / Ouvert à tous. Entrée et parking gratuits.
 Buvette et restauration sur place.


DIMANCHE 12 JUILLET


CAROMB

FÊTE DE LA FIGUE


La commune de Caromb célèbre pour la 19^{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 démonstrations culinaires des jeux pour enfants, une animation musicale assurée par Jean-François Gérold, des expositions et bien d'autres surprises. Venez en famille ou entre amis partager un moment de convivialité !

Temps forts :

- 9h : Ouverture de la 19^{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
- 14h30 : Démonstrations culinaires par les Disciples d'Escoffier

 / 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

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 12 JUILLET 2026




MARDI 14 JUILLET


LE BARROUX

15^{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.



BISTROT
L'ENTREPOTES
LE BARROUX



Une cuisine bistronomique, gourmande et généreuse,
inspirée par la Provence

201 Cr Louise Raymond - LE BARROUX

Ouvert du mardi au samedi : de 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 21 h

04 90 65 57 43

www.bistrot-lentrepotes.fr



Plusieurs animations gratuites sont proposées pour les petits et les grands : ambiance musicale et galéjades, manège à vélo, jeux géants, exposition de cyclomoteurs.

• De 20h à minuit : repas (cochon grillé au menu) et soirée musicale organisée par la municipalité.

Toute la journée : Petit déjeuner et buvette par l'association « les Cousettes dou Barroux ».

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

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 Barbrière


MARDI 14 JUILLET


PERNES-LES-FONTAINES

FÊTE DU MELON ET DU TERROIR

L'association des Commerçants et des Artisans Pernois organise pour la 26^e année consécutive La Fête du Melon.


Vous retrouverez son traditionnel marché de 8h à 18h, 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 animations.

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
- Animations pour enfants

 / 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




SAMEDI 25 JUILLET


CARPENTRAS

LE GRAND RENDEZ-VOUS DES VINS AOC VENTOUX

Pour cette sixième édition, le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux s'associe de nouveau avec le Kolorz Festival. Cette rencontre gourmande, festive et sonore sera toujours accompagnée par 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 puis se prolonge dans la soirée dans une ambiance conviviale avec les shows sur scène de plusieurs DJ : Bon Entendeur, Paloma, Mr et Mme Benoit, Alice.

Vous avez la possibilité de prendre le pass 2 jours pour participer au Grand Rendez-Vous des vins de l'AOC Ventoux le samedi 25 juillet et au Kolorz le dimanche 26 juillet.

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 5 000 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 environ 130 caves : 15 caves coopératives et 114 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 1910 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.

www.aoc-ventoux.com



i / **Lieu : Hôtel Dieu de Carpentras**
- de 19h à 2h du matin
Entrée sur billetterie :
- **tarifs : Early bird (16.80€) épuisé**
/ **Regular (19.80€) épuisé**
Restant à la vente :
Hurry up (22.84€) ou
pass 2 jours (36.36€)
Restauration et bar
(hors dégustation) payants.



Billetterie ici

 **Renseignements** Maison des Vins AOC Ventoux au 04 90 63 36 50


MERCREDI 29 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 14^{ème} édition de leur Marché !

AU PROGRAMME

• De 9h à 19h, retrouvez :

Des producteurs : jus de fruits, miel, confitures, sirops, vins AOC Ventoux, plantes aromatiques et médicinales, savons...

Des artisans d'art : atelier de gravure, pastellière, sculpteurs, céramistes, verriers, tourneurs sur bois, couturière d'accessoires, chapelière, relieuse, métal repoussé, maroquinier, coutelier, raku, peintre animalière, artiste textile... Des peintres plasticiennes...

 / *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



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.



Domaine
L'Authentique
Famille Ughetto



Huile d'olive en bio et biodynamie.

Format 3L, 500 ml et 250 ml disponible à la vente au domaine. Merci de prendre rendez-vous au 06.45.94.76.52. Adresse : 135 chemin de la ferme ricard, 84330 Saint-Pierre-de-Vassols.

site internet : www.huile-olive-bio-ventoux.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 2 AOÛT



SAINT-CHRISTOL D'ALBION

FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS PRÉALPES DU SUD

Pour cette 65^{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 "



i / *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.


VENDREDI 14 AOÛT


CAROMB

VINS EN TENUE DE SOIRÉE

• De 18h30 à 23h

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 vignerons 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.

AU PROGRAMME

• Un chapitre d'intronisation se tiendra à 19h.



 Renseignements

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

Jardin de l'abbaye de Valsaintes

A SIMIANE LA ROTONDE

2ème

fête

DE LA **TOMATE**



DIMANCHE 6 SEPTEMBRE 2026

DÉMONSTRATION CULINAIRE ,
EXPOSITION DE TOMATES , CONFÉRENCE ETC...



WWW.VALSAINTE.S.ORG


SAMEDI 15 AOÛT


SAULT

FÊTE DE LA LAVANDE


L' Association « Lavandes en Fête » a été créée en 1985 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 salon des artistes, "La rue de jeux provençaux", des jeux pour les petits et les grands. Animations également dans le centre du village organisées en partenariat avec Ativ'Sault (brocante, conteuses).

Temps forts : Le matin à partir de 10h : Concours de coupe de lavande à la faucille (Championnat de France pour professionnels et concours pour amateurs)

- 10h30 : Défilé folklorique provençal avec groupe folklorique, attelages, des tracteurs et leurs magiques chars 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 du 1^{er} juillet)
- À partir de 14h : démonstration de dressage chevaux puis reprise des défilés
- 17h : Concert de clôture avec la Peña Sunrise

 / Accès : hippodrome du Défends de Sault, route de Saint-Trinit (liaison entre l'hippodrome et le cœur du village en navette gratuite).
Entrées, parkings, navettes/bus gratuits - suivre le fléchage.
Restauration : Village gourmand composé de food trucks, plus les restaurants du village.

Renseignements

www.fetedelalavande.fr - www.ventouxprovence.fr

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

Instagram : [fetedelalavande](https://www.instagram.com/fetedelalavande) - OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21



 Réservation du
repas champêtre




DIMANCHE 30 AOÛT


MALEMORT-DU-COMTAT

FÊTE DU RAISIN MUSCAT AOP


Pour cette 6ème édition de la fête du raisin de table AOP Muscat du Ventoux, nous changeons de lieu et de format : la fête se déroulera à Malemort-du-Comtat, autour de la salle des fêtes du village, avenue du Dr Tondut. Les festivités commenceront dès 9h et se clôtureront avec le concert du Condor. La fête est organisée par la municipalité et Fruiventoux, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation AOP Muscat du Ventoux.

AU PROGRAMME

Un grand marché à la rencontre des artisans locaux et des producteurs de raisin de table, des animations autour du raisin noir AOP Muscat du Ventoux notamment, des visites commentées de la commune et du moulin à huile, de quoi se désaltérer et se restaurer sur place, le tout en musique avec des déambulations musicales. La journée se clôturera avec un concert Baletti du groupe Le condor à partir de 21h.

**NOUVEAU
FORMAT :
JOURNÉE
& NOCTURNE**



 / programme détaillé
www.malemortducomtat.fr >
www.fruiventoux.fr
Accès : parking de la salle
des fêtes du village,
avenue du Dr Tondut



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.

 **Renseignements**
Fruiventoux1@orange.fr
04 60 69 77 41


DIMANCHE 13 SEPTEMBRE


VILLES-SUR-AUZON

3^{ÈME} FÊTE GOURMANDE DE L'HUILE D'OLIVE EN VENTOUX

Auzon consommer local !

Forte du succès des deux premières éditions, la "Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux" célèbre à nouveau les bons produits de notre territoire, dans la tradition provençale. Concoctée en partenariat avec les Chefs Disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, cette fête du terroir et du consommer local propose le grand marché « Auzon consommer local » et de nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les grands.

AU PROGRAMME

- De 10h à 18 h : Grand marché de paysans et d'artisans « Auzon consommer local ! »
- Dégustations et ateliers des chefs Disciples d'Escoffier
- Conférence sur l'olivier en Ventoux
- Mise en musique : Jean-François Gérold, cofondateur du Condor et ses musiciens
- Animations et jeux gratuits pour les enfants
- Les artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art
- Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks
- Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin
- Nombreuses surprises !

Renseignements

Office de Tourisme Ventoux Sud - 04 90 40 49 82
www.villes-sur-auzon.fr

*« Tout le village de Villes-sur-Auzon à la joie de vous inviter à sa « Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux » dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs du Parc du Mont-Ventoux ! Une belle occasion de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen ! Notre grand plaisir - et notre mission - est de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs pour que chacun puisse consommer local. Tout en profitant du talent des Disciples d'Escoffier qui subliment notre si riche gastronomie. Le franc succès des deux premières éditions de cette fête gourmande booste notre imagination : nous vous mitonnons de surprises nouvelles pour l'édition 2026 ! »
Frédéric Rouet, maire de Villes-sur-Auzon et son équipe.*



UNE FERME EN VENTOUX

VENTE
DIRECTE

ELEVAGE PORCINS

en plein air



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



Les Confitures d'Eliane



SCEA GONDRAN

629, Route du Levadon
84260 SARRIANS

06 20 87 27 44

Figue, Goutte d'or, Melon Charentais, Citre,
Fraise, Courge, Abricot



LA MAGUETTE



**FERME AUBERGE
& BOUTIQUE**



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



**CHAMBRES
& TABLE D'HOTES**



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

www.lamaguette.com

La Maguette - Route de Javon - 84390 SAULT

TerraVentoux

Vente de vin et dégustation
Visite du Chai de biodynamie
CEno-événements

**CAVEAU
VILLES-SUR-AUZON**

253, Route de Carpentras
84570 VILLES-SUR-AUZON

**CAVEAU
MORMOIRON**

696, Avenue des Roches
Blanches 84570 MORMOIRON

INFOS ET RÉSERVATIONS

www.terraventoux.com
contact@terraventoux.com
04 90 61 79 47

OUVERT 7/7 EN ÉTÉ



rencontre au sommet

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



ENTRE **MT VENTOUX & LUBERON**
COMTAT VENAISSIN, PAYS DE BANON ET PAYS DE FORCALQUIER



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

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

Se savoure aussi sur

www.lecochondumontventoux.com

SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU COCHON DU MONT-VENTOUX



DIMANCHE 27 SEPTEMBRE



PERNES-LES-FONTAINES

MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

Le Marché au miel et aux saveurs est proposé 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
- Dégustations diverses
- Balades avec les ânes
- Expositions et animations pédagogiques

i / **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





DIMANCHE 27 SEPTEMBRE



SAVOILLANS

FÊTE DES ÉLEVEURS ET DU CHEVAL

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et les producteurs locaux pour une grande journée de fête et d'échanges au cœur de la vallée du Toulourenc. Dans la carrière sous l'église se dérouleront toute la journée spectacles et animations équestres.

AU PROGRAMME

Le Monde du cheval avec carrière à l'entrée du village : Les Écuries de Bacchus (calèche, poney), présentation d'élevages, spectacles de dressage et professionnels équins.

ANIMATIONS : la mini ferme du Ventoux, jeux en bois pour enfants et parents, animation musicale.

STANDS : Parc du Mont-Ventoux (parcduventoux.fr), Réseau Ventoux Métiers d'Art (ventoux-metiersdart.com)

BALADES en autonomie : sentier botanique (toulourenc-horizons.org) et parcours Land Art (grandeurnature.com)



i / *Restauration proposée par les acteurs locaux :*

L' Auberge de Savoillans : spécialités gourmandes - 04 75 27 13 95 - sans réservation.

• Points restauration :

La Bodega : propositions de restauration autour de la carrière avec La Carabistrot de Manu Lopez, " A ma manière à ma façon " et l'assiette des éleveurs.

La boulangerie au feu de bois " Le Soleil Levain " (nombreuses spécialités : pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits...) - 04 75 28 85 04

Possibilité de pique-niquer sur place avec les produits du marché.

Renseignements

06 64 64 40 43 et 06 60 49 42 51 - 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 


DIMANCHE 4 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.

Chaque année, 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
- Animation et reportage en live par RTVFM (Radio territoire Ventoux)

 / Dans le cadre du Grand Pique-nique des Parcs :
Des tables sont mises à votre disposition pour déguster les produits gourmands du marché.



 **Renseignements**

OTI Ventoux Sud – Sault : 04 90 64 01 21 – sault@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 11 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 mycologique
- Marché artisanal
- Vente de produits fermiers
- Animations de rue
- Buvette et food-trucks

 / Entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village.

Renseignements

Renseignements Mairie : 04 90 75 01 85
www.mairie-saint-trinit.com



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

Montbrun-les-Bains

Dimanche 18 Octobre 2026

COURGES POTIRONS ET CIE

Votre texte de paragraphe

Marché d'automne
Animations gratuites
Vide grenier
Food-trucks

MONTBRUN
EVENEMENTS

04 75 28 82 98 - mail : bibliotheque@montbrunlesbains.com
www.facebook.com/montbrunevenement/



DIMANCHE 18 OCTOBRE



MONTBRUN-LES-BAINS

COURGES, POTIRONS & CIE

Montbrun-les-Bains, l'un des Plus Beaux Villages de France, se pare des couleurs de l'automne et vous invite à découvrir un marché dédié aux courges et autres cucurbitacées. Une journée conviviale, gourmande et festive, entre plaisirs des yeux et des papilles, pour explorer une belle diversité de formes et de saveurs.

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 :

- Marché 100 % producteurs artisanaux
- 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

DU VENDREDI 23 AU
DIMANCHE 25 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 !

i / **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

Tél. 06 64 52 03 11

contact@aucoingduventoux.com
aucoingduventoux.com

84340 Beaumont-du-Ventoux



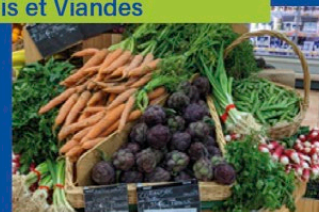
Au Coing du Ventoux  

* Soleil e Pressoir

biocoop

SCOP Nature Eléments

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 - 84110 VAISON LA ROMAINE


DIMANCHE 25 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 25^{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

 / www.fetedelachataigne.com

 **Renseignements**

06 40 31 74 69 – contact@fetedelachataigne.com



REVEST-DU-BION

25^{ème} FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 25 octobre 2026



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

EPICERIE
de village
et
familiale
depuis 1895

Fruits et légumes
Produits locaux

Ouverte toute l'année

EPICERIE JOUVAUD
15 RUE DE L'EGLISE 84410 FLASSAN

MUSÉE

PARCOURS DÉCOUVERTE

VUES SUR LES ATELIERS

HALLE GOURMANDE

SALON DE THÉ

BISCUITERIE DE PROVENCE - 26110 ST MAURICE / EYGUES
une activité familiale gratuite à 14min de Nyons,
15min de Vaison la Romaine, 30min d'Orange



SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 NOVEMBRE

ALTOUR DE PERNES-LES-FONTAINES

RENCONTRES GOURMANDES

Le salon « Rencontres Gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines » aura lieu au Centre Culturel des Augustins les 8 et 9 Novembre 2025. Organisé par le Collectif Pernois, il s'appuiera sur des valeurs de solidarité, de rencontre et de partage qui animent cette dynamique association culturelle pernoise.

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 :

- Marché 100 % producteurs artisanaux
- Vide-grenier



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

Renseignements

collectifpernois@protonmail.com - OT de Pernes-les-Fontaines
04 90 61 31 04 - www.tourisme-pernes.fr

DU DIMANCHE 27 AU MARDI 29 DÉCEMBRE

BRANTES

BRANTES DANS LES ÉTOILES - 12^E BIENNALE DES MÉTIERS

Dans un cadre exceptionnel, durant trois soirées, en plein cœur de l'hiver, Brantes, village perché de Provence, s'illumine, et invite le public, à l'intérieur des maisons du village, à rencontrer une trentaine d'artisans d'art pour découvrir leur métier au gré d'un parcours sous les étoiles.

Ce village surplombant le Toulourenc, construit à 600 mètres d'altitude sur une pointe rocheuse, avec ses maisons de pierre serrées les unes contre les autres et le Mont-Ventoux en toile de fond, est le petit joyau du Vaucluse, comme une crèche grandeur nature : toits en cascade, calades en pierre, passages voûtés...

AU PROGRAMME

Au fil des ans, Brantes a conquis le cœur de créateurs qui s'y sont établis. Ils sont santonnier, faïenciers, sculpteur sur bois... Pour " Brantes dans les étoiles ", ils ouvrent leurs ateliers aux visiteurs nocturnes et parlent de leur univers avec passion.

Dans les maisons des habitants, une trentaine d'autres créateurs installés pour 3 nuits, s'affairent. On y découvre là un coutelier, ici un facteur d'instrument, un céramiste ou encore une maroquinier... Au détour d'une rue, dans l'église, vous rencontrerez les faiseurs d'histoire du TRAC qui vous transporteront à travers leurs contes et récits.

i / Accès de 15h à 21h
Nombreux parkings
Possibilités de restauration sur place

Renseignements
Association Toulourenc Horizons
toulourenc.horizons@orange
06 64 64 40 43
toulourenc-horizons.org



AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS / CULTURE / SPORTS ET NATURE

DIMANCHE 26 AVRIL - SAVOILLANS - Le printemps du Toulourenc - Randonnées, bivouac, possibilités de restauration sur place et pique-nique

VENDREDI 1^{ER} MAI - LE BARROUX - Fête des jardins

2 & 3 MAI - MONTRUN-LES-BAINS - Fête médiévale - nombreuses animations gratuites

DIMANCHES 3 MAI - 7 JUIN - 5 JUILLET - 2 AOÛT - 6 SEPTEMBRE - 4 OCTOBRE - VAISON-LA-ROMAINE - Journées d'Art de Vaison - Les Arts Ô Soleil

VENDREDI 8 MAI - VAISON-LA-ROMAINE - Les Fleuralies - Marché aux fleurs de 9h à 16h

DIMANCHE 10 MAI - VILLES-SUR-AUZON - Semi-marathon des gorges de la Nesque

16 & 17 MAI - NYONS - Foire éco-biologique

DIMANCHE 17 MAI - BANON - Fête du fromage de Banon

DU 23 MAI AU 7 JUIN - SIMIANE-LA-ROTONDE - L'Abbaye en Roses www.valsaintes.org

DIMANCHE 24 MAI - RASTEAU - Escapade des gourmets - inscriptions sur terres-de-lumiere.com

SAMEDI 30 MAI - RÉGION SUD - Nettoyons le Sud - journée citoyenne de ramassage des déchets organisée par la Région Sud

SAMEDI 30 MAI - LE BEUCET - Rando Spectacle "Maquis Ventoux" avec le TRAC

SAMEDI 30 MAI - GIGONDAS - À la croisée des terroirs - randonnée gourmande avec les vignerons de l'AOC Gigondas

DIMANCHE 31 MAI - VILLES-SUR-AUZON-GORGES DE LA NESQUE - Nesque Voie Verte - journée 100% mobilités douces organisée par le Parc du Mont-Ventoux

SAMEDI 6 JUIN - LORIOLE-DU COMTAT - Soirée vigneronne avec foodtrucks

SAMEDI 6 JUIN - SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES - Portes ouvertes à la cave Les Vignerons réunis

6 & 7 JUIN - PUYMÉRAS - Les Rendez-vous au Jardin - Jardin de la basse fontaine de JP Boyer

13 & 14 JUIN - LE BARROUX - Festival Écoute et Goûte - à la rencontre des écrivains et des producteurs locaux

VENDREDI 10 JUILLET - MORMOIRON - Soirée blanche au Château Pesquié

DIMANCHE 12 JUILLET - BUIS-LES-BARONNIES - Tilleul en fête - Journée des plantes aromatiques et médicinales - De 10h à 19h

MARDI 14 JUILLET - SIMIANE-LA-ROTONDE - Aromatiques en fête au Jardin de Valsaintes

JEUDI 16 JUILLET - VAISON-LA-ROMAINE - Nuit de Bacchus - soirée dégustations dans les ruines romaines organisée par les Jeunes Agriculteurs

DIMANCHE 19 JUILLET - PERNES-LES-FONTAINES - Marché potier de 9h à 19h

DU 24 JUILLET AU 1^{ER} AOÛT - SAVOILLANS - BRANTES - AUREL - ST LÉGER-DU-VENTOUX - MONTRUN-LES-BAINS - Festival Grandeur Nature - cinéma en plein air

VENDREDI 30 JUILLET - VAISON-LA-ROMAINE - Soirée La Romaine se déchaîne à la Cave La Romaine

VENDREDI 7 AOÛT - Tour de France Femmes - ARRIVÉE AU MONT-VENTOUX

SAMEDI 15 AOÛT - LE BARROUX - Fête médiévale et du terroir

DIMANCHE 6 SEPTEMBRE - SIMIANE-LA-ROTONDE - 2^{ème} Fête de la tomate au Jardin de Valsaintes

DIMANCHE 6 SEPTEMBRE - MONTRUN-LES-BAINS - Journée Bien-être au naturel organisée par l'OT des Baronnies en Drôme Provençale

DU 30 AOÛT AU 25 OCTOBRE > Tout autour du Ventoux
FESTIVAL VENTOUX SAVEURS



DIMANCHE 27 SEPTEMBRE - MONTEUX - Foire d'automne de 9h à 19h

DIMANCHE 4 OCTOBRE - LUBERON - Grande fête des véloroutes organisée par le Département de Vaucluse sur la véloroute du Calavon

DU 16 AU 18 OCTOBRE - CAVES DE L'AOC VENTOUX - Vignobles en scène

DU 16 AU 18 OCTOBRE - BÉDOIN - Festival Polar-Pinard

DU 23 AU 25 OCTOBRE - PERNES-LES-FONTAINES - Rencontres des métiers d'Art au Centre culturel des Augustins

JEUDI 19 NOVEMBRE - VAISON-LA-ROMAINE - L'Automnale de Bacchus

DU 27 AU 30 NOVEMBRE - CARPENTRAS - 501^{ème} Foire de la Saint-Siffrein

UN TERROIR, DEUX APPELLATIONS



AOP
Muscat
du VENTOUX

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.

ODG **FRUIVENTOUX**
LA QUALITÉ AVANT TOUT

AOP MUSCAT DU VENTOUX / IGP CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX

8 route de Blauvac - 84380 MAZAN 33 (0)4 90 69 77 41 - fruiventoux1@orange.fr

TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION
N°9

13 ET 14 JUIN 2026

SAMEDI
MIDI → MINUIT

DIMANCHE
10H → 18H

ENTRÉE
LIBRE



PARC DE L'ARBOUSIÈRE
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



TERROIRSENFETEENVAUCLUSE.FR

VAUCLUSE
LE DÉPARTEMENT



© PHOTO : LOU BRETON - IMS

MERCOTTE
MARRAINE DE LA FÊTE

VAUCLUSE.FR • @departementdevaucluse    