PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT VENTOUX

Sentir, goûter et vivre l'automne autour du Ventoux

Festival Ventoux Saveurs

du 10 septembre au 5 novembre 2022

Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Pargue dóu Ventour

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
LEADER
Département de VAUCLUSE
CA ALPES PROVENCE
Devenez les artisans
AOP Muscat du VENTOUX
VENTOUX AOC
COCHON MENTOUX
france bleu vaucluse

Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Pargue dóu Ventour

LE PARC EN CHIFFRES

DATE DE CRÉATION
JUILLET 2020

NOMBRE DE COMMUNES
37

POPULATION
89 393 habitants

SUPERFICIE
87 692 ha

PRINCIPALES VILLES
Carpentras
Vaison-la-Romaine
Pernes-les-Fontaines

POINT CULMINANT
Mont-ventoux : 1910 m

www.parcduventoux.fr

© L.Nerindol

Directrice de la publication : Jacqueline Bouyac – Conception événement : Service communication du Parc naturel régional du Mont-Ventoux (Vincent Thomann) et Agence VAUCLUSE MEDIA (Carole Apack et Corine Aujogues), Relations presse : Agence AOP/Nathalie Durand
Photographies : Couverture Norman Kergoat/ AOC Ventoux, V. Thomann et DR - Création graphique : Marianne Camacho/Eclacom - Impression : Imprimerie Rimbaud à Cavaillon sur papier PEFC - Tirage à 6 000 exemplaires Septembre 2022 - contact@parcduventoux.fr - Tél. : 04 90 63 22 74

Bienvenue au 15ème Festival Ventoux Saveurs

Pour un événement valorisant le territoire 15 ans ce n'est pas rien ! Ce succès du Festival Ventoux Saveurs c'est avant tout à vous que nous le devons, vous qui plébiscitez ce rendez-vous automnal voué à mettre en valeur les produits et les savoir- faire au cœur de notre territoire rural. Après les Rendez-Vous du Parc, qui remportent également un vif succès, ce mois de septembre fait place à un événement qui a su s'adapter aux évolutions des pratiques sans renier son ADN agri-culturel fondateur. La touche « Ventoux Saveurs » en quelque sorte ! Le Festival incarne, sous de multiples facettes, de nombreuses missions du Parc naturel régional : Agri et œnotourisme, souveraineté alimentaire et accessibilité à une alimentation de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

Ce temps de rencontre est donc aussi un temps propice à la réflexion et aux débats pour accompagner les grandes mutations auxquelles doivent faire face les agriculteurs du Ventoux : impact et adaptation face au changement climatique, sauvegarde de la lavande, développement des circuits courts autour du Ventoux, réduction du gaspillage et des déchets... C'est aussi un moment propice aux partenariats, tant avec la Chambre d'Agriculture (opération « Brin de culture ») qu'avec l'appellation AOC Ventoux au travers du « Fascinant Week-end ». Plus de cinq fêtes de terroir sont au programme et ponctuent ces deux mois d'animations, de beaux rendez-vous populaires à partager en toute convivialité. Une fois encore la Région Sud, le Département de Vaucluse et l'Union Européenne (programme Leader) ont réaffirmé leur soutien pour organiser ce Festival. Qu'ils en soient remerciés, ainsi que notre partenaire le Crédit Agricole. Producteurs, viticulteurs, artisans, artistes sont impatients de vous accueillir. Profitez de leur mobilisation, en consom'acteurs conscients des enjeux que traverse notre économie agricole !

Jacqueline BOUYAC
Présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Vice-Présidente du Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Festival Ventoux Saveurs est l'occasion de célébrer les savoir-faire et les talents des agriculteurs, des viticulteurs, des chefs cuisiniers et des artisans de la Région Sud, durement touchés par les aléas climatiques cette année. C'est aussi l'occasion de mettre à l'honneur ce patrimoine reconnu par l'UNESCO au titre de Réserve de Biosphère : le Mont-Ventoux, notre Géant de Provence, point culminant du jeune Parc naturel régional, le 9ème de la Région Sud ! Cet événement s'inscrit dans notre volonté de maintenir un équilibre entre activités humaines, économiques et touristiques, en permettant de soutenir l'emploi local, de développer les circuits courts et de se régaler de produits de qualité. À toutes et à tous, que ce festival soit plein de découvertes gustatives et d'envols des papilles. Qu'il soit également un moment privilégié de convivialité et de partage. Ça, c'est le Sud !

Renaud MUSELIER
Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président délégué de Régions de France

Le Mont Ventoux est l'un des « monuments » de notre département. Connu dans le monde entier, il attire chaque année de nombreux visiteurs en provenance des 5 continents. La richesse et la diversité de ses paysages expliquent sans doute ce succès, dont nous nous réjouissons tous. Des paysages qui ont été façonnés, au cours des siècles, par l'activité humaine et notamment l'agriculture et l'élevage.
En soutenant les producteurs vauclusiens, le Conseil départemental marque son attachement à cette tradition agricole et pastorale propre au Ventoux et plus largement à notre département et affiche sa volonté de continuer à écrire cette déjà longue histoire entre les hommes et le Géant de Provence.
Le Festival Ventoux Saveurs c'est l'opportunité de mettre en valeur nos agriculteurs et la qualité de leurs productions. Ce faisant, ce Festival contribue également au développement de notre économie touristique. Je vous invite donc, à travers cette édition 2022 de Ventoux saveurs, à venir (re)découvrir les nombreuses productions et riches traditions agricoles de notre terroir.

Dominique Santoni
Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

Le terroir passionnément !

Pour la cinquième année consécutive nous sommes partenaires du Festival Ventoux Saveurs organisé cet automne par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux.
C'est une fierté d'apporter à nouveau notre soutien à une telle dynamique de valorisation des savoir-faire et des produits de ce terroir emblématique du Vaucluse. Deux mois de fêtes, de découvertes et de rendez-vous gastronomiques, qui nous invitent à « sentir, goûter et vivre l'automne autour du Ventoux ».
Mais au-delà de ces moments conviviaux, nous mesurons les enjeux culturels, agricoles, touristiques économiques portés par cet événement. L'actualité de ces dernières années, de ces dernières semaines, nous a montré la fragilité de ce qui paraissait acquis : le bien-manger, le bien-être et le bon vivre… et notre capacité à y répondre durablement sur nos territoires. Souverainetés alimentaire et énergétique sont ainsi revenues au cœur des priorités. Le lien social et l'économie de proximité en sont les racines.
L'engagement du Crédit Agricole Alpes Provence dans le Ventoux, mais plus largement, des Écrins à la Camargue, répond plus que jamais à ces nouveaux enjeux collectifs. Ils nous guident dans l'exercice de notre métier au profit du développement du territoire et de l'accompagnement de ses acteurs. Et au-delà, en tant que mécène, dans notre volonté de faire naître et de soutenir les projets qui ont du sens. Chaque année, 3 % de notre résultat y sont directement consacrés notamment dans les domaines du terroir, de l'environnement, du patrimoine, de l'innovation, de la recherche et de l'éducation.
Nous avons la conviction que les ressources et les réponses locales seront fondamentales pour réussir ces mutations indispensables à notre avenir. Et que les relever fera appel à l'énergie des acteurs locaux.
C'est tout le sens de notre appui aux initiatives territoriales, à ceux et celles qui font « battre le pouls » de nos territoires pour leur donner un nouveau souffle.
Le Festival Ventoux Saveurs et les travaux du Parc naturel régional en sont un exemple. Nous en mesurons toute l'importance. C'est pourquoi nous invitons chacun à en profiter et à venir nombreux apprécier la qualité et la richesse du programme proposé autour de notre « Géant de Provence ».

#ensembleonyarrivera

Franck ALEXANDRE
Président du conseil d'administration du Crédit Agricole Alpes Provence

Serge MAGDELEINE
Directeur général du Crédit Agricole Alpes Provence

Du 5 septembre au 15 octobre

VAISON-LA-ROMAINE

EXPOSITION VENTOUX EN IMAGES

©D. Bouscarle

Le collectif photographique Ventoux en Images créé en 2016 est composé de 5 auteurs photographes : David Bouscarle, Julien Ruiz, Jean-Luc Willot, Sylvain Bernard, Matthieu Vitré. Ils vivent tous au cœur du jeune Parc du Ventoux. Leur passion ? Ce terrain exceptionnel, notre montagne, le Ventoux, lieu vivant où l'on croise faune et flore, où l'on se laisse surprendre par de fabuleux paysages. Le collectif vous propose à la Ferme des Arts (au-dessus de la Médiathèque) à Vaison-la-Romaine une sélection exigeante d'images enrichie de 15 nouveaux clichés.

Ouverture selon horaires dela Médiathèque - ventouxenimages.com

Samedi 10 septembre - de 10 à 12h

SAINT-DIDIER

INITIATION AU YOGA DANS LES BOIS – BOHAE YOGA

DOMAINE LES TOUCHINES

Charlotte et le Domaine des Touchines vous invitent à un lâche-prise en famille en s'initiant de façon ludique avec Charlotte Bohaë, professeure de yoga, aux postures de bases pour développer force et souplesse, mais aussi pour découvrir des techniques de respiration afin de gagner en énergie et en concentration et permettre de prendre conscience de son corps. Dans le partage et la bienveillance dégustation et récolte participative de raisin par le domaine Les Touchines,
Sur réservation, tapis et matériel fourni.

Tarif : 10 €/pers. - Accès : Chemin du Mourre Saint-Didier - Réservations : 06 85 10 97 17 bohaeyoga@gmail.com ou Pascale Bondurand au 07 71 80 19 63 domainelestouchines@gmail.com

Dimanche 11 septembre - de 10h à 14h

CAROMB

CONCOURS DE DESSERT AUTOUR DE LA FIGUE

CAROMB ATTRACTIVITÉ

Concours gratuit ouvert à tous (sauf aux professionnels des métiers de bouche) et après-midi conviviale en musique animée par le duo Blues Revival et accompagnée des vins des vignerons adhérents à Caromb Attractivité. Vous devez confectionner à votre domicile un dessert pour 4 à 6 personnes à base de figues fraîches. L'association fournit une barquette de figues par inscription, à venir récupérer à partir du 8 septembre à la boulangerie « Aux délices de Doume » à Caromb. Dessert à déposer le 11 septembre entre 13h et 14h à la guinguette du lac du Paty. Le jury sera composé de 3 personnes : Jean Luc Brusset (pépiniériste à Caromb), Dominique Vial (Boulanger, pâtissier Aux délices de Doume), Christophe Tafforeau (champion de France du dessert à Albertville, passionné et amoureux de Caromb). 1er prix : 200 € et un plant de figuier de la pépinière Brusset à Caromb. Les montants seront distribués sous forme de bons d'achats à dépenser chez les adhérents de Caromb attractivité. Bulletins d'inscription téléchargeables sur www.carombattractivite.com ou à récupérer au plus tard le dimanche 4 septembre à la boulangerie.

Infos : 06 71 18 97 74 (Pascal Poulain)
Accès : Guinguette du Lac du Paty - Caromb

Fête du raisin AOP Muscat du Ventoux

MAZAN

DIMANCHE 11 SEPTEMBRE

La Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux, organisée par la ville de Mazan et l'AOP Muscat du Ventoux, ouvrira le bal du Festival Ventoux Saveurs. Rendez-vous pour un dimanche festif au cœur du village, à la découverte du raisin de table, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux. Au programme de cette journée : un grand marché automnal à la rencontre des principaux producteurs et artisans de Mazan et sa région des dégustations et animations autour du raisin noir AOP Muscat du Ventoux et des animations pour les enfants. Les restaurateurs de la commune vous proposeront des menus à base du raisin muscat du Ventoux.

Le Raisin noir AOP Muscat du Ventoux s'étend sur 56 communes du département du Vaucluse, entre trois massifs montagneux : le Mont-Ventoux, les Monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Le Muscat AOP du Ventoux est reconnu pour ses valeurs gustatives, avec des baies très colorées, croquantes et développant un arôme et une saveur muscatés.

Retrouvez le programme détaillé de la manifestation sur www.mazan.fr
Accès : place du 11 novembre 84380 Mazan - Informations : 04 90 69 70 19
contact@mazan.fr ou fruiventoux1@orange.fr

Vendredi 16 septembre - à 15h

ENTRECHAUX

ATELIER COSMÉTIQUE : FABRICATION D'UNE CRÈME VISAGE MAISON

LABORATOIRE CENTIFLOR vendredi 23 septembre

Créée voici plus de 15 ans par Katja Stojetz, Centiflor propose plus de 200 huiles essentielles biologiques rigoureusement sélectionnées. Découvrez avec Katja les techniques de formulation et les astuces de pro lors de la réalisation de vos cosmétiques maison avec l'équipe de notre laboratoire.

Pour groupes à partir de 4 personnes (Ados et adultes). Tarif : 25 €/pers.
Accès : 885 chemin des Amarens - 84340 Entrechaux.
Réservations : 04 90 36 22 03 - katja.stojetz@huiles-et-sens.com

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

Vendredi 16 septembre - À 18h30

SAINT-DIDIER

RÉCOLTE PARTICIPATIVE PÉDAGOGIQUE DE RAISIN DE TABLE

DOMAINE LES TOUCHINES

vendredi 7 octobre

Au fil des vendredis de septembre et octobre, venez goûter diverses variétés de raisins cultivés sur l'exploitation (Danlas, Muscats, Alphonse Lavallée, Ruby blancs, noirs, violets, rosés) et découvrir les bienfaits de ce fruit tout comme ses déclinaisons culinaires. Baskets aux pieds vous ramassez au gré de vos envies. Ciseaux et cagette fournis. Réservation obligatoire pour connaitre le lieu de rendez vous directement dans la vigne.

Accès : Chemin du mourre - Saint-Didier - Pascale Bondurand : 07 71 80 19 63
domainelestouchines@gmail.com

Samedi 17 septembre 2022 - De 9h à 14h30

LE CRESTET

JOURNÉE VENDANGES AVEC LES VIGNERONS INDÉPENDANTS

DOMAINE DE CHÊNE BLEU

Vous rêvez d'être vigneron pendant une journée ? Alors rejoignez-nous à Chêne Bleu pour participer aux vendanges des millésimes 2022 ! Au programme : récolte des raisins, visite de la cave et du chai à barriques, puis repas avec les vendangeurs, le tout dans la bonne humeur et la convivialité !

Attention, le nombre de places est limité (15 adultes). Inscriptions avant le 13 septembre 2022 par téléphone au 04 90 10 06 30 ou par email sur reservations@chenebleu.com. 50 € /pers. (Repas et 2 verres de vin inclus) - Accès : 2820 Chemin de la Verrière - Le Crestet

Samedi 17 septembre 2022 - De 9h à 12h

CARPENTRAS-SERRES

Cueillette libre de pommes le samedi 22 octobre

PARTAGE ET CONVIVIALITÉ LORS D'UNE CUEILLETTE LIBRE DE RAISIN

DOMAINE LOUIS GIRAUD – CAMPUS PROVENCE VENTOUX

Le Domaine Louis Giraud, exploitation du campus agricole de Carpentras, a été créé en 1970 sur les terres léguées par le Comte Victor de Sobirats à la fin des années 50. Sur le domaine de 40 hectares, certifié Haute Valeur Environnementale, des pommes, du raisin de table, du raisin de cuve et des cerises sont cultivés et sont vendus à la boutique Louis Giraud où sont également proposés les produits de 50 agriculteurs et artisans locaux. Au pied du Ventoux, dans son berceau de prédilection, le Muscat de Hambourg mûrit et concentre ses arômes pour le plaisir des papilles. À l'occasion du Festival Ventoux Saveurs, l'équipe du domaine vous invite à partager un moment de convivialité et de savoir-faire lors de cueillettes libres de raisin de table. Cueillette libre sans inscription mais nombre de places limitées à 40 familles.

Prix : 2 €/kg – 20 kg maxi par famille. Variétés muscat de Hambourg et raisin blanc sans pépin.
Accès : 310 chemin de l'Hermitage - Carpentras-Serres - louisgiraudboutique@gmail.com

Vendredi 23 septembre - De 14h à 17h30

CARPENTRAS

NOTRE ASSIETTE FAIT DES DÉGÂTS : COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ET LES DÉCHETS ALIMENTAIRES ?

PARC DU MONT-VENTOUX

L'un des objectifs du projet alimentaire territorial porté par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux est de réduire le gaspillage et les déchets alimentaires (en France, dix millions de tonnes de nourriture sont perdus ou jetés chaque année !). Le PNR du Mont-Ventoux organise une rencontre en présence de collectivités territoriales, d'associations et d'entreprises qui se sont engagées à réduire l'impact de nos assiettes. Un après-midi pour connaître ce qui se fait déjà et envisager des solutions durables pour le territoire du Mont-Ventoux.

Accès : salle 206, Maison du Citoyen et de la Vie Associative - Carpentras
Réservations : aurore.navarro@parcduventoux.fr
04 90 63 72 14 / 06 33 40 16 94

© pixabay

Vendredi 23 septembre - À 15 h ENTRECHAUX

ATELIER COSMÉTIQUE : FABRICATION D'UNE CRÈME VISAGE MAISON - VOIR PAGE 7

LABORATOIRE CENTIFLOR

Vendredi 23 septembre - De 9h à 18h

VAISON-LA-ROMAINE

JOURNÉE PORTES OUVERTES ET RENCONTRE AVEC DES PRODUCTEURS ET ARTISANS GOURMANDS

DE NOS TERRES À L'ASSIETTE

Le magasin de producteurs « De nos Terres à l'Assiette » créé il y a 6 ans par deux femmes passionnées de bon goût et de terroir, qui en ont fait le lieu incontournable des circuits courts en pays voconce ! Patricia, agricultrice et fondatrice de la Rondo Païsano à Tulette, sélectionne avec Isabelle une belle gamme de produits en Drôme provençale et Vaucluse. Tandis que Marlène s'affaire en cuisine avec Magali pour confectionner des petits plats à emporter. De 9h à 18h, elles vous invitent à rencontrer des producteurs, viticulteurs, brasseurs, artisans partenaires du magasin.

Entrée libre - Accès : 15 rue des Cèdres - ZA de l'Ouvèze Vaison-la-Romaine - 04 90 35 58 38
dnta84@gmail.com

Vendredi 23 septembre 2022 - À 18h30

FERRASSIÈRES

LES RENDEZ-VOUS TERROIR : SOIRÉE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO vendredi 7 octobre

Ensemble partons à la découverte des cerfs lors d'une petite randonnée entre forêt et champs de lavande. Une paire de jumelles dans le sac et les sens en éveil, nous aurons peut-être la chance de pouvoir observer et écouter les cerfs. (Prévoir le casse-croûte).

Durée 3h. Rendez-vous place de l'église à Ferrassières. Infos et réservations : Esprit Rando Louis Bonnet - 06 78 83 04 82 ou bonnetlouis.aem@gmail.com

Samedi 24 septembre - À 14h30

FERRASSIÈRES

LES RENDEZ-VOUS TERROIR : JOURNÉE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO

samedi 1er octobre

Découvrons ensemble l'environnement du cerf et écoutons ce son si particulier, rauque et puissant. Au programme, une randonnée sur les hauteurs du plateau d'Albion, avec une magnifique vue sur les Alpes, lieu de vie du roi de la forêt. Suivra un repas convivial et automnal au restaurant l'Entre'pot' de Ferrassières. Ensuite, les sens en éveil, nous nous immergerons dans l'obscurité de la forêt pour écouter l'impressionnant brame du cerf.

Durée : 8 heures - Tarif : 50 € - dîner inclus
Infos et réservations : Esprit Rando
Louis Bonnet - 06 78 83 04 82
ou bonnetlouis.aem@gmail.com

Samedi 24 septembre - De 9h à 12h30

VILLES-SUR-AUZON

RANDONNÉE OCRES, VIGNES ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

VISITES PRIVÉES EN PROVENCE/ CAVE TERRAVENTOUX

Randonnée et visite du vignoble et des anciennes carrières d'ocres puis dégustation de vin (jus pour les plus jeunes) à la cave TerraVentoux à Villes-sur-Auzon. Découvrez la géologie locale si particulière, le patrimoine industriel et le terroir des piémonts du Ventoux avec Michèle Dumon, une Guide de Pays passionnée, au cours d'une randonnée familiale à la découverte des anciennes carrières d'ocres.

Niveau : facile (enfants à partir de 5 ans) - Distance : 7,5 km - Dénivelé : +/- 100 m - Départ à 9h - parking de la cave TerraVentoux - 253, route de Carpentras Villes-sur-Auzon - Durée : 3h30 (2h45 à 3h de marche + 30 à 45 min de dégustation). Réservation obligatoire (places limitées). Tarifs : 20 €/adulte et 10 € par enfant de 10 à 16 ans - Infos et réservations : Michèle DUMON 06 60 21 00 77
michele@visites-privees-en-provence.fr

Et aussi le 15 octobre dans le cadre du Fascinant Week-end

Samedi 24 septembre - De 12h30 à 17h

CARPENTRAS

PARTAGEONS UN REPAS ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ASSOCIATION RHESO

Le collectif Fourniga récupère des produits alimentaires auprès des agriculteurs et dans les magasins pour les valoriser et offrir un repas partagé. Une exposition sera présentée à cette occasion conçue par l'association Le Village (Cavaillon), ainsi que des films présentant des initiatives menées en Région Sud pour réduire le gaspillage et les déchets liés à notre alimentation. La journée se terminera par un atelier de cuisine zéro déchet animé par l'UPV Ventoux (places limitées à réserver).

Accès : Association Rheso - Le Mosaïque, 55 rue Alfred Michel - Gratuit mais réservation obligatoire : aurore.navarro@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74 / 04 90 63 72 14

Samedi 24 septembre - De 10h à 11h30

MAZAN

LES SENS ET LA DÉGUSTATION

VINDEMIO Et aussi le 15 octobre

Florentine et Albin Combe sont sœur et frère, ils représentent la 5ème génération d'une famille de vignerons établie à Vacqueyras au Domaine la Fourmone. Ils ont lancé le Domaine Vindemio en 2019 à Mazan et exploitent ainsi 15 hectares de vignes répartis sur les communes de Moirmoron, Saint-Hippolyte et Beaumes-de-Venise. À l'occasion de la 15ème édition du Festival Ventoux Saveurs, l'équipe du caveau vous accueillera dans sa salle de dégustation afin de vous faire découvrir l'Appellation Ventoux autour d'un atelier qui mettra tous vos sens en éveil !

Pour adultes. Entrée libre sur réservation. 12 participants maximum
Accès : 1258 La Venue de Carpentras - Mazan. Réservations : 04 90 50 60 20 - contact@vindemio.fr

Samedi 24 septembre - De 10h à 14h

BRANTES

BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE

LES AVENTURIÈRES DU GOÛT Et aussi le 1er octobre

Les Aventurières vous accueillent à Brantes, dans la vallée du Toulourenc au pied du Mont-Ventoux. Elles ont à cœur de sensibiliser grands et petits à la cuisine saine par la découverte des plantes et fleurs sauvages gourmandes. Dans le cadre du festival, elles proposent une animation complète autour du goût et de l'environnement. Un atelier en trois temps, avec tout d'abord une balade-cueillette à la découverte des plantes et fleurs sauvages comestibles. Puis un atelier cuisine permettra de mêler des produits locaux à la cueillette fraîchement réalisée. Et enfin, un déjeuner-dégustation du plat et du dessert confectionnés. Atelier accessible à tout public De 5 à 10 personnes maxi.

Accès : Le Village - Brantes - Tarif spécial Festival : 50 €/adulte - 20 €/enfant - 12 ans
Réservations : 06 61 71 46 66 ou dilo@lesaventurieresdugout.com

Samedi 24 septembre - De 9h à 12h

SAINT-DIDIER

RANDONNÉE BOTANIQUE ET ŒNOLOGIQUE

DOMAINE LES TOUCHINES Et aussi le 9 octobre

Le Domaine Les Touchines propose de vous initier à la marche nordique en compagnie de Denis Meyer, accompagnateur de randonnée et coach sportif lors d'une balade ethnobotanique dans les monts du Vaucluse. Une sortie de 4 km sur un parcours niveau débutant sur le domaine à travers vignes, bois et vergers. Au retour, après l'effort le réconfort, autour d'une dégustation de vin commentée par Gilles Vève et d'une récolte participative de raisins de table expliquée par Pascale Bondurand. Réservation obligatoire, bâtons fournis. À découvrir en famille, tenue de sport et baskets aux pieds.

Tarif : 10 €/pers. - Accès : Chemin du Mourre - Saint-Didier - Réservations : Pascale Bondurand et Denis Meyer - 07 71 80 19 63 / 06 83 20 36 31 - domainelestouchines@gmail.com - nordicdenis@gmail.com

8ème Marché au miel et aux saveurs

PERNES-LES-FONTAINES

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

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

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

AU PROGRAMME

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

- Extraction du miel, dégustation-vente
- Ruche en verre géante
- Balades avec les ânes
- Expositions et animations pédagogiques avec le Naturoptère de Sérignan-du-Comtat

Lieu : Place Frédéric Mistral - Restauration sur place
Renseignements : OT de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04
www.tourisme-pernes.fr

Fête des éleveurs et du cheval

SAVOILLANS

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

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.

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX

- Démonstration chien de berger avec brebis, oies
- Ferrage de chevaux
- Spectacle de dressage équestre
- Atelier Découvertes gustatives – écriture avec la ferme Margolive
- Avec les Aventurières du Goût et Véronique, suivez les spécialistes pour une surprenante promenade botanique 14h30.
- Grandeur Nature et ses artistes vous accompagnent sur le Sentier Land Art de Savoillans.
- Présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Éditions Esprit des Lieux la Librairie de Saint Léger et les Carnets du Ventoux
- Stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux »

RESTAURATION *proposée par les acteurs locaux*

- Plateau des éleveurs à emporter à 10 € : porc du Ventoux à la tapenade, pâtes et fruits 06 62 25 04 68
- L'Auberge de Savoillans : repas Agneau – 04 75 27 13 95 sans réservation
- Les Aventurières du Goût : spécialités gourmandes à base de plantes – 06 61 71 46 66
- Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois : nombreuses spécialités pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits – 04 75 28 85 04
- Foodtruck du chef Manu Lopez
- Buvette, gâteaux (aire de pique-nique prévue sur place)

POUR LES ENFANTS *de nombreuses autres animations*

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

Renseignements : 06 64 64 40 43 et 04 75 28 80 97
toulourenc-horizons.org

Dimanche 25 septembre - De 9h à 17h

MONIEUX

LES 300 ANS DU MUR DE LA PESTE

FF RANDONNÉE VAUCLUSE / PIERRE SÈCHE EN VAUCLUSE

Pour le tricentenaire de la construction du mur érigé en 1721 par les Comtadins pour se protéger de la grande peste de Marseille, la FFRandonnée Vaucluse et l'association Pierre Sèche en Vaucluse vous invitent à découvrir le Mur de la Peste à partir de la ferme Saint-Hubert à Monieux. 9h : Rendez-vous à Saint-Hubert pour une balade autour du Mur de la Peste (4 km). 12h30 : Présentation de l'événement puis apéritif, suivi d'un pique-nique.14h30 : Balade autour de l'Aiguier de la Jaille et de la ferme agro-pastorale de Lausemolan (4 km).

Inscriptions obligatoires avant le 18 septembre (30 pers. maximum) sur www.rando84.com
Infos : 06 24 15 09 97 / vaucluse@ffrandonnee.fr
En cas de mauvais temps annulation de la manifestation

Mardi 27 septembre - 18h

VENASQUE

BALADE VIRTUELLE « GARRIGUE UTILE ET VESTIGES D'ART PAYSAN»

JEANNE-MARIE PASCAL, ETHNOBOTANISTE

Dépaysez-vous avec cette balade virtuelle à Venasque, village provençal perché, face au Mont-Ventoux et aux Dentelles de Montmirail. Jeanne-Marie Pascal répond à toutes sortes de questions, vous présente quelques plantes emblématiques de la garrigue et vous explique comment les reconnaître et comment les anciens utilisaient tout dans les collines autrefois. La balade se conclut par la découverte d'un magnifique borie vinaire constitué d'une cuve à vin creusée dans le rocher et abrité par un borie en pierre sèche. Vous allez découvrir ainsi l'ingéniosité de nos ancêtres et vous sourirez aux anecdotes qui ponctuent cette balade.

Format virtuel « My Tour Live» : scannez ce QR code ---------->
Tarif : 10 € - code promo pour bénéficier de 50% de réduction : FESTIVALDESSAVEURS
Infos : Jeanne-Marie PASCAL - 06 10 64 81 21 - jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr - www.1001plants.fr

Jeudi 29 septembre - De 18h30 à 21h

SAINT-DIDIER

FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE, QUELLE ÉVOLUTION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES ?

PARC DU MONT-VENTOUX/GREC-SUD

À l'occasion de la publication du cahier thématique du Groupe régional d'experts sur le climat en PACA portant sur « Alimentation et changement climatique », une soirée de reflexion sur les solutions concrètes à engager pour adapter notre alimentation est organisée en partenariat avec le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Apéritif du terroir offert à l'issue.

Accès : salle polyvalente - Saint-Didier - Infos et réservations : aurore.navarro@parcduventoux.fr
04 90 63 72 14 / 06 33 40 16 94

Jeu 29 septembre - De 16 h à 20 h

MALAUCÈNE

APÉRO CULOTTÉ AU MONT-VENTOUX
SORTIE VTT ÉLECTRIQUE AU COUCHER DE SOLEIL

YOUPI TOURS ET E-CYCLO

Le Ventoux calme et serein comme vous ne l'avez jamais vu ! Pascal Cécillon est éducateur sportif fondateur de l'association Sports Evasion 26, il arpente le Nord Vaucluse à pied, à VTT et en gravel depuis plus de 13 ans. Corine a créé Youpi Tours dix ans plus tard et conçoit des parenthèses touristiques, panoramiques et gourmandes à bord de sa petite Dyane de 1979. Partenaires de la première heure, ils partagent un même amour de la nature, des bons produits et des gens et proposent une sortie coucher de soleil tous niveaux à la découverte du Mont-Ventoux d'une durée approximative de 2 heures à VTT électrique. Une superbe boucle au départ du Chalet Liotard qui vous fait rejoindre le Chalet Reynard, puis le sommet du Ventoux, avant de revenir au point de départ. Après l'effort, le réconfort. Au retour, Corine vous attend pour un apéro découverte. Perché, comme il se doit ! L'occasion de déguster quelques spécialités locales, ses coups de cœur absolus ! Tout en regardant le soleil se coucher depuis les flancs du Géant.

Distance : 25 km - Dénivelé : 450 m - Durée de la boucle : 2h30 maxi - Niveau : facile - Minimum 6 participants. Maximum 12 participants. (24 possible avec 2 accompagnateurs VTT) Accès : Rendez-vous parking de la Bergerie de l'Avocat, face au Chalet Liotard. Durée totale : 4 heures environ. Tarif : 65 € tout compris – location VTT accompagnement – apéro.
Sous réserve de météo favorable

Vendredi 30 septembre - À 15h

ENTRECHAUX

ATELIER COSMÉTIQUE MAISON : FABRICATION D'UN LAIT PARFUMÉ POUR LE CORPS

LABORATOIRE CENTIFLOR

Créée voici plus de 15 ans par Katja Stojetz, Centiflor, propose plus de 200 huiles essentielles biologiques rigoureusement sélectionnées. Dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, Katja vous invite à découvrir les techniques de formulation et les astuces de pro pour la fabrication d'un lait parfumé pour le corps et lors la réalisation de vos cosmétiques maison avec l'équipe de notre laboratoire.

Pour groupes à partir de 4 personnes. Ados et adultes. Tarif : 25 €/pers. - Accès : Centiflor - 885 chemin des Amarens - Entrechaux - Réservations : 04 90 36 22 03 - katja.stojetz@huiles-et-sens.com

Et aussi vendredi 7 octobre

Samedi 1er octobre - De 10h à 12h

SAINT-DIDIER

INITIATION AU YOGA DANS LES BOIS

VOIR PAGE 6

DOMAINE LES TOUCHINES/BOHAE YOGA

Samedi 1er octobre - De 10h à 14h

BRANTES

BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE

VOIR PAGE 12

LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

Samedi 1er octobre - À 14h30

FERRASSIÈRES

LES RENDEZ-VOUS TERROIR : JOURNÉE BRAME DU CERF – VOIR PAGE 11

ESPRIT RANDO

festival BRIN DE Culture

Le Festival « Brin de Culture » vous invite à découvrir autrement les agriculteurs et productions de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour sa 15ème édition, les fermes du réseau « Bienvenue à la Ferme » se sont engagées dans un programme riche avec une belle diversité d'événements accessibles à tous : concerts, pièces de théâtre, ateliers d'artisanat, expositions d'art, détente et bien-être, conférences… Sans oublier des balades contées, des spectacles de marionnettes et des jeux pour les enfants (et les grands enfants). L'évènement organisé par les Chambres d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur rassemble 11 exploitations vauclusiennes du réseau « Bienvenue à la Ferme ».

■ MAZAN – LA FERME DU ROURET
Samedi 1er octobre de 14h30 à 1h
Balade contée sur les chemins de terre
Réservations : 06 82 07 24 20
lafermedurouret@orange.fr

■ MALAUCÈNE – CHÈVRERIE LA MALAUTIÈRE
Samedi 8 octobre de 18h à 20h
Swing à la chèvrerie
Réservation : 06 73 03 80 42

■ TRAVAILLAN – DOMAINE VALAND LE RENARD
Dimanche 9 octobre de 10h à 20h
Journée culturelle dans les vignes : balades contées, orgue de barbarie et concert acoustique.
Réservations : 06 18 53 10 64
valadier17@orange.fr

■ MONTFAVET – EN DIRECT DE NOS FERMES
Jeudi 13 octobre de 17h à 19h
Les distributeurs font Guinguette
Réservations : 07 44 50 58 87

■ MAZAN – DOMAINE PLEIN PAGNIER
Samedi 15 octobre de 11h à 17h
Brunch vigneron et culturel : musique, art et vin
Réservations : 06 76 12 99 32

Samedi 22 octobre de 10h à 19h
Journée portes ouvertes gourmandes et culturelles Atelier dégustation avec Winovin. Pique-nique vigneron. Dégustation avec le vigneron. Balades contées. Pièce de théâtre par la troupe Base Art compagnie.
Réservations : 06 76 12 99 32

■ SAULT – FERME AUBERGE LA MAGUETTE
Samedi 15 octobre de 19h30 à 00h30
Les femmes aux pianos !
Repas musical avec le duo féminin « Sweet & Sour »
Réservations : 04 90 64 02 60

■ MALAUCÈNE – L'ATELIER D'HIPPOLYTE
Samedis 15 & 22 octobre de 10h à 17h
Apprendre à cuisiner avec la grenade
Réservations : 06 34 25 43 22

■ AVIGNON – CHÂTEAU SAINT-PIERRE D'ESCARVAILLAC
Samedi 22 octobre de 15h à 16h
Diabou et autres contes : spectacles de contes en musique
Réservations : 06 87 17 49 92 - ch.requin@gmail.com

Dimanche 23 octobre de 15h à 16h
L'aventure d'Olga : spectacle de clowns en musique
Réservations : 06 87 17 49 92 - ch.requin@gmail.com

■ VILLELAURE – FERME LA CHEVALIÈRE
Samedi 22 octobre à 17h
La Ferme Enchant-thé : chorale de chansons et variété dans la cour de la ferme
Réservations : 06 83 47 47 56

■ BEAUMES-DE-VENISE – LA FERME DE BOUQUET
Samedi 22 octobre de 10h à 17h
De l'enfant naît la culture : danse et lecture partagée par les enfants
Réservations : 06 16 55 73 70
contact@lafermedebouquet.fr

Dimanche 23 octobre de 13h à 17h
Des enfants et des mots : représentation théâtrale par les enfants et initiation à la sophrologie
Réservations : 06 16 55 73 70
contact@lafermedebouquet.fr

■ SARRIANS – LE DOMAINE DE L'OISELET
Samedi 29 octobre de 19h à 22h
In Vino Delyr : spectacle d'humour musical
Réservations : 06 18 74 17 68

Samedi 30 octobre de 19h à 22h
À la découverte de l'art ancestral japonais du Raku
Réservations : 06 18 74 17 68
domaine.oiselet@gmail.com

Samedi 1er octobre - De 14h30 à 16h

MAZAN

BALADE CONTÉE AUTOUR DES ANIMAUX DE LA FERME

LA FERME DU ROURET/LES CONTEUSES DU TRAC

Balade contée par le TRAC de Beaumes-de-Venise autour des animaux de la ferme, drôles d'histoires pour un après-midi dans la campagne... Amusantes, mystérieuses, cruelles, poétiques, merveilleuses...

Gratuit - Tout public - Accès : Ferme du Rouret - 9 chemin du Rouret - Mazan
Réservations : 06 82 07 24 20 - lafermedurouret@orange.fr

Samedi 1er octobre - À 11h

CARPENTRAS

LE FAMEUX BERLINGOT DE CARPENTRAS

CONFISERIE DU MONT-VENTOUX

Thierry Vial dévoile son savoir-faire à tous les gourmands. Petits et grands sont invités à découvrir les méthodes traditionnelles ancestrales de fabrication du célèbre bonbon de Carpentras. De citron, orange, melon en passant par cerise, fraise, lavande ou même café : la gamme de coloris et de saveurs est large et vous trouverez à coup sûr un berlingot à votre goût.

Gratuit sur réservation. Accès : Confiserie du Mont-Ventoux - 1184, avenue Dwight Eisenhower Carpentras - Réservations : 04 90 63 05 25
confiseriemontventoux@wanadoo.fr
www.berlingots.net

Et aussi mercredi 5 octobre

Dimanche 2 octobre - De 16 à 20 h

BÉDOIN

APÉRO PERCHÉ À LA CIME DU GÉANT DE PROVENCE

AVENTOUX RANDO ET YOUPI TOURS

Cédric Demangeon est accompagnateur en montagne. Passionné par la faune et la flore du Ventoux, mais aussi son patrimoine rural. Coco Aujogues est guide touristique et traductrice, amoureuse de la nature et avide de faire connaître les talents gourmands locaux et les plus jolis coins de nature du Vaucluse. Ensemble, ils vous proposent une rando coucher de soleil sur le Ventoux agrémentée d'un apéro perché avec les bières bio « La Géante de Provence ».

Accès : rdv parking cave de Bédoin - Covoiturage pour se rapprocher du sommet. Rando 3h - 8 km - 300 m D+//.
Tarif : 38 € inclus rando et apéro découverte (non dînatoire)
Infos et réservations : Cédric au 06 10 33 55 12 - Coco au 06 89 87 65 50 - Prévoir un équipement adapté à la randonnée : bonnes chaussures de marche (hautes), gourde d'eau, des vêtements chauds de saison, une frontale pour le retour. Et votre pique-nique post apéro.

Fête des saveurs d'automne

SAULT

DIMANCHE 2 OCTOBRE

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

Au programme

- 9h : Ouverture du marché
- À 14h et 15h : Découverte de la distillerie Le Vadrouilleur, visite commentée sur la fabrication de gin à base de produits régionaux et locaux.
- À 15h et 16h : Découverte de la nougaterie Boyer, visite commentée de 40 minutes

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

Mercredi 5 octobre - À 11h CARPENTRAS

LE FAMEUX BERLINGOT DE CARPENTRAS

VOIR PAGE 18 CI-CONTRE

CONFISERIE DU MONT VENTOUX

Jeudi 6 octobre - À 10h30

CAROMB

DÉGUSTATION ACCORDS METS ET VINS

DOMAINE MAS CARON

Et aussi le 20 octobre

L'automne est l'occasion de découvrir d'autres produits du terroir, parfaitement portés par les vins du Mas Caron. À l'issue d'une visite du domaine, idéalement situé entre Ventoux et Dentelles de Montmirail, dégustez des cuvées élaborées par Marc Boulon accompagnées d'amuse-bouches régionaux. NB : pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde. En cas de mauvais temps, seul l'accord mets et vins pourra être assuré.

Tarif : 20 €/adulte - Minimum 4 pers. maximum 10 p. - Accès : Domaine Mas Caron -1187, route de Carpentras - Caromb - Réservations 48 h à l'avance : Tél. 06 72 84 33 01 – domainemascaron@gmail.com

Jeudi 6 octobre - De 18 h 30 à 20 h

MAZAN

DÉGUSTATION ACCORDS VINS ET NOUGATS

DOMAINE LES TERRASSES D'ÉOLE/NOUGATS SILVAIN

Le domaine vous propose un atelier en 2 temps. Tout d'abord un voyage au cœur de la cave. Stéphane Saurel, le vigneron du domaine Les Terrasses d'Éole, vous délivrera les secrets de fabrication de ses cuvées. Puis place à une dégustation mets et vins ! Des nougats épicés pour ravir vos papilles avec des accords originaux. Isabelle Saurel (sœur de Stéphane) assurera la présentation des vins tandis qu'Angélique Bressy se fera l'ambassadrice des nougats Silvain.

Tarif : 20 €/pers. (12 pers maxi) - Accès : Domaine Les Terrasses d'Éole - 418 chemin des Rossignols Mazan - Réservation : 06 25 72 41 17 - contact@terrasses-eole.fr

Vendredi 7 octobre - De 18h à 20h

MORMOIRON

DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORES

Et aussi vendredi 14 octobre

DOMAINE LA COMBE AU MAS

Le Domaine de la Combe au Mas, installé depuis 3 ans au pied du Mont-Ventoux, défend la biodiversité, la polyculture et les vins sans additifs, dits « naturels ». La particularité du domaine est l'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. Thomas vous propose une expérience confidentielle qui fera appel à tous vos sens : déguster différents jus en cours de fermentation, en parallèle des cuvées en bouteille, afin de mieux comprendre les différentes étapes de la vinification. Un moment d'échange convivial autour de cette philosophie pleine d'avenir.

Public adulte - Tarif : gratuit - Accès : Domaine La Combe au Mas - 466 B Route de Callot - Mormoiron Réservations : 07 88 55 94 45 ou contact@combeaumas.com

Vendredi 7 octobre - À 15h

ENTRECHAUX

ATELIER COSMÉTIQUE MAISON : FABRICATION D'UN LAIT PARFUMÉ POUR LE CORPS

VOIR PAGE 16

LABORATOIRE CENTIFLOR

Vendredi 7 octobre 2022 - À 18h30

FERRASSIÈRES

LES RENDEZ-VOUS TERROIR : SOIRÉE BRAME DU CERF

VOIR PAGE 10

ESPRIT RANDO

Vendredi 7 octobre - À 18h30

SAINT-DIDIER

RÉCOLTE PARTICIPATIVE PÉDAGOGIQUE DE RAISIN DE TABLE

VOIR PAGE 9

DOMAINE LES TOUCHINES

Samedi 8 octobre - À 18h30

CARPENTRAS

« CARPENTRAS, UNE VILLE QUI SENT LA CONFITURE ! »

CONFÉRENCE DE STÉPHANIE COLLET

COVE/PARC DU MONT-VENTOUX

La graineterie Roux, monument insolite et méconnu du patrimoine industriel, vous ouvre ses portes à l'occasion de cette conférence sur l'histoire des industries agro-alimentaires qui firent la fortune et la renommée du Comtat Venaissin entre 1860 et 1960. À cette époque, Carpentras sentait la confiture, mais aussi le berlingot, la tomate, la fraise... Stéphanie Collet, historienne et responsable du service culture et patrimoine de la CoVe, vous raconte le quotidien d'une ville entièrement consacrée à l'agro-alimentaire, des champs jusqu'aux usines, avec ses géniaux inventeurs et ses ouvriers à la chaîne. La conférence sera suivie d'un apéritif du terroir.

Accès : Graineterie Roux - 70, av. Bel air Carpentras - Tarif : Gratuit - Places limitées
Infos et réservations : aurore.navarro@parcduventoux.fr 04 90 63 72 14 - 06 33 40 16 94

Samedi 8 octobre - De 10h à 12h30

LE CRESTET

RANDONNÉE GOURMANDE DANS LES VIGNES

DOMAINE DE CHÊNE BLEU

Rejoignez-nous à Chêne Bleu pour une randonnée de 90 minutes dans les vignes du domaine. Vous serez escortés par notre super guide Michèle, de Visites Privées en Provence. Après la balade en extérieur vous pourrez visiter le chai et le caveau avant de déguster nos vins. Un délicieux pique-nique provençal permettra de clôturer cette belle matinée.

Accès : Chêne Bleu – La Verrière - 2820 Chemin de la Verrière - Le Crestet - Tarif : 36 €/pers, pique-nique inclus. Nombre de places limité à 15 adultes. Réservations avant le 6 octobre : 04 90 10 06 30 reservations@chenebleu.com

Samedi 8 octobre - 19h

SAVOILLANS

REPAS ENTRE CONTES ET MUSIQUE

DUO CHANTAL GALLO BON & MARIE-HÉLÈNE VERGÉ

AUBERGE DE SAVOILLANS

L'auberge de Savoillans ouvre une nouvelle page de son histoire avec l'arrivée d'une nouvelle équipe composée de Claude Pinoti et de sa fille Julie. Venez découvrir une cuisine de terroir exigeante lors d'un repas entre conte et musique. Suivez au cours de ce cette soirée Chantal Gallo-Bon et Marie Hélène Vergé au cœur de la Vallée du Toulourenc. Vous partirez sur les chemins, à la rencontre d'un berger, d'une fille de cire, de fades (fées)... Voyage dans notre belle Provence où le cœur gagne sur la raison. Spectacle interactif de contes, légendes, facéties, musiques, chansons...
Menu unique : Aubergines à la parmesane - parmentier de joue de bœuf, jus corsé aux olives noires - Ile flottante Un verre de vin ou café.

Accès : le village - Savoillans
Tarif (repas et spectacle) : 30 €/pers.
Réservations : 04 75 27 13 95

Samedi 8 octobre - De 18h à 20h

MALAUCÈNE

SWING À LA CHÈVRERIE

LA MALAUTIÈRE

Assiette champêtre en musique à la chèvrerie : concert du groupe musical « Jacky's swing» et dégustation d'une assiette des produits traditionnels de la ferme principalement et aussi de produits locaux.

Accès : 228 ch. de la Madeleine - Malaucène
Tarif : 15 €/personne - Réservations :
06 73 03 80 42 - edwige.scp30@orange.fr

Dimanche 9 octobre - De 9h à 12h

SAINT-DIDIER

RANDONNÉE BOTANIQUE ET ŒNOLOGIQUE

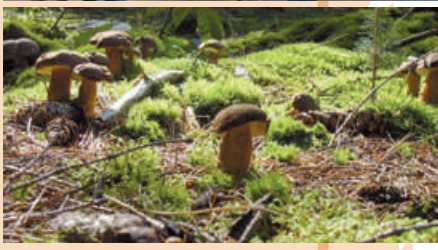
VOIR PAGE 12

DOMAINE LES TOUCHINES

Champignons en fête

SAINT-TRINIT

DIMANCHE 9 OCTOBRE



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

- Exposition mycologique
- Conférence de mycologues (sous réserve)
- Marché artisanal
- Vente de produits fermiers
- Animations de rue
- Animations pour enfants
- Buvette et food-truck

RESTAURATION PROPOSÉE PAR LES ACTEURS LOCAUX

- Repas champêtre organisé par le Comité des fêtes (réservation sur place le matin même)
- Bistrot de Saint-Trinit (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

En famille, entre amis, partageons ensemble, un grand moment de convivialité autour du Grand Pique-Nique du Parc !

Régalez-vous des produits locaux en vente sur place.

Mardi 11 octobre - À 17h

CAROMB

BALADE ŒNOTOURISTIQUE

DOMAINE MAS CARON Et aussi le mercredi 26 octobre

Marc Boulon vous propose de découvrir la vigne après la vendange à l'occasion d'une balade aux abords du domaine entre le Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Vous saurez tout sur le travail du vigneron, les cépages et le terroir spécifique du domaine. Un parcours apaisant suivi d'une dégustation des cuvées.

NB : pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde. En cas de mauvais temps, seule la dégustation au caveau pourra être assurée. 6 €/adulte - gratuit pour les enfants (dégustation de sirops). Maximum 20 personnes - Accès et réservation : 1187, route de Carpentras - Caromb
Tél. 06 72 84 33 01 – domainemascaron@gmail.com

Mercredi 12 octobre - De 14h à 17h30

VAISON-LA-ROMAINE

QUELS LEVIERS D'ACTION POUR PRÉSERVER LES TERRES AGRICOLES QUI NOUS NOURRISSENT ?

PARC DU MONT-VENTOUX

Dans le cadre du projet alimentaire territorial, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux organise une après-midi de rencontres autour des actions menées en faveur du maintien d'espaces agricoles nourriciers dans un contexte d'urbanisation croissante. En présence de spécialistes (Chambre d'agriculture, SAFER, Conseil Départemental, Terre de Liens, ADEAR, Fédération des Vignerons Coopérateurs du Vaucluse), l'après-midi apportera des informations sur les outils existants pour reconquérir et protéger les terres en friches, tout en favorisant l'installation d'agriculteurs.

Accès : salle du Conseil municipal - Mairie de Vaison-la-Romaine
Infos et réservations : aurore.navarro@parcduventoux.fr - 04 90 63 72 14 - 06 33 40 16 94

Mercredi 12 octobre - À 17h30

ENTRECHAUX

RENCONTRE-BALADE : SIGNALER LES FRICHES POUR AIDER À LA RECONQUÊTE DES TERRES AGRICOLES

TERRE DE LIENS/SAFER/PARC DU MONT-VENTOUX

Le projet alimentaire du Parc naturel régional du Mont-Ventoux a pour objectif de relocaliser notre assiette : la préservation du tissu agricole est essentielle. En partenariat avec la SAFER et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, l'association Terre de Liens propose une balade thématique pour mieux comprendre les enjeux des friches agricoles. Vous êtes agriculteur, élu, propriétaire, porteur de projet agricole ou citoyen et vous vous sentez concerné par la revitalisation de votre territoire, venez partager ce moment avec nous. La randonnée se terminera par un apéritif du terroir.

Rendez-vous sur le parking de la Boulangerie « La Main à la Pâte» au Crestet. Réservation obligatoire : aurore.navarro@parcduventoux.fr - 04 90 63 72 14

Jeudi 13 octobre 2022 - De 9h à 18h

CARPENTRAS

VENTOUX FUTUR, BIODIVERSITÉS ET MÉTIERS AGRICOLES DE DEMAIN

LYCÉE AGRICOLE LOUIS GIRAUD CAMPUS PROVENCE VENTOUX

Le Campus Agricole Provence Ventoux de Carpentras organise une journée des métiers, des pratiques et des savoir-faire agricoles nécessaires pour affronter le changement climatique. Plusieurs ateliers animés par des professionnels et des start-up de la French Tech Grande Provence travaillant dans le développement agricole sont prévus. Cette journée est ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir ces nouveaux métiers ou qui ont un projet de formation ou d'installation.

Accès : Lycée agricole Louis Giraud - 310 Chemin de l'Hermitage - Carpentras-Serres - Informations : alain.nicolas@educagri.fr

Jeudi 13 octobre - À 17h30

CARPENTRAS

TABLE-RONDE « LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE DU MONT-VENTOUX»

ASSOCIATION PLANÈTE TERROIR PARC DU MONT-VENTOUX

Cette table-ronde clôturera la journée sur le thème de «la biodiversité cultivée du Mont-Ventoux». L'association Planète Terroirs présentera les résultats du projet « Inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux ». Plusieurs spécialistes de la diversité agricole interviendront aux côtés de l'animateur de l'association Planète Terroirs : un représentant de la Fédération Auvergne-Rhône-Alpes pour la diversité agricole (Div'Agri) intervenant sur l'intérêt de la conservation et de la valorisation de cette diversité agricole ; un agriculteur du territoire du Mont-Ventoux qui témoignera de son expérience de la culture et de la valorisation des variétés qu'il utilise au quotidien. La conférence se conclura par un apéritif du terroir.

Accès : Amphithéâtre du Lycée agricole Louis Giraud 310 Chem. de l'Hermitage - Carpentras-Serres Inscriptions pour la table-ronde : gregoire.turpin@planeteterroirs.org 06 11 28 52 87

Jeudi 13 octobre - De 18h30 à 20h

MAZAN

DÉGUSTATION DE VIN SOUS HYPNOSE

DOMAINE LES TERRASSES D'ÉOLE ET LAURENT FAVIER

Le domaine vous propose un atelier en 2 temps. Tout d'abord un voyage au cœur de la cave. Stéphane Saurel le vigneron du domaine Les Terrasses d'Éole vous délivrera les secrets de fabrication de ses cuvées. Puis nous vous convions à prendre part à une dégustation pour le moins inédite. L'hypnose est un état modifié de conscience naturel que l'on vit plusieurs fois par jour. Lorsque l'on est plongé dans un bouquin, en regardant un film, en écoutant de la musique, ou encore en étant plongé au cœur des nos pensées, nous explorons cet état. Laurent FAVIER, praticien en hypnose ericksonienne, vous propose d'expérimenter un état d'hypnose le temps d'une dégustation afin d'ouvrir pleinement vos sens et apprécier ce moment d'une manière optimale.

Tarif : 20 €/pers. (12 pers. maxi) - Accès : Domaine Les Terrasses d'Éole - 418 chemin des Rossignols - Mazan Réservations : 06 25 72 41 17 - contact@terrasses-eole.fr

Vendredi 14 octobre - De 19h à 23h

VAISON-LA-ROMAINE

SOIRÉE GOURMANDE ET FESTIVE

RESTAURANT PIF ET HERCULE

Pif et Hercule c'est un nouveau lieu tendance qui allie dégustation, ambiance et convivialité ! Dans leur bar à vins à la déco retro-vintage très cosy, Alexandra et Yann proposent des vins qu'ils sélectionnent avec finesse, ainsi que des rhums fameux pour les amateurs… Le chef Tristan vous régale le midi avec un menu du jour issu de produits frais, locaux et bios. Le soir, c'est ambiance tapas et musique, en terrasse… À l'occasion du 15ème Festival Ventoux Saveurs, ils proposent une soirée gourmande et festive avec menu automnal du chef et possibilité d'accords mets et vins. Après le dîner, vous pourrez prendre un dernier verre le temps d'un concert live avec Adonis, guitariste-chanteur pop rock.

Tarif : 35 €/pers. Supplément accords mets et vins pour 15 € (3 vins AOC Ventoux) - Accès : 320 Av. Ulysse Fabre - Vaison-la-Romaine Réservations : 07 77 98 04 48 (maxi 35 pers.)

Vendredi 14 octobre - De 18h à 20h

MORMOIRON

DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORES

VOIR PAGE 20

DOMAINE LA COMBE AU MAS

Samedi 15 octobre - De 9h à 18h30

BÉDOIN

ATELIER MÉRÉVILLE ET PORTES OUVERTES

RUCHOFRUIT

Du fruit au pot, venez découvrir et participer aux différentes étapes de la transformation de cette pastèque emblématique de la Provence. Atelier d'une heure trente environ, où vous participerez aux principales étapes de fabrication de la confiture de Méréville, ou citre ou Gigérine. Sans oublier la dégustation tant attendue.

Atelier à 10h30 et à 14h30 pour adultes et enfants à partir de 12 ans - Tarif : 3 €/pers. et vous repartez avec un pot de Méréville. Accès : La Ruchofruit 33 Chem. des Treilles, Bédoin. Inscriptions : 04 90 70 24 33 - contact@ruchofruit.fr

Samedi 15 octobre - De 12h à 23h

MAZAN

FÊTE DE L'AGRICULTURE PAYSANNE : « PAYSANNES D'ICI ET D'AILLEURS »

LA FERME DU ROURET/ ADEAR

En partenariat avec l'ADEAR (Association pour le développement de l'emploi agricole et rural), la ferme du Rouret accueille la fête de l'agriculture paysanne sur le thème « paysannes d'ici et d'ailleurs » pour la journée internationale de la femme rurale (ONU). L'écoféministe et militante indienne Vandana Shiva interviendra en visioconférence et échangera avec des paysannes de France et le public. Au programme : un marché, un spectacle de contes, un théâtre-forum, un café-installation agricole, de nombreux stands associatifs, des expositions. Restauration prévue sur place. Un concert du Quintet de Pioche clôturera la journée à 20h30.

Accès : 79 chemin du Rouret - Mazan - Infos : Florence Guende - 06 10 20 03 23 - lafermedurouret@orange.fr

Samedi 15 octobre - De 10h à 17h

MALAUCÈNE

APPRENDRE À CUISINER AVEC LA GRENADE

L'ATELIER D'HIPPOLYTE Et aussi le 22 octobre

Venez découvrir une culture remise au goût du jour : la grenade. Nous vous expliquerons comment elle pousse et surtout comment la cuisiner tout au long d'un repas.

Gratuit - Accès : 4111 route de Veaux - Malaucène
Réservations : 06 66 38 26 49 / 06 34 25 43 22

Samedi 15 octobre - De 10h à 18h

SAINT-DIDIER

JOURNÉE DU MIEL ET DES ABEILLES

NOUGATS SILVAIN

Une journée détente avec la vente exceptionnelle de miel en vrac et des ateliers / rencontres autour du monde fascinant des abeilles. Jean, Fanny et les autres apiculteurs de notre filière seront là pour vous faire déguster la récolte de miel 2022 et vous faire découvrir l'extraction de miel. Des ateliers et conférences vous seront proposés pour en apprendre davantage sur le monde des abeilles.

Tarif : gratuit - Accès : 4 Place Neuve - Saint-Didier - Infos : 04 90 66 09 57 - Programme sur www.nougats-silvain.fr

Samedi 15 octobre - De 19h30 à 00h30

SAULT

LES FEMMES AUX PIANOS

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

Repas musical animé par un duo féminin «Sweet & Sour», avec des reprises de chansons françaises et internationales... de femmes ! Le tout accompagné d'un excellent menu concocté avec des produits authentiques et fermiers cuisinés par Magali. Une belle soirée au féminin ! Les hommes sont évidemment les bienvenus, parce qu'on les aime..

Accès : 2109, Route de Javon - Sault
Tarif : 32 €/pers. Réservations : 04 90 64 02 60
fermeaubergelamaguette@gmail.com

Samedi 15 octobre - De 10h30 à 12h

LE BARROUX

ATELIER DÉGUSTATION WHISKYS FRANÇAIS ET FROMAGES DE TERROIRS

CHÂTEAU DU BARROUX

Redonner ses lettres de noblesse au fromage et désacraliser le whisky, c'est le maître mot de cet atelier gourmand atypique animé par l'œnologue du château du Barroux. Après un passage obligé dans les arcanes de notre distillerie, laissez-vous surprendre par les saveurs inattendues nées d'accords audacieux !

Tarif 48 €/ pers. Minimum 4 pers. Réservation 7 jours avant minimum. Accès : Chemin La Garenne - Le Barroux - Réservations : Fanny Vayson 06 59 13 13 21 - contact@chateaudubarroux.com

Le Fascinant Week-end

Du jeudi 13 au dimanche 16 octobre

MAZAN

BALADE EN CALÈCHE ET DÉGUSTATION DE VINS ET DE JUS

LES ÉCURIES DE MAZAN/LA FERME DU ROURET

Les écuries de Mazan vous proposent un moment convivial à partager en famille. 45 minutes de balade en calèche au cœur de terres agricoles et viticoles. Dégustation de vins AOC Ventoux de la ferme du Rouret pour les plus grands et dégustation mystère pour toute la famille. La ferme du Rouret propose aussi des produits BIO issus de l'exploitation. Volailles, fruits et légumes, farines, petit épeautre, jus,…

Tarifs : 20 €/pers. ou 60 € pour la famille (2 adultes et 2 enfants) ou 3 adultes - Accès : Les écuries de Mazan - Chemin d'Aubignan - Mazan - ecuriesmazan
Réservations : 06 74 45 03 49 - ecuriesdemazan@gmail.com - www.lafermedurouret.com
Dates et horaires : Jeudi de 16h30 à 17h30 - Vendredi, samedi et dimanche de 10h à 11h.

Jeudi 13 et vendredi 14 octobre - De 17h à 19h

MAZAN

DÉGUSTATION VERTICALE

DOMAINE VINDEMIO

Vindemio vous propose un voyage dans le temps. Découvrez les premiers millésimes du domaine grâce à une dégustation verticale des cuvées parcellaires de 2017 à 2021. Année après année, vous appréciez toutes les nuances d'un même vin. Florentine et Albin Combe représentent la 5ème génération d'une famille de vignerons. Issus de l'agriculture biologique, les vins de Vindemio s'épanouissent entre deux terroirs de l'appellation Ventoux qui composent les 15 hectares du vignoble.

Tarif : 15 €/pers. - Accès : Domaine Vindemio - 1258 La venue de Carpentras - Mazan
Réservations : 04 90 51 60 20 - contact@vindemio.fr - www.vindemio.fr

Jeudi 13 octobre - À 19h30

CARPENTRAS

POUR UN FASCINANT MENU TRUFFÉ

RESTAURANT CHEZ SERGE

Pour cette première soirée du Fascinant Week-end, le restaurant Chez Serge vous accueille pour un événement placé sous le signe de la découverte, de la bonne humeur et de la rencontre avec nos vignerons du Ventoux. Un repas sur mesure avec des accords mets truffés et vins. Des vignerons présents pour chaque accord servi, qui vous accompagneront dans cette découverte culinaire avec des cuvées finement sélectionnées. Enfin, vous repartirez avec une petite surprise parfumée offerte par Serge.

Tarif : 75 €/pers. le menu accord mets et vins - Accès : Restaurant Chez Serge - 90 rue Cottier - Carpentras
Réservations : 04 90 63 21 24 - contact@chez-serge.com - www.chez-serge.fr

Jeudi 13 octobre - De 18h30 à 20h

LE BARROUX

AFTERWORK AU CLOS DE T.

AVEC LE RESTAURANT POMPETTE

ESPACE TERROIR VENTOUX PROVENCE

Participez à une soirée à la découverte de vignerons et de chefs passionnés du territoire grâce aux jeudis afterworks Ventoux Provence ! À l'occasion du Fascinant Week-end, l'Espace Terroir part en balade pour faire une halte gourmande au Clos de T. au Barroux pour une soirée accord mets et vins en collaboration avec Anaïs Chami, cheffe du restaurant Pompette de Malemort-du-Comtat !

Tarif : 12 €/pers. - 3 bouchées et 3 verres de dégustation (nombre de places limité). Accès : Clos de T. 545 Route de la Roque Alric - Le Barroux - Réservations : 04 90 63 00 78 - espace-terroir@ventouxprovence.fr www.ventouxprovence.fr

Vendredi 14 octobre - à 19h30

SAINT-DIDIER

LE DOMAINE LES TOUCHINES

ET SON ŒNOLOGUE INVITÉS D'HONNEUR

AU RESTAURANT CÔTÉ COURS

Soirée initiation à la dégustation et découverte des accords mets et vins autour d'un repas surprise made in Ventoux concocté par Chrystelle et commenté par Gilles et Teddy.

Tarif : 40 €/pers. vin compris - Restaurant Côté Cours - Accès : Restaurant Côté Cours Le Cours - Saint-Didier (à côté de la mairie) Réservations : 04 90 66 03 28 restaurantcotecours@gmail.com

Vendredi 14 et samedi 15 octobre - À 10h et 15h

LE CRESTET

EXPÉRIENCE SENSORIELLE

DOMAINE DU CHÊNE BLEU

Dégustation à l'aveugle dans le carré VIP du chai à barrique du domaine du Chêne Bleu. Vous devrez utiliser tous vos sens pour essayer d'identifier les vins proposés, leurs arômes et les textures. Une expérience amusante et insolite vous attend ! Entrez dans l'univers des vins du Chêne Bleu, un lieu unique pour les amateurs de vins, de gastronomie, d'art, d'histoire et de nature. Toutes les vignes du domaine sont conduites méticuleusement dans le respect des pratiques biologiques et avec l'introduction de principes biodynamiques et durables.

Tarifs : 35 €/pers. Atelier non adapté aux enfants. 8 personnes maximum par atelier. Accès : Domaine du Chêne Bleu 2820 chemin de la Verrière - Le Crestet - Réservations : 04 90 10 06 30 reservations@chenebleu.com - www.chenebleu.com

Le Fascinant Week-end

Samedi 15 octobre - De 11h30 à 12h30 → VILLARS
ATELIER LES ARÔMES DU VIN
CHÂTEAU SAINT PONS

Samedi 15 octobre - À 16h30 → CASENEUVE
SECRETS DE VINIFICATION
DOMAINE ALLOÏS

Samedi 15 octobre - À partir de 10h

→ CARPENTRAS

ÉCHAPPÉE VINTAGE EN MOBYLETTE

DOMAINE VINTUR

Une virée fun et insolite en mobylette dans le vignoble, en partenariat avec L'échappée Vintage, location de véhicules vintage. En route, admirez le village du Barroux, les Dentelles de Montmirail et le Mont-Ventoux. Créé par la famille Ribas dans les années 1970, le domaine Vintur pratique une agriculture raisonnée. Depuis 2010, le domaine s'est engagé dans une exploitation respectueuse de l'environnement, un travail désormais reconnu puisque le vignoble et les vins, gérés de manière durable sont certifiés biologiques par Ecocert depuis 2017. Comptez environ 1h30 entre la balade et la dégustation. Votre carte d'identité vous sera demandée comme caution. Départs à 10h, 11h30, 14h, 15h30 et 17h. 5 mobylettes disponibles.

Tarif : 30 € comprenant l'échappée en mobylette et la dégustation au caveau. Accès : Domaine Vintur - 5386 Avenue Saint Roch - Route de Malaucène - Carpentras - Réservations : 04 90 28 82 72 - mariecarmen@vintur.fr

Samedi 15 octobre - De 9h30 à 11h30

→ CARPENTRAS

ESCAPADE SENSORIELLE

DOMAINE SOLENCE ET L'ALLIANCE RUSÉE

(Re)découvrez le Domaine Solence et ses vins à travers une escapade sensorielle avec Johanna, sommelière itinérante de L'Alliance Rusée. Au programme, une balade au cœur du premier domaine historique en agriculture biologique de l'appellation Ventoux pour découvrir son histoire, son terroir et l'élaboration/élevage de ses vins. Puis place à la sensorialité avec une initiation à la dégustation et un jeu des arômes autour de 3 cuvées dégustées à l'aveugle. Saurez-vous reconnaître tous les arômes, même les plus familiers ? Découvrez une approche œnologique ludique et décomplexée avec L'Alliance Rusée.

Durée : 2h, à partir de 9h30 - 7 personnes minimum - 12 personnes maximum. Tarifs : 18 €/adulte 15 € /enfant (jus de fruits). Accès : Domaine Solence - 4040 chemin de la Lègue - Carpentras Réservations auprès de l'Alliance Rusée : 07 82 09 37 46 ou contact@lalliancerusee.com

Samedi 15 octobre - De 9h à 12h30

VILLES-SUR-AUZON

RANDONNÉE ENTRE CARRIÈRES D'OCRES ET VIGNES

samedi 24 septembre

VISITES PRIVÉES EN PROVENCE/TERRAVENTOUX

Découvrez la géologie locale si particulière, le patrimoine industriel et le terroir des piémonts du Ventoux avec Michèle Dumon, une Guide de Pays passionnée, au cours d'une randonnée familiale à la découverte des anciennes carrières d'ocres. Terminez votre matinée par une visite des chais en biodynamie et une dégustation des vins du terroir (jus de fruits pour les plus jeunes) à la cave TerraVentoux.

Niveau : facile (enfants à partir de 5 ans) - Distance : 7,5 km - Dénivelé : +/- 100 m - Accès : Cave TerraVentoux 253, route de Carpentras - Villes-sur-Auzon - Durée : 3 h 30. Réservation obligatoire (places limitées) - Tarifs : 20 €/ adulte - 10 € /enfant de 10 à 16 ans. Infos et réservations : Michèle DUMON - 06 60 21 00 77 michele@visites-privees-en-provence.fr

Samedi 15 octobre - De 16h30 à 20h30

LE BARROUX

ATELIER DE CUISINE CALIFORNIENNE AVEC JON CHIRI

DOMAINE CLOS DE T.

Venez découvrir la gastronomie californienne en accord avec les vins du Ventoux. Jon Chiri, originaire de Californie, a travaillé dans de nombreux restaurants renommés en Amérique et en Europe. Aujourd'hui, c'est aux Halles d'Avignon qu'il propose sa carte du marché et des cours de cuisine. Pour ce moment spécial, vous cuisinerez 2 préparations : Le Clam Chowder et le Cioppino. En accord avec les vins du Clos de T., vous serez charmés ! Even Bakke, propriétaire du Clos de T., s'est installé au Barroux avec sa famille en 2007 après de nombreuses années passées à vinifier en Californie. Il pratique une agriculture respectueuse de son environnement et du vivant. Le domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2012.

En partenariat avec Jon Chiri : Tarif : 30 €/pers. Places limitées : date limite d'inscription 10/10/22 Accès : Clos de T. - 545 Route de la Roque Alric Le Barroux - Réservations : 06 75 91 88 81 vinbakke@gmail.com

Samedi 15 octobre - De 11h à 17h

MAZAN

BRUNCH VIGNERON ET CULTUREL : MUSIQUE, ART ET VIN

DOMAINE PLEIN PAGNIER

La famille Marchesi vous invite à une journée portes ouvertes autour de la musique, de l'art et du vin. Dès 11h : Les Apéros d'Édouard avec musique chill et brunch vigneron. DJ Ekaï, compositeur de musique actuelle et artiste résidant au Domaine Plein Pagnier, saura vous transporter dans son univers sensible et trouver l'accord parfait entre la musique et le vin, pour une dégustation sensorielle unique. EM Marchesi, artiste plasticienne de vieux papiers oubliés, vous emmènera dans son univers poétique entre vignes et vergers. Deux balades contées mêlant art et vigne seront proposées à 14h et 16h. Tout au long de la journée : dégustations au caveau avec le vigneron Édouard Marchesi.

Entrée libre - Brunch sur réservation (tarif : 25 €/pers.) - Accès : Domaine Plein Pagnier - 2033 La Venue de Mormoiron - Mazan - Réservations : Eve et Geneviève Marchesi - Tél. 06 76 12 99 32 ou 04 90 69 75 66 pleinpagnier@gmail.com

Le Fascinant Week-end

Samedi 15 octobre - De 11h à 14h

CAROMB

ACCORD PRODUITS LOCAUX ET VINS

RESTAURANT LE 6 À TABLE

Pascal Poulain, le chef du « 6 à table» vous propose une dégustation exceptionnelle composée de 6 mini-plats en accord avec les vins du domaine Solence. Un festival de saveurs mettant en lumière six producteurs de la carte du restaurant. Des produits tels que la figue et l'huile d'olive de Caromb, le chèvre et le safran du Barroux, les légumes de Mendy et Jimmy de la Cerise Montolin à Mazan ou le miel de lavande des frères Silvain seront sublimés par la créativité du chef et magnifiés par les vins du domaine de Solence. On en salive d'avance !

Plats proposés à découvrir sur : pascal-poulain.com - Tarif : 40 €/pers. - Accès : Restaurant le 6 à table, 6 Place Nationale - Caromb - Réservations : 04 90 62 37 91 - le6atable@orange.fr

Samedi 15 et dimanche 16 octobre - De 10h30 à 12h30

MALEMORT-DU-COMTAT

PROMENADE GOURMANDE AU CŒUR DES VIGNES

DOMAINE SOULEYROL

Une fascinante et conviviale balade vigneronne accompagnée et commentée à la découverte des terroirs du Domaine Souleylol, suivie d'une dégustation des vins au cœur des vignes accompagnés de produits locaux de la gamme gourmande Truffinette. Le vignoble situé tout autour du domaine sur les hauteurs, entre 200 et 330 mètres d'altitude, est travaillé en lutte raisonnée avec des vendanges manuelles sur une petite surface de 4 ha.

Tarif : 15 €/pers. - Accès : 835 Chemin Souleyrol - Malemort-du-Comtat - Réservations : 06 29 86 97 48 contact@domaine-souleyrol.com - www.domaine-souleyrol.com

Samedi 15 et dimanche 16 octobre - De 11h à 12h30

MORMOIRON

samedi 29 octobre

PROMENADE-DÉGUSTATION

CHÂTEAU PESQUIÉ

Vous déambulez dans les jardins du Château pour une dégustation de 3 cuvées accompagnées de bouchées provençales. C'est de manière ludique et didactique que Sarah Lafleur vous initie à la dégustation et à la recherche d'arômes et de textures des vins. Une visite originale du Château Pesquié à la découverte d'un des domaines emblématiques de l'appellation Ventoux. Au début des années 1970, la Famille Chaudière a choisi le lieu exceptionnel du Château Pesquié, situé à Mormoiron, au pied du Mont Ventoux, pour y élaborer ses vins. Aujourd'hui la 3ème génération, Alexandre et Frédéric, a repris le flambeau et continue désormais l'aventure familiale avec le même souci d'expression du terroir du Ventoux. En 2007, le domaine opérait sa conversion en agriculture biologique et les vins sont désormais certifiés par Ecocert. Depuis 2017, les frères Chaudière travaillent le vignoble en biodynamie.

En partenariat avec les Convives de Lafleur - Tarif : 15 €/pers. Nombre de places limité à 15 personnes. Accès : Château Pesquié - 1365B Route de Flassan - Mormoiron - Réservations : 04 90 61 94 08 reception@chateaupesquie.com

Dimanche 16 octobre - De 11h30 à 13h30

CRILLON-LE-BRAVE

BRUNCH

HÔTEL CRILLON-LE-BRAVE

Le dimanche, on ne manque pas le moment convivial du brunch, une institution à Crillon-le-Brave. L'occasion de goûter des produits locaux et d'ailleurs et de mettre à l'honneur les vins de l'AOC Ventoux. Irrésistible ! Le restaurant La table du Ventoux vous propose une carte généreuse qui regorge de délices sucrés et salés avec de nombreux plats à partager : fougasses, viandes et poissons marinés grillés sur la plancha extérieure, salades toutes fraîches, fromages régionaux, buffet de desserts… Quel régal ! L'hôtel Crillon le Brave est un hôtel cinq étoiles discret offrant une vue imprenable, perché sur les contreforts du Mont Ventoux, avec un panorama exceptionnel sur les Dentelles de Montmirail, au cœur du village médiéval de Crillon-Le-Brave. En cuisine, le Chef Exécutif Adrien Brunet est au piano et pilote les deux restaurants, La Table du Ventoux, le bistronomique, et La Madeleine, le gastronomique. Il joue le jeu de la cuisine responsable, privilégiant les techniques de pêche durable et respectant la saisonnalité des fruits et légumes. Sa grande maîtrise technique et sa créativité font ressortir le meilleur des produits locaux.

Tarifs : 58 €/pers. à partir de 13 ans - 25 €/enfant de 5 à 12 ans - Offert jusqu'à 5 ans - Accès : Hôtel Crillon-le-Brave - Place de l'église - Crillon-Le-Brave - Réservations : 04 90 65 61 61 reservations@crillonlebrave.com

Dimanche 16 octobre - À 11h

LE BARROUX

LES BANQUETS DU GÉANT

AOC VENTOUX/CHÂTEAU DU BARROUX

Organisés par les vins AOC Ventoux, les Banquets du Géant proposent un rendez-vous gastronomique et musical au Château du Barroux. Les convives prendront place sur une même grande table pour déguster un menu autour de la truffe concocté par les Frères Jaumard et accompagné des vins de l'appellation Ventoux. Les vignerons munis de leurs bouteilles seront installés à table avec les participants pour partager ce moment de convivialité mis en musique par le DJ Bruno Vallat aka ADN.

Tarif : 35 €/pers. - Accès : Château du Barroux - chemin La Garenne - Le Barroux

Réservations : 06 19 39 66 66 - my.weezevent.com/les-banquets-du-geant - Visite de la distillerie et dégustation en supplément à voir sur www.chateaudubarroux.fr/nos-visites/

Samedi 15 octobre - De 10h à 11h30

MAZAN

LES SENS ET LA DÉGUSTATION

VOIR PAGE 12

VINDEMIO

Samedi 15 octobre - À 18h

FAUCON

CHANSONS, MUSIQUES ET PHOTOS AUTOUR DU MONT-VENTOUX

TRIO EPHATA

Le trio EPHATA s'est créé au fil des rencontres. Stéphane Ropa fait des photos du Mont-Ventoux. Comme un dialogue entre le cliché et le verbe, Il écrit ensuite des poèmes sur ses photos. Philippe est compositeur et musicien et a mis plusieurs des textes en musique dans un style « folk pop inspiré. » Catherine, violoncelliste, est concertiste de musique classique et de tango. Influencée par la musique du monde, elle colore la musique d'un classicisme élégant et universel. Plus qu'un concert, ce spectacle (en plein air à l'abri des remparts) mélange musique, images projetées et textes lus est un hommage commun à la nature et au vivant. Photos, Poèmes, Voix : Stéphane Ropa. Musique, Voix, Guitare : Philippe Gonnet. Violoncelle : Catherine Morrison. Concert suivi d'une dégustation offerte des caves la Roche Buissière, le Faucon doré, la Comtadine et La Romaine.

Concert gratuit. Accès: Plan Jaroussier - Faucon
Lieu couvert en cas d'intempérie (salle communale)
Réservations : 04 90 63 22 74

Dimanche 16 octobre - De 9h à 14h30

PERNES-LES-FONTAINES

À LA RENCONTRE DE PRODUCTEURS DE PLANTES AROMATIQUES : LES SENTEURS DU VENTOUX

JEAN-CHRISTOPHE RAFFIN

Jean-Christophe Raffin, cueilleur et producteur, passionné de plantes aromatiques et médicinales, valorise les plantes de manière traditionnelle et vous propose une journée pédagogique et gourmande tout particulièrement dédiée aux enfants. Tandis qu'il vous fera découvrir les facettes de la transformation des plantes par séchage et mondage, vous aurez l'occasion de découvrir le processus complet de distillation des plantes. Tout au long de la journée, vous pourrez déguster de délicieuses créations entre le bar à eaux florales et le stand de dégustation de sirops de fleurs & de plantes (mauve, verveine, coquelicot, tilleul, géranium...).
Entrée libre (pique-nique possible).

Entrée libre (pique-nique possible). Accès : 295 route de Sain-Philippe - Pernes-les-Fontaines 500 m depuis le rond-point de l'aérodrome direction Saint-Didier. Gratuit. Renseignements : 04 90 40 22 14 - 06 85 69 06 43 jcraffina@hotmail.fr

Jeudi 20 octobre - À 10h30

CAROMB

DÉGUSTATION ACCORDS METS ET VINS

VOIR PAGE 20

DOMAINE MAS CARON

Courges, potirons et cie

➔ MONTBRUN-LES-BAINS

DIMANCHE 16 OCTOBRE

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

VENTOUX
MAGAZINE

LE MAGAZINE DE VOTRE RÉGION

ABONNEZ-VOUS
ou OFFREZ
un abonnement

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

www.ventoux-magazine.com

Vendredi 21 octobre - À 19h

SAINTE-COLOMBE / BÉDOIN

DÎNER-CONCERT AUTOUR DE BERNARD SORBIER

RESTAURANT LE GUINTRAND

Dans ce restaurant chargé d'histoire sur la route du sommet, Corinne et Eric accueillent pour notre grand bonheur Bernard Sorbier, le Troubadour du Ventoux. Depuis une quinzaine d'années, Bernard Sorbier, auteur, journaliste et comédien joue ses textes sur de nombreuses scènes de Provence mais aussi aux quatre coins de France. Ses textes sur la truffe (« Je suis une truffe »), le vin (« Des mots dans mon vin »), ou le monde paysan (« le dernier paysan et les coquelicots »), ont aussi bien été au Festival d'Avignon qu'en Bretagne, en région parisienne ou en Suisse. C'est avec un mélange d'humour et de poésie que le troubadour se sert du terroir pour évoquer tous les sentiments de la vie.

Tarif (incluant le spectacle) : 26 € (hors boisson) - Accès : Restaurant Le Guintrand - 3807 Route du Mont Ventoux - Hameau de Sainte Colombe - Bédoin - Réservations : 04 90 37 10 08

Samedi 22 octobre - De 10h à 17h

BEAUMES DE-VENISE

DE L'ENFANT NAÎT LA CULTURE

FERME DE BOUQUET

Représentation d'une pièce de théâtre par les enfants et approche de la sophrologie.

Gratuit - Accès : Ferme de bouquet 217 place du marché - Beaumes-de-Venise. Réservation conseillée : 06 16 55 73 70 contact@lafermedebouquet.fr

Samedi 22 octobre - De 10h à 17h

MALAUCÈNE

APPRENDRE À CUISINER AVEC LA GRENADE

VOIR PAGE 27

L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Vendredi 21 octobre - à 19h30

SAINT-DIDIER

LE DOMAINE LES TOUCHINES ET SON ŒNOLOGUE, INVITÉS D'HONNEUR

VOIR PAGE 29

RESTAURANT CÔTÉ COURS

Samedi 22 octobre - De 9h à 12h

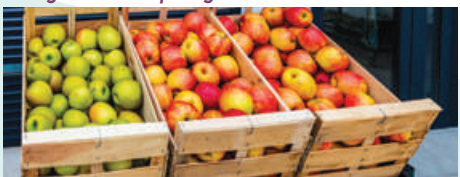
CARPENTRAS SERRES

PARTAGE ET CONVIVIALITÉ LORS D'UNE CUEILLETTE LIBRE DE POMME

DOMAINE LOUIS GIRAUD CAMPUS PROVENCE VENTOUX

Le Domaine Louis Giraud, exploitation du Campus agricole de Carpentras, a été créé en 1970 sur les terres léguées par le Comte Victor de Sobirats à la fin des années 50. Sur le domaine de 40 hectares, certifié Haute Valeur Environnementale, sont cultivés des pommes, du raisin de table, du raisin de cuve et des cerises et sont vendus à la boutique Louis Giraud où sont également proposées les produits de 50 agriculteurs et artisans locaux. À l'occasion du Festival Ventoux Saveurs, l'équipe du domaine vous invite à partager un moment de convivialité et de savoir-faire lors de cueillettes libres de pommes.

Cueillette libre sans inscription mais nombre de places limité à 40 familles. - Prix : 2 €/ kg 30 kg maxi par famille. Pommes AB jaunes, vertes et rouges. Accès : Boutique Louis Giraud - 310 chemin de l'Hermitage - Carpentras-Serres louisgiraudboutique@gmail.com



#LesvinsAOCVentoux
#SommetduVivant
#Vivezenrelief

L'AOC VENTOUX S'ENGAGE

OBJECTIF 2030

RÉUNIS POUR PARTAGER, PROTÉGER
ET CULTIVER LE SOMMET DU VIVANT.

vivez en relief
ventoux AOC

ODG de l'AOC Ventoux
388, Avenue Jean Jaurès CS 20 216
84206 CARPENTRAS Cedex
Tél. 04 90 63 36 50 - promotion@aoc-ventoux.com

Plus d'infos
aoc-ventoux.com

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

arôma plantes DISTILLERIE

Votre visite commence ici...
Distillerie • Lavandoscope • Galerie muséographique • Boutique • Accès libre et gratuit - Ouvert non-stop 7J/7

dans le monde des arômes
Immersion

Route du Mont Ventoux - 84390 Sault - Tél : 04 90 64 14 73 - www.distillerie-aromaplantes.com

Horaires d'ouverture : d'octobre à avril : 10 h à 18 h
de mai à septembre : 10 h à 19 h - Fermé le 01.01 et le 25.12

Samedi 22 octobre - De 11h à 17h

MAZAN

JOURNÉE PORTES OUVERTES GOURMANDES ET CULTURELLES

DOMAINE PLEIN PAGNIER

Le domaine Plein Pagnier souhaite développer l'accueil d'artistes locaux afin de valoriser l'art et les savoir-faire vauclusiens à l'occasion de ses portes ouvertes. Tout au long de la journée : atelier dégustation avec Winovin De 11h à 15h : pique-nique vigneron (25 €/ pers.), 14h : dégustation avec le vigneron Édouard Marchesi et balades contées, 15h : « Grappillages » - pièce de théâtre sur réservation (10 €/pers). Création originale autour du vin par les comédiens et musiciens de la troupe Base Art compagnie.

Accès : Domaine Plein Pagnier - 2033 La Venue de Mormoiron - Mazan - Réservations : Geneviève Marchesi Tél. 06 76 12 99 32 ou 04 90 69 75 66 - pleinpagnier@gmail.com

Samedi 22 et dimanche 23 octobre - De 10h à 18h

ENTRECHAUX

À LA DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS DU VAUCLUSE

MAIRIE D'ENTRECHAUX ET SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE VAUCLUSE

Tout le week-end, le village d'Entrechaux vous accueille pour vous faire découvrir les champignons du Vaucluse. Au programme : exposition mycologique avec présentation sur table des différents champignons de notre région, en présence de membres de la Société Mycologique de Vaucluse qui répondront à toutes vos questions. Et déambulation libre dans le village avec panneaux pédagogiques dédiés à ce précieux trésor d'automne. Le restaurant Le Saint Hubert proposera par ailleurs des plats à base de champignon durant tout le week-end.

Accès : Entrechaux village. Infos : Mairie d'Entrechaux au 04 90 46 00 11 - mairie-entrechaux@orange.fr Réservations : Saint Hubert - 36 rue de Écoles, 84340 Entrechaux - 04 90 46 00 05

Dimanche 23 octobre - De 13h à 17h

BEAUMES-DE-VENISE

DES ENFANTS ET DES MOTS

FERME DE BOUQUET

La nature et la biodiversité sont au cœur des préoccupations de la Ferme du Bouquet qui pratique la polyculture en agroécologie avec pour objectif premier la qualité des productions. Passionnés par ce métier, Catherine, Florence et Thierry travaillent dans cette ferme familiale de 18 hectares dont 3 en surface de biodiversité. Ils nous proposent ici une représentation théâtrale par des enfants ainsi qu'un atelier d'approche de la sophrologie.

Gratuit - Accès : Ferme de Bouquet - 217 place du marché - Beaumes-de-Venise Réservations : 06 16 55 73 70 - contact@lafermedebouquet.fr

Dimanche 23 octobre - De 10h à 12h30

AUREL

VISITE GUIDÉE DU VILLAGE ET DÉGUSTATION DE PRODUITS DU TERROIR

VISITES PRIVÉES EN PROVENCE

Niché dans un écrin de verdure, vous aimerez Aurel, petit village de Haute Provence dont le charme, les paysages et la lumière ont inspiré les maîtres de la peinture provençale. Vous découvrirez avec Michèle Dumon, une Guide de Pays passionnée, la richesse de l'Histoire, de la Nature et le terroir gourmand de ce village perché à la croisée des territoires. La visite du village sera suivie d'une dégustation de productions locales (charcuterie, fromages, sirops, épeautre, truffe…) accompagnées de vins AOC Ventoux et d'huile d'olive locale.

Durée : 2h30 (1h45 de visite + 30 à 45 min de dégustation) - Tarif : 20 €/adulte - 10 €/enfant.
Accès : parking de la Mairie - Aurel - Réservations : Michèle Dumon - 06 60 21 00 77 (places limitées)
michele@visites-privees-en-provence.fr

Mardi 25 octobre - À 14h30

SAULT

ATELIER SAVON ADULTES

AROMA'PLANTES

Nous vous invitons à pénétrer au cœur de notre laboratoire pour faire vos premiers pas en cosmétique. Guidés par notre laborantin, vous découvrirez comment réaliser votre propre savon. Et vous repartirez avec votre propre création.

Durée : 1h30. À partir de 14 ans accompagné d'un adulte. Minimum 4 pers. Et maximum 12 pers.
Tarif : 17 €/pers. - Accès : Distillerie Aroma'Plantes
Route du Mont-Ventoux - Sault
Réservations : 04 90 64 14 73
info@aromaplantes.com

Mercredi 26 octobre - De 11h à 17h30

PERNES-LES-FONTAINES

SORTIR DE L'URGENCE : POUR UNE ALIMENTATION LOCALE ACCESSIBLE À TOUS !

PARC DU MONT-VENTOUX

Dans le cadre du projet alimentaire territorial, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux organise une journée de rencontre sur le thème « Sortir de l'urgence : pour une alimentation locale accessible à tous». Au programme, la visite de la ferme du projet « S'AIME la Terre» porté par l'épicerie sociale et solidaire Anatoth à 11h. Un buffet sera offert à midi (places limitées, sur inscription). L'après-midi sera consacré à une table-ronde en présence de spécialistes du sujet. Chercheurs, collectivités territoriales, associations et entreprises présenteront des actions à mener pour lutter contre la précarité alimentaire.

Accès : Salle des Ursulines - Pernes-les-Fontaines
Inscriptions : 04 90 63 72 14
aurore.navarro@parcduventoux.fr

Mercredi 26 octobre - À 17h

CAROMB

BALADE ŒNOTOURISTIQUE

VOIR PAGE 24

DOMAINE MAS CARON

Samedi 29 octobre - De 10h à 14h

BRANTES

L'ORDRE IDÉAL DE CONSOMMATION DES ALIMENTS

LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

Les Aventurières du Goût vous accueillent à Brantes, dans la vallée du Toulourenc, au pied du Mont-Ventoux. Elles ont à cœur de sensibiliser grands et petits à la cuisine saine par la découverte des plantes et fleurs sauvages gourmandes. Dans le cadre du festival, elles proposent une animation tout à fait inédite autour de l'alimentation. Au-delà de l'apport diététique et du plaisir apporté par les aliments dégustés, elles vous apprendront à respecter un « ordre alimentaire idéal », qui assure une digestion optimale des plats concoctés. Une expérience à la fois bénéfique et insolite !

Tout public. De 5 à 10 pers. maxi. Accès : Le Village Brantes - Tarif spécial Festival : 50 €/adulte 20 €/enfant moins de 12 ans - Réservations : 06 61 71 46 66 ou dilo@lesaventurieresdugout.com

Samedi 29 octobre - De 11h à 12h30

MORMOIRON

PROMENADE-DÉGUSTATION

VOIR PAGE 32

CHÂTEAU PESQUIÉ

Jeudi 27 octobre - À 14h30

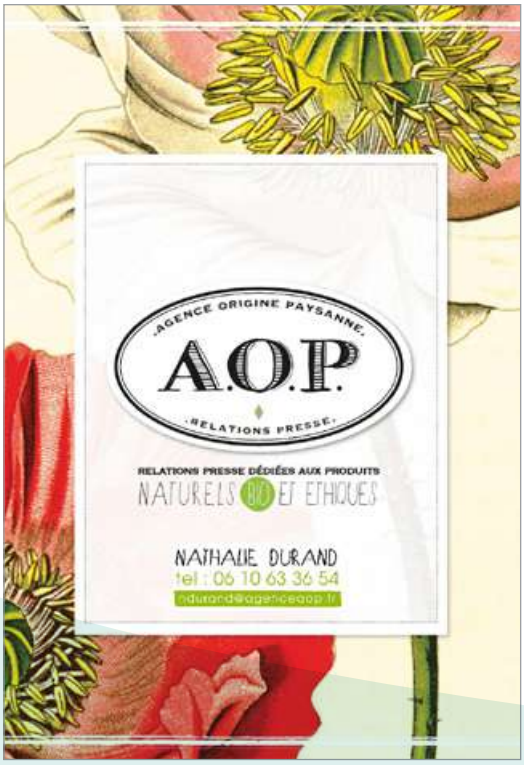
SAULT — Et aussi le jeudi 3 novembre

ATELIER SAVON ENFANTS

AROMA'PLANTES

Vos enfants sont conviés à venir découvrir les secrets de la saponification à froid au cœur de notre laboratoire. Notre laborantin les guide pas à pas et ils peuvent repartir avec un gel douche, fruit de leur création.

Durée : 1h. De 8 à 14 ans non accompagné. Minimum 4 pers. Maximum 12 pers. Tarif 10 €/pers. Réservations : info@aromaplantes.com 04 90 64 14 73. Accès : Distillerie Aroma'Plantes Route du Mont-Ventoux - Sault



Les Rencontres gourmandes

VAISON-LA-ROMAINE

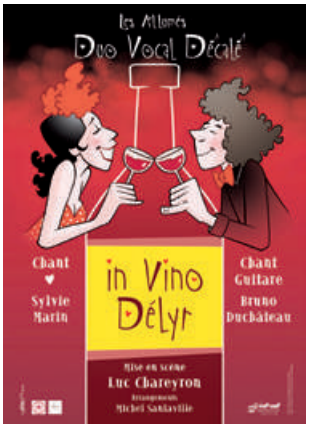
DU 28 AU 30 OCTOBRE

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

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 mets et vins.

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 40
Programme disponible sur www.vaison-la-romaine.com



Samedi 29 octobre - De 19h à 22h

SARRIANS

IN VINO DÉLYR

BRIN DE Culture

DOMAINE DE L'OISELET ET WAF WAF PRODUCTION

In Vino Delyr est un spectacle d'humour musical. Chant, Amour et Vin sont le fil rouge que déroulent deux chanteurs gourmands. Avec l'humour décalé de la mise en scène de Luc Charetron et les arrangements au cordeau de Michel Sanlaville, le vin que ces deux artistes chantent, se goûte avec les oreilles et les zygomatiques et aussi avec le cœur... avec la participation des spectateurs tout en dégustant le vin du domaine.

Tarifs : 25 € adulte et 12 € enfant jusqu'à 10 ans pour le repas - Au chapeau pour les artiste - Accès : Le Domaine de l'Oiselet 1234 route des garrigues et de l'étang - Sarrians
Réservations : 06 18 74 17 68 - domaine.oiselet@gmail.com

TerraVentoux
DES HOMMES ET DES VINS DE TERROIR

ATELIER Assemblage

DÉCOUVREZ
L'ATELIER ASSEMBLAGE

Connaisseurs ou débutants, partagez un moment convivial et devenez un professionnel du vin le temps d'une après-midi !

CAVEAU
VILLES SUR AUZON
253 route de Carpentras
84570 Villes sur Auzon
04 90 61 79 47

CAVEAU
MORMOIRON
696 avenue des Roches Blanches
84570 Mormoiron
04 90 61 46 70

Fête de la châtaigne

REVEST-DU-BION

DIMANCHE 30 OCTOBRE

Revest-du-Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir dans l'allée des Producteurs. Un plaisir sans cesse renouvelé puisque c'est plus de 10 000 visiteurs qui se retrouvent chaque année pour ramasser les châtaignes dans les vergers, et déguster des centaines de cornets de châtaignes grillées. Sans compter ceux qui préfèrent les consommer sous d'autres formes : gâteaux, pains, confitures, boissons… Cette 21ème fête de la châtaigne organisée par l'Association pour la valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et la Confrérie des amis de la châtaigne de Haute-Provence, 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

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

Mercredi 2 novembre
À 14h30

SAULT

ATELIER COSMÉTIQUE

AROMA'PLANTES

Nous vous convions au cœur de notre laboratoire pour faire vos premiers pas en cosmétique. Guidés par notre laborantin, vous apprendrez à réaliser une crème et repartirez avec votre propre création.

Durée : 1h30. À partir de 14 ans accompagné d'un adulte. Minimum 4 pers. Maximum 12 pers. Tarif : 18 €/pers. Accès : Route du Mont Ventoux Sault. Réservations : info@aromaplantes.com Tél. 04 90 64 14 73

Jeudi 3 novembre - À 14h30

SAULT

ATELIER SAVON ENFANTS

VOIR PAGE 40

AROMAPLANTES

Samedi 5 novembre - De 10h30 à 12h

LE BARROUX

ATELIER DÉGUSTATION WHISKYS FRANÇAIS ET FROMAGES DE TERROIRS

VOIR PAGE 27

CHÂTEAU DU BARROUX

Rencontres Gourmandes
autour de Pernes-les-Fontaines

Centre culturel des Augustins
SAMEDI 12 ET DIMANCHE 13 NOVEMBRE

Organisé par le Comité de Jumelage Pernes-Troyan (Bulgarie), le salon « Rencontres Gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines » s'appuie sur les valeurs de solidarité, de rencontre et de partage qui anime cette dynamique association culturelle pernoise. À l'approche des fêtes de fin d'année, seront présenté des produits festifs et d'exception avec deux fondements :

- **Les courts-circuits qui réveillent** avec des démarches innovantes des producteurs locaux (groupements, boutiques, initiatives solidaires, réseaux de commercialisation…)
- **Des partenaires de prestige** au travers d'une exposition et des animations, un hommage aux chefs des Disciples d'Escoffier et aux cheffes des « Toquées de la cuisine », qui portent haut les couleurs des meilleurs produits et qui offrent leurs services aux causes humanitaires.

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

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
DU MONT VENTOUX

Le Projet Alimentaire Territorial du Mont-Ventoux : *Manger local, c'est possible !*

Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux porte un projet alimentaire territorial (PAT) dont l'objectif est de relocaliser notre assiette, de favoriser les circuits courts et de rendre accessible à tous une alimentation saine, durable et locale.
Initié en 2022, le PAT du Mont-Ventoux est un projet participatif, qui s'appuie sur la concertation avec les acteurs locaux (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, citoyens) pour définir ensemble l'alimentation de demain.
Un premier diagnostic alimentaire sera présenté à l'automne 2022 qui permettra de définir un plan d'action sur cinq ans ainsi que les actions prioritaires à mettre en place à l'échelle du Parc pour favoriser une alimentation saine et durable pour tous.
Comment mangerons-nous dans le Ventoux d'ici à 2035 ?
Dans le contexte du changement climatique, où doivent porter nos efforts pour rendre la production alimentaire locale accessible à tous ?
Rejoignez le projet et participez à dessiner l'alimentation de demain !

Les principaux rendez-vous du PAT cet automne :

- **Vendredi 23 septembre :** *« Notre assiette fait des dégâts : comment réduire le gaspillage et les déchets ? »* à Carpentras (Maison du citoyen, salle 206) de 14h à 17h30.
- **Mercredi 12 octobre :** *« Quels leviers d'action pour préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ? »* de 14h à 17h30, salle du Conseil, mairie de Vaison-la-Romaine. Rando-friche à 17h45 à Entrechaux.
- **Mercredi 26 octobre :** *« Sortir de l'urgence : pour une alimentation locale accessible à tous ! »* de 11h à 17h30, salle des Ursulines, Pernes-les-Fontaines. Visite de la ferme d'Anatoth le matin, buffet le midi et table-ronde l'après-midi.

Renseignements : Aurore Navarro – 04 90 63 72 14 – aurore.navaro@parcduventoux.fr

Septembre et octobre c'est aussi l'occasion de profiter des Rendez-Vous du Parc en ce début d'automne.

LES JOURNÉES DU PATRIMOINE

Samedi 17 septembre - de 10h à 12h30 et 14h30 à 17h
➔ PERNES-LES-FONTAINES

À la rencontre de Ventoux métiers d'art
Inscription : OTI de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04

Dimanche 18 septembre - de 10h30 à 16h30
➔ SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX, BRANTES, SAVOILLANS

Une vie de vallée
Inscription : 04 90 63 22 74

17 et 18 septembre - de 10h30 à 18h
➔ VILLES-SUR-AUZON

Le cimetière jardin
Inscription : 04 90 63 22 74

Samedi 24 septembre - de 9h à 13h
➔ VAISON-LA-ROMAINE

Ouvèze propre
Rendez-vous à l'Espace Théos (sans inscription)

Dimanche 25 septembre - de 10h a 16h30
➔ LE CRESTET

L'abbaye de Prébayon depuis Crestet
Inscription : Passion Nature - 06 83 89 23 96

Dimanche 25 septembre - de 14h30 à 18h
➔ CARPENTRAS

Parlas prouvençau ?
Infos/inscription : Escolo dou Ventour
Virginie Bigonnet - 06 09 92 13 94

Le 1er octobre ➔ MÉTHAMIS
le 2 octobre ➔ MALEMORT-DU-COMTAT
Balade spectacle : laissez-vous « ballader»
Infos/inscription Cie artimon
Charlotte Assemat et Jessica Tinkler - 06 21 40 80 44

CYCLE « NOS VILLAGES AIMENT LEUR PATRIMOINE »

Dimanche 25 septembre - de 14h à 16h30
➔ MAZAN

Sentier des bories
Inscription : PNR Ventoux - 04 90 63 22 74

Samedi 8 octobre - de 14h à 16h30
➔ MALEMORT-DU-COMTAT

Sentier de la garriguette
Infos/inscription : Association les amis de Malemort - 06 70 13 37 82

Dimanche 9 octobre - de 14h à 16h30
➔ VILLES-SUR-AUZON

Sentier des cabanes
Infos/inscription : Foyer rural de Villes-sur-Auzon 06 81 57 20 17

Samedi 15 octobre - de 14h à 16h30
➔ SAINT-ROMAIN-EN-VIENNOIS PUYMÉRAS, FAUCON

Le chemin des chapelles en pays Ventoux
Infos/inscription : 06 62 11 82 36

Dimanche 16 octobre - de 14h à 17h30
➔ MÉTHAMIS

L'expo « Visages d'antan»

Dimanche 16 octobre - de 14h à 16h
➔ MÉTHAMIS

Les bories du Devens
Infos/inscription : mairie@methamis.fr

HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

Crillon le Brave fait partie de la collection contemporaine familiale d'hôtels 5 étoiles Maisons Pariente. La collection comprend quatre hôtels, Crillon le Brave en Provence, Lou Pinet à Saint-Tropez, Le Coucou à Méribel et Le Grand Mazarin à Paris, ouverture à l'Automne 2022.

Place de l'Eglise, 84410 Crillon-le-Brave, crillonlebrave.com

Rendez-vous nature en Vaucluse
ANIMATIONS GRATUITES 2022
ON SE CONNAÎT ?
Département de VAUCLUSE
Toutes les infos sur www.vaucluse.fr
© P. Maquin