

PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX

09 sept. > 29 oct. 2023

Festival Ventoux Saveurs



Sentir, goûter et vivre
l'automne autour du *Ventoux*



Parc
naturel
régional
du Mont-Ventoux
Pargue dóu Ventoux



L'Europe investit dans les zones rurales



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



© T. Verneuil/VPA



Sentir, goûter et vivre l'automne autour du Ventoux

L'automne en Ventoux est le temps propice à la mise en valeur des saveurs et senteurs de notre territoire. Le festival Ventoux Saveurs, dont vous allez découvrir la riche programmation, est désormais un moment attendu qui permet à toutes et tous d'aller à la rencontre de celles et ceux qui produisent et transforment avec passion les productions agricoles locales. Nos paysans ont pour vocation de nous nourrir, au sens propre, comme au sens figuré. En effet, s'alimenter est certes une nécessité, mais c'est aussi un acte qui peut contribuer à défendre notre culture rurale, notre art de vivre, nos paysages mais aussi la qualité de notre environnement.

Dans ce contexte, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux se donne pour objectif de faciliter l'accès de tous aux produits locaux. Une ambition que j'accompagne avec détermination, d'autant plus dans cette période où des familles font face à des contraintes économiques. C'est tout le sens de notre Projet alimentaire territorial qui fédère de nombreux partenaires. L'opération « Des chefs chez les Pitchouns » est reconduite dans de nombreuses cantines pour le plus grand plaisir des écoliers. Nous lançons aussi un « Défi apéritif 100% Ventoux » dont le jury se réunira à Sault lors de la Fête des saveurs du Parc, une contribution des acteurs du goût qui va permettre aux communes et aux acteurs publics et privés de proposer, dans le futur, des apéritifs plus locavores. Les collectivités locales doivent avoir, dans ce domaine, valeur d'exemplarité et d'innovation. Le Parc, en cohérence avec sa Charte fondatrice, impulse et accompagne ces dynamiques. Un beau défi pour construire ensemble le Ventoux de demain.

Bon festival à toutes et tous !

Jacqueline BOUYAC

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





Moment important dans la vie du jeune Parc Naturel régional du Mont-Ventoux, le Festival Ventoux Saveurs réunit chaque automne amoureux de la nature, du terroir et de notre art de vivre. C'est aussi l'occasion de faire connaître les produits ainsi que les hommes qui les façonnent autour du Ventoux. Tous les goûts et les talents du Ventoux seront à votre portée pendant plusieurs semaines, pour le plaisir partagé des petits et des grands ! Ça, c'est le Sud !

Renaud MUSELIER

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



Les Parcs Naturels Régionaux sont l'un des trésors de notre Vaucluse et offrent de nombreuses possibilités pour appréhender les enjeux liés à la transition écologique, à la protection de la biodiversité et au développement de nos territoires. Notre département a la chance de compter deux parcs dans son périmètre, le Luberon et le Mont-Ventoux, et recèle des richesses et des trésors que beaucoup nous envie. Les Parcs sont également à l'origine de la création d'évènements populaires et fédérateurs, désormais bien identifiés par les Vauclusiens. Le festival Ventoux Saveurs fait incontestablement partie de ceux-là. Il s'est inscrit dans la durée puisqu'il s'agit de la 16^{ème} édition et permet de mieux faire connaître les magnifiques produits de notre territoire ainsi que les hommes et les femmes qui y travaillent. C'est pourquoi le Conseil Départemental de Vaucluse est très heureux de s'associer à cette nouvelle édition. Je souhaite ainsi un plein succès au Festival Ventoux Saveurs 2023 !

Dominique SANTONI

Présidente du Conseil départemental de Vaucluse



Passionnément Ventoux !

Nous sommes fiers d'être aux côtés de tous ceux qui font l'excellence de nos terroirs. C'est pourquoi nous sommes partenaire du Parc naturel Régional du Mont-Ventoux et nous soutenons ses rendez-vous incontournables.

Le Festival Ventoux Saveurs en fait partie. Il témoigne de la passion et des savoir-faire des femmes et des hommes qui le font vivre, de sa culture, de ses reliefs, de son authenticité. Au-delà du festif, cet automne, c'est l'économie locale qui est valorisée et encouragée : les circuits courts, le lien avec les consommateurs la diversité des productions, la volonté de rapprocher les professionnels et de faire grandir les projets. C'est aussi l'enjeu de toutes ces fêtes : construire, durablement et ensemble, l'avenir de ce territoire.

Au Crédit Agricole Alpes Provence nous y sommes attachés. C'est pourquoi, avec les Caisses Locales du Ventoux, nous avons souhaité nous associer à cet événement dès sa création et dans la durée. Ici, comme partout au sein des trois départements sur lesquels nous sommes implantés, des Calanques aux Écrins, nous sommes aux côtés de celles et ceux qui donnent vie et âme à nos territoires. Ceux qui investissent, innovent, bâtissent des solidarités, valorisent le patrimoine, animent villes et villages, créent du lien social et de l'emploi, donnent du sens, de la beauté et de la valeur à leurs actions et à notre région Alpes Provence.

Au-delà de notre métier premier de banque du territoire, c'est pour tout cela que chaque année, nous consacrons 3% de notre Résultat à appuyer ces multiples dynamiques locales et humaines. Car en tant que banque coopérative régionale, notre raison d'être est d'agir chaque jour dans votre intérêt et celui de la société.

Le Festival Ventoux Saveurs est une réponse aux enjeux de notre territoire. Il porte le Terroir Passionnément. Nous sommes particulièrement fiers de le soutenir et nous vous invitons à y participer.



Franck ALEXANDRE

*Président du conseil
d'administration
du Crédit Agricole
Alpes Provence*



Serge MAGDELEINE

*Directeur général
du Crédit Agricole
Alpes Provence*



Samedi 9 septembre - De 9h30 à 12h



MAZAN

INITIATION À LA GREFFE DE POMMIERS ANCIENS PARC DU MONT-VENTOUX - COVE - BIBLIOTHÈQUE DE MAZAN

En partenariat avec le pépiniériste Jean-Luc Ouvier, qui a offert les porte-greffes, Stéphane Saurel des Terrasses d'Éole, qui les a conservés tout l'été, et le réseau des bibliothèques de la CoVe, le Parc du Mont-Ventoux offre cette formation théorique et pratique animée par Pierre Michelot (association D3P), pépiniériste retraité, dans le cadre du Projet alimentaire territorial. Venez apprendre une technique de greffage et repartez avec un pommier de variété ancienne prêt à planter dans votre jardin.

Accès : Bibliothèque de Mazan - 85 chemin des collégiens, Mazan

Atelier gratuit, places limitées. Informations et réservations : 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



Samedi 9 septembre - De 11h à 12h30

MORMOIRON

VISITE GUIDÉE AU CŒUR DU DOMAINE CHÂTEAU PESQUIÉ

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 3^{ème} 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. Et depuis 2017, les frères Chaudière travaillent le vignoble en biodynamie. Lors de cette matinée, ils vous convient à une visite guidée du domaine. L'occasion pour vous de découvrir : l'histoire de la famille, l'appellation Ventoux et notre terroir, les étapes de la vendange et de la vinification dans la cuverie...

Visite guidée et dégustation commentée d'une sélection de vins, accompagnée de produits du terroir et d'huile d'olive du domaine (selon disponibilité). Durée : 1 h 30 - Tarif : 15 € / pers. (Minimum 2 pers., maximum 12 pers.). Accès : 1365B Route de Flassan - Mormoiron

Informations et réservations : 04 90 61 94 08 - reception@chateaupesquie.com

Samedi 9 septembre - De 10h30 à 14h

BRANTES

« L'ORDRE IDÉAL DE CONSOMMATION DES ALIMENTS » - LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

Odile et Laurie, 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. 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 ! Les ateliers sont accessibles à tout public...

De 5 à 10 personnes maxi. Tarif spécial Festival : 50 € / pers. 20 € / enfant à partir de 12 ans. Accès : Le village - 84390 Brantes. Sur réservation uniquement au 06 61 71 46 66 ou dilo@lesaventurieresdugout.com



Samedi 9 septembre - De 9h à 11h30

VILLES-SUR-AUZON

BALADE À VÉLO - CAVE TERRAVENTOUX

Partez pour une balade en vélo à assistance électrique sur les contreforts du Mont-Ventoux. Sur ces routes escarpées, le vélo électrique vous permettra d'admirer la vue du vignoble de TerraVentoux. De retour de la balade, profitez d'une dégustation des cuvées sélectionnées en association avec des produits de notre terroir choisis pour l'occasion. Accès : 253 route de Carpentras 84570 Villes sur Auzon
Tarif : 35 € / personne Informations et réservations : 04 90 61 79 47 ou cdemeneix@terraventoux.com



Samedi 9 et dimanche 10 septembre - Dès 10h

SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX

FESTIVAL PAIN EN FÊTE - L'ESPRIT DES LIEUX

Les céréales, la farine, le levain et bien sûr le pain n'auront plus de secrets pour vous. Sur inscription, le samedi, vous apprendrez à faire votre pain grâce à des professionnels et avec des farines aussi insolites que différentes. Le dimanche vous présenterez votre propre production de biscuits, deux concours récompenseront les plus belles et savoureuses réalisations. Pendant tout le week-end vous pourrez découvrir à travers des conférences et des tables rondes les acteurs des filières blé, les différentes méthodes de boulangerie, le patrimoine lié au pain et les secrets du gluten. Et parce que le pain c'est la fête, nous finirons par un concert le samedi soir. Le pain est un aliment vivant, universel et essentiel, venez partager ce moment festif avec nous ! Accès : L'Esprit des lieux - Le Jardin Singulier - Saint-Léger-du-Ventoux - Inscription aux concours au 06 65 32 61 29.



UN TERROIR, DEUX APPELLATIONS



AOP
Muscat
du VENTOUX

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

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

Un terroir emblématique

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

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



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

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

Un terroir emblématique

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



AOP MUSCAT DU VENTOUX / IGP CERISE DES COTEAUX DU VENTOUX

8 route de Blauvac - 84380 MAZAN 33 (0)4 90 67 71 41 - fruiventoux1@orange.fr





Dimanche 10 septembre - À 11h

SAINT-DIDIER
JOURNÉE INTIMISTE AU DOMAINE
DOMAINE DU CHAT BLANC

Et aussi le dimanche 1^{er} octobre

Au programme de cette journée conviviale et gourmande :
11h : Balade commentée dans le vignoble face au Mont-Ventoux. À la découverte de l'histoire du domaine, sa philosophie, la culture de ses vignes de syrah et grenache, les vendanges et la vinification de ses vin bios.

11h30 : Dégustation de la gamme bio

Vin rosé « Nouveau Nez » : comment élaborer un rosé plein de fraîcheur avec de jolis arômes de pêches et d'agrumes ?
Vin rouge « Cuvée Première ». Depuis 2018, les différents millésimes de ce vin sont médaillés chaque année, quel est leur secret ? / Vin rouge « Bien Nez », le petit dernier ! Un vin de copains qui saura vous séduire par ses arômes fruités et gourmands.

12h30 à 15h : Déjeuner avec les vigneron (Catherine, Stéphane et Paul) dans les jardins du domaine. Le foodtruck d'Erika « Crêperie La Roulotte » propose des galettes et des crêpes garnies, élaborées à partir d'ingrédients locaux issus de l'agriculture biologique.

Accès : 255 chemin du Barraud, 84210 Saint-Didier - Informations et réservations : catherine.chatal@gmail.com ou 07 67 94 72 38 - Tarif : Visite et dégustation gratuites. Sur réservation - Déjeuner crêperie foodtruck (compter entre 2,50 € et 10 € la galette garnie salée ou sucrée) - Vins bio en vente au verre ou à la bouteille pour accompagner votre repas - Prévoir baskets pour la visite dans les vignes, chapeau, bouteille d'eau. **Sous réserve de météo favorable.**

Dimanche 10 septembre - De 10h30 à 12h

Et aussi le dimanche 15 octobre

LE BARROUX
ATELIER DÉGUSTATION WHISKYS FRANÇAIS
ET FROMAGES DE TERROIRS
CHÂTEAU DU BARROUX



Redonner ses lettres de noblesse au fromage et désacraliser le whisky, ce sont les maîtres mots de cet atelier gourmand atypique au cours duquel vous vivrez une expérience sensorielle inoubliable. Après un passage obligé dans les arcanes de la distillerie du château, laissez-vous surprendre par les saveurs inattendues nées d'accords audacieux !

Tarif 48 € / pers. Minimum 2 pers. - Réservation 7 jours avant minimum - Accès : Chemin La Garenne - Le Barroux
Réservations : Tél 06 59 13 13 21 - contact@chateaudubarroux.com

Les mercredis du 13 septembre au 25 octobre - De 17h à 19h

PERNES-LES-FONTAINES
MARCHÉ DU SOIR DES PRODUCTEURS
BIENVENUE À LA FERME



Retrouvez des produits directement issus des fermes vauclusiennes au marché du soir des producteurs de Pernes-les-Fontaines : légumes, fruits, fromages, viandes et charcuteries, miel, jus de fruits, vins, olives et huiles d'olive, viendront colorer les étals dans une ambiance conviviale. Un mot d'ordre : la qualité. Un principe fort : 100 % local, 100 % producteurs ! Présence d'agriculteurs de la commune uniquement et/ou de membres du réseau Bienvenue à la Ferme (pas d'achat revente).
bienvenue-a-la-ferme.com



Dimanche 10 septembre - De 9h à 18h

MAZAN

Fête du raisin Muscat

Ville de Mazan

La Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux, organisée par la ville de Mazan et Fruiventoux, l'ODG de l'AOP Muscat du Ventoux, se tiendra au centre du village pour sa troisième édition. Rendez-vous pour un dimanche festif, à la découverte du raisin de table Muscat du Ventoux AOP, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux. Au programme de cette journée : un grand marché automnal à la rencontre des principaux producteurs et artisans de Mazan et sa région, des dégustations et animations autour du raisin noir Muscat du Ventoux AOP et des animations pour les enfants.

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 mazan.fr

Accès : place du 11 novembre 84380 Mazan

Informations : 04 90 69 70 19 - contact@mazan.fr ou fruiventoux1@orange.fr



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



Samedi 16 septembre - 17h

BRANTES

« QUI L'ÊT CRU ? » : ATELIER CRUSINE ET REPAS DÉGUSTATION – LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

« Nous sommes ce que nous mangeons... notre futur dépend de ce que nous mangeons ». La « crusine », c'est l'art de préparer des plats gourmands et bons pour la santé, constitués de fruits, de légumes, d'oléagineux de notre belle région. Pour cela nous disposons de techniques de découpes, de marinades, de fermentations, de déshydratation que nous découvrirons ensemble. L'alimentation vivante est riche en nutriments, enzymes, minéraux, protéines et vitamines et contient la vie elle-même ! Augmenter notre part quotidienne de cru n'engendre que des points positifs. La « crusine » n'est pas compliquée, nous élaborerons des recettes faciles, crues, croquantes et craquantes. Puis nous dégusterons tous ensemble tout ce que nous avons « crusiné ».

Accès : Le Village - Brantes - Les ateliers sont accessibles à tout public - De 5 à 10 personnes maxi
Tarif spécial Festival : 50 € / pers. - 20 € / enfant - 12 ans - Sur réservation uniquement au 06 61 71 46 66 ou dilo@lesaventurieredugout.com



Samedi 16 septembre - À 11h

VENASQUE

FAIRE SON LEVAIN DE PETIT ÉPEAUTRE – PLEIN-AIR RESTAURANT DE PRODUCTEURS



La ferme de Félix Droin se consacre à la production de petit épeautre et de pois chiches. On y trouve par ailleurs une formule tout à fait rafraîchissante de restauration à la ferme avec « Plein Air », son restaurant de producteurs, ouvert sur réservation de fin avril à fin septembre. Afin de célébrer l'automne comme il se doit, Félix Droin vous propose une animation autour de son fameux pain bio au levain 100 % petit épeautre, que l'on peut retrouver le mercredi soir au marché de producteurs de Pernes-les-Fontaines et fabriqué avec sa propre farine de petit épeautre. L'occasion d'apprendre à fabriquer et entretenir son levain. L'atelier sera suivi d'un repas où l'on retrouvera le petit épeautre sous différentes formes : salade ou soupe selon la météo, risotto, crêpe.

Accès : 2847 Route de Gordes - Venasque
Tarif : entrée gratuite.
Restauration sur place - À la carte - entre 15 à 30 €
Informations : Félix Droin - 09 82 12 59 78
ou contact@pleinair-restaurant.fr - pleinair-restaurant.fr

Samedi 16 septembre - De 17h à 19h

MAZAN

DÉGUSTATION DE NOS 6 PREMIERS MILLÉSIMES DOMAINE VINDEMIO

Florentine et Albin Combe représentent la 5^{ème} génération d'une famille de vigneron établis à Vacqueyras depuis 1910. Ils ont souhaité écrire leur propre histoire en reprenant le Domaine Vindemio à Mazan, qu'ils conduisent en agriculture biologique depuis 2019. L'équipe du domaine vous invite à découvrir ou redécouvrir ses vins lors d'une dégustation verticale depuis ses premiers millésimes jusqu'à aujourd'hui. L'occasion de déguster les cuvées parcelles de Vindemio, de 2017 à 2022.
Accès : 1258, la Venue de Carpentras - Mazan - Durée : 1h30 à 2 h - Tarif : 15 € / par personne
Sur réservation : 04 90 51 60 20 - contact@vindemio.fr

Samedi 16 septembre - 17h

MAZAN

VERNISSAGE DE L'EXPOSITION PUIS PROJECTION DU FILM « LES ORIGINES DE LA POMME »,

en présence de la réalisatrice
PARC DU VENTOUX - CoVe - BIBLIOTHÈQUE DE MAZAN

Dans le cadre des Journées du patrimoine, le réseau des bibliothèques de la CoVe, la bibliothèque de Mazan et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux vous invitent à visiter le patrimoine immatériel cultivé. Vernissage de l'exposition puis projection du film de Catherine Peix, « Les origines de la pomme » en présence de la réalisatrice. Le film nous emmène dans les montagnes du Tian Shan, au Kazakhstan, où les premiers pommiers seraient nés, il y a 165 millions d'années. On trouve dans ces forêts épaisses des arbres qui peuvent atteindre plus de trente mètres de haut et vivre plus de trois cents ans. Leurs pommes sont non seulement comestibles et savoureuses, aux couleurs et aux goûts variés, mais elles ont su développer des résistances exceptionnelles aux maladies et en particulier au fléau numéro un du pommier : la tavelure. La projection du film sera suivie d'une dégustation d'une diversité de pommes.

Accès : Bibliothèque de Mazan - 85, chemin des collégiens
Mazan - Informations et réservations : 04 90 69 82 76
bibliotheque@mazan.fr



Samedi 16 septembre - De 14h à 16h

VILLES-SUR-AUZON

ATELIER ASSEMBLAGE – CAVE TERRAVENTOUX

Participer à l'atelier assemblage c'est avoir la chance de créer son propre vin grâce aux conseils avisés et au savoir-faire du chef de caveau. C'est également l'occasion d'en apprendre plus sur la fabrication du vin, les processus de vinification ainsi que les différences entre les vins conventionnels et biodynamiques. Assemblez selon vos préférences gustatives et olfactives puis mettez vous-même votre vin en bouteille !

Puis repartez avec votre bouteille de vin et le tablier de l'atelier, afin de garder un souvenir impérissable de votre expérience. Connaisseur ou débutant, partagez un moment convivial et devenez un professionnel du vin le temps d'un après-midi.



Accès : 253 route de Carpentras - Villes-sur-Auzon - Tarif : 30 € / personne - Informations et réservations : 04 90 61 79 47 ou cdemeneix@terraventoux.com

Samedi 16 septembre - De 15h à 17h

AUBIGNAN

CUISINER DE BONS PETITS PLATS SANS CUISSON ET SUR LE POUCE !

PARC DU MONT-VENTOUX

Vous ne trouvez pas le temps de cuisiner ou souhaitez simplement apprendre des recettes simples et rapides ? Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, venez participer à un atelier cuisine organisé par le Parc du Mont-Ventoux et animé par le CEDER pour préparer 4 délicieuses recettes sans cuisson, rapides, le tout avec des bons produits locaux ! S'ensuivra une analyse du coût de chaque recette selon différents critères (économiques, environnementaux...). L'occasion de se rendre compte que - outre l'argument environnemental et santé - manger bon et local n'est pas forcément plus cher ni plus difficile !

Accès : Cantine scolaire (réfectoire), rue Théodore Aubanel, Aubignan - Tarif : Gratuit. Places limitées
Infos et réservations : 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



Et aussi le samedi 14 octobre





Samedi 16 septembre - 21h

📍 MAZAN
THÉÂTRE « GÉNIE NATURE, OU LA COMÉDIE DES SOUS-BOIS » - CIE DU TRAC - FERME DU ROURET

Après une tournée d'été fructueuse, les bois du Rouret et la ferme agroécologique éponyme accueillent la Compagnie du Trac pour une représentation en totale symbiose avec la thématique de la pièce écrite par Vincent Siano. Comment le langage théâtral et artistique peut-il raconter notre rapport à la nature, aux écosystèmes et à l'ensemble du monde vivant présent sur notre planète ? C'est avec les mots et les images de l'illusion théâtrale, sur le frêle plateau d'un chariot de théâtre ambulante, que des personnages - porteurs de paroles et de poésie - prétendent se mêler du monde, aussi absurde et merveilleux soit-il ! Ce spectacle raconte l'étrange aventure d'une troupe de comédiens en tournée dans le Ventoux où tout va évidemment basculer et se bousculer autour des questions existentielles posées à l'humanité.

Accès : Ferme du Rouret - 679, chemin du Rouret - Mazan - Avec les comédiens et les musiciens de la Compagnie du TRAC - Texte et mise en scène de Vincent Siano - Projet financé par le programme européen leader Ventoux
 Tarif : 10 € - Réservation auprès du TRAC au 04 90 65 05 85 - trac.beaumesdevenise@wanadoo.fr

Samedi 16 septembre - 9h30



📍 CARPENTRAS
PAINS DE MÉDITERRANÉE ET D'AILLEURS
 CoVe - LE CENTRE SOCIAL LOU TRICADOU
 PARC DU MONT-VENTOUX - VILLE DE CARPENTRAS

À l'occasion des Journées du patrimoine, venez découvrir les richesses culinaires à base de céréales ! Apportez le pain de chez vous ! La matinée sera l'occasion d'échanger autour de recettes et de pains des quatre coins de la Méditerranée et d'ailleurs. Les participants ramènent leur pains et leur recette pour la dégustation. Possibilité de cuire sur place dans le four mobile de la Rou-langerie. Dégustez des farines 100 % locales du moulin de la Grange des Roues (Sorgues) et partagez les tartinables préparées par le collectif Fourniga (gratuit). Matinée organisée par le Centre social Lou Tricadou, la CoVe et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux dans le cadre du Projet alimentaire territorial, en partenariat avec la Ville de Carpentras.

Accès : Square Champeville - Carpentras - Informations et réservations : 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



Vendredi 22 septembre - À 18h30

📍 Et aussi vendredi 29 septembre

📍 AUREL
SOIRÉE BRAME DU CERF - ESPRIT RANDO

Lors d'une petite randonnée entre forêt et lavandes, partons à la découverte des cerfs avec une paire de jumelles dans le sac et tous les sens en éveil.

Accès : Rendez-vous mairie d'Aurel - Tarif : 25€/p. - Contact : Louis Bonnet Duré : 3 heures - Infos et réservations : Esprit Rando - Louis Bonnet 06 78 83 04 82 ou bonnetlouis.aem@gmail.com



© Daniel Villanova

Vendredi 22 septembre - De 9h à 18h

📍 VAISON-LA-ROMAINE
JOURNÉE PORTES OUVERTES AVEC DES PRODUCTEURS ET ARTISANS GOURMANDS DE NOS TERRES À L'ASSIETTE

Le magasin de producteurs « De nos Terres à l'Assiette » a vu le jour en 2016 sous l'impulsion de femmes passionnées de bon goût et de terroir. Du mardi martin au samedi midi, Marlène s'affaire avec Magali dans une cuisine spacieuse et confectionne sous vos yeux gourmands des petits plats à emporter. Dans la boutique, elles font la part belle aux produits frais et à l'épicerie gourmande en circuit court. De 9h à 18h, elles vous invitent à rencontrer quelques-uns de leurs 60 producteurs locaux, viticulteurs et brasseurs... Toute la journée, Marlène vous fera déguster sur place sa caillette fraîche du jour.

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



Le COCHON du Mt VENTOUX
 Sur les pentes du Ventoux, je m'engraisse pour vous !

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

rencontre au sommet

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

EN VENTE À LA FERME & SUR LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS,
 CHEZ LES MEILLEURS BOUCHERS-CHARCUTIERS,
 RESTAURATEURS ET GRANDE DISTRIBUTION DE VOTRE RÉGION !

Se savoure aussi sur www.lecochondumontventoux.com
 @le_cochon_du_mont.Ventoux

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



Samedi 23 septembre 2023 - De 9h à 12h

CARPENTRAS-SERRES CUEILLETTE LIBRE DE RAISIN ET DE POMMES DOMAINE LOUIS GIRAUD - CAMPUS PROVENCE VENTOUX

Le Domaine Louis Giraud, exploitation du campus agricole de Carpentras, a été créé en 1970. Sur ses 40 hectares (certifiés Haute Valeur Environnementale) sont cultivés des pommes en agriculture biologique, du raisin de table, du raisin de cuve et des cerises. Les fruits 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. Les premières pommes quant à elles font aussi leur apparition dans les vergers.

Accès : Boutique Louis Giraud - 310, chemin de l'Hermitage - Carpentras-Serres - Cueillette libre sans inscription

Prix : 2 €/kg - 20 kg maxi par famille. Variétés Muscat de Hambourg, Italia et raisin blanc sans pépin

Informations : louisgiraudboutique@gmail.com



Et aussi le samedi 7 octobre

Samedi 23 septembre - De 9h à 12h30

VILLES-SUR-AUZON RANDONNÉE OCRES, VIGNES ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

VISITES PRIVÉES EN PROVENCE - CAVE TERRAVENTOUX

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

Niveau : facile (enfants à partir de 5 ans) - Distance : 7,5 km - Dénivelé : +/- 200 m - Départ 9 h - parking TerraVentoux 253, route de Carpentras - Villes-sur-Auzon - Durée : 3 h 30 - Tarifs : 20 €/adulte - 10 €/enfant et ados de 10 à 16 ans
Réservation obligatoire (places limitées) - Michèle Dumon 06 60 21 00 77 - michele@visites-privées-en-provence.fr



Samedi 23 septembre - À 10h

BÉDOIN VENDANGE DE NOTRE PARCELLE PÉDAGOGIQUE CAVE LES VIGNERONS DU MONT-VENTOUX

Devenez vendangeur d'un jour sur notre parcelle pédagogique, à l'entrée du village de Bédoin (en face du rond-point du cycliste). L'occasion de découvrir notre parcelle

pédagogique, plantée en 2013 et ses nombreux cépages. Puis de vous essayer à la cueillette de raisins à la main avant d'assister au pressurage à l'ancienne et de déguster le jus obtenu. Vous assisterez également à la récolte mécanique avec la machine à vendanger puis nous clôturerons la matinée par une dégustation de nos vins. Seaux et sérateurs fournis.

Accès : Parking de la butte des Champions /parcelle pédagogique en face du rond-point du cycliste de Bédoin - Tarif : Entrée libre. Infos et réservations : Ludivine Lantin - 04 90 12 88 12 - llantin@cavevm.com vigneron-du-mont-ventoux.fr



Samedi 23 septembre - À 18h

CAROMB ATELIER LACTOFERMENTATION À L'ÉPICERIE MODERNE DU PATY PARC DU MONT-VENTOUX - AMAP DE CAROMB



Comment utiliser de manière originale les légumes d'été ? Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial et de « Amap'en fête », venez participer à un atelier cuisine lactofermentation organisé par le Parc du Mont-Ventoux et animé par le CEDER à l'épicerie moderne du Paty de Caromb, avec les légumes fournis par l'AMAP de Caromb. Vous découvrirez comment utiliser la technique de la lactofermentation dans vos préparations et comment cuisiner vos épluchures ! Vous pourrez bien sûr déguster le résultat ! Pour ceux qui souhaitent prolonger la soirée, possibilité de manger sur place sur réservation.

Accès : 2253 Av. Charles de Gaulle - Caromb - Repas : plat-dessert à 16 € - Atelier gratuit sur réservation (places limitées à 15 personnes) - Infos et réservations : contact@parcduventoux.fr 04 90 63 22 74



Atelier Assemblage TerraVentoux

Venez créer votre propre bouteille de vin !

À l'aide d'éprouvettes et de vin "brut de cuve" venez créer votre assemblage et repartez avec une bouteille de votre création ainsi que le tablier TerraVentoux.

Assemblez selon vos préférences gustatives et olfactives puis mettez vous-même votre vin en bouteilles !

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

- Tous les jours selon réservations Durée 2h00
- Caveau de Mormoiron 696 avenue des Roches Blanches
- 30€ / personne 10 personnes adultes maximum

Infos et réservations 48h à l'avance, par téléphone au 04 90 61 79 45 ou par mail à cdmeneix@terraventoux.com



Dimanche 24 septembre

SAVOILLANS

Fête des éleveurs et du cheval

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et les producteurs locaux pour une grande journée de fête et d'échanges au cœur de la vallée du Toulourenc. Marché des produits de l'élevage de 9h30 à 18h : fromages fermiers, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande), et aussi vins du Ventoux, huile d'olive, crème de marron, safran, jus de fruits, confitures et pain au feu de bois de la boulangerie de Savoillans. Une journée pour également découvrir les balades partant du village. Apéritif offert à 12h30.

Autour du marché de producteurs :

- ✓ La mini ferme du Ventoux,
- ✓ Les Écuries de Bacchus : démonstrations, animations,
- ✓ Parc à chevaux, Manège,
- ✓ Jeux bois et animations de rue,
- ✓ Promenades fléchées et balisées au départ de Savoillans :
 - le Sentier Botanique de la Roche Guérin,
 - le Sentier Artistique : grandeurnatureventoux.org (parcours téléchargeables sur toulourenc-horizons.org et le site ecobalade.fr avec une application ludique pour découvrir la faune et la flore du lieu www.ecobalade.fr/balade/Ventoux-et-Toulourenc-Savoillans)
- ✓ Stand du réseau « Ventoux Métiers d'Art » - ventoux-metiersdart.com
- ✓ À 1,5 km La Ferme de Margolive et ses produits - lafermedemargolive.fr

Restauration sur place :

L'Auberge de Savoillans : Venez goûter ses spécialités gourmandes 04 75 27 13 95 sans réservation

- ✓ Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois : Pains épeautre, sésame, complets... viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits... 04 75 28 85 04
- ✓ L'assiette des éleveurs 12€ : rôti de porc et pâtes tapenade ou pistou, fruits.

Réservation 06 64 64 40 43

- ✓ Points restauration

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

Renseignements : 06 64 64 40 43 - toulourenc-horizons.org

Mairie de Savoillans : 04 75 28 80 97



L'AOC VENTOUX S'ENGAGE

#LesvinsAOCVentoux
#SommetduVivant
#Vivezenrelief

OBJECTIF 2030

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

Plus d'infos 

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

aoc-ventoux.com

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

arôme 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



Dimanche 24 septembre - De 9h à 19h

PERNES-LES-FONTAINES

9^{ème} Marché au Miel et aux Saveurs

Ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des apiculteurs de Vaucluse

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 pour 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.)



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

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

La Chèvrerie des Fontaines

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

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

Dimanche 24 septembre - De 10h à 12h30

Et aussi dimanche 8 octobre

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...) 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 et ados de 10 à 16 ans
Accès : parking de la Mairie Aurel - Durée : 2 h 30 - Réservation obligatoire (places limitées) - Michèle Dumon 06 60 21 00 77
michele@visites-privées-en-provence.fr



Dimanche 24 septembre

De 14h à 19h

CARPENTRAS LE BLÉ JARDINÉ LABEL VERS

La Graineterie Roux ouvre ses portes pour une journée consacrée au battage du blé jardiné. Issu d'une sélection de blés cultivés localement, les blés qui seront présentés ont été choisis pour orner les jardins des particuliers. Venez découvrir les 17 variétés sélectionnées, renouer avec des pratiques anciennes et déguster le résultat de ce travail. Le soir, possibilité de manger sur place.

Repas sur réservation : 6 €
Accès : Graineterie Roux - 70, avenue Bel Air Carpentras - Réservation : Label Vers
contact@labelvers.fr



Lundi 25 septembre - 21h

VAISON-LA-ROMAINE PROJECTION DU FILM « LES CROQUANTES » CINÉMA LE FLORIAN - TERRE DE LIENS PARC DU MONT-VENTOUX - ADEAR

Lors des réunions mensuelles avec Emilie, l'animatrice du Groupe Femmes, les agricultrices se découvrent. Elles apprennent de leurs différences, se forment et débattent. Elles puisent de la force dans leurs expériences communes. Ensemble, elles vont explorer de nouveaux champs des possibles, oser dire et questionner un modèle agricole qui peine à leur laisser une place qui leur convient. Ces croquantes des temps modernes vont joyeusement se saisir de leurs histoires pour créer de nouvelles solidarités et ouvrir les imaginaires. Film documentaire de Tesslye-Lopez et Isabelle Mandrin, 2022, 60 mn. Discussion en présence de l'ADEAR, Terre de liens et du Parc du Mont-Ventoux.

Infos et réservations : Cinéma Le Florian au 04 90 36 12 81 - cinema-leflorian@wanadoo.fr



Mercredi 27 septembre - À 10h



**ENTRECHAUX
GOÛTER GOURMAND
PARC DU MONT-VENTOUX**

Le goûter est un moment sacré pour les enfants ! Mais comment trouver des alternatives aux gâteaux industriels suremballés ? Dans le cadre du Projet alimentaire territorial, venez participer à un atelier cuisine goûter gourmand organisé par le Parc du Mont-Ventoux et animé par le CEDER. L'occasion de cuisiner avec vos enfants et de leur donner envie de manger un goûter sain et maison !

Au programme : un gâteau au chocolat sans cuisson, une charlotte aux fruits de saison et une pâte à tartiner maison que vous pourrez bien sûr déguster à la fin ! S'ensuivra une analyse du coût de chaque recette selon différents critères (économiques, environnementaux...). L'occasion de se rendre compte que - outre l'argument environnemental et santé - manger bon et local n'est pas forcément plus cher ni plus difficile !

Accès : Salle polyvalente (mairie), 1 Place Paul Guintrand, Entrechaux - Tarif : Gratuit. Place limitées

Durée : 2 h - Infos et réservations : contact@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74



Vendredi 29 septembre - 18h30



**MAZAN
PROJECTION-DÉBAT « SEMENCES DU FUTUR »
BIBLIOTHÈQUE DE MAZAN - PARC DU MONT-VENTOUX - CoVe**

En partenariat avec le réseau des bibliothèques de la CoVe, le Parc du Mont-Ventoux organise une projection du film « Semences du futur » (2017 - 81 minutes) d'Honorine Perino. Le film interroge la question de l'adaptation de nos pratiques de sélection variétale dans l'agriculture aux enjeux de demain. Face au changement climatique et aux enjeux environnementaux, quelles seront les semences de demain ?

*Entrée Libre - Accès : Bibliothèque de Mazan - 85, chemin des collégiens - Mazan
Informations et réservations : contact@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74*



Vendredi 29 septembre 2023 - À 17h30

**CAROMB
BALADE PUIS SOIRÉE APÉRITIVE
DANS LES VIGNES - DOMAINE MAS CARON**

Et aussi jeudi 12 octobre

L'automne est l'occasion de découvrir le vignoble après la vendange. À l'issue d'une balade guidée dans ses vignes, Marc Boulon vous fera visiter sa nouvelle cave et son chai à barriques. Puis vous dégusterez ses cuvées avec des planches de charcuteries et fromages, dans une ambiance conviviale avec vue sur le vignoble.

Accès : Domaine Mas Caron - 1187, route de Carpentras - Caromb - Tarif : 24 € / adulte - inclus une bouteille du Domaine pour 4 personnes (puis vente au prix caveau) - Réservations impératives 48 h à l'avance : Tél. 06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com

Pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde. En cas de mauvais temps, la visite des chais et l'apéritif pourront être assurés dans la cave.



Vendredi 29 septembre 2023 - À 18h30

**AUREL
SOIRÉE BRAME DU CERF - ESPRIT RANDO**

Lors d'une petite randonnée entre forêt et lavandes, partons à la découverte des cerfs avec une paire de jumelles dans le sac et tous les sens en éveil.

*Accès : Rendez-vous mairie d'Aurel - Tarif : 25€/p. - Contact : Louis Bonnet
Durée : 3 heures - Infos et réservations : Esprit Rando - Louis Bonnet
06 78 83 04 82 ou bonnetlouis.aem@gmail.com*



© Daniel Vilanova

Le restaurant La Table du Ventoux vous accueille jusqu'à début novembre pour le déjeuner, le dîner et le brunch du dimanche.

Tél. 04 90 65 61 61 - restaurant@crillonlebrave.com - crillonlebrave.com



Vendredi 29 septembre - À 18h30

📍 CAROMB

CONTES « GENS DU VENTOUX » PAR LES CONTEUSES DU TRAC

Après une tournée d'été à succès, l'Association pour la sauvegarde du patrimoine de Caromb accueille les conteuses du Trac. Ceux d'en haut et ceux d'en bas partagent depuis toujours une intimité douce et rude avec le Ventoux, montagne généreuse, nourricière, refuge, secrète et mythique. Ceux d'ici et ceux d'ailleurs observent sans cesse cette montagne imposante. Tous sont attentifs à ses humeurs et à ses frasques. Ils l'aiment et le respectent car ils savent que le Ventoux ne se maîtrise pas, c'est lui qui les façonne à son image. Certains ont écrit des mémoires, des histoires, d'autres racontent des galéjades, des anecdotes, des souvenirs, des contes et des légendes. Alors écoutons-les.

Avec les conteuses de la Cie du TRAC, Martine Deval, Eliane Goudet, Damienne Pin et le musicien Mario Leccia
Tarif : 7 € - sans réservation - l'Atelier des Quatre Coins - 40 Grand'rue - Caromb



Samedi 30 septembre - 10h



📍 MAZAN

RENCONTRE « FAIRE SES SEMENCES. POURQUOI SE RÉAPPROPRIER CE SAVOIR-FAIRE ? »

BIBLIOTHÈQUE DE MAZAN - PARC DU MONT-VENTOUX - CoVe

Depuis le néolithique, l'humanité a appris à sélectionner des graines, à les nettoyer, à les conserver pour les replanter l'année suivante et assurer une récolte vivrière. Ces savoir-faire se sont en partie perdus. L'association Label Vers a créé depuis quelques années une graineterie afin de se réapproprier ces savoir-faire et de diffuser des semences potagères locales. Faire ses semences est un plaisir, venez échanger sur ce sujet et poser toutes vos questions.

Accès : Bibliothèque de Mazan - 85, chemin des collégiens - Mazan

Informations et réservations : contact@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74



Samedi 30 septembre

« LES ARTS SE BALADENT » à Mormoiron !

📍 SITE DU LAC DES SALETES

Au cœur du Parc naturel régional du Mont-Ventoux et avec une vue imprenable sur le Géant de Provence, partez pour une longue promenade poétique et visuelle, constituée d'étapes théâtrales, performatives, dansées, musicales ou d'installations plastiques. Un voyage initiatique et imaginaire avec le Théâtre des Calanques, où le spectateur-promeneur chemine et s'abandonne aux éléments naturels et aux surgissements fantasmagiques, aux apparitions surprenantes ou délicates, aux visions larges sur un paysage naturel habité.

Spectacles GRATUITS

Départ toutes les 20 minutes

14h30 - 14h50 - 15h10 - 15h30 - 15h50

12 étapes au cœur de la forêt
théâtre - musique - performance

Les sangles aériennes

La philosophie amoureuse du potager

Les cornemuses

Les chaises perchées

Chant lyrique

Dans une ville inconnue

La danse des fous & les percussionnistes

L'homme qui danse

Les marionnettes

L'histoire d'un homme

Les carrés noirs et les fauteuils

Cascino trio

Réservation obligatoire : Parc naturel régional du Mont-Ventoux

04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr

www.parcduventoux.fr

Création soutenue par la Région Sud



Samedi 30 septembre 2023 - À 9h

📍 CRESTET

VENDANGEURS D'UN JOUR DOMAINE CHÊNE BLEU

Vous rêvez d'être vendangeur pendant une journée ? Alors rejoignez l'équipe du domaine de Chêne Bleu le samedi 30 septembre et participez aux vendanges du millésime 2023 ! Accueil à partir de 9h. Dès 9h30 : récolte des raisins, visite de la cave et du chai à barriques avec possibilité de découvrir la table de tri. Dégustation de nos vins, puis repas avec les vendangeurs, le tout dans la bonne humeur et la convivialité !

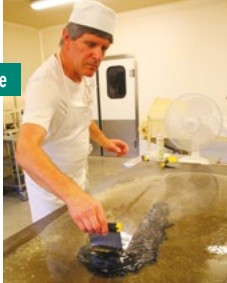
Accès : Chêne Bleu - 2820, chemin de la Verrière - Crestet - Info et réservation : 04 90 10 06 30 ou reservations@chenebleu.com - Tarif : 50 € par personne, repas et 1 verre de vin inclus.



Samedi 30 septembre - 11h

📍 CARPENTRAS LE CÉLÈBRE BERLINGOT DE CARPENTRAS CONFISERIE DU MONT-VENTOUX

Saviez-vous que la recette du berlingot de Carpentras existe depuis 1800 ? Quant à Thierry Vial, cela fait bientôt 30 ans qu'il régale ses clients au sein de la plus ancienne fabrique artisanale de berlingots de Carpentras, fondée en 1946. Venez découvrir les méthodes traditionnelles ancestrales de confection du célèbre bonbon. Cerise, fraise, lavande, menthe, orange, anis, melon et bien plus encore : la gamme de parfums est large et nul doute que vous trouverez un berlingot à votre goût !
Gratuit - Accès : 1184 avenue Dwight Eisenhower - Carpentras - Infos et réservations : 04 90 63 05 25 confisieriemontventoux@wanadoo.fr - berlingots.net



Et aussi le mercredi 4 octobre

Dimanche 1^{er} octobre - À 11h

📍 SAINT-DIDIER JOURNÉE INTIMISTE AU DOMAINE DOMAINE DU CHAT BLANC Voir page 8

Mercredi 4 octobre - 11h

📍 CARPENTRAS LE CÉLÈBRE BERLINGOT DE CARPENTRAS CONFISERIE DU MONT-VENTOUX Voir page 24

Samedi 30 septembre - De 10h à 12h30

📍 BÉDOIN L'ART DU SUCRÉ-SALÉ : CONFECTION D'UN CONDIMENT D'AUTOMNE – RUCHOFRUIT

Si vous connaissez Ruchofruit, c'est sans nul doute pour ses confitures, ses tartinables et ses condiments. Mais vous êtes-vous déjà essayés à explorer vous-mêmes d'autres saveurs pour apporter un peu de fantaisie dans votre cuisine ?

Christophe et Anne-Marie vous accueillent dans leur boutique-atelier de Bédoin pour un atelier décidément pas comme les autres. Vous pouvez réserver à deux ou créer votre binôme sur place avec les personnes présentes. Tabliers fermement lacés autour de la taille, chaque duo va s'attaquer à une recette de condiment sucré/salé ou aigre-doux à partir d'un produit emblématique du Ventoux. Idéal pour accompagner vos derniers barbecues de l'année, vos travers de porc grillés au four ou bien d'autres recettes encore. Figue, raisin ou fruit surprise ? Saurez-vous deviner quelle base notre duo d'artisan a choisi pour votre recette créative ?

Accès : 33, chemin des Treilles - 84410 Bédoin - Durée : Environ 2 h 30 - Tarif : 5 € par personne - un pot de condiment de votre création inclus - à rapporter à la maison - Informations et réservation : 04 90 70 24 33 contact@ruchofruit.fr - Minimum 4 personnes - maximum 10 personnes - Atelier confection d'un condiment pour adultes



Mercredi 4 octobre - De 9h à 18h30

📍 VAISON-LA-ROMAINE PETIT MARCHÉ ITINÉRANT, À LA DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS DE COCO - YOUPI TOURS

Depuis 5 ans, Coco de Youpi Tours déniche des complices gourmands pour vous concocter des apéros perchés aussi bucoliques que panoramiques. Et à chaque soirée la même question revient : d'où viennent vos délicieux produits ? Charcuteries artisanales, fromages, confitures, bière, vin et gourmandises cuisinées : elle vous propose de grimper à bord de son van pour une journée complète de découvertes de ses producteurs préférés. 100 % locavore et de saison, cela va de soi ! Promis, vous allez vous régaler ! 9h - Toute la matinée dégustation de gourmandises salées. 12h - Dégustation de bières. Brasserie Les Malt Brothers - 13h - Pique-nique partagé avec les achats gourmands du jour - 15h - Dégustation de douceurs sucrées - 17h - Dégustation de vin. Domaine Saint Apollinaire. *Accès : Rendez-vous Chapelle Saint-Quenin - Vaison-la-Romaine - Tarif spécial Festival : 52 € / personne (transport, assurances et dégustations incluses). 6 personnes maximum - Au-delà tarif sans transport 38 € / personne - Sur réservation. Corine Aujogues - Tél. 06 89 87 65 50 - corine.youpitours@yahoo.com - www.youpitours.fr*



Samedi 30 septembre - De 11h à 17h

📍 BRANTES « THE PLACE TO BEER » LA GÉANTE DE PROVENCE/LA POTERNE

L'histoire de la Géante de Provence est aussi gourmande que tendre : elle réunit depuis 6 ans Rory (ex Londonien en mal d'air pur) et Pascale, restauratrice amoureuse de grands espaces et installée depuis 1995 au cœur de la vallée du Toulourenc. Ensemble, ils créent au printemps 2017 une micro-brasserie chaleureuse, humaine et pleine de fantaisie. Leurs bières bio sont réalisées manuellement du brassage à l'embouteillage, avec La Font Nouvelle, eau de source du village. Ils brassent selon leur fantaisie et offrent une gamme toujours en mouvement, égayée d'étiquettes hautes en couleur. Voici leur déjeuner typiquement automnal avec des formules tout compris « Mets et bières » : moules à la bière de la Nouvelle Angleterre, Risotto de petit épeautre à la bière, chorizo et parmesan, dégustation de fromages de chèvre et brebis fermier accompagnés d'une IPA, dégustation de bières, dégustation des miels de Joël Fabreguettes, Les Ailes Bleues.

Accès : La Poterne - Maison à l'entrée du village de Brantes. Près de l'école - Réservation conseillée au 04 75 28 29 13 ou 06 01 81 19 17 ou lageantedeprovence@hotmail.com et lapoternebrantes@yahoo.fr



Et aussi samedi 7 octobre

Vendredi 6 octobre - À 10h

📍 ENTRECHAUX CONFECTION D'UN LAIT PARFUMÉ POUR LE CORPS LABORATOIRE CENTIFLOR / ALGOVITAL



Le laboratoire Centiflor a été créé voici plus de 16 ans par Katja Stojetz. Il a pour vocation de proposer plus de 200 huiles essentielles rigoureusement sélectionnées. Mais aussi d'accompagner le public dans la création de cosmétiques faits maison. Sonja vous propose de découvrir certaines de ses formulations et surtout ses astuces de pro pour fabriquer vous-même un lait parfumé pour le corps.

Accès : Centiflor - 885 chemin des Amarens - Entrechaux - Informations et réservations : 04 90 36 22 03 katja.stojetz@huiles-et-sens.com

Et aussi vendredi 20 octobre à 10h



Vendredi 6 octobre - À 18h

**MALEMORT-DU-COMTAT
CONTES EN MUSIQUE SUR LES CHEMINS
DE PROVENCE**

CHANTAL GALLO-BON ET MARIE-HÉLÈNE VERGÉ

Les dynamiques animatrices de la bibliothèque accueillent pour notre plus grand plaisir un duo des plus créatifs. En cette fin d'après midi, suivez Chantal Gallo-Bon et la pluri-instrumentiste Marie-Hélène Vergé. Vous partirez sur les chemins, à la rencontre d'un berger, d'une fille de cire, de fades (fées)... Voyage dans une Provence où le cœur gagne sur la raison. Spectacle interactif de contes, légendes, facéties, musiques, chansons...

Entrée libre - Réservation : 04 84 51 09 00 - Médiathèque de Malemort-du-Comtat - 90 chemin de Saint Félix

Samedi 7 octobre - De 9h à 12h

**CARPENTRAS
LA PROVENCE EN BOCAL - CONSERVERIE OLIVIER M**

La conserverie familiale Olivier M - cuisinier de père en fils - vous invite à découvrir les coulisses de l'atelier où sont cuisinées artisanalement une cinquantaine de recettes, salées et sucrées, que vous pourrez déguster après la visite. Des spécialités provençales, comme la soupe au pistou et la riste d'aubergines, et bien d'autres encore. Ici tout est 100% naturel, sans conservateurs ni additifs.

Une cuisine simple, authentique, avec un véritable savoir-faire au service du goût.

Accès : 295 rue Edouard Daladier 84 200 Carpentras - Tarif : gratuit sur réservation - Information et réservation : 06 29 66 30 99 - lydie@olivierm.fr



Et aussi le 27 octobre de 10h à 17h

Samedi 7 octobre - 10h à 17h



**BÉDOIN
L'AGROÉCOLOGIE DANS TOUS SES ÉTATS !
PARC DU MONT-VENTOUX**

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux organise une journée consacrée à l'agroécologie en partenariat avec les jardins partagés et la commune de Bédoin. Rendez-vous au jardin à 10h pour deux ateliers sur la vie des sols animés par Armelle Bachelet et Madeline Carlin. À midi, repas partagé tiré du sac. À 15h, conférence gesticulée de Madeline Carlin « L'avenir est dans le pré », suivie d'une discussion. Accès : Jardins familiaux de Bédoin, chemin des moulins, Bédoin pour les ateliers et le repas. Et salle du conseil, mairie de Bédoin pour la conférence. Ateliers et conférence gesticulée offerts (sur réservation) - infos : contact@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74



Samedi 7 octobre - De 9h à 12h30

**VILLES-SUR-AUZON
RANDONNÉE OCRES, VIGNES ET DÉGUSTATION
AU CAVEAU - VISITES PRIVÉES EN PROVENCE/CAVE
TERRAVENTOUX**

Voir page 14

Samedi 7 octobre - De 11h à 17h

**BRANTES
« THE PLACE TO BEER »
LA GÉANTE DE PROVENCE/LA POTERNE**

Voir page 24

Samedi 7 octobre - À 18h

**VILLES-SUR-AUZON
GILBERT CHIRON CONTE SON BESTIAIRE
PROVENÇAL**

Le Festival fait étape à Villes-sur-Auzon dans la salle polyvalente, nouvellement réhabilitée, de ce village dont l'activité associative et culturelle est très riche. Il était une fois en Provence des créatures, des bêtes qui vivent dans nos rêves ou dans notre réalité. Des animaux réels ou imaginaires qui parcourent la Provence. Avec la truculence qui le caractérise, Gilbert Chiron va vous raconter ces histoires à dormir debout ou à rester réveillé toute la nuit... Il sera accompagné par le musicien Bruce Brunetto (guitare et banjo). Spectacle suivi d'un apéritif locavore, offert par la commune et les producteurs locaux.

Entrée libre - Réservation : 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



Samedi 7 octobre - De 10h30 à 13h30

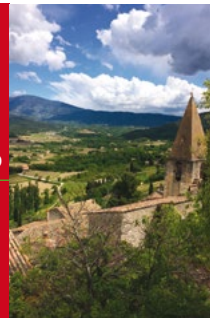
**CRESTET
PATRIMOINE, MUSIQUE ET SAVEURS**

Comme son nom l'indique, le village est perché sur une crête située à l'extrême nord du massif des Dentelles de Montmirail. Marqué par une atmosphère historique préservée, il offre aussi une vue imprenable sur la face nord du Mont-Ventoux. Partez à la rencontre de l'esprit des lieux grâce à une itinérance à trois temps !

10h30 : Rendez-vous place du château, suivez Antoine Abou, connaisseur et passionné, président de l'Université Pour Tous de Vaison-la-Romaine, pour une visite guidée du village médiéval.

11h30 : Le parcours s'achève à l'église St-Sauveur et St-Sixte (IX^{ème} siècle), où nous attend Delfine pour un concert intimiste (entrée libre). Un voyage en musique, un répertoire méconnu de la Provence à l'Ecosse présenté en « tableaux », paysages, airs à danser, contes résonneront dans le cœur, au son de la cithare, la harpe celtique, l'épinette, la cornemuse, de la flûte médiévale et la voix envoûtante de Delfine.

12h30 : Apéritif proposé par la commune avec dégustation des vins du Domaine Chêne Bleu (prieuré du X^{ème} siècle) accompagnés de productions gourmandes du village, pains spéciaux et fougasses de Ronan, boulangerie « La Main à la Pâte ». Tarif : gratuit - Accès : Place du château - Crestet - Réservation : contact@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74



Dimanche 8 octobre - De 10h à 12h30

**AUREL
VISITE GUIDÉE DU VILLAGE ET DÉGUSTATION DE PRODUITS DU TERROIR
VISITES PRIVÉES EN PROVENCE**

Voir page 19



Dimanche 8 octobre - Toute la journée

SAINT-TRINIT

Champignons en fête

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis plus de 20 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre. Une journée automnale pour parfaire sa connaissance des champignons (cèpes, bolets, oronges...).

Au programme

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

Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village.
Renseignements Mairie : 04 90 75 01 85
www.mairie-saint-trinit.com



Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre 2023
La culture s'invite à la Ferme

Voici un festival qui vous invite à poser un regard neuf sur les agriculteurs et producteurs de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour sa 16^{ème} édition, les fermes du réseau « Bienvenue à la Ferme » se sont engagées dans une programmation 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'événement organisé par les Chambres d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur, rassemble 9 exploitations vauclusiennes du réseau « Bienvenue à la Ferme » dont 4 sur le territoire du Parc du Mont-Ventoux.



MALAUCÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Samedi 14 octobre à 9h et 14h

LA GRENADE SOUS TOUTES SES FORMES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Gratuit. Réservation : 06 34 25 43 22 - contact@atelierdhippolyte.fr

SAULT - FERME AUBERGE LA MAGUETTE

Samedi 14 octobre de 19h30 à 23h30

UNE SOIRÉE DE SAVEURS ET DE MUSIQUE !

Tarif 34 € / adulte tout compris. Réservation : 04 90 64 02 60

MAZAN - DOMAINE PLEIN PAGNIER

Samedi 21 octobre de 10h à 18h

JOURNÉE FESTIVE ET GOURMANDE AU DOMAINE

Visite contée - dégustations - fanfare itinérante - pièce de théâtre - ateliers œnosensoriels (payants)

Restauration sur place (payante) - Infos et réservation : 06 76 12 99 32 ou edouard.marchesi@gmail.com

MALAUCÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Samedi 21 octobre à 9h et 14h

BALADE CONTÉE AU CŒUR DES VERGERS DE GRENADIERS

Gratuit. Réservation : 06 34 25 43 22 ou contact@atelierdhippolyte.fr

MAZAN - LA FERME DU ROURET

Samedi 21 octobre de 18h30 à 20h

HISTOIRES DU SOIR EN FORÊT

Gratuit. Réservation : 06 82 07 24 20 ou lafermedurouret@orange.fr

BALADES ET RANDONNÉES

avec cheminsdesparcs.fr
dans le Parc naturel régional du Mont-Ventoux

© D. Rosso



CHEMINS DES PARCS



Peu importe la destination,
Ce qui compte, c'est le chemin



Mercredi 11 octobre - De 14h à 16h30



VAISON-LA-ROMAINE

VISITE DE LA MIELLERIE AUGIER & FILS

PARC DU MONT-VENTOUX - EVS VAISON-LA-ROMAINE
LES INSATIABLES

L'association Les Insatiables, en partenariat avec l'Espace de Vie Sociale de Vaison-la-Romaine et le Parc du Mont-Ventoux, vous proposent un après-midi découverte autour du miel sous un format intergénérationnel. Vous commencerez par une visite de la miellerie Augier & Fils, spécialiste des miels de Provence depuis près de 100 ans. Vous découvrirez leur expertise dans la sélection, la conservation et le conditionnement des meilleurs miels. Vous serez ensuite invités à participer à une séance dégustation et découverte des différentes variétés de miels pour vous initier à toutes leurs saveurs. L'atelier sera coanimé par une diététicienne, qui apportera un éclairage nutritionnel sur les produits et partagera de nombreuses idées pour adopter une alimentation santé et plaisir au quotidien.

Cet atelier est gratuit et financé par la Conférence des financeurs pour la prévention de la perte d'autonomie du Vaucluse. Atelier réservé aux plus de 60 ans et aux moins de 20 ans. Pour participer, il suffit de s'inscrire auprès de l'Espace de Vie Sociale : Mme El Mainy - 04 90 46 42 34 - evs.elmainy@acaf-msa.net

Mercredi 11 octobre - À 11h

VAISON-LA-ROMAINE

APÉRO PERCHÉ

YOUPI TOURS/DOMAINE LA FILLE DES VIGNES

Depuis plus de 5 ans, Coco de Youpi Tours déniche des complices gourmands pour des apéros perchés aussi bucoliques que panoramiques. Venez profiter d'une dégustation des vins bio du domaine La Fille des Vignes. Vous suivez la jolie Poppy (Diane des années 70) en voiture en direction des vignes les plus hautes d'Aurélien Tailleux. Une petite salle à manger vous a été installée au milieu des champs d'olivier et des vignes du domaine. Outre la vue

immanquable sur les Dentelles de Montmirail et le Mont-Ventoux, vous aurez une perspective plongeante sur la petite ville de Vaison-la-Romaine. Un moment suspendu tout à fait hors du temps.

Accès : Domaine La Fille des Vignes - La Plaine de Rouvière - Piégon - Tarif spécial Festival : 35 € / personne Apéro dînatoire hyper gourmand inclus - Sur réservation. Tél. 06 89 87 65 50 - corine.youpitours@yahoo.com www.youpitours.fr

Jeudi 12 octobre - De 10h30 à 12h

SAINT-CHRISTOL D'ALBION

FERME « AU PLEIN AIR DU VENTOUX »

LE PORC PLEIN AIR SE MET EN SCÈNE !

SYNDICAT DU COCHON PLEIN AIR DU MONT-VENTOUX



Le Syndicat de Défense et de Promotion du Cochon Plein Air du Mont Ventoux vous propose de découvrir le mode d'élevage du Cochon du Mont-Ventoux. Une occasion rare de mieux comprendre une filière d'excellence, qui se structure autour d'une identité forte composée d'éleveurs locaux et de partenaires exigeants (Abattoirs du Pays d'Apt, Maison Filière à Avignon).

Dégustation de produits de la ferme « Au plein Air du Ventoux » de la famille Aubert en fin de visite - Accès : 369 Chemin du Chenil - Saint-Christol d'Albion - Gratuit sur inscription - Renseignements : 06 86 91 43 83 apadv@orange.fr

Jeudi 12 octobre - À 17h30

CAROMB

BALADE PUIS SOIRÉE APÉRITIVE DANS LES VIGNES - DOMAINE MAS CARON

Voir page 11

Vendredi 13 octobre - De 19h à 23h

VAISON-LA-ROMAINE

MENU AUTOMNAL ET CONCERT JAZZ

RESTAURANT PIF ET HERCULE



Pif et Hercule c'est un bar à vins à la déco retro-vintage hyper cosy qui a ouvert ses portes à l'été 2022. Alexandra et Yann y proposent des vins qu'ils sélectionnent avec soin et même une sélection de rhums pour les amateurs. Tandis que le midi on vous propose un menu du jour issu de produits frais, locaux et bios, le soir c'est changement d'ambiance avec tapas et musique en terrasse ! Le joyeux duo nous propose une soirée gourmande et festive avec menu automnal du chef et possibilité d'accord mets et vins. Après le dîner, vous pourrez prendre un dernier verre le temps d'un concert live. Avec le duo « Spéculos », qui reprendra des standards jazz et bossa-nova.

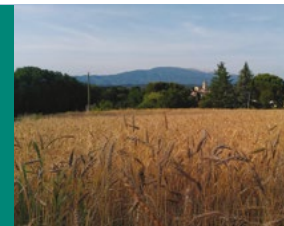
Menu automnal - tarif : 35 € / pers. Supplément accord mets et vins pour 15 € (3 vins). Entrée : Velouté de poireaux St Jacques snackées - Chips de jambon cru / Plat : Cochon du Ventoux - Poêlée de champignons de saison - Cocotte de pommes de terre / Dessert : Poire pochée façon Belle Hélène - Accès : 320 Av. Ulysse Fabre - Vaison-la-Romaine Réservations : 07 77 98 04 48 (maxi 35 pers.)

Vendredi 13 octobre - À 18h30

MAZAN

DES FOUGASSES ET DES VINS

DOMAINE LES TERRASSES D'ÉOLE



Afin d'apporter une petite touche à la fois typiquement provençale et inédite, Isabelle et Stéphane Saurel vous convient à une soirée dégustation sur des accords fougasses et vins. Le cuisinier-boulangier Fabien Bourène (Lou Croustet) nous concoctera diverses recettes de fougasses cuites au feu de bois, adaptées à différents vins. Des fougasses d'origine ultra locale, puisque farine et huile d'olive sont produits sur le domaine : soit une provenance de moins de 100 mètres !

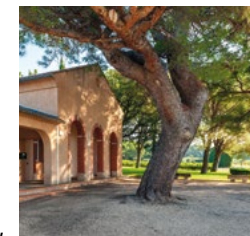
Tarif : 15 € / par personne - Accès : 418 chemin des Rossignols - Mazan - Informations et réservations : 04 90 69 84 82 ou contact@terrasses-eole.fr

Vendredi 13 octobre - De 17h à 19h

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

DÉGUSTATION AU PIED DU VENTOUX

CHÂTEAU JUVENAL - COMMUNE DE ST HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON



Le village de Saint-Hippolyte-le-Graveyron est niché au pied de la colline du même nom, à mi-chemin entre Dentelles et Mont-Ventoux, entre les villages de Beaumes-de-Venise et du Barroux. Château Juvenal vous invite à vous imprégner de l'ambiance intimiste de ce village aux allures de petit hameau perdu, qui ne manque ni de charme ni de convivialité. L'occasion de déguster la production de la cave de Château Juvenal qui cultive depuis plus de 10 ans les saveurs du terroir à travers ses vins et son huile d'olive issus de l'agriculture biologique. Rouge, blanc, rosé et pétillant : vous pourrez déguster toutes les couleurs et découvrir tout le caractère du Ventoux dans cet écrin unique au pied du Graveyron.

Accès : Place de la mairie - Saint-Hippolyte-le-Graveyron - Tarif : entrée libre - Informations et réservation : Château Juvenal - 04 90 62 41 84 ou graveyron@gmail.com



Samedi 14 octobre - De 9h à 12h

CARPENTRAS SERRES
CUEILLETTE LIBRE DE POMMES
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 en agriculture biologique, du raisin de table, du raisin de cuve et des cerises. Les fruits sont vendus à la boutique Louis Giraud où sont également proposés les produits de 50 agriculteurs et artisans locaux.

L'équipe du domaine vous invite à des cueillettes libres de pommes de différentes variétés : un moment à la fois convivial et instructif.

Cueillette libre sans inscription - Prix : 2 €/ kg - 30 kg maximum par famille. Pommes AB jaunes, vertes et rouges - Accès : Boutique Louis Giraud - 310, chemin de l'Hermitage - Carpentras-Serres
Information : louisgiraudboutique@gmail.com



Samedi 14 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 2023 et vous faire découvrir l'extraction de miel. Des ateliers et conférences vous seront proposés pour en apprendre

davantage sur l'univers des abeilles.

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



Samedi 14 octobre - À 11h30

CAROMB
ACCORDS METS ET VINS AUTOUR DE PRODUITS
LOCAUX ET DE SAISON
RESTAURANT LE 6 À TABLE ET DOMAINE LA MARTINELLE

Le 6 à Table et le domaine de la Martinelle mêlent leurs talents et vous donnent rendez-vous pour un accord mets et vins dans la nouvelle véranda du restaurant. François Bérody et un musicien du groupe « La Collective Jazz » animeront ce moment gourmand avec trompette, guitare et chants. Au programme : 6 accords mets et vins autour des produits locaux et de saison.

Accès : 6 Place Nationale 84330 Caromb - Tarif : 40 €/ personne (vins, bouchées gourmandes et animation).
Public adulte - Uniquement sur réservation : 04 90 62 37 91 ou le6atable@orange.fr



Samedi 14 octobre - De 17h à 19h

VILLES-SUR-AUZON
DÉGUSTATION DE NOS 6 PREMIERS MILLÉSIMES - DOMAINE VINDEMIO
Voir page 11

Samedi 14 octobre - À 9h et à 14h

MALAUÈNE
ATELIER CULINAIRE AUTOUR DE LA GRENADE
L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Coralie et Damien Arnaud sont la 4^{ème} génération d'une famille d'agriculteurs basés à Malaucène au pied du Mont-Ventoux. Abricots, coings, prunes, grenades et pistaches : leur production est gourmande et toutes les cueillettes sont faites à la main. Ils vous proposent de venir découvrir la grenade, une culture récemment remise au goût du jour en Provence. Et pour laquelle ils ont le label bio. Au cœur de la ferme, ils vous expliqueront comment elle pousse et surtout comment la décliner en cuisine. Ils seront accompagnés du chef Jonathan Chiri, du restaurant Centr'halles à Avignon.

Accès : 4285 route de Veaux - 84340 Malaucène - Horaires : 9h - 12h et 14h - 17h - Tarif : Gratuit. Entrée libre. Infos et réservations : Coralie Arnaud - SAS L'Atelier d'Hippolyte - Tél. 06 34 25 43 22 ou contact@atelierhippolyte.fr



Samedi 14 octobre - De 19h30 à 23h30

SAULT
UNE SOIRÉE DE SAVEURS ET DE MUSIQUE
FERME AUBERGE LA MAGUETTE

Venez passer un doux moment à la ferme auberge en savourant un menu de saison dans une ambiance musicale chaleureuse et agréable.

Accès : 2109, route de Javon - Sault - Tarif : 34 €/ pers. tout compris - pour les adultes - Informations et réservations : 04 90 64 02 60 - fermeaubergelamaguette@gmail.com



Dimanche 15 octobre - De 10h30 à 12h

LE BARROUX
ATELIER DÉGUSTATION WHISKYS FRANÇAIS ET FROMAGES DE TERROIRS
CHÂTEAU DU BARROUX
Voir page 8

Dimanche 15 octobre - De 9h à 14h30

PERNES-LES-FONTAINES
À LA RENCONTRE DE PRODUCTEURS
DE PLANTES AROMATIQUES
LES SENTEURS DU VENTOUX

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 révélera les facettes de la transformation des plantes par séchage et mondage, vous aurez l'occasion de découvrir le processus complet de distillation des plantes et de profiter d'animations pour petits et grands sur les stands des nombreux producteurs présents. 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) - Accès : 295 route de Saint 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





Dimanche 15 octobre - À 11h30 et à 15h

CAROMB
ATELIER COING
L'ÉPICERIE MODERNE AU FOUR À CHAUX DU PATY

Le coing meilleur cuit que cru sera mis à l'honneur grâce à deux artisans du goût : la Grange des Roues (Sorgues) et Soleu e destre (Beaumont-du-Ventoux). Soleu e Destre fera déguster son pétillant au coing ainsi que le fameux coudounat, alcool de coing à déguster avec modération à l'apéritif à 11h30, juste avant le service de l'Épicerie Moderne qui proposera

à la carte un tajine végétarien, au coing bien sûr (uniquement sur réservation).

À 15h, un atelier pâtisserie sur inscription avec les boulangers de la Grange des Roues vous invite à fabriquer le fameux Pain Coing, bien connu des anciens et qui ne demande qu'à se réinventer (tout public, sur inscription), durée 2 heures.

Accès : 3413, avenue Charles de Gaulle - Caromb - Réservation : lepiceriemoderne84@gmail.com 09 87 09 23 29



Semaine du 16 au 22 octobre

SEMAINE DU GOÛT, « DES CHEFS CHEZ LES PITCHOUNS »
PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT-VENTOUX

Dans le cadre du projet alimentaire territorial et de la Semaine du Goût, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux organise en partenariat avec les communes, les restaurateurs et les chefs des cantines (crèches et écoles) un repas 100 % Ventoux pour les enfants.

Plus d'informations sur le site www.parcduventoux.fr



Mercredi 18 octobre - À 18h

FAUCON, SALLE DU FOGAU
CONFÉRENCE « MANGER SAIN ET DURABLE »
DE DENIS LAIRON

Denis Lairon, expert reconnu en nutrition, est docteur émérite à l'Inserm et l'auteur du livre Manger sain et durable paru aux éditions Quae en 2020. Dans cet ouvrage, il réalise une synthèse des études scientifiques les plus récentes qui font le lien entre le régime alimentaire et la santé. Comment bien manger pour rester en bonne santé ? Qu'est-ce qu'un aliment sain ? Denis Lairon répondra à vos questions.

Accès : salle Fougau, Faucon - Réservation : contact@parcduventoux.fr
04 90 63 22 74



Le Fascinant Week-end fête ses 10 ans en 2023 !

Un rendez-vous désormais incontournable dans tout le vignoble français et surtout en Ventoux ! Les partenaires viticoles et touristiques du label Vignobles & Découvertes porté par l'AOC Ventoux, ouvrent leur porte et proposent des animations et des expériences autour de la culture, de la gastronomie, des activités de pleine nature, avec toujours les mêmes dénominateurs communs : la vigne, le vin et la convivialité !

Découvrez la programmation complète sur fascinant-weekend.fr

JEUDI 19 OCTOBRE

de 18h à 19h30

ESPACE TERROIR VENTOUX PROVENCE
CARPENTRAS

AFTERWORK DÉCOUVERTE À L'ESPACE
TERROIR VENTOUX PROVENCE

15 € sur réservation - 04 90 63 29 64

espace-terroir@ventouxprovence.fr

à 19h30

RESTAURANT CHEZ SERGE - CARPENTRAS
REPAS DÉGUSTATION À LA TRUFFE
D'AUTOMNE, CHEZ SERGE

59 € le menu en 4 services - 1 verre de vin offert - Sur réservation

04 90 63 21 24 - restaurant@chez-serge.com

DU JEUDI 19 AU SAMEDI 21 OCTOBRE

de 9h à 18h30

CAVE TERRAVENTOUX - VILLES-SUR-AUZON
DÉCOUVERTE D'UN CHAI EN BIODYNAMIE
À LA CAVE TERRAVENTOUX

15 € - 04 90 61 79 47 - cdemeneix@terraventoux.com

DU JEUDI 19 AU DIMANCHE 22 OCTOBRE

de 14h à 16h

CAVE TERRAVENTOUX - MORMOIRON
ATELIER D'ASSEMBLAGE À LA CAVE
TERRAVENTOUX

30 € sur réservation - 04 90 61 79 45 - cdemeneix@terraventoux.com

VENDREDI 20 OCTOBRE

à 18h30

LE PETIT SERGE - CARPENTRAS
DÉGUSTATION ANIMÉE PAR LES VIGNERONS
AU PETIT SERGE

7€ la dégustation. Restauration selon consommation

04 90 63 21 24 - contact@chez-serge.com

SAMEDI 21 OCTOBRE

LES VIGNERONS DU MONT-VENTOUX - BÉDOIN
EXCURSION EN BUGGY AVEC LA CAVE
DES VIGNERONS DU MONT VENTOUX

80€ le buggy pour 2 (permis B et passager + de 11ans). Sur réservation. Durée 2h. Permis B / Passager 11 ans minimum Option

pique-nique 120€ pour 2. 04 90 65 95 72

caveau@cavevmv.com

CHÂTEAU PESQUIÉ - MORMOIRON
DÉAMBULATION GOURMANDE
AU CHÂTEAU PESQUIÉ

25 € - 04 90 61 94 08 - reception@chateaupesquie.com

SAMEDI 21 OCTOBRE

à 9h45

DOMAINE DE LA VERRIÈRE - CHÊNE BLEU - CRESTET
RANDONNÉE DANS LES VIGNES DU CHÊNE BLEU

39 € (randonnée, visite de cave suivie d'une dégustation de vins

et le pique-nique (sans le vin) - 04 90 10 06 32

reservations@chenebleu.com

de 10h à 18h

DOMAINE PLEIN PAGNIER - MAZAN
MUSIQUE, ART ET VIN
AU DOMAINE PLEIN PAGNIER

Sur réservation pour l'atelier sensoriel : 25€/adulte

et 10€/enfant - places limitées - 06 76 12 99 32 - 04 90 69 75 66

terresdedouard@gmail.com

de 17h à 19h

DOMAINE VINDEMIO - MAZAN
VISITE DE CAVE ET DÉGUSTATION
AU DOMAINE VINDEMIO

25 € - Sur réservation. (Places limitées) - 04 90 51 60 20

contact@vindemio.fr

de 18h à 21h - Sur réservation avant le 18/10/2023

CLOS DE T. - LE BARROUX
ATELIER DE CUISINE CALIFORNIENNE
VERSUS CUISINE PROVENÇALE AU CLOS DE T

45 € - 06 75 91 88 81 - vinbakke@gmail.com

DIMANCHE 22 OCTOBRE

à 11h

DOMAINE DU CHAT BLANC - SAINT-DIDIER
VISITE DU VIGNOBLE ET DÉJEUNER AVEC LES
VIGNERONS AU DOMAINE DU CHAT BLANC

Gratuit (visite, dégustation), déjeuner payant (foodtruck entre 3€

et 10€) et vente de vin au verre ou à la bouteille - Sur réservation

(places limitées) - 07 67 94 72 38 - catherine.chatal@gmail.com

à 11h30

HÔTEL CRILLON LE BRAVE - LA TABLE DU VENTOUX
CRILLON-LE-BRAVE
BRUNCH À L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE

58 € (à partir de 13 ans), enfant : 25 € (de 5 à 12 ans) - Gratuit pour

les moins de 5 ans - Sur réservation - 04 90 65 61 61

reservations@crillonlebrave.com

DIMANCHE 22 OCTOBRE à 11h30

DANS UN LIEU TENU SECRET
LES BANQUETS DU GÉANT DE L'AOC VENTOUX

04 90 63 36 50 - info@aoc-ventoux.com

Facebook : @Les Vins AOC Ventoux pour glaner des indices





Jeudi 19 octobre - De 14h à 17h

📍 VELLERON

L'AGROÉCOLOGIE POUR RÉUSSIR LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ? PARC DU MONT-VENTOUX/GREC SUD



Le changement climatique invite à modifier nos pratiques et nos habitudes, à tous les niveaux du système alimentaire, de la production à la consommation. Au cours de ces dernières années, l'agroécologie semble apparaître comme une des solutions pour accélérer la transition de notre modèle. Qu'est-ce que l'agroécologie ? Quel impact peut-elle avoir sur le système agricole et alimentaire ? En présence du GREC Sud, de chercheurs et d'agriculteurs engagés dans la transition, un après-midi consacrée aux partages de solutions pour agir.

Accès : Salle du conseil municipal, place du château - Velleron

Réservation : contact@parcduventoux.fr - 04 90 63 22 74



Jeudi 19 octobre - 18h

📍 VELLERON

GILBERT CHIRON CONTE SA PROVENCE SALLE DU VIEIL HÔPITAL

Gilbert Chiron arpente les scènes et villages du Vaucluse et d'ailleurs depuis plus de douze ans. Il vous racontera des histoires de Provence, qui parlent de nos gens d'ici, des paysans, des bêtes et même du loup. Dans une langue qui mélange français et provençal avec la truculence qui le caractérise, ses histoires, ancrées dans la Provence, font partie d'un patrimoine oral universel et à destination de tous les publics !

Gratuit - Réservation souhaitable : 04 90 63 22 74

contact@parcduventoux.fr - Accès : salle du Vieil Hôpital - Velleron

Jeudi 19 octobre - De 18h30 à 20h

📍 CARPENTRAS

AFTERWORK CHÂTEAU JUVENAL ET RESTAURANT AQUI SIAN BEN ESPACE TERROIR VENTOUX PROVENCE

L'Espace Terroir vous propose une soirée de découverte gastronomique autour des saveurs automnales ! Changement de saison, changement de produits dans nos assiettes ! L'automne, ses goûts et ses couleurs viennent s'inviter à cet événement qui mettra en avant des bouchées préparées par le restaurant «Aqui Sian Ben» de Malaucène. À savourer avec les vins du Château Juvenal pour des accords mets et vins qui vous séduiront ! Nous vous attendons nombreux pour partager ensemble ce moment de convivialité !

Accès : Espace Terroir / Ventoux Provence - 97 Pace du 25 Août - 84200 Carpentras - Tarif : 15 € / personne
Public adulte - Sur réservation. Tél. 04 90 63 00 78 - espace-terroir@ventouxprovence.fr - ventouxprovence.fr



Vendredi 20 octobre - De 18h à 20h

📍 MORMOIRON

🕒 Et aussi vendredi 27 octobre

DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORES DOMAINE LA COMBE AU MAS



Voici déjà 4 ans que le Domaine de la Combe au Mas s'est installé au pied du Mont-Ventoux. Thomas et Marie-Sophie y défendent la biodiversité, la polyculture et les vins

sans additifs, dits « naturels », dans la joie et la gourmandise. La particularité de leur domaine est l'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. Lors de cette soirée, Thomas vous propose une expérience confidentielle qui fera appel à tous vos sens et vous aidera à mieux comprendre les différentes étapes de la vinification. Il s'agit de déguster en parallèle différents jus en cours de fermentation et des cuvées en bouteille. Un moment d'échange convivial autour de cette philosophie pleine d'avenir.

Public adulte. Gratuit - Nombre de places limité - Réservation recommandée - Accès : 466 B, route de Callot - Mormoiron
Réservations : 07 88 55 94 45 ou contact@combeaumas.com

Vendredi 20 octobre - À 19h

📍 SAINT-DIDIER

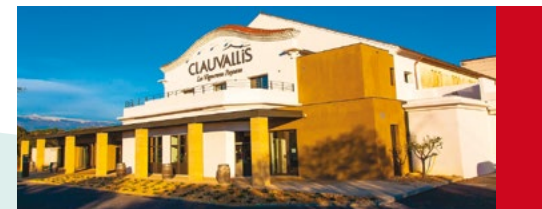
SOIRÉE PAËLLA AU PETIT ÉPEAUTRE CAVE CLAUVALIS

Depuis 1924 la Cave Clauvallis (auparavant la Courtoise) rassemble des vigneronnes de Saint-Didier, Malemort-du-Comtat, Venasque et Pernes-les-Fontaines autour d'un même amour de la terre. Dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, ils ont le plaisir de vous accueillir dans leur caveau de Saint-Didier pour un repas en musique. Cette soirée festive et gourmande sera l'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir leur gamme de vins.

Repas sur réservation au tarif de : 20 € + 1 verre de vin offert pour les adultes - 12 € pour les enfants de moins de 12 ans + 1 verre de jus de fruit

Accès : 1030, route de la Courtoise - Saint-Didier

Réservation : 04 90 66 01 15 ou caveau@clauvallis.fr



SILVAIN

Une histoire de saveurs



NOUGATS-SILVAIN.FR

NOUGAT SILVAIN - 4 place neuve 84210 SAINT-DIDIER
Ouverts 7/7j - 04 90 66 09 57





Samedi 21 octobre - À 9h et à 14h

📍 MALAUCÈNE

BALADES CONTÉES AU CŒUR DES VERGERS DE GRENADIERS

L'ATELIER D'HIPPOLYTE - CHANTAL GALLO BON (CONTES)

Venez découvrir le fruit de la grenade au cœur même de leurs vergers. À l'occasion de deux balades contées, Chantal Gallo Bon vous emmènera dans un monde peuplé de grenades magiques, de châteaux, de sorcières, de mondes souterrains... Une bulle imaginaire portée par un magnifique panorama au pied du Mont-Ventoux, où se côtoieront mythes, légendes,

devinettes et contes traditionnels. Une perspective intimiste et un regard un rien poétique sur une culture encore peu connue en Provence. Et ce fruit si savoureux qu'ils cultivent en bio.

Accès : 4285, route de Veaux - Malaucène - Horaires : 9h - 11h et 14h - 16h - Durée de chaque balade contée : 1h30 à 2h - Tarif : Gratuit. Entrée libre - Infos et réservations : Coralie Arnaud - L'Atelier d'Hippolyte tél. 06 34 25 43 22 ou contact@atelierhippolyte.fr



Samedi 21 octobre - De 10h à 18h

📍 PUYMÉRAS

TENDRE AUTOMNE CHEZ LES GAULOIS DOMAINES ET ARTISANS GOURMANDS DU VILLAGE

Le temps d'une journée, venez découvrir ce que la saison d'automne a de plus tendre et de plus gourmand à offrir dans ce village de bons vivants. De 10h à 12h et 14h à 18h : visites, découvertes et dégustations en tous genres auprès de restaurateurs et de producteurs passionnés amoureux de leur bourgade.



✓ Au Domaine Saint-Apollinaire

Accès : 90, route de Faucon - Informations : Élodie Daumas - 06 58 96 98 92 - domaine-st-apo@orange.fr domaine-st-apolinaire.com

✓ À la Cave le Puy du Maupas

Accès : 1678, route de Nyons, rond-point entre Mirabel et Vaison-la-Romaine - Informations : Amélie Sauvayre 04 90 46 47 43 - domaine@puy-du-maupas.com puy-du-maupas.com

✓ Au Domaine Combebelle

Accès : 1421, route de Vaison - Piégon Informations : tél. 06 12 28 14 80 - cave@domaine-combebelle.com domaine-combebelle.com

✓ À la Cave La Comtadine

Accès : 1, route de Nyons - Informations : 04 90 46 40 78 contact@cavelacomtadine.com - cavelacomtadine.com

✓ À la Boulangerie Épi'Fanny

Accès : 4, avenue de Verdun. Informations : 04 90 67 15 29 Facebook « Boulangerie l'Epi 'Fanny »

✓ Au Girocède

Accès : rue du Portale - Informations et réservation (recommandée) au 04 90 46 50 67 ou au 06 63 78 21 11

✓ Au Café des Barrys

Information et réservation (recommandée) au 04 90 35 04 53 - Facebook « Café des Barrys » Accès : rue des Barrys

✓ Au Vieux Moulin

Accès : Quartier Maupas. Visite gratuite. Informations : 04 90 12 02 57 - le.vieux.moulin.af@orange.fr levieuxmoulinfarnoux.fr

✓ À la Chocolaterie Chaloin

Accès : 125, impasse du Maupas - au rond-point Informations : Marc Chaloin - 04 90 37 40 94 chocochaloin@gmail.com - chaloinchocolats.com

✓ À la brocante Le Hangar

Accès : 65 Impasse du Maupas - Zone artisanale Informations : 06 07 67 74 06 Instagram « Le hangar d'Ariane »

✓ Et aussi : « Pas d'Histoires »

Visites du village par Mélanie
10 € / personne. 25 personnes maximum
Départ 11 h et 15 h - Durée environ une heure
Informations et réservations : 06 34 65 44 85 bienfait.mel@outlook.fr - Facebook « Pas d'histoires »

Et pour les amoureux
de la randonnée, une surprise
se prépare qui ravira
les adeptes de la marche !



TOUT CE QUI
SE PASSE LÀ OÙ VOUS
VOUS RÉVEILLEZ.

LE 6-9
du lundi au vendredi

Toute votre info locale
en temps réel.



ICI, ON PARLE D'ICI.





Samedi 21 octobre - De 10h à 18h

MAZAN
JOURNÉE FESTIVE ET GOURMANDE
DOMAINE PLEIN PAGNIER



Le Domaine Plein Pagnier est une propriété familiale implantée sur les hauteurs de Mazan, certifiée AB depuis plus de 30 ans et en biodynamie depuis 2009. La famille Marchesi propose une belle journée d'animations ouverte à tous : visite contée, dégustation, fanfare itinérante, pièce de théâtre « Humour zodiacal » par Malika, ateliers œnosensoriels et créatifs autour du vin avec Les Convives de Lafleur (20€/adulte et 10€/enfant).

Restauration sur place - Infos et réservation : 06 76 12 99 32 ou edouard.marchesi@gmail.com

Samedi 21 octobre - À 10h

VAISON-LA-ROMAINE
ATELIER CUISINE INTERGÉNÉRATIONNEL
CUISINONS LES LÉGUMES DU JARDIN !
PARC DU MONT-VENTOUX



Venez cuisiner les légumes récoltés au Jardin des partages de Vaison-la-Romaine. Atelier convivial, intergénérationnel, animé par les animatrices du Naturoptère/Université populaire du Ventoux. Repas partagé.

Atelier offert par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux (places limitées à 15 personnes)

Accès : lycée Acaf-MSA 19 - quai Pasteur - Vaison-la-Romaine - Contact : 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



Samedi 21 octobre - De 18h30 à 20h

MAZAN
HISTOIRES DU SOIR EN FORÊT
LA FERME DU ROURET - ÉLIANE GOUDET (CONTES)



En cette fin de saison automnale, la Ferme du Rouret vous invite à aller au-devant de la nature et à découvrir les bois qui entourent la propriété à l'occasion d'un spectacle de musique et d'histoires étranges au coucher du soleil. Une expérience assurément inédite.

Tarif : gratuit - Accès : 9 chemin du Rouret - Mazan - Informations et réservations : 06 82 07 24 20 lafermedurouret@orange.fr

Dimanche 22 octobre - 9h à 12h

MAZAN
À LA DÉCOUVERTE DE LA BIODIVERSITÉ
D'UNE FERME EN AGROÉCOLOGIE AVEC LA LPO VENTOUX



Un rendez-vous qui s'inscrit dans le cadre du programme "Des Terres et des Ailes" qui vise à faire revenir les oiseaux sur les terres agricoles. Observation et inventaire biodiversité par la LPO. Visite de la ferme du Rouret autour des aménagements agroécologiques favorables à la biodiversité.

Accès : Ferme du Rouret - 9 chemin du Rouret - Mazan - Gratuit sur réservation : 09 79 50 28 65 - ventoux@lpo.fr
En cas de mauvais temps report le 28/10

Dimanche 22 octobre

SAULT

Fête des Saveurs du Parc du Mont-Ventoux

La fête des saveurs du Parc du Mont-Ventoux, organisée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100 % Ventoux.

Ce marché fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épiciers. Chaque année une quarantaine de producteurs et artisans sont 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 Géant de Provence en toile de fond.



Au programme

9h : ouverture du marché

À 14h et 15h : découverte de la distillerie Le Vadrouilleur, visite commentée sur la fabrication de gin à base de produits régionaux et locaux

À 15h et 16h : découverte de la nougaterie Boyer, visite commentée de 40 min

DÉFI APÉROS 100 % VENTOUX

En partenariat avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse et le Crédit Agricole Alpes Provence, le défi apéros 100 % Ventoux se tiendra pendant la matinée de la fête des Saveurs du Parc. Ouvert à toutes les entreprises du territoire (agriculteurs, artisans, industries) et aux particuliers, il comprend deux catégories : un buffet apéritif / un produit salé de longue conservation. L'inscription est totalement gratuite.

Informations et inscriptions avant le 13 octobre : aureore.navarro@parcduventoux.fr / 04 90 63 72 14



Renseignements : Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74 - parcduventoux.fr
OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21 - ventoux-sud.com



Mardi 24 octobre - À 14h30

Et aussi mardi 31 octobre



SAULT
ATELIER SAVON ADULTES
AROMA'PLANTES

L'équipe d'Aroma'Plantes vous invite à pénétrer au cœur de son laboratoire pour faire vos premiers pas en cosmétique. Guidés par leur laborantin, vous découvrirez comment réaliser votre propre savon. Et vous repartirez ainsi avec votre propre création.

Durée : 1h30. À partir de 14 ans accompagné d'un adulte. Minimum 6 pers. Et maximum 12 pers.
Tarif : 18 €/pers. - Accès : Route du Mont-Ventoux - Sault - Informations et réservations : 04 90 64 14 73
info@aromaplantes.com

Mercredi 25 octobre - À 10h



CARPENTRAS
ATELIER CUISINE ADULTE/ENFANT
PARC DU MONT-VENTOUX - INTERFEL

Venez cuisinez le temps d'une matinée et vous surprenez ! Alors que les adultes cuisineront avec une diététicienne des fruits et des légumes de saison, les enfants concocteront des petits plats de saison. À la fin, tout le monde se retrouve autour de la table pour partager un repas original. L'atelier adulte est offert par Interfel sur inscription dans la limite des places disponibles. L'atelier enfant est offert par le Parc du Mont-Ventoux dans la limite des places disponibles.

Accès : Maison du citoyen (35, rue du Collège) pour les adultes et Centre Art et vie (36, rue des Frères Laurens) pour les enfants - Inscription : 04 90 63 72 14 - aurore.navarro@parcduventoux.fr

Mercredi 25 octobre - À 19h

VENASQUE
À LA DÉCOUVERTE DES VINS IGP
DU VAUCLUSE
VINS IGP VAUCLUSE

Créés en 1968, les vins de pays sont, depuis 2009, reconnus par la réglementation communautaire en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP), un signe de qualité qui garantit l'origine et la qualité d'un vin et offre

beaucoup de libertés aux vignerons notamment sur l'utilisation des cépages (plus de cent autorisés en Vaucluse) et sur les méthodes de vinification mais toujours avec des raisins 100% Vaucluse !

Le syndicat des Vins IGP Vaucluse vous propose de découvrir leur signe de qualité et de déguster des vins issus de cépages originaux. Buffet apéritif.

Tarif : 15 € par personne. maxi 18 participants - Accès : 35 chemin de Saint Genies - Venasque
Réservation : 04 90 12 45 20

Jeudi 26 octobre - À 14h30

Et aussi jeudi 2 novembre



SAULT
ATELIER L'APPRENTI SAVONNIER
AROMA'PLANTES

L'équipe d'Aroma'Plantes convie vos enfants à venir découvrir les secrets de la saponification à froid au cœur de leur laboratoire. Notre laborantin les guidera pas à pas et ils pourront repartir avec un gel douche, fruit de leur création.

Durée : 1h Enfants de 8 à 14 ans non accompagnés - Minimum 6 enfants - Maximum 12 enfants
Tarif : 18 €/enfant - Accès : Distillerie Aroma'Plantes Route du Mont-Ventoux - Sault - Informations et réservations : 04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com

Vendredi 27 octobre - De 10h à 17h

CARPENTRAS
LA PROVENCE EN BOCAL
CONSERVIERIE OLIVIER M.
Voir page 27

Vendredi 27 octobre - De 18h à 20h

MORMOIRON
DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORES
DOMAINE LA COMBE AU MAS
Voir page 37

Vendredi 27 octobre - À 14h

VENASQUE
PAROLES DE PLANTES SAUVAGES
MILLE ET UNE PLANTES

Au cours d'une balade pédestre dans les collines de Venasque avec Jeanne-Marie Pascal, dans les monts de Vaucluse, vous découvrirez une borie vinaire avec sa cuve à vin creusée dans le rocher où l'on fabriquait le vin autrefois. Vous apprendrez quelles plantes étaient utilisées autrefois pour retarder la fermentation, constituer un filtre naturel, donner un goût de muscat lui donner une jolie couleur. Certaines plantes utilisées pour les vinaigres ou vins médicinaux vous seront aussi présentées. Vous découvrirez les types de cultures que l'on pratiquait sur les terrasses (appelées aussi restanques ou banquettes) et comment les agriculteurs parvenaient ainsi à vivre en quasi autarcie. Enfin, Jeanne-Marie vous contera la petite histoire des plantes diverses rencontrées en chemin. Attention, contrairement à d'habitude, il y a un dénivelé plus important et cette balade n'est pas accessible à des personnes ayant des problèmes de genou ou de marche en terrain pentu.

15 personnes maximum - Accès : Lieu précis de rendez-vous sur la commune de Venasque communiqué ultérieurement - Tarif : gratuit pour les participants au Festival Ventoux Saveurs - Contact : Jeanne-Marie Pascal - Tél. 06 10 64 81 21. contact@1001plants.fr - 1001plants.fr



Du vendredi 27 au dimanche 29 octobre

VAISON-LA-ROMAINE

Rencontres gourmandes

Au 27 au 29 octobre, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine vous proposent un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Ce sera le moment de se retrouver autour d'un bon repas composé des meilleurs produits de nos terroirs. La musique sera également très présente avec de nombreux artistes qui vont se succéder sur la scène de l'Espace culturel, où régnera une véritable ambiance de place de village.



Au programme : en famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs, des concours de cuisine... Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords met-vin. À déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !

*Lieu : Espace culturel Patrick Fabre
Restauration : sur place sans réservation
Renseignements :
Mairie de Vaison-la-Romaine
04 90 36 50 00
Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com*

Samedi 28 octobre - De 10h à 15h

MAZAN
DU GRAIN AU PAIN
DOMAINE LES TERRASSES D'ÉOLE

Venez découvrir tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le blé, la farine et le pain !

Au programme : visite du moulin à farine, démonstration de mouture, pétrissage, façonnage du pain ainsi que sa cuisson au feu de bois, cuisson confection et dressage de tartines. En plus de ces démonstrations, Fabien Bourène, cuisinier boulanger, vous proposera ses pains au levain (10 €/kg) et autres bonnes recettes à grignoter sur place ou à emporter. Dont le fameux « pan con tomate » jambon et ou anchois.

Prix 5€ la tartine sur place ou à emporter - Et bien entendu, vous pourrez compter sur une dégustation de nos vins - Tarif : entrée libre - Accès : 418, chemin des Rossignols - Mazan - Informations et réservations 04 90 69 84 82 ou contact@terrasses-eole.fr



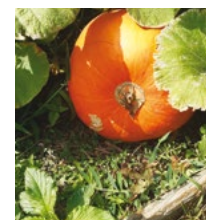
Samedi 28 octobre - À 15h

CRESTET
CHÊNE BLEU FÊTE HALLOWEEN
DOMAINE CHÊNE BLEU

Nous vous convions à un atelier de décoration / découpe de citrouilles du jardin !

15h : Découverte du potager médiéval où se déroulera l'activité. Découpe ou décoration de citrouilles. Cette année, vous découvrirez notre toute dernière plantation : des citrouilles bleues Jarrahdale ! Vous pouvez réserver une citrouille ou apporter la vôtre. Attention animation inédite et les places sont limitées ! En cas d'intempéries, cette animation aura lieu dans la cave. 16h : dégustation de notre gamme de vins pour les adultes ou de sirops pour les enfants. Nous vous attendons nombreux et déguisés, pour ceux qui le souhaitent !

Tarif : 15 € par adulte et 10 € par enfant (10 € en supp si nous fournissons la citrouille ou 5 € pour une petite citrouille) - Accès : Chêne Bleu - 2820, chemin de la Verrière - Crestet - Infos et réservation : 04 90 10 06 30 ou reservations@chenebleu.com



Samedi 28 octobre - De 9h à 18h

AUREL
À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE TERROIR
MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Afin de célébrer l'automne et décliner Halloween à la mode provençale, le charmant village d'Aurel vous convie à une journée gourmande et festive. Sur les hauteurs du plateau se tiendra, toute la journée, un marché de producteurs hyper locaux avec tombola et surprises pour les enfants déguisés. Les amateurs de vieilles pierres pourront aller flâner au cœur du village. Et les inconditionnels auront le plaisir de découvrir des petits plats d'automne longuement mijotés au restaurant le Relais du Mont Ventoux en plein centre d'Aurel. Aucun doute qu'à l'issue d'une telle journée vous tombiez sous le charme du village et de ses villageois ! Marché d'automne avec des artisans gourmands : biscuits, confitures, miel, bières, petit épeautre, porc du Ventoux, fromages, légumes, sans oublier commerçants locaux et artisan du cuir. Et bien entendu tout pour bichonner votre jardin en cette tendre saison.

*Entrée libre - Informations : 04 90 64 17 91 ou 06 13 07 38 16 ou falques.jessica@gmail.com - Accès : Aurel Paysages - Chemin de la Burlière - Aurel - Déjeuner automnal à l'auberge Le Relais du Mont-Ventoux
Informations et réservations : aurel_relaisdumontventoux@hotmail.com ou 09 86 38 67 90*



Samedi 28 octobre - De 15h à 17h

CARPENTRAS
CONFÉRENCE « PLANTES D'APOTHICAIRES D'HIER
ET D'AUJOURD'HUI »
MILLE ET UNE PLANTES

Saviez-vous que nous avons la chance d'avoir une magnifique apothicairerie du XVIII^{ème} siècle à Carpentras ? Lors de cette conférence, Jeanne-Marie Pascal, ethnobotaniste basée à Venasque, vous apprendra qu'il n'y avait pas que le règne végétal qui était sollicité pour la confection des drogues. Les plantes les plus emblématiques de notre région seront passées en revue sous tous leurs aspects médicaux : drogues anciennes, phytothérapie, gemmothérapie, homéopathie, élixirs floraux, teintures mères, macérations huileuses... Elle vous montrera en quoi l'adage populaire à propos des plantes selon lequel « si ça ne fait de bien, ça ne peut pas faire de mal » est totalement erroné. Elle vous donnera encore des astuces pour reconnaître de façon certaine 3 plantes très utiles à ramasser pour vos préparations maison. Vous apprendrez enfin quels adjuvants étaient ajoutés afin de rectifier les saveurs peu agréables des préparations des apothicaires, dont certains sont toujours utilisés de nos jours. Accès : Office de Tourisme de Carpentras Ventoux-Provence - 79, Place du 25 Août - Carpentras - Tarif : 5 € / p. Billeterie en ligne : <https://reservation.ventouxprovence.fr/conference-plantes-apothicaires-d-hier-et-aujourd-hui.html> Également possibilité d'achat de billets sur place à l'office de tourisme de Carpentras - Informations sur le contenu de la conférence : tél. 06 10 64 81 21 - Modalités d'achat de billets : 04 90 63 00 78 - Jeanne-Marie Pascal Mille et Une plantes tél. 06 10 64 81 21 - jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr



ÇA SE PASSE PRÈS DU PARC DU MONT-VENTOUX

Montbrun les Bains
Dimanche 15 Octobre 2023

COURGES POTIRONS ET CIE

Marché d'automne
Animations
Vide grenier
Food trucks

Montbrun Événements 04 75 28 82 98 bibliotheque@montbrunlesbains.com
www.montbrunlesbains.com www.facebook.com/montbrunlesbains.com
Montbrun Événements (Mairie) 04 75 28 82 98 - bibliotheque@montbrunlesbains.com - courges.montbrunevenements.fr

Dimanche 15 octobre

📍 MONTBRUN-LES-BAINS

Courges, potirons et cie

Montbrun-les-Bains, un des plus beaux villages de France, se met aux couleurs de l'automne en organisant un marché qui réunira une grande variété de courges et autres cucurbitacées. Plaisir des yeux et des papilles, vous aurez toute une panoplie de formes et de goûts à découvrir ou à redécouvrir.

Au programme

- ✓ Un grand marché automnal se tiendra dans le Parc de l'Anary avec des stands de courges, potirons... 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.

Dimanche 29 octobre

📍 REVEST-DU-BION

Fête de la châtaigne

L'Association pour la valorisation de la châtaigneraie de Revest-du-Bion et la Confrérie des amis de la châtaigne de Haute-Provence, vous accueillent pour la 22^{ème} fête de la châtaigne. Vous pourrez ramasser les châtaignes dans les vergers, déguster des cornets de châtaignes grillées ou autres délices à base de châtaigne : gâteaux, pains, confitures, boissons... L'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître ce fruit d'automne 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

REVEST-DU-BION
22^{ème} FÊTE de la CHÂTAIGNE
Dimanche 29 octobre 2023

Cueillette dans la châtaigneraie (payant)
Repas-Champêtre (sur réservation)
Défilé des confréries - Initiation à la Vannerie
Randonnée « Connaissance de la forêt »

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

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

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



Programme détaillé à retrouver sur parcduventoux.fr

Samedi 9 septembre - 9h-12h

📍 SAULT
INITIATION AU TRAIL-RUNNING

Réservation obligatoire auprès de AVentoux Rando
06 10 33 55 12 - cedric.demangeon@gmail.com

Dimanche 10 septembre - 9h30-12h30

📍 ENTRECHAUX
RESTAURER LE FIL DE L'EAU

Avec le Parc du Mont-Ventoux - Réservation obligatoire
au 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr

Dimanche 10 septembre - 10h-16h30

📍 LE BEAUCET
RANDONNÉE « SUR LES PAS DE GENS »

Distance 12 km / Dénivelé 450 m - Réservation obligatoire auprès
de Passion Nature AEM - 06 83 89 23 96 - villanova.daniel@yahoo.fr

Samedi 16 septembre - 9h30-12h

📍 BÉDOIN
CULTIVER SON JARDIN EN AUTOMNE

Avec l'Université populaire du Ventoux / Naturoptère
Réservation obligatoire au 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr

Samedi 16 septembre - 9h30 et 14h

📍 BÉDOIN / VILLES-SUR-AUZON
D'ARTISAN EN ARTISAN

Avec Ventoux Métiers d'art - Réservation obligatoire
au 06 64 64 40 43 - ventouxmetiers@orange.fr

Dimanche 17 septembre - 14h-16h30

📍 MAZAN
SENTIER DE LA PIERRE SÈCHE

Réservation obligatoire au 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr

Dimanche 17 septembre - 10h-12h

📍 MALEMORT-DU-COMTAT
VÉGÉTAUX DES CHAMPS

Réservation obligatoire auprès de Mille et une plantes
06 10 64 81 21 - contact@1001plants.fr

Vendredi 22 septembre 19h-20h30

📍 MORMOIRON
GENS DU VENTOUX

Avec les conteuses de la Compagnie du TRAC et le musicien
Mario Leccia - Infos/Résa auprès du TRAC - 04 90 65 05 85
trac.beaumesdevenise@wanadoo.fr

Samedi 23 septembre - 9h30-12h

📍 ENTRECHAUX
NETTOYAGE DE L'OUVÈZE

Réservation obligatoire auprès de l'Association Intercallis
06 87 27 38 18 - joelle_bauer@orange.fr

Samedi 23 septembre - 9h-13h

📍 VAISON-LA-ROMAINE
OUVÈZE PROPRE

RDV à l'Espace Théos - Infos : vaisonnature@vaison-la-romaine.fr

Samedi 23 septembre - 14h-17h

📍 MALEMORT-DU-COMTAT
SUR LES PAS DE PASCALET : BALADE DANS
LES PAYSAGES DE PIERRE SÈCHE

Réservation obligatoire auprès de l'Association Les Amis
de Malemort - 06 11 86 61 69

Dimanche 24 septembre - 10h-12h

📍 MALEMORT-DU-COMTAT
ETHNOBOTANIQUE : VÉGÉTAUX DES VILLES

Réservation obligatoire auprès de Mille et une plantes
06 10 64 81 21 - contact@1001plants.fr

Dimanche 1^{er} octobre - 14h-16h30

📍 VILLES-SUR-AUZON
NORIA, REGARDS, ET GLORIETTES :
PATRIMOINES DE L'EAU

Avec le Foyer rural de Villes-sur-Auzon - Réservation obligatoire
auprès du Foyer rural de Villes-sur-Auzon - 06 81 57 20 17 frural.
villes@wanadoo.fr

Dimanche 8 octobre - 14h-18h

📍 LE CRESTET
PARLAS PROUVENÇAU ?

Réservation obligatoire auprès de Prouvençau Lengo Vivo
06 09 92 13 94 - virginiebigonnet@yahoo.fr

Dimanche 8 octobre - 10h-16h

📍 BRANTES
BALADE GÉOLOGIQUE

Réservation obligatoire auprès d'Esprit Rando AEM
06 78 83 04 82 - bonnetlouis.aem@gmail.com - Possibilité
de panier pique-nique à toulourenc.horizons@orange.fr

Samedi 14 octobre - 22h

📍 FAUCON
LE JOUR DE LA NUIT : DÉCOUVERTE DE LA FAUNE
NOCTURNE ET DES ENJEUX DE SA PRÉSERVATION

Réservation obligatoire auprès du CEN PACA - 04 42 20 03 83
william.travers@cen-paca.org



ACCENT
CULTURE

PLEINE
NATURE

TERRE
D'INNOVATIONS

COULEUR
PROVENCE



"UN TRÉSOR"
TERRE DE LUMIÈRE

VAUCLUSE

LE SUD DES POSSIBLES



VAUCLUSE
PROVENCE
Attractivité

VAUCLUSEPROVENCE-ATTRACTIVITE.COM

