

PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX

13 sept. > 26 oct. 2025



FESTIVAL VENTOUX SAVEURS



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

parcduventoux.fr





DATE DE CRÉATION
2020



NOMBRE DE COMMUNES
37



POPULATION
91 977 habitants



SUPERFICIE
87 692 hectares



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



ESPACES URBAINS
9%



ESPACES NATURELS
58%



ESPACES AGRICOLES
32%



EPCI ADHÉRENTES
3



POINT CULMINANT
Mont-Ventoux : 1910 m

parcduventoux.fr

- **Directrice de la publication :**
Jacqueline Bouyac
- **Conception et coordination programme :** Parc naturel régional du Mont-Ventoux (Carole Apack et Vincent Thomann)
- **Relations presse :** Agence AOP/Nathalie Durand
- **Photographies :** © PNRMV et DR
- **Création graphique :** Sophie Plunian - Nuances Graphiques
- **Impression :** Evoluprint sur papier PEFC - Tirage à 7000 exemplaires - Septembre 2025

ÉDITO



Découvrez la magie de l'automne en Ventoux, où la nature se transforme en une fête de couleurs et embaume l'air de parfums envoûtants. C'est le moment parfait pour célébrer notre terroir grâce au Festival Ventoux Saveurs dont nous célébrons cette année la 18^{ème} édition. Près de 100 animations, avec de nombreuses nouveautés, vous attendent lors de cet événement devenu un incontournable pour tous, résidents et visiteurs. Vous pourrez y rencontrer nos producteurs et artisans, qui cultivent et transforment avec passion les trésors de notre terre. Durant 6 semaines, c'est un véritable hommage à notre culture rurale, à notre art de vivre, à nos paysages et à la qualité de notre environnement.

Avec son Projet Alimentaire Territorial « Bien manger, bien vivre dans le Ventoux », le Parc naturel régional du Mont-Ventoux impulse et accompagne aussi ces dynamiques avec ténacité, faisant de l'accès à une alimentation de qualité pour tous l'axe fort de son action.

Rythmé par des fêtes de terroir presque chaque week-end, le Festival Ventoux Saveurs offre un programme varié autour d'ateliers, de portes ouvertes, de visites de fermes, de moments festifs et culturels. Des spectacles vivants mettent en scène de nombreux artistes locaux, comme l'opération Brin de Culture du réseau Bienvenue à la ferme, intégrée à notre programmation. Et préparez-vous à danser et à vibrer comme jamais avec les DJs de l'événement « Stereorama » organisé par le Parc !

Temps fort du Festival, la Fête des saveurs du Parc à Sault le 5 octobre sera l'occasion aussi de participer au Grand Pique-Nique et de déguster les produits des bénéficiaires de la marque Valeurs Parc du Mont-Ventoux.

Rappelons que ce 18^{ème} Festival ne pourrait voir le jour sans les soutiens précieux de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et du Crédit Agricole Alpes Provence.

Que ce festival soit une fête pour tous les sens, un moment privilégié et convivial de découvertes où chacun peut se rencontrer, échanger et créer des souvenirs inoubliables !

Jacqueline BOUYAC

*Présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Vice-présidente de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur*



Mieux produire pour mieux manger : c'est tout le sens du label 100 % Valeurs du Sud, créé pour valoriser le savoir-faire de nos agriculteurs et de renforcer notre souveraineté alimentaire. Avec le Festival Ventoux Saveurs, le Parc du Mont-Ventoux met une nouvelle fois à l'honneur ses produits emblématiques, sa gastronomie et celles et ceux qui la font vivre. Pendant plus de six semaines, c'est une véritable vitrine de l'excellence locale qui s'offre aux habitants et aux visiteurs de passage.

La Région Sud est fière d'accompagner cette 18^{ème} édition, symbole d'authenticité et de convivialité, qui incarne à la perfection notre identité régionale. L'occasion idéale pour découvrir et savourer tout ce qui fait la richesse du territoire du Ventoux !

Renaud MUSELIER

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



Pour la 8^{ème} année consécutive, nous sommes partenaire du Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux pour l'organisation de ce rendez-vous incontournable de notre territoire. Et fiers de l'être ! Cet agenda d'évènements sur le « Géant de Provence » qui vous est présenté témoigne de la volonté, du dynamisme et des savoir-faire des femmes et des hommes qui font vivre cette terre mythique du Vaucluse !

Au-delà de la collaboration sur les journées de fêtes proposées au grand public durant deux mois, ce partenariat veut témoigner, avec le soutien des Caisses Locales du Crédit Agricole Alpes Provence du Ventoux, d'un engagement commun autour du développement durable du territoire.

Ces deux mois de mobilisation communicative permettent également de faire rayonner des produits d'exception, pour certains reconnus en AOP (Appellation d'Origine Protégée), comme nous nous le faisons en permanence sur les trois départements (05/13/84) de notre Caisse Régionale.

Soutenir, avec notre label « Le Terroir Passionné », ce nouveau Festival convivial et savoureux est une preuve, sur la durée, de notre engagement au service du vivre et du consommer local. Avec cette signature nous exprimons notre différence et donnons du sens à notre banque coopérative et mutualiste : nous valorisons et soutenons les acteurs qui font l'excellence de nos terroirs et œuvrent pour façonner le devenir de notre territoire. C'est cela agir en proximité ! Et c'est là notre raison d'être au Crédit Agricole Alpes Provence : Agir chaque jour dans l'intérêt de nos clients, et de la société.

Franck Alexandre

Président du Crédit Agricole Alpes Provence

MAZAN FÊTE DU RAISIN MUSCAT AOP

SAMEDI 13 SEPTEMBRE
à partir de 18h



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 cette 5^{ème} édition, changement de format avec des festivités en soirée dès 18h, pour la découverte du raisin de table Muscat du Ventoux AOP, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux.

AU PROGRAMME

Marché nocturne, artisans locaux et producteurs
21h : Concert du groupe Coverage

Accès : place du 11 novembre
Restauration et buvette sur place
Renseignements :
04 90 69 70 19
contact@mazan.fr ou fruiventoux1@orange.

Programme détaillé sur :
www.mazan.fr



L'aire d'appellation de l'AOP Muscat du Ventoux s'étend sur 56 communes du Vaucluse, entre trois massifs montagneux : le Mont-Ventoux, les Monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Ce produit de qualité est reconnu pour ses valeurs gustatives. Les baies d'une couleur bleutée, recouvertes de pruine sont croquantes et libèrent un arôme unique et une saveur muscatée.



SAMEDI 13 SEPTEMBRE

de 11h à 12h

ET AUSSI LE 27 SEPTEMBRE

VELLÉRON

Les Croquants de Velléron

À CROQUER !

L'HISTOIRE GOURMANDE DU CROQUANT DE VELLÉRON

Bruno Michel nous raconte l'histoire des Croquants, depuis leur invention en 1846. Visite du laboratoire et de l'atelier puis dégustation. Citronnade offerte sous le platane du vieux mas où a été créée la recette.



Accès : 306 chemin des petits Mians Velléron

Gratuit sur réservation :
lescroquantsdevelleron@gmail.com
06 50 45 72 60

SAMEDI 13 SEPTEMBRE

de 11h30 à 14h30

CAROMB

Restaurant Le 6 à Table

DÉGUSTATION AUTOUR DES PRODUITS DE JONATHAN ARCHANGE

Le petit épeautre, les pois chiches, le miel de lavande, la châtaigne. Venez découvrir les produits de Jonathan Archange (Ô Saveurs des Loges), autour de 5 bouchées gourmandes, dans la véranda du restaurant le 6 à Table. Le producteur de Saulz sera présent et vous fera découvrir toute sa gamme.



Accès : 6 Place Nationale - Caromb

Tarif : 30 € / pers

Réservations :
le6atable@orange.fr
04 90 62 37 91

SAMEDI 13 SEPTEMBRE

de 16h à 20h

SAINT-DIDIER

Domaine du Chat Blanc

ÉCHAPPÉE LYRIQUE AU CŒUR DES VIGNES

Au cœur des vignes du Domaine du Chat Blanc, vivez une fin d'après-midi gourmande et musicale. Après une balade commentée (facultative) et une dégustation des vins bio, place à un concert lyrique intimiste suivi d'un apéritif dinatoire aux saveurs locales. Un moment convivial entre musique, vin et terroir.

16h : Visite commentée du vignoble bio du Domaine du Chat Blanc

17h : Dégustation des vins bio du domaine.

18h : Concert lyrique avec piano : le ténor Jean-Michel Lejeune interprète Roussel et d'autres compositeurs français

19h : Apéritif dinatoire aux saveurs locales : plateaux de fromages, charcuteries artisanales et desserts (Fromagerie de la Gare).



Accès : 255 chemin du Barraux - Saint-Didier

Sur réservation uniquement : visite gratuite
Entrée au concert 10 € incluant 1 verre de vin bio - Plateau à 15 € et dessert à 6 €.

Réservations :
catherine.chatat@gmail.com
07 67 94 72 38

VILLES-SUR-AUZON

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

DIMANCHE 14 SEPTEMBRE - De 10h à 18h

Concoctée en partenariat avec les Chefs Disciples d'Escoffier, la fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux célèbre les bons produits de notre territoire, dans la tradition provençale, avec de nombreuses animations pour les enfants et pour les grands. Cette année l'huile d'olive, reine du régime méditerranéen, s'associe aux lentilles et pois chiches du Ventoux.

Accès : place de la Mairie - Villes-sur-Auzon
Informations :
Office de Tourisme Ventoux Sud -
bureau de Villes-sur-Auzon - 04 90 40 49 82



TOUTE LA JOURNÉE ANIMATIONS GRATUITES :

- Marché de paysans et artisans « Auzon consommer local ! »
Invités d'honneur : Lentilles et pois chiches du Ventoux.
- Initiation à la dégustation d'huiles d'olive.
- Espace jeux et pédagogie autour des fruits et légumes par Interfel
- Mise en musique : **Le Condor**
- **Pour les enfants :** Atelier cuisine, Le poney Rouge, la Petite Ferme, jeux en bois.
- Les artisans d'art de **Ventoux Métiers d'Art**.
- **Plateau radio en direct par RTVFM** (Radio Territoire Ventoux)
- **Menus terroir** dans les restaurants du village et foodtrucks locavores

10h et 15h : Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin

10h30 : Animation cuisine par les Disciples d'Escoffier pour petits et grands « Mes tartinades maison », tapenade à la lentille et poichichade du Ventoux

15h : Conférence « Tout savoir sur l'olivier en Ventoux, de la plantation jusqu'au moulin »

16h30 : Conférence « Tout savoir sur les légumineuses, culture, recettes et santé »

Retrouvez le programme détaillé sur
www.villes-sur-auzon.fr



MARDI 16 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

ET AUSSI LE 23 SEPTEMBRE

SAINT-PIERRE-DE-VASSOLS

Algovital CRÉATION DE COSMÉTIQUE MAISON

Atelier « Do It Yourself » au sein de la boutique d'usine Cosmetic Provence, dédié à la création de soins cosmétiques maison. Lors de cette expérience conviviale, vous apprendrez à formuler votre propre soin en utilisant des ingrédients naturels et des huiles essentielles, sélectionnés pour leurs bienfaits. Encadré par nos experts, cet atelier vous permet de découvrir les secrets de la cosmétique naturelle et de repartir avec un produit personnalisé, sain et respectueux de votre peau. Une activité ludique, créative et éducative, ouverte à tous ceux qui souhaitent prendre soin d'eux de manière responsable.



Accès : 156, La venue de Mazan
Saint-Pierre-de-Vassols
Tarif : 25 € / pers.
Informations et réservations :
olivia.clop@algovital.com
04 86 84 01 97

MARDI 16 SEPTEMBRE

18h

ET AUSSI LE 23 SEPTEMBRE

PUYMÉRAS

Domaine du Puy de Maupas ACCORDS METS & VINS AU DOMAINE

Nous vous invitons à un voyage gourmand au cœur de notre domaine, où cinq bouchées raffinées sublimeront cinq de nos cuvées emblématiques. Chaque accord est une rencontre entre les saveurs authentiques du terroir et la fraîcheur unique de nos cépages. Ces mariages délicats racontent une histoire, celle de notre passion pour le vin et la gastronomie locale. Un moment de partage et de découverte, où les sens s'éveillent, révélant toute la richesse et la diversité du Ventoux. Une expérience sensorielle à savourer pleinement.



Accès : 1678 route de Nyons
Puyméras
Tarifs : 12 € / pers. 10 € / -12 ans
Sur réservation, 48h à l'avance.
Contact :
domaine@puy-du-maupas.com
04 90 46 47 43

JEUDI 18 SEPTEMBRE

18h

MORMOIRON

Bibliothèque / Parc du Mont-Ventoux CONFÉRENCE SUR LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES :

« de la disette à la gourmandise »

Depuis la préhistoire, au temps des chasseurs-cueilleurs, puis en parallèle à l'agriculture, les humains ont de tout temps cueilli des plantes sauvages pour se nourrir, varier leur alimentation ou en cas de disette. Aujourd'hui, elles éveillent nos papilles avec des saveurs uniques et audacieuses.

Venez découvrir avec **Magali Amir, ethnobotaniste**, l'histoire de la relation des hommes avec ces trésors naturels et laissez-vous tenter par une cuisine innovante grâce à l'utilisation de plantes locales ou d'ailleurs.



Accès : Bibliothèque-musée
73 rue mairie - Mormoiron
Entrée libre sur réservation :
Parc du Ventoux
contact@parcduventoux.fr
04 90 63 22 74

JEUDI 18 SEPTEMBRE

de 18h à 22h

VAISON-LA-ROMAINE

Cave La Romaine AFTERWORK DOUCE FRANCE

Rejoignez-nous pour un afterwork convivial autour des produits du terroir de notre belle région Vaison-Ventoux. Profitez d'un bar à vin, de délicieuses bouchées locales et d'une ambiance musicale chaleureuse. Une soirée placée sous le signe de la découverte, du partage et de la gourmandise. Venez passer un moment agréable en famille ou entre amis.



Accès : 95 chemin de Saumelongue
Vaison-la-Romaine
Entrée gratuite
Réservations :
caveau@cave-la-romaine.com
04 90 36 55 90

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

11h et 15h

CRESTET

Domaine Chêne Bleu GRENACHE DAY : MASTERCLASS AUTOUR DU CÉPAGE GRENAPE

Découvrez avec Marlène Angelloz, directrice adjointe du domaine, toute la richesse du grenache à travers une dégustation commentée de nos cuvées emblématiques issues de ce cépage que nous affectionnons tant. Un moment de partage autour du vin, ponctué d'explications passionnantes sur l'histoire, les caractéristiques et la singularité de ce cépage emblématique.

Pour celles et ceux qui le souhaitent, notre chef proposera un menu spécial en accord avec l'événement en supplément.



Accès : 2820 chemin de la verrière - Crestet
Tarif : 20 € / pers.
Réservations :
reservations@chenebleu.com
04 90 10 06 30

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

De 8h30 à 12h

PERNES-LES-FONTAINES

La Chèvrerie Des Fontaines EN FAMILLE AVEC NOS CHÈVRES

Plongez en famille dans la vie de la ferme à la Chèvrerie des Fontaines ! Participez à la traite des chèvres, au nourrissage des animaux (activités adaptées aux enfants) et découvrez le quotidien des éleveurs. La visite se clôturera par une dégustation de fromages fermiers. Un moment convivial, authentique et gourmand au cœur de la nature.



Accès : 96 chemin de St Didier
Pernes-les-Fontaines
Entrée : 3 € / pers.
Informations et réservations :
julie011280@cegetel.net
06 14 67 09 69

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

9h-12h / 14h-18h

ET AUSSI LE 27 SEPTEMBRE

VILLES-SUR-AUZON

Cave TerraVentoux
**BALADE VIGNERONNE
ET DÉGUSTATION**



Profitez de l'arrière-saison pour explorer les vignes au pied du Ventoux lors d'une balade conviviale et gourmande. Accompagné d'un guide passionné, partez pour 1h30 de marche à travers les paysages viticoles, à la découverte du terroir de TerraVentoux.

À l'issue de la promenade, place à un moment de dégustation autour de nos vins et de produits locaux soigneusement sélectionnés.

- Minimum 10 personnes, départ de la cave à Villes-sur-Auzon, à partir de 9h.
- Prévoyez des chaussures adaptées, un chapeau et une gourde.
- En cas de mauvais temps, la dégustation pourra avoir lieu en intérieur au caveau.



Accès : 253 route de Carpentras
Villes-sur-Auzon

Tarif : 15 € / pers.

Gratuit pour les moins de 8 ans

Informations et réservations :

contact@terraventoux.com

04 90 61 79 47

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

9h et 10h30

ET AUSSI LE 27 SEPTEMBRE

CARPENTRAS

Conserverie Artisanale Olivier M
LA PROVENCE EN BOCAL

Venez découvrir les secrets de fabrication de notre conserverie artisanale provençale lors de notre journée portes ouvertes ! Plongez au cœur de notre savoir-faire en explorant nos ateliers, où chaque recette est élaborée avec passion et authenticité. Laissez-vous guider à travers les étapes de transformation de nos produits. Pour couronner cette immersion, nous vous invitons à une dégustation gourmande de nos spécialités salées et sucrées. Une expérience unique pour éveiller vos sens et partager un moment convivial autour de la gastronomie locale. Nous vous attendons avec impatience pour célébrer ensemble l'amour du goût et de la tradition !



Accès : 295 rue Edouard-Daladier
Carpentras

Tarif : Gratuit, sur réservation

Informations et réservations :

lydie@blocsas.fr

06 29 66 30 99

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

de 9h à 12h

CARPENTRAS

Exploitation Louis Giraud
**CUEILLEZ VOS FRUITS,
VIVEZ LA NATURE !**

Le Lycée Agricole de Carpentras vous ouvre les portes de son exploitation : le Domaine Provence Ventoux ! Les parcelles de pommiers et de raisin de table s'ouvriront à l'occasion de cette nouvelle édition du Festival Ventoux Saveurs. Vous serez accueillis par Benjamin Pierron, directeur de l'exploitation agricole et son équipe, pour la cueillette de raisin de table et de pommes AB.

Vous pourrez également découvrir les autres productions et activités de l'exploitation en parcourant le sentier agrotouristique.



Accès : 310 chemin de l'Hermitage
Carpentras

Tarif : 2 € / kg

Renseignements :

expl.carpentras@educagri.fr

ET AUSSI LE 18 OCTOBRE



10

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

8h-12h

AUBIGNAN

**MARCHÉ HEBDOMADAIRE
AUX SAVEURS DU VENTOUX**

À l'occasion des journées du patrimoine, la ville d'Aubignan étoffe son marché hebdomadaire du samedi matin pour faire la part belle au patrimoine culinaire et aux saveurs du Ventoux. Venez à la rencontre des producteurs du marché : Yasmina (les Avettes du Ventoux) et son miel reconnu « Valeurs Parc du Mont-Ventoux » ainsi que Romain Chastel et ses fromages (Le trésor des chèvres) avec à ses côtés le chef Didier Peyron auteur du livre « Ma cuisine au chèvre ». Place aussi à nos fidèles producteurs d'Aubignan : Ludwig (Les douceurs du Comtat) et ses plantes aromatiques, hydrolats et produits CBD, ainsi que Vianney (La Ferme du Rocan) et ses foies gras, magrets, confits et rillettes de canard en Provence.

À 10 h, démonstrations et dégustations proposées par le chef Disciple d'Escoffier, Didier Peyron.



SAMEDI 20 SEPTEMBRE

10h-12h

BÉDOIN

Les Vignerons du Mont-Ventoux
**VENDANGES DE NOTRE PARCELLE
PÉDAGOGIQUE**

Au programme : récolte manuelle des raisins, pressurage à l'ancienne et dégustation du jus, démonstration de machine à vendanger. L'équipe des Vignerons du Mont-Ventoux sera disponible pour répondre à toutes vos questions, et nous clôturerons la matinée autour d'un verre de vin produit par la cave dans notre boutique. Notre parcelle pédagogique a été plantée en 2013 dans le cadre de notre démarche de développement durable « Vignerons Engagés ». Elle a été créée avec de nombreux partenaires pour pouvoir faire partager ce genre d'événements, mais aussi pour réaliser des essais techniques avec nos coopérateurs, et c'est également une parcelle conservatoire avec ses 23 cépages différents.



Accès : Bédoin, en face du rond-point du cycliste

Accès gratuit - sans inscription

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

de 10h à 12h

ET AUSSI LE 27 SEPTEMBRE

BLAUVAC

Abbaye Notre-Dame de Bon Secours
**À LA DÉCOUVERTE DE L'ABBAYE
ET DE SES GOURMANDISES**

Située au cœur du Vaucluse, l'abbaye Notre-Dame de Bon Secours vous convie à une visite de quelques lieux privilégiés de son monastère. Lorsque vos yeux seront rassasiés, une dégustation des diverses gourmandises produites par les sœurs vous sera proposée : célèbres guimauves, nougats, amaretti, crosties... ! Attention, un seul départ groupé à 10h pour la visite de l'abbaye.



Accès : 994 route de St Estève - Blauvac
Gratuit sur réservation (par email uniquement) :

blauvacmagasin@abbaye-blauvac.com



11

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

De 11h à 22h

BRANTES

Auberge de Brantes et Brasserie la Géante

BRANTES GOURMAND

Un petit marché gourmand et artisanal vous accueille toute la journée devant l'Auberge de Brantes. Vous pourrez notamment y déguster des fromages de chèvres, du miel, des bières.

À midi, la Poterne de Pascale vous proposera des plats autour de sa bière La Géante (accords mets et bières). Pour le dîner, l'auberge réouverte depuis quelques mois, vous préparera un agneau à la broche !



Accès : 1145 traverse de Brantes - Brantes

Infos et réservation :

La Poterne : 04 75 28 29 13

Auberge de Brantes : 06 20 81 96 69

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

15h

SAINT-DIDIER

Distillerie Spiritum

ATELIER KÉFIR DE FRUITS

Initiez-vous à la fermentation à travers le kéfir de fruits, une boisson pétillante, probiotique et rafraîchissante (sans alcool), lors d'un atelier ludique et familial. Apprenez à préparer cette délicieuse boisson fermentée à base de grains de kéfirs, sucre et fruits. Au programme, explication des bienfaits, démonstration et réalisation pas à pas de votre propre préparation à emporter. Une activité saine et gourmande autour de la fermentation.



Accès : 984 route de la Courtoise Saint-Didier

Tarifs : 20 € / adulte - 5 € / enfant (accompagné d'un adulte)

Réservations obligatoires :

contact@distillerie-spiritum.com

06 89 43 81 07

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

de 16h à 20h

SAINT-DIDIER

Domaine du Chat Blanc

BALADE ET CHANSONS AU DOMAINE

16h : Balade commentée dans le vignoble.

Découvrez le Domaine du Chat Blanc avec les vignerons : histoire du domaine, engagement en agriculture biologique, travail des vignes. La visite sera suivie d'une dégustation des vins bio du Domaine.

18h à 20h : Concert de variétés françaises avec le duo Renaud & Co.

Tartines artisanales préparées par le traiteur Lou Croustet, la cuisine itinérante de Fabien.



Accès : 255 chemin du Barraud - Saint-Didier

Tarifs : Balade et dégustation gratuites / Concert : 10 € avec un verre de vin, tartines en supplément (8€)

Réservations :

catherine.chatal@gmail.com

07 67 94 72 38

DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

de 10h30 à 13h

BÉDOIN

Hameau de Sainte Colombe - Boulangerie « La Fraternelle »

BRUNCH TERROIR

Sur la route du Mont-Ventoux, la boulangerie « La Fraternelle » qui vient de rouvrir au hameau de Sainte Colombe vous convie pour une expérience gourmande unique où se mêlent saveurs authentiques et traditions provençales. Venez déguster une sélection de gourmandises sucrées et salées, toutes préparées avec passion dans le four à bois historique par Alain et Nicolas. Des fougasses aux tartes amandines aux fruits, en passant par les brioches et les croissants au chocolat, chaque bouchée célèbre le patrimoine culinaire de notre belle région. Ce brunch pourra être accompagné de boissons chaudes et froides proposées par le Restaurant Le Guinrand.



Accès : 3805 Rte du Mont-Ventoux - hameau de Sainte Colombe - Bédoin

Tarifs : 15 € / adulte - 10 € / enfant - boissons en supplément selon tarifs du Restaurant Le Guinrand

Réservations jusqu'au 18/09 :

06 41 32 79 97 (de préférence par SMS)

DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

De 14h à 18h

CRESTET

L'Escolo dóu Ventoux / Parc du Mont-Ventoux

À LA RENCONTRE DE LA LANGUE PROVENÇALE

Une après-midi autour de la langue provençale avec des jeux, des petits ateliers, des dégustations, des recettes de cuisine... Un programme à la carte : de 7 à 99 ans, choisissez votre niveau (0, 1 ou 2) et débambulez en fonction de vos envies.

De 14h à 17h : Animations proposées par Prouvençau Lengo Vivo et l'Escolo dóu Ventoux.

De 17h à 18h : Atelier dégustation à l'aveugle des pains de la Boulangerie du Crestet pour trouver les céréales et les différents ingrédients. Goûter pour les enfants...

À 18h : Apéritif en musique « Sabour d'aqui » offert par la mairie de Crestet, avec Jean-Bernard Plantevin.



Accès : Salle des fêtes - Crestet

Gratuit sur réservation au Parc du Ventoux :

contact@parcduventoux.fr

04 90 63 22 74

DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

15h, 16h, 17h

CAROMB

Moulin à Huile du Comtat

PORTES OUVERTES AU MOULIN À HUILE

Venez découvrir les secrets de la fabrication de l'huile d'olive « Verdale de Carpentras ». Notre moulin familial travaille depuis plus de 150 ans pour transformer les olives de tous les producteurs, professionnels comme particuliers, en une délicieuse huile vierge extra 100 % locale, à l'aide d'impressionnantes meules en pierre. Vous pourrez déguster nos cuvées Terroir, Bio et AOP Provence et poser toutes les questions que vous souhaitez sur la fabrication mais également sur la culture de l'olivier lors de la visite guidée de l'atelier. Vous serez accueillis par les 5^{ème} et 6^{ème} générations de moutiniers, agriculteurs passionnés par leur métier.



Accès : 108 av Baisse - Caromb

Entrée libre

Informations :

contact@moulinducomtat.com

04 90 62 42 05



12



13

MARDI 23 SEPTEMBRE

18h

**PUYMÉRAS - Domaine du Puy de Maupas
ACCORDS METS & VINS AU DOMAINE**

Voir page 24

MARDI 23 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

**SAINT-PIERRE-DE-VASSOLS - Algovital
CRÉATION DE COSMÉTIQUE
MAISON**

Voir page 8

RÉSIDENCE D'ARTISTES « TERRES DE LÉGENDE » 2025

**À LA RECHERCHE DU TRÉSOR DE MONIEUX ET DU SOUFFLE
DE SAINT-CHRISTOL**

Depuis 2 ans, le Parc du Mont-Ventoux porte en partenariat avec le Ministère de la Culture et la Région Sud des résidences artistiques d'action culturelle sur le thème commun « Terres de légendes ». Médiations avec pour source d'inspiration, le patrimoine immatériel du Ventoux, ces résidences furent hautes en émotion pour les habitants des villages du Plateau de Sault, Monieux, Saint-Christol d'Albion, Saint-Trinit ! Documentaristes

et passeurs d'histoires, Odilon Gournay et Elven Sicard ont réussi, par la création d'une série de docu-fictions audios, à retranscrire des réalités ancrées dans les mémoires, celles de générations attachées à cette terre rude et que l'on se doit en premier d'appivoiser. Il est temps de prendre le temps de l'écoute, sourire aux souvenirs et partager quelques soupirs.

JEUDI 25 SEPTEMBRE

17h30 **MONIEUX**

**À LA RECHERCHE DU TRÉSOR
DE MONIEUX**

Elixir, diamant noir ou autre chimère? Il se dit au village qu'un trésor est enfoui quelque part dans la montagne et que certains en ont rêvé toute leur vie ! Mais que cherchons-nous exactement ?



VENDREDI 26 SEPTEMBRE

17h30 **SAINT-CHRISTOL-D'ALBION**

LE SOUFFLE DE SAINT-CHRISTOL

Suivons Odilon et Elven en quête du trou souffleur et rencontrons les acteurs de la saga spéléologique du plateau d'Albion.



Lieu : centre du village

Renseignements et inscriptions au Parc du Mont-Ventoux : 04 90 63 22 74

Gratuit - Durée 60 min

Séances suivies d'un apéritif aux saveurs du Ventoux.

Prévoir une couverture ou un plaid.

14



DIMANCHE 28 SEPT.

12h - 20h

Château La Croix des pins

MAZAN

stereorama

LE VENTOUX EN EFFERVESCENCE

**DANCE, DRINK, EAT,
ENJOY**

Avec Stereorama, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et l'agence Effervescence proposent dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs un nouveau format d'événement festif et ambiancé pour tous les bons vivants épris de plaisirs simples et de moments de bonheur partagés.

Le territoire du Parc offre de nombreux sites naturels et patrimoniaux exceptionnels. Profitez de tout ce que le Ventoux nous offre de meilleur : des paysages à couper le souffle, la douceur de ses soirées d'automne, ses parfums, ses saveurs, ses vins frais et élégants...

Pour cette seconde édition, l'événement prend place de 12h à 20h au Château La Croix des Pins à Mazan. Une belle opportunité pour découvrir le domaine, ses vins, déguster les mets de son restaurant, faire la fête et danser autour d'excellents DJs.

Accès : Château Croix des Pins
902 chemin de la Combe - Mazan

Tarif entrée : 10 € / pers.

Sur réservation :
billetterie en ligne
Shotgun



VENDREDI 26 SEPTEMBRE

De 9h à 18h **VAISON-LA-ROMAINE**

De nos terres à l'assiette

JOURNÉE PORTES OUVERTES

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 matin 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, avec Andréa à l'accueil, elles font la part belle aux produits frais et à l'épicerie gourmande en circuit court.

De 9h à 18h, elles vous invitent à profiter des **offres promotionnelles du jour** et surtout à rencontrer quelques-uns de leurs 60 producteurs locaux, viticulteurs et brasseurs... Toute la journée, dégustation des produits du terroir de la boutique : légumes des producteurs locaux, porc du Ventoux de l'Étable Montilienne...



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

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

De 18h30 à 21h **SAINT-DIDIER**

Château de Thézan

SOIRÉE DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE AU CHÂTEAU

Dans la Cour d'honneur du Château de Thézan, 5 domaines viticoles vous invitent à une soirée de dégustation œnologique. Venez rencontrer des vigneron passionnés et découvrir la richesse de leurs terroirs. Accompagnés de grignotages, vous dégusterez les vins du Domaine de la Camarette, Mas Caron, Solence, Souleyrol et Château La Giride - Clauvallis. Une soirée conviviale au cœur du patrimoine, organisée au profit de la restauration de l'Orangerie du Château. Profitez de ce moment pour explorer le parc et le château, dans une ambiance chaleureuse dédiée aux plaisirs du vin et à la culture.

DEUX FORMULES POSSIBLES :

• **entre 18h30 et 21h (places limitées à 80 pers.) :**
Visite libre du château (audioguidage offert)
+ flânerie dans le parc aux arbres remarquables
+ dégustation œnologique.
Tarif : 20 € / pers.



Accès : 158 Rue du Château - Saint-Didier
Réservation en ligne (places limitées) :
<https://www.billetweb.fr/festival-ventoux-saveurs-degustation-oenologique-au-chateau-de-thezan>

• **à 18h30 (places limitées à 30 pers.) :**
Visite privée du château accompagnée par l'un des propriétaires + flânerie dans le parc aux arbres remarquables + dégustation œnologique.
Tarif : 25 € / pers.

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

de 11h à 12h

**VELLÉRON - Les Croquants de Velléron
À CROQUER ! L'HISTOIRE GOURMANDE
DU CROQUANT DE VELLÉRON** Voir page 6

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

9h-12h / 14h-18h

**VILLES-SUR-AUZON - Cave TerraVentoux
BALADE VIGNERONNE ET
DÉGUSTATION**

Voir page 10

PERNES-LES-FONTAINES MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

Le Marché au miel et aux saveurs est proposé par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse. Devenue le rendez-vous apicole du département, cette journée est dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille.

Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver. Nous découvrirons aussi les produits et savoir-faire du terroir, mélange de saveurs et de gourmandises (fromages, vins, huile d'olive, produits de la ferme, etc.).



AU PROGRAMME :

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

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

Accès : place Frédéric Mistral
Restauration sur place

Renseignements :
Office de Tourisme - Pernes-les-Fontaines
04 90 61 31 04
culture@perneslesfontaines.fr
www.tourisme-pernes.fr



SAMEDI 27 SEPTEMBRE

De 9h à 12h30

MALEMORT-DU-COMTAT

Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse

DES OLIVIERS ET DES HOMMES : CONTES ET AGRICULTURE DANS LES OLIVERAIES

La balade se déroulera au cœur des anciennes terrasses de culture, des oliviers, des bories en compagnie des conteurs et des oléiculteurs. Elle se poursuivra par la visite du moulin de la Colombe de Malmort du Comtat où toutes les explications seront données sur le circuit de l'olive jusqu'à l'huile. A l'issue de la balade, une dégustation de l'huile sera proposée et commentée, **suivi d'un pique-nique** tiré du sac parmi les oliviers.



Accès : parking de la salle des fêtes de Malmort-du-Comtat

Informations :
oliviersenvaucluse@gmail.com
07 89 69 64 16

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

De 10h à 12h30

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

Xavier Vignon

BALADE À SOLEX DANS LE VIGNOBLE

Envie d'une expérience œnotouristique unique ? Embarquez pour une balade en solex avec un guide natif de la région ! Baladez à votre rythme à travers nos vignobles pittoresques et les paysages enchanteurs au pied du Mont-Ventoux. Terminez votre excursion avec une dégustation des vins locaux. Réservez dès maintenant et vivez une aventure inoubliable ! Ouverts aux 18 - 98 ans ! Permis B



Accès : Rendez-vous à la boutique Xavier Vignon - Place du 8 mai 1945

Beaumes-de-Venise
Tarif : 42 € / pers.
Inscriptions : caveau@xaviervignon.com
04 90 37 19 79

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

De 15h30 à 17h

MAZAN

Graine de Santé - Les Terrasses d'Éole DÉGUSTATION EN PLEINE CONSCIENCE

L'association Graine de Santé vous invite à vivre une expérience de dégustation en pleine conscience avec tous vos sens. La dégustation se déroulera au Domaine Les Terrasses d'Éole autour du pain de Fabien Bourène élaboré avec la farine bio de blé ancien du domaine, cuit au feu de bois. La dégustation en pleine conscience favorise l'observation de ce qu'il se passe en soi, dans son corps et son esprit au moment de la prise alimentaire. Un moment que l'on s'offre pour s'interroger sur ce qui oriente nos choix alimentaires au quotidien.



Accès : 418 chem. des Rossignols - Mazan
Tarif : Gratuit pour les adhérents Graine de Santé - 8 € pour les non adhérents
Inscriptions : contact@grainedesantes.org

SAVOILLANS

FÊTE DES ÉLEVEURS ET DU CHEVAL

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

9h30 - 18h



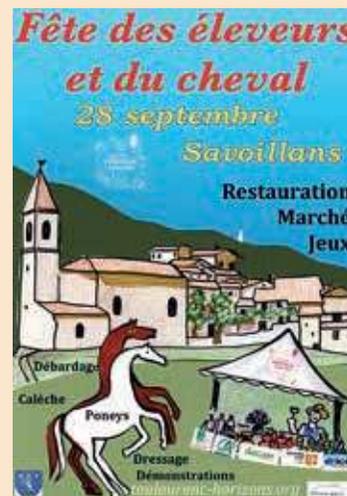
Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et les producteurs locaux pour une grande journée de fête et d'échanges au cœur de la vallée du Toulourenc. Une journée pour également découvrir les balades au départ du village.

Marché de producteurs :

Produits porcins, caprins, ovins, escargots, miel et de nombreuses autres productions locales.

Renseignements :

06 64 64 40 43 - 06 60 49 42 51
toulourenc-horizons.org
Mairie de Savoillans : 04 75 28 80 97



TOUTE LA JOURNÉE :

LE MONDE DU CHEVAL

- Écuries de Bacchus : calèche, poney
- Présentation d'élevages
- Activités autour du cheval : dressage, débardage...
- Professionnels équins

ANIMATIONS

- La mini ferme du Ventoux
- Jeux bois pour enfants et parents
- Animation musicale : Baleti Vei

STANDS

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

EXPOSITION

- Le reboisement du Nord Ventoux
Ferme Saint Agricol, Association Apprendre des anciens

BALADES

- Sentier botanique : toulourenc-horizons.org.
- Parcours Land Art : grandeurnature.com

RESTAURATION PROPOSÉE PAR LES ACTEURS LOCAUX

- **L'Auberge de Savoillans :**
spécialités gourmandes - 04 75 27 13 95
sans réservation
- **Points restauration :**
- Les Aventurières du goût
- La Carabistrot de Manu Lopez
- La boulangerie au feu de bois Le Soleil Levain (nombreuses spécialités : pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits...) - 04 75 28 85 04
- **L'assiette des éleveurs 12 € :** Rôti de porc, pâtes tapenade ou pistou, raisin.
Réservation au 06 60 49 42 51

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

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

de 10h à 12h

BLAUVAC - Abbaye Notre-Dame de Bon Secours
**À LA DÉCOUVERTE DE L'ABBAYE ET
DE SES GOURMANDISES** Voir page 11

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

9h et 10h30

CARPENTRAS - Conserverie Artisanale
Olivier M
LA PROVENCE EN BOCAL Voir page 10

SAMEDI 27 SEPTEMBRE

19h

FLASSAN

Epicierie Jouvaud

SOIRÉE GOURMANDE À L'ÉPICERIE

Depuis 130 ans, l'Épicierie Jouvaud de Flassan est le cœur vibrant du village. Venez célébrer cette histoire riche et savoureuse lors d'une soirée festive en musique ! Au programme : un délicieux repas provençal composé de produits du terroir préparé par Coco et Lili, ambiancé par le groupe **Cookie Groove**, un duo féminin aux harmonies envoûtantes qui revisite les titres d'hier et d'aujourd'hui. Et pour accompagner cette soirée, une buvette sera tenue par les jeunes de l'association Graine d'Aventure. Ne manquez pas cette occasion de vous réunir, de partager et de vous régaler en l'honneur de ce lieu emblématique du piémont du Ventoux !

Accès : 15 rue de l'église - Flassan

Tarifs repas : 25 € / adulte - 12 € / enfant de moins de 12 ans (entrée, plat, dessert et un verre de vin pour les adultes)

Informations et réservations :
04 90 69 86 77



SAMEDI 27 SEPTEMBRE

18h - 21h

SAINT-MARCELLIN-LÈS-VAISON

Parc du Mont-Ventoux

SOIRÉE « NOTES ET NECTARS »

Le tout nouveau Théâtre de Verdure de Saint-Marcellin-lès-Vaison ouvre ses portes pour une soirée unique, placée sous le signe de la musique, du terroir et de la convivialité.

Le groupe **Solar Trio** vous emportera dans son univers jazz envoûtant avec des compositions originales aux influences latines, afro-caribéennes, Afrique du nord, des textes ciselés, poétiques, en français mais pas que... La Cave La Romaine vous fera découvrir ses meilleures cuvées lors d'une dégustation chaleureuse et Nicolas Barnier vous fera déguster ses tapenades et huiles d'olives... Musique, vin, et saveurs automnales... Tout est réuni pour un moment inoubliable !



Accès : centre du village - St Marcellin-lès-Vaison
Gratuit sur réservation au Parc du Ventoux :
contact@parcduventoux.fr
04 90 63 22 74

Possibilité de restauration à l'Auberge des Copains - sur réservation : 09 86 23 42 31

LES AUTOMNALES EN VAISON VENTOUX POUR SE RETROUVER ET PARTAGER !

DU 27 SEPTEMBRE AU 15 DÉCEMBRE

Après la ferveur de la saison estivale, le pays Vaison Ventoux fait la part belle à l'automne avec son soleil plus doux, ses vendanges, sa douceur de vivre qui nous mène jusqu'aux prémices des fêtes de Noël... Et parce qu'on aime par-dessus tout passer de bons moments ensemble, en toutes saisons, Les Automnales vous donnent rendez-vous de fin septembre à mi-décembre dans les villages de Vaison Ventoux !

Retrouvez le programme complet des Automnales à l'Office de tourisme de Vaison Ventoux Provence et sur :

www.vaison-ventoux-provence



AU PROGRAMME

SUR LE TERRITOIRE DU PARC DU MONT-VENTOUX

Samedi 27 septembre - 19h
« Faucon s'enflamme »
FAUCON

Samedi 4 octobre - 18h
« Les Marcellinois en feu »
SAINT-MARCELLIN-LÈS-VAISON

Samedi 11 octobre - 15h
« Belote automnale »
SAVOILLANS

Vendredi 17 octobre - 18h30
« Vulcain à Puyméras »
PUYMÉRAS

Judi 20 novembre - 18h
« L'Automnale de Bacchus »
VAISON-LA-ROMAINE
Théâtre Antique

Samedi 13 décembre - 18h
« La Fête des Lumières »
SAINT-ROMAIN-EN-VIENNOIS

À CHACUN DE CES RENDEZ-VOUS :

- Partagez le plaisir d'une rencontre chaleureuse au cœur de nos villages ! Repas partagé autour d'un braséro, fêtes des lumières, veillée au coin du feu ou ambiance musicale sous les étoiles... **plusieurs formules mais un seul mot d'ordre : convivialité et partage !**
- D'étape en étape, de date en date, suivez le flambeau qui parcourt le pays Vaison Ventoux pour lancer les festivités dans chaque commune.
- Retrouvez les animations des Automnales avec le grimoire des petites histoires et un jeu-quizz qui enchantera petits et grands !

© OTI Vaison Ventoux Provence



ATELIERS CULINAIRES DANS UN CAMION DE CUISINE MOBILE

Envie de mettre la main à la pâte, de découvrir des recettes de saison et de passer un bon moment autour de la cuisine ? Rejoignez les ateliers culinaires itinérants des Insatiables réservés aux personnes de plus de 60 ans. Guidés par une cheffe diététicienne passionnée, vous aborderez les bases d'une alimentation durable et concocterez des recettes rapides et savoureuses, avant de partager un moment de dégustation conviviale.

MARDI 30 SEPTEMBRE

- **MALAUÈNE** Aire des Palivettes de 10h à 11h15 et de 11h30 à 12h45
- **VAISON-LA-ROMAINE** Parvis de la Poste de 16h à 17h15 et de 17h30 à 18h45

MERCREDI 1^{ER} OCTOBRE

- **CAROMB** salle des fêtes « côté pompiers » de 9h30 à 10h45 et de 11h à 12h15
- **MORMOIRON** place du clos de 14h00 à 15h15 et de 15h30 à 16h45

JEUDI 2 OCTOBRE

- **SAULT** Place du marché de 9h30 à 10h45 et de 11h à 12h15
- **SAINT-CHRISTOL D'ALBION** Place du marché de 14h00 à 15h15 et de 15h30 à 16h45



Gratuit - Places limitées
Informations et inscriptions :
au Parc du Mont-Ventoux
contact@parcduventoux.fr
04 90 63 22 74

www.lesinsatiables.org

PENDANT TOUTE LA PÉRIODE DU FESTIVAL VENTOUX SAVEURS DÉGUSTEZ UN MENU 100 % VENTOUX DANS LES RESTAURANTS « DISCIPLES D'ESCOFFIER »

Au prix unique de 30 € (entrée/plat/dessert).

- L'Épicier moderne - Arles : 06 67 98 24 20
- La Maison de la Tour - Avignon : 09 86 62 29 73
- La Table Hot - Avignon : 06 19 24 01 70
- Le Comptoir de la mère Germaine - Châteauneuf-du-pape : 04 28 69 00 60
- Bistrot de Pays Le Saint-Romain - Crillon-le-Brave : 04 90 65 34 25
- L'Escapade Maison Brunet - Monteux : 04 90 66 33 90
- La Cara Bistrot - Monieux : 06 10 23 89 20



JEUDI 02 OCTOBRE

De 19h à 22h **VAISON-LA-ROMAINE**

Les Dyades - Ludica Romana LES BIÈRES LUDIQUES – SOIRÉE JEUX AUX DYADES

Nouvelle collaboration ludique à Vaison ! L'association de jeux de société Ludica Romana s'invite à la brasserie Les Dyades, en plein cœur de Vaison-la-Romaine, pour une soirée festive placée sous le signe du jeu... et de la bière ! Venez jouer en solo, en duo ou en groupe : quelques minutes suffisent pour plonger dans l'univers des jeux sélectionnés par l'association vaisonnaise. Que vous soyez passionné ou simple curieux, il y en aura pour tous les goûts. Le tout accompagné de bières artisanales ou de limonades bien fraîches. *Ludi incipient* – que les jeux commencent !



Accès : 3 rue Abel André - Vaison-la-Romaine
Accessible aux personnes en fauteuil roulant.
Parking sur place. Les enfants de moins de 16 ans sont obligatoirement accompagnés
Gratuit - à partir de 14 ans
Informations : contact@lesdyades-vaion.fr

VENREDI 03 OCTOBRE

De 18h à 21h

CARPENTRAS Biocoop L'Auzonne ATELIER GOURMAND 100 % VÉGÉTAL

Envie de découvrir une cuisine créative, savoureuse et sans viande ? Participez à notre démonstration culinaire végétale suivie d'un apéro dînatoire à déguster sur place. Un moment gourmand et convivial pour échanger sur les bienfaits d'une alimentation plus végétale pour la santé et la planète. Places limitées – inscription en magasin ou par mail.



Accès : 283 avenue Notre Dame de santé
Carpentras
Tarif : 10 € / pers.
Informations et réservations :
communication@biocoopcarpentras.fr

VENREDI 03 OCTOBRE

À partir de 18h **SAULT**

Ô Saveurs des Loges SOIRÉE MUSICALE ET GOURMANDE

Partez à la découverte du petit épeautre, céréale emblématique de notre terroir, lors d'une visite exclusive de l'atelier de Jonathan Archange, pour découvrir les étapes de sa transformation. Après une dégustation, flânez parmi les étals d'un petit marché de producteurs locaux. En point d'orgue, le chef Manu Lopez, Disciple d'Escoffier, proposera un savoureux « couscous saltésien » mettant à l'honneur la semoule de petit épeautre, ses pois chiches et l'agneau du Pays de Sault. Cette belle « Ô soirée des Loges » se déroulera en musique pour prolonger ce moment convivial.



Accès : 645 route du Moulin Bayard,
Les Loges - Sault
Tarif : Visite et dégustation gratuites
Couscous à 18 € / pers. uniquement à réserver au 06 10 23 89 20
Informations :
o-saveurs-des-loges.fr
06 09 71 41 27

SAMEDI 04 OCTOBRE

De 10h à 12h

ET AUSSI LE 11 OCTOBRE

BLAUVAC

Abbaye Notre-Dame de Bon Secours HISTOIRE DE L'ABBAYE ET DE SA BLANDININE

Située au cœur du Vaucluse, en bordure du petit village de Blauvac, l'Abbaye Notre-Dame de Bon Secours vous invite à découvrir son histoire depuis quelques siècles, à travers une visite guidée de lieux privilégiés du monastère et de ses jardins. Les sœurs vous présenteront aussi leurs productions, dont la fameuse Blandinine, produit naturel et traditionnel utilisant les bienfaits du marron d'Inde pour soulager l'inconfort des jambes lourdes, gonflées et fatiguées. **Rdv à 10h** pour le départ de la visite.



Accès : 994 route de Saint Estève - Blauvac
Gratuit - sur réservation
Réservations par email uniquement :
blauvacmagasin@abbaye-blauvac.com

SAMEDI 04 OCTOBRE

De 10h à 12h



CARPENTRAS

Jardins familiaux / Parc du Mont-Ventoux

AGROÉCOLOGIE AU JARDIN POUR UNE ALIMENTATION SAINTE

Une matinée d'échanges dans les jardins familiaux de Carpentras avec la paysagiste et formatrice en agroécologie Armelle Bachelet. Apprenez à cultiver une alimentation saine grâce à des techniques agroécologiques innovantes, le tout dans une ambiance ludique avec le jeu de la « toile de biodiversité ».



Accès : Jardins familiaux - av Marie-Thérèse
Chalon - Carpentras
Gratuit
Informations et réservations :
contact@parcduventoux.fr
04 90 63 22 74

SAMEDI 04 OCTOBRE

10h30

BÉDOIN

Les Plantes qu'Ondine DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Plongez dans l'univers envoûtant des plantes aromatiques et médicinales lors d'une visite sensorielle de l'exploitation. Laissez-vous guider par les parfums, les textures et les saveurs lors de dégustations de tisanes et d'arômes du Ventoux.



Accès : Route des Héritiers - Bédoin
Maxi 15 personnes
Gratuit
Informations et réservations :
ondine.jean@gmail.com
06 10 98 37 20

LA CULTURE S'INVITE À LA FERME

DU 1^{ER} OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE



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 18^{ème} édition, 38 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 15 exploitations vauclusiennes du réseau « Bienvenue à la Ferme » dont 8 sur le territoire du Parc du Mont-Ventoux.



• VENDREDI 3 OCTOBRE À PARTIR DE 18H SAULT - Ô SAVEURS DES LOGES

Ô Soirée des Loges : soirée musicale et gourmande
Voir page 23

• SAMEDI 4 OCTOBRE DE 12H À 15H MORMOIRON - DOMAINE LE MOULIN DES GYPSES

Repas vigneron et spectacle musical « De la coupe aux lèvres » par Jean-Marc Dos Santos
Voir page 26

• SAMEDI 11 OCTOBRE DE 9H30 À 17H MAZAN - FERME DU ROURET

Autour de la végétation méditerranéenne :
sortie botanique et conférence
Voir page 30

• SAMEDI 11 OCTOBRE À 15H ENTRECHAUX - DOMAINE DE CHAMP LONG

Promenade-spectacle : Des mots dans mes vignes et mes oliviers
Voir page 30

• SAMEDI 11 OCTOBRE À 19H30 SAULT - FERME-AUBERGE LA MAGUETTE

Dîner Accordéon
Voir page 32

• SAMEDI 18 OCTOBRE DE 10H À 13H MALAUCÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Atelier culinaire : La grenade sous toutes ses formes
Voir page 35

• SAMEDI 18 OCTOBRE DE 10H À 17H MAZAN - DOMAINE PLEIN PAGNIER

Concerts et exposition de sculptures artistiques dans les vignes
Voir page 35

• SAMEDI 18 OCTOBRE À 14H MAZAN - FERME DU ROURET - ASSOCIATION BRINS DE FILLES

Balade botanique et initiation à la vannerie sauvage
Voir page 36

• DIMANCHE 19 OCTOBRE DE 14H À 17H MALAUCÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Balade contée avec Chantal Gallo-Bon dans les vergers de grenadiers
Voir page 37

• SAMEDI 25 OCTOBRE DE 14H À 16H MAZAN - LUCKY HORSE RANCH

Visite et spectacle musical « L'école des poulains »



SAMEDI 04 OCTOBRE

De 12h à 15h

MORMOIRON



Domaine Le moulin des Gypses
REPAS VIGNERON ET SPECTACLE
MUSICAL « DE LA COUPE AUX
LÈVRES » par Jean-Marc Dos Santos

Venez déguster un menu vigneron : œuf cocotte au vin blanc et estragon / daube de joue de bœuf / poire pochée au vin rouge et aux épices. Maximum 30 convives (repas sous barnum en cas de pluie). Vous pourrez aussi profiter du bar à vins du Moulin des Gypses.

Tarif repas : 26 € / pers. sur réservation uniquement avec paiement d'avance

Tarif spectacle : 5 € / pers. - gratuit pour les convives du repas



Accès : 1340 route de Carpentras

Mormoiron

Gratuit - À partir de 15 ans

Réervations :

contact@moulindegypses.fr

04 90 66 79 88

SAMEDI 04 OCTOBRE

14h30

fête de la
Science

CARPENTRAS

Mille et Une Plantes - Jeanne-Marie Pascal

CONFÉRENCE « LE GÉNIE VÉGÉTAL »

Découvrez les incroyables stratégies développées par les plantes pour survivre dans des conditions extrêmes : techniques de reproduction ingénieuses, pollinisation optimisée, dissémination astucieuse des graines, et alliances fascinantes avec des animaux qui leur sont étroitement liés. Une exploration captivante de l'ingéniosité du monde végétal.



Accès : Office de tourisme

97 place du 25 août 1944 - Carpentras

Gratuit - À partir de 15 ans

Réervations :

milleetuneplantes84210@gmail.com

06 10 64 81 21

SAMEDI 04 OCTOBRE

De 17h à 19h

VAISON-LA-ROMAINE

Les Caves des Collines - Malt Brothers
ATELIER ACCORDS VIN / FROMAGE
ET BIÈRE / FROMAGE

Un atelier singulier avec des acteurs locaux. Les vins des Caves des Collines et les bières Malt Brothers en accord unique avec les fromages sélectionnés par Lou Canesteou.

Venez découvrir les accords étonnants et approuvés que nous, producteurs, avons sélectionné avec la fromagerie de Vaison, Lou Canesteou.

En bonus la visite de la micro brasserie.



Accès : 2810 Route d'Orange

Vaison la Romaine

Tarif : 10 € / pers.

Réervations : 04 90 41 80 12

SAULT

FÊTE DES SAVEURS DU PARC
DU VENTOUX



DIMANCHE 5 OCTOBRE



© Aguilier

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 produits 100 % Ventoux. Chaque année, les 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 Ventoux en toile de fond.

AU PROGRAMME

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

TOUTE LA JOURNÉE

- Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans, avec la participation des producteurs « **marque Valeurs Parc du Mont-Ventoux** »
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Animation et reportage en live par Radio Territoire Ventoux (RTVFM)
- Tables de pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché dans le cadre du Grand Pique-Nique du Parc



Invités d'honneur :
Les producteurs du Pays
de Sault dans les Pyrénées
Audoises

Renseignements / inscriptions :

OTI Ventoux Sud
Sault : 04 90 64 01 21
sault@ventoux-sud.com
www.ventouxprovence.fr
www.parcduventoux.fr

MERCREDI 8 OCTOBRE

De 14h à 17h

CARPENTRAS

Centre Social Lou Tricadou

ATELIER CUISINE D'AUTOMNE

Nous proposons un atelier de cuisine convivial et accessible, où les participants apprendront à préparer un menu sain, simple et économique à partir des légumes de saison récoltés en septembre et octobre. L'atelier vise à valoriser les produits de fin d'été et d'automne, transmettre des techniques de base pour cuisiner vite et bien, encourager une cuisine maison, anti-gaspi et respectueuse du budget. En 2h à 2h30, les participants découvriront les légumes, cuisineront en petits groupes, puis partageront un moment de dégustation et d'échange autour des recettes.



Accès : 68, rue de Refuge - Carpentras
 Gratuit - Sur réservation
 Inscriptions :
 pdjloutricadou@gmail.com
 04 90 37 19 79

JEUDI 9 OCTOBRE

De 18h à 20h

PERNES-LES-FONTAINES

Domaine de la Camarette

ATELIER VIN ET FROMAGES DE CHÈVRE

Une soirée pour les amoureux du bon vin et du bon fromage vous attend ! Dans une ambiance chaleureuse et gourmande, venez vivre une expérience de dégustation unique, en collaboration avec Julie Christol, éleveuse passionnée de La Chèvrerie des Fontaines. La soirée débutera par une visite du domaine, suivie d'une dégustation commentée de nos vins, soigneusement sélectionnés pour s'accorder aux savoureux fromages de chèvre de Julie. Elle sera présente pour vous faire découvrir son métier, son savoir-faire et les secrets de ses produits artisanaux. Une belle occasion de savourer des produits de terroir, de découvrir des mariages de saveurs étonnants et de partager un moment d'échange avec des passionnés.



Accès : 439 Chemin des Brunettes
 Pernes-les-Fontaines
 Tarif : 20 € / pers.
 Informations :
 contact@domaine-camarette.com
 04 90 61 60 78 ou 06 18 96 66
 Lien de réservation :
 https://tinyurl.com/2xh46an3

VENDREDI 10 OCTOBRE

De 17h30 à 22h

BÉDOIN

L'Escargot du Ventoux

SOIRÉE CACALOUSE AU PIED DU MONT-VENTOUX

Venez vivre une soirée originale et conviviale à l'Escargot du Ventoux. Au programme : lectures et jeux autour de l'escargot, pour découvrir cet animal fascinant, suivi d'une dégustation gourmande d'escargots cuisinés accompagnés d'un verre de vin blanc. Une animation pour petits et grands, mêlant saveurs, histoires et curiosités naturelles.



Accès : 1044 Chemin du Van Ouest - Bédoin
 Tarifs : 4 € / adulte - Gratuit pour les enfants.
 Chiens déconseillés.
 Assiette d'escargots à 10 €
 Informations et réservations :
 06 65 57 12 98

VENDREDI 10 OCTOBRE

18h

MONIEUX

Syndicat des Trufficulteurs du Vaucluse - Musée de la truffe du Ventoux

SOIRÉE D'EXCEPTION AUTOUR DE LA TRUFFE : CONFÉRENCE & DÎNER

La culture de la truffe noire est une très vieille histoire dans le département de Vaucluse, avec Joseph Talon, les marchés de gros de Carpentras, Apt, Richerenches... Quel est aujourd'hui son impact économique, son apport dans la gastronomie locale et comment reconnaître les vrais des faux arômes de truffe ? Le Syndicat des Trufficulteurs de Vaucluse nous dit tout sur la « rabasse » à l'occasion de cette conférence qui se tiendra dans le Musée de la truffe du Ventoux à Monieux dont vous découvrirez aussi l'exposition et la fameuse table polysensorielle.



Pour les plus gourmands, l'expérience pourra se poursuivre au restaurant Les Lavandes pour un menu autour de la truffe (50€ / pers. sur réservation).

Accès : Musée de la truffe du Ventoux
 1 place Jean Gabert - Monieux
 Conférence gratuite
 Informations et réservations :
 Pour la conférence : 06 18 95 35 52
 Réservations au restaurant Les Lavandes :
 04 90 64 05 08

SAMEDI 11 OCTOBRE

10h et 16h30

MORMOIRON

Domaine Les Hautes Brigières
 ESCAPE WINE DU VENTOUX

Avec vos amis, venez mettre vos talents en commun pour résoudre une énigme autour du vin. Tous vos sens seront sollicités dans un temps imparti pour découvrir de manière ludique et éducative le secret des vigneron. À la fin, repartez avec la ou les bouteilles que vous aurez délivrée(s).



Accès : 89 chemin de Canebier - Mormoiron
 Tarif : 25 € / pers.
 Groupes de 5 à 7 personnes
 Réservations au restaurant :
 arimbert@orange.fr
 06 17 88 97 24

SAMEDI 11 OCTOBRE

De 10h à 18h

SAINT-DIDIER

Nougats Silvain

JOURNÉE DU MIEL ET DES ABEILLES

Nougats Silvain vous propose une journée détente et gourmande autour du monde fascinant des abeilles. Au programme : ateliers, conférences et dégustation de la récolte de miel. Une belle occasion de découvrir le rôle essentiel des abeilles, d'en apprendre plus sur la fabrication du miel et de savourer ce produit emblématique du terroir local.



PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT-VENTOUX



Accès : 4 place neuve - Saint-Didier
 Gratuit
 Informations : 04 90 66 09 57
 Programme sur : nougats-silvain.fr

SAMEDI 11 OCTOBRE - De 10h à 12h

BLAUVAC

Abbaye Notre-Dame de Bon Secours

HISTOIRE DE L'ABBAYE ET DE SA BLANDININE

Voir page 24

SAMEDI 11 OCTOBRE

De 10h à 18h

LE BARROUX

Château du Barroux

SALON DU WHISKY

Pour célébrer la sortie de son premier whisky, le Château du Barroux organise un Salon du Whisky inédit ! Durant toute la journée vous aurez l'occasion de rencontrer dans une atmosphère chaleureuse et conviviale de multiples producteurs de whiskys français. Grâce à une sélection audacieuse d'un large éventail de ce breuvage, vous pourrez savourer les différentes expressions de nos terroirs révélées par le talent des artisans distillateurs.



Accès : Quartier la Garenne - Le Barroux
Tarif : Entrée du Château à 8,50 € / pers. + verre dégustation en supplément
Inscriptions et réservations :
contact@chateaudubarroux.com
04 90 28 20 02

SAMEDI 11 OCTOBRE

De 9h30 à 17h

MAZAN

Ferme du Rouret

AUTOUR DE LA VÉGÉTATION MÉDITERRANÉENNE

9h30 à 11h30 : Sortie botanique

Avec Josiane Ubaud, ethnobotaniste, Li gent dou Bres, Culture et patrimoine, sur le sentier de la pierre sèche.

Un parcours sur la reconnaissance des plantes, leur histoire et usages, les noms provençaux des plantes (leurs sens, leurs étymologies), les constructions en pierres sèches. Rendez-vous chemin de Lauzière à Mazan.

16h : Conférence sur les usages des plantes par Josiane Ubaud.

Présentation de la diversité des usages des plantes, leur reconnaissance, noms provençaux, depuis les usages privés comme la cueillette jusqu'aux usages



industriels, et la richesse des rapports avec la nature. Toute la nature était autrefois mise à contribution pour les divers besoins et amusements de la vie quotidienne.

Accès : 679, Chemin du Rouret - Mazan
Gratuit, sur réservation
Inscriptions : 06 82 07 24 20

SAMEDI 11 OCTOBRE

15h

ENTRECHAUX

Domaine de Champ Long

PROMENADE-SPECTACLE

Des mots dans mes vignes et mes oliviers

Pendant les pauses, au détour d'une balade entre vignes et oliviers, Bernard Sorbier propose des extraits de ses spectacles autour du vin, de l'huile d'olive et du monde paysan. Cette promenade-spectacle se prolonge par la visite du domaine et par une dégustation des vins du lieu. Un moment de poésie, de découverte et de partage au cœur du terroir.



Accès : 1900 Chemin de Champ Long
Entrechaux
Tarif : 12 € / pers.
Informations et réservations :
06 29 18 16 91 ou 04 90 46 01 58

SAINT-TRINIT

CHAMPIGNONS EN FÊTE

DIMANCHE 12 OCTOBRE



Situé au cœur du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille 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, oronges, chanterelles...).



SAINT-TRINIT

Marché artisanal & paysan



AU PROGRAMME

Toute la journée :

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

Repas proposé par le Bistrot de Saint-Trinit (renseignements au 04 86 69 62 80)

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

SAMEDI 11 OCTOBRE

10h

CARPENTRAS

Papilles et Provence

LA PROVENCE EN SIROPS

Venez partager un moment convivial en famille avec Papilles et Provence ! Lors de cet atelier en petit groupe, vous découvrirez les coulisses de la fabrication artisanale de leurs délicieux sirops à partir d'ingrédients locaux.

Après la visite de l'atelier, place à une dégustation originale... où les sirops se savourent autrement qu'en boisson ! Chaque participant repartira avec une petite bouteille de 100 ml.



Accès : 150 rue de la Chapellerie
ZAE du Marché Gare - Carpentras
Tarifs : 10 € / adulte
6 € / enfant (de 3 à 12 ans)
Sur inscription, places limitées :
contact@papilles-et-provence.fr
06 10 25 83 06

SAMEDI 11 OCTOBRE

19h30

SAULT

Ferme-auberge La Maguette

DÎNER ET ACCORDÉON

« Nos oreilles et nos papilles »

Venez déguster un repas authentique et savoureux à la ferme auberge La Maguette. Vibrez aux sons de l'Accordéon Rouge le temps d'une soirée. Laissez-vous emporter par la musique jusqu'à engager quelques pas de danse ...



Accès : 2109 route de Javon - Sault
Tarifs : menu 35 € / adulte - 14 € / enfant de moins de 12 ans
Informations et réservations :
fermeaubergelamaguette@gmail.com
04 90 64 02 60 ou 06 62 30 42 39

DIMANCHE 12 OCTOBRE

De 10h à 18h

LE BARROUX

Château du Barroux

MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP

Pour fêter la sortie de son premier whisky depuis la création de sa distillerie en 2021, le Château du Barroux invite ses producteurs de petit épeautre partenaires à participer à un authentique marché de producteurs sur la terrasse de la Chapelle du Château. Venez en famille pour découvrir les secrets de cette céréale ancestrale et le travail mené par le Syndicat du Petit Épeautre de Haute Provence depuis de nombreuses années. Une belle occasion pour déguster la richesse des facettes possibles de consommation du petit épeautre : en grains, pâtes,



pain, crêpes, biscuits, etc. Le marché accueillera également l'artisan souffleur de verre partenaire du Château depuis de nombreuses années qui pourra élaborer des pièces à la demande !

Accès : Quartier la Garenne - Le Barroux
Entrée libre
Informations :
contact@chateaudubarroux.com
04 90 28 20 02



VIGNOBLES EN SCÈNE !

DU 17 AU 19 OCTOBRE

La destination labellisée Vignobles & Découvertes autour du Ventoux vous invite cet automne à l'évènement gourmand le plus vigneron de l'année, **Vignobles en Scène !** Un rendez-vous à vivre intensément au cœur du terroir de l'AOC Ventoux... Au menu ? Des moments de partages et de rencontres, autour d'accord paysages & domaines, mets & vins, ciel & terre, et où le merveilleux s'invite. Découvrez ici toutes les animations gustatives, créatives et immersives...

VENDEDI 17 OCTOBRE

CARPENTRAS - RESTAURANT CHEZ SERGE
19H30 : SOIRÉE VINS ET FROMAGES
AU PETIT SERGE

30 € sur réservation au 04 90 63 21 24

MAZAN - CHÂTEAU LA CROIX DES PINS
DE 14H À 18H : ATELIER DE PEINTURE AU VIN

35 € sur réservation au 04 90 66 37 48

SAMEDI 18 OCTOBRE

CAROMB - RESTAURANT LE 6 A TABLE
DE 11H30 À 14H30 : SOIRÉE ACCORDS
METS ET VINS

50 € sur réservation au 04 90 62 37 91

CARPENTRAS - DOMAINE AYMARD
DE 11H30 À 14H : DÉJEUNER TRUFFÉ AVEC
LES FRÈRES JAUMARD

28 € sur réservation au 04 90 60 06 35

MORMOIRON - CHÂTEAU PESQUIÉ
DE 9H30 À 17H : RELAIS GOURMAND DES
VIGNERONS avec le restaurant Chez Serge
79 € sur réservation au 04 90 63 21 24

CRESTET - CHÊNE BLEU
DE 10H30 À 17H30 : MARCHÉ DES ARTISANS
Gratuit

MALEMORT-DU-COMTAT - DOMAINE SOULEYROL
DE 10H À 12H ET DE 17H À 19H : INSTANTANÉS
D'AMOUR & DE VIGNE
à partir de 20 € sur réservation au 06 29 86 97 48

MAZAN - DOMAINE PLEIN PAGNIER
DE 10H À 17H : LE FESTIVAL
Gratuit sur réservation au 06 76 12 99 32

MORMOIRON - CHÂTEAU PESQUIÉ
DE 10H À 18H : JOURNÉE DÉCOUVERTE
Payant sur réservation uniquement sur billet web

PERNES-LES-FONTAINES - DOMAINE DE LA CAMARETTE
DE 9H À 15H : ENTRE NATURE, DÉTENTE
ET DÉGUSTATION
à partir de 20 € sur réservation au 04 90 61 60 78

VAISON-LA-ROMAINE - CAVE LA ROMAINE
DE 10H À 13H : DESSINE-MOI LE VENTOUX
10 € sur réservation au 04 90 36 55 90

SAINT-DIDIER - DOMAINE DU CHAT BLANC
DE 17H30 À 20H : SOIRÉE MUSICALE ET
GOURMANDE « RONRONNANTE »
Repas payant sur réservation au 07 67 94 72 38

DIMANCHE 19 OCTOBRE
SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON
CHÂTEAU JUVENAL
18H30 : LE GOÛT DES COULEURS
20 € sur réservation au 04 90 62 41 84

**LE BANQUET DES VIGNERONS,
VENTOUX ET LUBERON**
Lieu à découvrir prochainement
Infos : 04 90 63 36 50

aoc-ventoux.com - vignobles-decouvertes.com



DIMANCHE 12 OCTOBRE

De 14h30 à 17h30

CAROMB

L'Épicerie Moderne du Paty
QUE FAIRE AVEC MES COINGS ?

Grâce au partenariat tissé depuis plusieurs années avec Corinne Guimety (Au coing du Ventoux), L'Épicerie Moderne vous proposera plusieurs idées de préparations salées et sucrées à base de ce fruit unique et délicieux.

Accès : Quartier du Four à chaux
3413 avenue Charles de Gaulle - Caromb
Gratuit, sur inscription - places limitées
Informations et inscriptions :
lepiceriemoderne84@gmail.com
06 12 18 68 51



JEUDI 16 OCTOBRE

17h30

CARPENTRAS-SERRES

Parc du Mont-Ventoux - Campus
Provence Ventoux
PROJECTION-DÉBAT « ON MANGE
QUOI? »

Dans un monde où les enjeux alimentaires sont de plus en plus pressants, ce documentaire "On mange quoi?" produit par Lucien TV, interroge notre manière de produire, de consommer et de penser notre alimentation. À travers des témoignages inspirants et des initiatives locales, le journaliste Thomas Sotto y présente des alternatives concrètes pour construire un système alimentaire plus sain, durable et solidaire. Projection dans le cadre du Festival Alimenterre et du Projet alimentaire territorial du Parc du Mont-Ventoux, suivie d'un débat et d'un apéritif avec les savoureuses productions du Campus.



Accès : Amphithéâtre Campus Provence
Ventoux - Carpentras Serres
Gratuit, sur inscription - places limitées
Informations et inscriptions :
contact@parcduventoux.fr
04 90 63 22 74

VENDREDI 17 OCTOBRE

De 18h à 20h

MORMOIRON

Domaine de La Combe au Mas
DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS
ÉLEVÉS EN AMPHORE

La particularité du domaine de Thomas et Marie-Sophie est l'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. À l'occasion du Festival Ventoux Saveurs, ils vous proposent une expérience confidentielle qui fera appel à tous vos sens et vous aidera à mieux comprendre les étapes de la vinification. Il s'agit de déguster en parallèle différents jus en cours de fermentation et des cuvées en bouteille.



Accès : 466 B route de Callot - Mormoiron
Gratuit sur réservation (Nombre de places limité)
Informations et inscriptions :
contact@combeaumas.com
07 88 55 94 45

SAMEDI 18 OCTOBRE - De 9h à 12h

CARPENTRAS - Exploitation Louis Giraud
CUEILLEZ VOS FRUITS, VIVEZ LA NATURE !

Voir page 10

SAMEDI 18 OCTOBRE

De 10h à 13h

MALAUCÈNE

L'Atelier d'Hippolyte
LA GRENADE SOUS TOUTES
SES FORMES

Coralie et Damien Arnaud sont la 4ème génération d'une famille d'agriculteurs basée à Malaucène au pied du Mont-Ventoux. Abricots, coings, prunes, grenades et pistaches : leurs productions sont gourmandes et toutes les cueillettes sont faites à la main. Ils vous proposent de venir découvrir comment cuisiner la grenade sous toutes ses formes : idées recettes et dégustation de produits.



Accès : 4285 route de Veaux - Malaucène
Gratuit - Réservation conseillée
Informations et réservations :
contact@latelierdhippolyte.fr
06 34 25 43 22

SAMEDI 18 OCTOBRE

De 10h à 17h

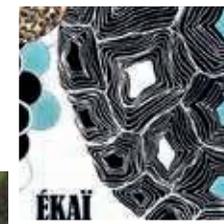
MAZAN

Domaine Plein Pagnier
CONCERTS ET EXPOSITION
DE SCULPTURES AU CŒUR
DES VIGNES

Une journée entre culture et saveurs avec visite pédagogique en autonomie dans les vignes, atelier oléosensoriel spécial automne, exposition artistique d'Ève-Marie Marchesi et concerts des groupes **Ekaï** et **Os Carapace**.

Découvrez au cœur des vignes et vergers, l'univers sensible et poétique d'Ève-Marie à travers une exposition de sculptures réalisées à partir de vieux papiers oubliés.

Et laissez-vous emporter par les mélodies originales aux teintes trip hop downtempo d'Ekaï et par les musiques actuelles et rock d'Os Carapace. Restauration sur place.



Accès : 2033 la venue de Mormoiron - Mazan
Entrée libre
Informations :
terresdedouard@gmail.com
06 76 12 99 32

SAMEDI 18 OCTOBRE

De 10h à 18h

CRESTET

Domaine Chêne Bleu
JOURNÉE DES PRODUCTEURS

À l'occasion de cette journée au Chêne Bleu, nous réunissons des producteurs locaux que nous affectionnons tout particulièrement : vignerons, artisans, fromagers, apiculteurs, maraîchers... Tous seront présents pour partager avec vous leur savoir-faire et leur passion. Au programme : dégustations de vins et de produits du terroir, rencontres conviviales avec celles et ceux qui font la richesse de notre région.



Accès : 2820 chemin de la Verrière - Crestet
Entrée libre
Réservations :
contact@chenebleu.com
04 90 10 06 30

SAMEDI 18 OCTOBRE

De 10h à 18h

MORMOIRON



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU MONT-VENTOUX

Château Pesquière JOURNÉE DÉCOUVERTE

Découvrez le métier de vigneron à travers une journée d'ateliers immersifs. Initiez-vous à la vinification, explorez les principes de la biodynamie aux côtés d'un vigneron passionné, et apprenez l'art délicat de l'assemblage en créant votre propre cuvée. Dans une ambiance conviviale, cette journée sera aussi l'occasion de flâner sur le sentier vigneron, de déguster des produits du terroir, de savourer des spécialités proposées par les foodtrucks et de profiter de nombreuses animations.



Accès : 1365 B Route de Flassan - Mormoiron
Entrée gratuite (+ de 18 ans) /
Ateliers payants
Informations et inscriptions :
contact@chateaupesquiere.com
04 90 61 94 08

SAMEDI 18 OCTOBRE

14h

MAZAN

Ferme du Rouret - Association Brins de filles BALADE BOTANIQUE ET INITIATION À LA VANNERIE SAUVAGE

Partez à la découverte des végétaux tressables dans leur environnement naturel. Apprenez à les reconnaître, à les récolter, puis laissez parler votre créativité en fabriquant un distributeur de graines pour oiseaux. Un moment de partage entre savoir-faire artisanal et sensibilisation à la biodiversité. Chaque participant repart avec sa création.



Accès : 679, Chemin du Rouret - Mazan
Gratuit, sur réservation
Inscriptions : 06 82 07 24 20

SAMEDI 18 OCTOBRE

19h

CRESTET

Comité des Fêtes SOIRÉE PROVENÇALE

Le comité des fêtes vous invite à sa traditionnelle Soirée Provençale, placée sous le signe de la convivialité et des saveurs du terroir. La soirée débutera par un concours de soupes : l'occasion pour chacun de dévoiler ses talents culinaires en proposant sa meilleure recette. Pas de compétition pour vous ? Venez simplement profiter de la dégustation et soutenir les cuisiniers amateurs ! La fête se poursuivra autour d'un repas aux accents provençaux, avec au menu : soupe, caillette, salade, fromage, tarte aux pommes et vin. Un moment chaleureux à partager entre amis.



Accès : Salle des fêtes de Crestet
Tarifs : 15 € (repas adulte) / 6 € (menu enfant)
Réservations : 07 85 16 17 71

DIMANCHE 19 OCTOBRE

De 14h à 17h



MALAUCÈNE L'Atelier d'Hippolyte BALADE CONTÉE AVEC CHANTAL GALLO-BON DANS LES VERGERS DE GRENADIERS

Venez découvrir la culture du grenadier autour de contes et légendes lors d'une balade contée par Chantal Gallo-Bon de la Compagnie des Nomades dans un verger de grenadiers. Une bulle imaginaire dans un monde peuplé de grenades magiques. de châteaux et de sorcières ... La balade sera suivie d'une dégustation de grenades et de leur délicieux jus.



Accès : 4285 route de Veaux - Malaucène
Gratuit - Réservation conseillée
Informations et réservations :
contact@atelierdhippolyte.fr
06 34 25 43 22

MARDI 21 OCTOBRE

De 14h30 à 16h30



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU MONT-VENTOUX

SAULT Aroma'Plantes ATELIER « FABRIQUEZ VOS PROPRES SAVONS »

Venez découvrir la culture du grenadier autour de contes et légendes lors d'une balade contée par Chantal Gallo-Bon de la Compagnie des Nomades dans un verger de grenadiers. Une bulle imaginaire dans un monde peuplé de grenades magiques. de châteaux et de sorcières ... La balade sera suivie d'une dégustation de grenades et de leur délicieux jus.



Accès : route du Mont-Ventoux - Sault
Tarif : 18 € / pers.
Réservations :
info@aromaplantes.com
04 90 64 14 73

MERCREDI 22 OCTOBRE

11h

ET AUSSI LE 25 OCTOBRE

CARPENTRAS Confiserie du Mont-Ventoux DÉCOUVREZ LE CÉLÈBRE BERLINGOT DE CARPENTRAS

Saviez-vous que la recette du berlingot de Carpentras existe depuis 1800 ? Quant à Thierry Vial, cela fait 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.



Accès : 1184 avenue Dwight Eisenhower
Carpentras
Gratuit sur réservation
Informations et réservations :
confisieremontventoux@wanadoo.fr
04 90 63 05 2504 90 64 14 73

JEUDI 23 OCTOBRE
De 14h30 à 16h **SAULT**

Aroma'Plantes
ATELIER « FABRIQUE
TON GEL DOUCHE »

L'équipe d'Aroma'Plantes convie les enfants à découvrir la magie de la saponification à froid dans un véritable laboratoire.

Fabriquer ton propre gel douche, en utilisant les ingrédients bio de ton choix. Repars avec ton gel douche ! À utiliser selon tes envies.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU MONT-VENTOUX



Accès : route du Mont-Ventoux - Sault
Tarif : 11 € / pers.
Réservation : info@aromaplantes.com

VENDREDI 24 OCTOBRE
19h **MAZAN**

Les Terrasses d'Éole
VINS ET POIS CHICHES :
L'ALLIANCE GOURMANDE

Avec les pois chiches du domaine (entiers ou en farine), le chef Fabien Bourène vous proposera différentes préparations et nous vous les servirons en accords avec nos vins.



Accès : Les Terrasses d'Éole
418 chemin des Rossignols - Mazan
Tarif : 15 € / pers.
Informations et réservations :
contact@terrasses-eole.fr - 04 90 69 84 82

SAMEDI 25 OCTOBRE
De 9h à 18h **AUREL**

Marché des producteurs
À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE
TERROIR

Venez profiter d'une journée festive autour d'un marché d'automne de producteurs locaux : biscuits, confitures, miel, bières, petit épeautre, porc du Ventoux, fromages, légumes, artisan du cuir... Les commerçants du village vous accueilleront également, et vous pourrez notamment déguster les petits plats d'automne mijotés au restaurant le Relais du Mont-Ventoux. Vous trouverez aussi tout pour



bichonner votre jardin en cette tendre saison. Une tombola et des animations surprises vous attendent. Les amateurs de vieilles pierres pourront flâner au cœur du village.

Accès : Chemin de la Burlière - Aurel
Entrée libre

SAMEDI 25 OCTOBRE
De 10h à 12h **CAROMB**

ET AUSSI LE
26 OCTOBRE

Le Safranier
OR ROUGE DU VENTOUX : SECRETS
ET SAVEURS DU SAFRAN

Visite de la safranière, discussion autour du safran : culture et cuisine de ce produit d'exception, utilisé sur les plus grandes tables du monde. Dégustation et présentation des produits de l'exploitation : bière, confiture, houmous, moutarde...



Accès : Rendez-vous à la cave coopérative de Mazan à 10h
Gratuit - sur réservation
Informations et réservations :
le.safranier.gc@gmail.com - 06 45 41 19 62

SAMEDI 25 OCTOBRE - De 14h30 à 16h30 **CARPENTRAS**
Confiserie du Mont-Ventoux **DÉCOUVREZ LE CÉLÈBRE**
BERLINGOT DE CARPENTRAS Voir page 37

VAISON-LA-ROMAINE

RENCONTRES GOURMANDES



DU 24 AU 26 OCTOBRE

Un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Faites votre marché et composez votre menu pour le déguster sur place pour profiter de l'animation musicale, de nombreux artistes 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 25 OCTOBRE

12h

SAINT-DIDIER

Cave Clauvallis

PAËLLA À L'ÉPEAUTRE SUR VINS DU VENTOUX

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. Ils ont le plaisir de vous accueillir dans leur caveau de Saint-Didier pour déguster une paëlla au petit épeautre, en musique.

Ce moment festif et gourmand sera l'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir leur gamme de vin.



Accès : 1030 route de la courtoise
Saint-Didier

Tarif : 25 € / pers. avec 1 verre de vin

Informations et réservations :

caveau@clauvallis.fr - 04 90 66 01 15

SAMEDI 25 OCTOBRE

14h

MAZAN

Ferme du Rouret

LES MAINS À LA PÂTE !

Florence vous fera visiter sa ferme en agroforesterie et en agriculture biologique.

Ensuite nous mettrons les mains à la pâte ! Florence moulera devant vous plusieurs farines sur un petit moulin, puis vous confectionnerez des sablés avant de les cuire sur place et de les déguster comme des experts : quelles différences voyez-vous ? Sentez-vous ? Goûtez-vous ? Tous vos sens seront en alerte ! En parallèle, plusieurs jeux vous permettront de reconstituer la fresque du pain ou encore de découvrir les pains du monde.



Accès : 679, Chemin du Rouret - Mazan
Gratuit, sur réservation

Inscriptions : 06 82 07 24 20

DIMANCHE 26 OCTOBRE

De 10h à 15h

CAROMB

L'Épicerie Moderne du Paty

CUISINONS ET PARTAGEONS

UN FESTIN AU COING

Cette année, Aurélie prête sa cuisine à un groupe de volontaires pour élaborer ensemble un menu complet avec le coing comme dénominateur commun. Chacun pourra venir avec ses idées ou simplement sa bonne volonté et sa curiosité pour que cette expérience reste joyeuse et nourrissante et des surprises vous attendent.



Accès : Quartier du Four à chaux
3413 avenue Charles de Gaulle - Caromb

Tarif : 15 € / pers.

Informations et inscriptions :

lepiceriemoderne84@gmail.com

06 12 18 68 51

SAMEDI 26 OCTOBRE - De 10h à 12h CAROMB

Le Safranier OR ROUGE DU VENTOUX : SECRETS ET SAVEURS DU SAFRAN

Voir page 38

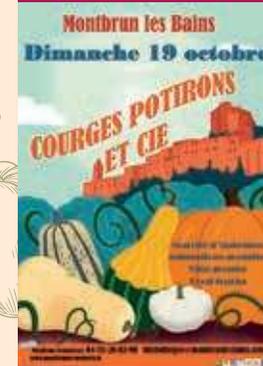
MONTBRUN-LES-BAINS

COURGES, POTIRONS & CIE



ÇA SE PASSE PRÈS DU PARC DU VENTOUX

DIMANCHE 19 OCTOBRE



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

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 : marché 100 % producteurs artisanaux et vide-grenier

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

Renseignements :

Montbrun Événements (Mairie) :

04 75 28 82 98

bibliotheque@montbrunlesbains.com

courges.montbrunevenements.fr

REVEST-DU-BION

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE



DIMANCHE 26 OCTOBRE



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 24^{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, ramassage des châtaignes dans les vergers à partir de 9h30 (payant - navettes gratuites), châtaignes grillées, jus de pommes pressées, animations, manège, jeux d'enfants, randonnée « connaissance de la forêt » à 9h, défilé des confréries...
- **12h** : Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 06 40 31 74 69) - Buvette et restauration rapide.

Renseignements :

06 40 31 74 69

contact@fetedelachataigne.com

www.fetedelachataigne.com



Valeurs Parc Naturel Régional
PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT-VENTOUX

#ValeursParc

Découvrez « Valeurs Parc », une marque porteuse des valeurs des Parcs !

Choisir un produit local, une activité, un hébergement « Valeurs Parc », c'est contribuer au développement durable du territoire !

Soutien à l'économie locale

Respect de la nature

Valeurs humaines

Le média qui vit comme nous, ici.

VALEURS PARC MONT-VENTOUX : Une marque au service du développement durable

Les producteurs agricoles bénéficiaires de la marque Valeurs Parc Mont-Ventoux

VIN

- Mas Oncle Ernest - Entrechaux
- La Roche Buisnière - Faucon
- Fondrèche - Mazan
- Plein Pagnier - Mazan
- Château Pesquié - Mormoiron
- Terra Ventoux - Villes-sur-Auzon

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

- Les Avettes du Ventoux - Aubignan
- Le Rucher Apaïa - Mazan

HUILE D'OLIVE

- Moulin à huile du Comtat - Caromb

Les sites de visite bénéficiaires de la marque Valeurs Parc Mont-Ventoux

- Nougats Silvain - Saint-Didier
- Aroma'Plantes - Sault

Retrouvez l'ensemble des prestataires « Valeurs Parc Mont-Ventoux » sur destination-parcs.fr



www.parcduventoux.fr
www.parc-naturels-regionaux.fr/valeurs-parc

Aubignan
Aurel
Le Barroux
Le Beaucet
Bédoin
Blauvac
Brantes
Carpentras
Caromb
Crestet
Crillon-le-Brave
Entrechaux
Faucon
Flassan
Malaucène
Malemort-du-Comtat
Mazan
Méthamis
Modène
Monieux
Mormoiron
Pernes-les-Fontaines
Puyméras
Saint-Christol-d'Albion
Saint-Didier
Saint-Hippolyte-le-Graveyron
Saint-Léger-du-Ventoux
Saint-Marcellin-lès-Vaison
Saint-Pierre-de-Vassols
Saint-Romain-en-Viennois
Saint-Trinit
Sault
Savoillans
Vaison-la-Romaine
Velleron
Venasque
Villes-sur-Auzon



Parc naturel régional du Mont-Ventoux

378, avenue Jean Jaurès • 84200 Carpentras

Tél : 04 90 63 22 74 • courriel : contact@parcduventoux.fr

parcduventoux.fr

