

*Agenda 2025
des*

Fêtes

*du
Terroir*

Autour du Ventoux





Mon TERRITOIRE de CŒUR



SOMMAIRE

Agenda 2025
des
**Fêtes
du
Terroir
Autour du Ventoux**

- **Coordination éditoriale :** Carole Apack - Ventoux Magazine
- **Photos :** PNR Ventoux/V. Thomann, Ventoux Magazine (DR), photothèque VPA et DR
- **Régie publicitaire :** Vaucluse Media - Ventoux Magazine - 06 31 00 96 00
- **Graphisme :** contact@MrKristo.com
- **Impression :** Imprimerie Chirat (42) - Tirage : 15 000 ex - Avril 2025
- **Contact :** carole@ventoux-magazine.com

12 avril - Fête de la fraise - CARPENTRAS	6
26 et 27 avril - De Ferme en ferme - VAUCLUSE	7
27 avril - Foire aux asperges - MORMOIRON	8
8 mai - Fête de la fraise - VELLERON	9
18 mai - Journée de la forêt - BÉDOIN	10
31 mai - Fête de la vigne et du vin - CAVES DU VENTOUX	11
1^{er} juin - Festival de la cerise et du terroir - VENASQUE	12
14 et 15 juin - Terroirs en fête - CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE	14
29 juin - Fête du terroir et de la cerise - MALEMORT-DU-COMTAT	16
6 juillet - Fête de la lavande - FERRASSIÈRES	18
13 juillet - Fête de la figue - CAROMB	19
14 juillet - Marché des producteurs d'abricot - LE BARROUX	20
19 juillet - Le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux - CARPENTRAS	21
30 juillet - Marché des talents d'ici - PERNES-LES-FONTAINES	22
3 août - Foire-concours aux agnelles et béliers - ST CHRISTOL D'ALBION	23
14 août - Vins en tenue de soirée - CAROMB	24
15 août - Fête de la lavande - SAULT	25
13 sept. - Fête du raisin Muscat AOP - MAZAN	26
14 sept. - Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux - VILLES-SUR-AUZON	28
28 sept. - Marché au miel et aux saveurs - PERNES-LES-FONTAINES	29
28 sept. - Fête des éleveurs et du cheval - SAVOILLANS	30
5 oct. - Fête des saveurs d'automne - SAULT	32
12 oct. - Champignons en fête - SAINT-TRINIT	33
19 oct. - Courges, potirons et Cie - MONTBRUN-LES-BAINS	34
Du 24 au 26 oct. - Rencontres gourmandes - VAISON-LA-ROMAINE	35
26 oct. - Fête de la châtaigne - REVEST-DU-BION	36
8 et 9 nov. - Rencontres gourmandes autour de PERNES-LES-FONTAINES	38
AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS / CULTURE / SPORTS ET NATURE	39



Nougaterie & Glacier
Ouverts tous les jours



NOUGAT SILVAIN
4 place neuve 84210 SAINT-DIDIER



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



Les Vignerons de Saint Marc Canteperdrix

CAROMB

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H à 12H ET DE 14H30 à 18H30
LE DIMANCHE DE 9H A 12H ET DE 15H A 18H

MAZAN

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
DE 9H à 12H ET DE 14H30 à 18H30

un Terroir des Vins



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS ET MARCHÉS DU SOIR

- BÉDOIN - **Marché paysan** - Place de la République - **Le vendredi de 17h à 19h, jusqu'au 30 septembre**
- BLAUVAC - **Marché de producteurs** - **Le samedi à partir de 17h, du 1^{er} juillet au 31 août**
- CARPENTRAS - **Marché de producteurs** - Square Champeville - **Le mardi de 16h45 à 19h, jusqu'au 6 octobre** - **Marché aux truffes d'été** - **Le vendredi à partir de 8h, du 15 mai au 28 août** - **Marché aux truffes d'hiver** - **Le vendredi du 25 novembre jusqu'à fin mars, de 8h à 12h**, Parvis de l'Office de Tourisme pour les particuliers - Cour d'Honneur de l'Hôtel-Dieu pour **le marché de gros**
- FAUCON - **Marché de producteurs** - **le vendredi de 18h à 20h de mai à août**
- MALAUCÈNE - **Marché de producteurs** - Cours des Isnards (face à la Mairie)
Toute l'année, tous les matins sauf le mercredi
- MALEMORT-DU-COMTAT - **Marché du soir** - **Le jeudi de 17h à 20h, de mi-juin à mi-septembre**
- MAZAN - **Marché de producteurs** - Place du 8 mai (face à l'OT) - **Le samedi matin de 8h à 12h d'avril à novembre**. Deux paniers gourmands sont mis en jeu chaque mois par tirage au sort
- MORMOIRON - **Marché de producteurs** - **Le dimanche de 8h à 13h, d'avril à décembre**
- PERNES-LES-FONTAINES - **Marché de producteurs** - Place Frédéric Mistral - **Le mercredi, du 26 mars au 17 septembre de 18h à 20h, et du 24 septembre au 29 octobre de 17h à 19h**. Chaque premier mercredi du mois un panier garni est à gagner et des dégustations de produits locaux sont proposées le 3^{ème} mercredi
- SARRIANS - **Marché de producteurs** - Place Jean Jaurès - **Le mardi et le samedi de 7h30 à 12h**. Sous la pinède du camping municipal de la Sainte-Croix, le mercredi de **17h à 19h, de début avril à fin septembre**
- ST PIERRE-DE-VASSOLS - **Marché de producteurs** - **le dimanche de 8h à 13h du 30 juin au 28 juillet**
- VAISON-LA-ROMAINE - **Marché de producteurs** - Place François Cevert - **Le mardi matin**. Contre-allée Burrus - **Le samedi matin**.
- VELLERON - **Marché paysan** - **Horaires d'été - 1^{er} avril au 30 septembre, de 18h à 20h, tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés. Horaires d'hiver - 1^{er} octobre au 31 mars, de 16h30 à 18h, tous les mardis, vendredis et samedis (sauf jours fériés)**
- VENASQUE - **Marché de producteurs** **le vendredi de 8h à 13h**

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES (MATIN)

LUNDI : BÉDOIN ■ MAZAN ■ SAINT-DIDIER
MARDI : BEAUMES-DE-VENISE ■ CAROMB
■ MORMOIRON ■ VAISON-LA-ROMAINE
MERCREDI : MALAUCÈNE ■ MAZAN * SAULT*
PUYMÉRAS* MALEMORT-DU-COMTAT
■ VILLES-SUR-AUZON

VENDREDI : CARPENTRAS ■ SABLET
SAMEDI : AUBIGNAN ■ LORIOLE-DU-COMTAT ■
MONTBRUN-LES-BAINS ■ PERNES-LES-FONTAINES
DIMANCHE : MONIEUX (Mai à Septembre)
■ MONTEUX ■ SARRIANS ■ SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

KOLORZ

FESTIVAL

INVITE

Le Grand
Rendez-Vous
des vins
AOC Ventoux

MONT ROUGE
MELOKO
YANN MULLER
BLACK NOCHÉ
MELY

19 JUILLET

HÔTEL DIEU - CARPENTRAS



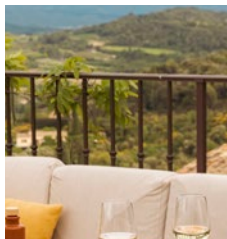
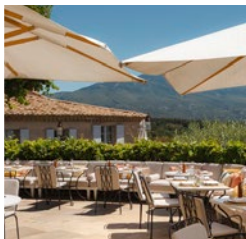
BILLETTERIE SHOTGUN





Au pied du Mont Ventoux, dans l'Hôtel Crillon le Brave, La Table du Ventoux vous invite à découvrir une cuisine provençale mettant en avant la richesse des produits locaux et de saison. Concoctés par le Chef Thomas Lesage, chaque plat met à l'honneur une cuisine bistronomique riche en couleurs, du petit-déjeuner au dîner, jusqu'au brunch dominical.

Réouverture à partir du 11 avril 2025. La Table du Ventoux est le lieu parfait pour vos moments de partage en famille ou entre amis.



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



Samedi 12 avril



CARPENTRAS

FÊTE DE LA FRAISE

Toute la journée, la ville de Carpentras célèbre la fraise. Vente et dégustation avec les producteurs de fraises de Carpentras, démonstrations culinaires, présentation de produits dérivés autour de la fraise (berlingots, sirops, confitures, gâteaux, produits du terroir...), animation musicale et animations pour les enfants.

AU PROGRAMME

L'Office de Tourisme propose :

- Voir la fabrication du Berlingot à la fraise de Carpentras à 10h. Découvrez ce bonbon haut en couleurs et en saveurs avec Thierry Vial de la Confiserie du Mont-Ventoux à Carpentras.

i / *Gratuit sur inscription.*

- Carpentras, **Visite guidée du centre historique** à la Porte d'Orange» à 14h30. Découvrez, le centre historique de l'ancienne capitale du Comtat Venaissin jusqu'au sommet de sa seul tour médiévale.

i / *Réservation obligatoire maximum 20 personnes / visite - durée : 1h30 - Public famille*

- **Tarifs : 8€/ad - réduit : 3€ (10 à 18 ans - famille nombreuse- étudiant) - gratuit moins de 10 ans et habitant CoVe moins de 25 ans - 1€/ pers handicapés/allocataire RSA. Billetterie en ligne sur www.reservation.ventouxprovence.fr et dans tous les Bureaux d'information touristique Ventoux Provence et l'Office de Tourisme de Carpentras. Tél. : 04 90 63 00 78.**



Renseignements


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

 **Samedi 26 et
dimanche 27 avril**

 **AUTOUR DU VENTOUX**

DE FERME EN FERME

Pour la 14^{ème} année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. Pendant 2 jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent sur leurs fermes et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger autour de l'agriculture durable. Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches, l'épouvantail vous accueillera !

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

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique. Ils agissent pour une agriculture plus économe et autonome, une alimentation relocalisée au coeur des territoires et des politiques agricoles, pour l'accueil de nouvelles populations et pour la préservation des ressources. Pour en savoir plus : www.civampaca.org

 **Renseignements**
programme complet et détaillé des fermes participantes du Vaucluse et autres départements :
 [defermeenfermeenPACA](https://www.facebook.com/defermeenfermeenPACA)
Contact : 04 90 78 35 39 -
fermeenferme@civampaca.org



Découvrez
l'univers...



www.distillerie-aromaplantes.com

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE
7 J/7

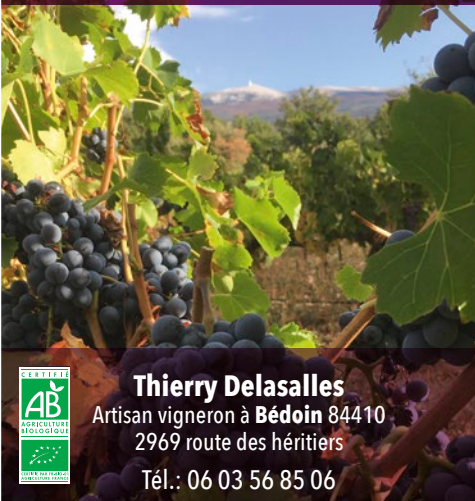
**DISTILLERIE
MUSÉE
BOUTIQUE**

Route du Mont-Ventoux
84390 Sault-en-Provence



DÉGUSTATION - VENTE

Vins AOC Ventoux
Huile d'Olive AOP Provence



Thierry Delasalles
Artisan vigneron à Bédoin 84410
2969 route des héritiers
Tél.: 06 03 56 85 06

www.domaine-les-patys.fr

 **Dimanche 27 avril**

 **MORMOIRON**

FOIRE AUX ASPERGES

Cet événement, organisé par la municipalité, est l'occasion de célébrer ce délicieux produit de notre terroir et de mettre en avant les produits et savoir-faire de nos producteurs locaux et régionaux.

AU PROGRAMME de cette journée festive :

• Dégustation et vente d'asperges :

venez savourer les asperges fraîches et découvrir les différentes variétés proposées par nos producteurs.


• Dégustation et vente de produits régionaux :

Découvrez des produits et savoir-faire de différentes régions.

• Exposition de tracteurs et voitures de collection :

une belle collection de 60 tracteurs anciens et modernes sera présentée.

• **Animations, activités et musique :** des animations pour toute la famille, des jeux pour les enfants et des stands de produits locaux vous attendent tout au long de la journée. Journée musicale avec entre autres une formation de jeunes cornistes du Conservatoire à Rayonnement Régional du Grand Avignon.

 / de 10h à 17h - Accès : place du Clos et rue principale du village.
Entrée et parking fléché gratuits.

Rejoignez-nous pour une journée conviviale placée sous le signe de la gastronomie et de l'agriculture ! C'est l'occasion parfaite de soutenir nos producteurs locaux tout en passant un bon moment en famille ou entre amis.

Renseignements

Vous êtes producteur et souhaitez proposer vos produits, contactez la mairie de Mormoiron :
04 90 61 80 17 - accueil@ville-mormoiron.fr



 **Jeudi 8 mai**


 **VELLERON**

FÊTE DE LA FRAISE

Tous les 8 mai à Velleron, la Fête de la fraise célèbre le "fruit-roi" des premiers jours du printemps. Des milliers de visiteurs gourmands se pressent auprès des producteurs tout en profitant des premiers beaux jours et des charmes du village médiéval de Velleron.

AU PROGRAMME

• Dès 9h : Les fraiseiculteurs locaux ainsi que les fabricants de produits dérivés de la fraise vous présentent leurs étals et vous accueillent sur la place du Château devant la mairie. Brocanteurs et vide-greniers sont également présents dans tout le village. Au détour des ruelles : des parfums délicieux, diverses animations pour enfants (manège, balades à cheval etc...)

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

Renseignements

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



LA CONFISERIE — DU MONT VENTOUX —

Maison fondée en 1946
CARPENTRAS

Fabrique artisanale du Berlingot de Carpentras
Nougat blanc - Nougat noir - Confiseries diverses

Venez découvrir la fabrication du berlingot !

Vidéo sur la fabrication diffusée en continu
visite gratuite sur rendez-vous



Horaires du Mardi au Samedi de 9h à 12h et 14h à 19h

Parking privé bus et voitures
1184 av Dwight Eisenhower - CARPENTRAS
04 90 63 05 25

www.berlingots.net



Dimanche 18 mai



BÉDOIN

JOURNÉE DE LA FORÊT

La commune de Bédoin organise la « Journée de la forêt du Mont Ventoux » au cœur de sa forêt communale emblématique, sur le site de Perrache (altitude 1112m).

L'objectif de cette journée est de faire découvrir au plus grand nombre, le temps d'une journée festive et ludique, les richesses et les particularités de ce milieu naturel et de sensibiliser son public au respect de l'environnement.

Cette forêt, devenue propriété communale au XIII^{ème} siècle, est depuis toujours un lieu de vie, un vaste terrain d'activités humaines, pastorales et forestières, qui la valorisent et participent à son entretien, un espace de détente, de pratiques sportives et de découverte de la nature.



AU PROGRAMME

Cette nouvelle édition s'articulera autour des thématiques de la trufficulture et de l'histoire de l'hôtel de Perrache.

Rencontres, spectacles, animations, expositions, conférences, ateliers, activités de pleine nature, jeux, déambulations musicales, contes et lectures rythmeront cette journée placée sous le signe de la détente.



 **Renseignements**
journeedelaforet@bedoin.fr

31ÈME FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN

Depuis sa création, la Fête de la Vigne et du Vin est un grand moment de convivialité vigneronne qui permet à tous de mieux connaître l'univers de la vigne et du vin. Les caves du Vaucluse participantes vous accueillent dans leurs chais, caveaux, et les vigneronnes dans leurs vignobles pour partager des instants et des rencontres inoubliables.

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

AU PROGRAMME

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

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

Renseignements
programme complet de nos caves
du Vaucluse sur
www.lafetedelavigneetduvin.com

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

R LA ROMAINE
Soirée concert,
food truck et bar à vins
Vaison-la-Romaine

JEUDI
31 À LA CAVE
COOPÉRATIVE 19H
JUILLET 23H

*La Romaine
se déchaine !*

 Concert Pop Rock
Cochons Deluxe



ENTRÉE 5€
Verre de vin inclus

 95 ch. de Saumelongue 84110 Vaison-la-Romaine

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

Ne pas jeter sur la voie publique

NOS CAVEAUX

- SAINT DIDIER
1030 route de la Courtoise
Tél : 04.90.66.01.15
- L'ISLE SUR LA SORGUE
388 cours Fernande Peyre
Tél : 04.90.38.13.54



www.clauvallis.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION



Dimanche 1^{er} juin



VENASQUE

FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR

Dès le mois de mai et jusqu'à mi-juillet, les variétés de cerises cultivées sur les contreforts du Mont-Ventoux font le bonheur des consommateurs.

Pour fêter la cerise, la confrérie de la cerise des Monts de Venasque organise son festival de la cerise et du terroir : la journée est consacrée à la dégustation, et à la vente des cerises des Monts de Venasque et de produits du terroir du Ventoux, avec de nombreuses animations.

AU PROGRAMME de cette journée festive :

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

Toute la journée : • de 9h à 19h : découverte et dégustation des produits du terroir, artisanat dans la grand'rue, animations enfants et jeux en bois.

- loterie offerte par les producteurs de Cerises Monts de Venasque.

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



Renseignements

Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque : 04 90 67 37 46

Bureau d'Information Touristique : 04 90 66 11 66

www.tourisme-venasque.com

17^{ème} Festival
de la Cerise

avec BANDURA



1^{er} Juin 2025
Venasque - Vaucluse



Créée par un groupement de producteurs, la Cerise des Monts de Venasque, juteuse, charnue et craquante, est la première marque de cerises haut de gamme en France. Elle est cultivée dans 21 communes du Comtat Venaissin et du Mont-Ventoux par 50 producteurs, et 1500 tonnes de ce diamant rouge sont commercialisées chaque année.



DOMAINE DU
TIX

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
CAVE PARTICULIÈRE - MORMOIRON



www.domaine-du-tix.com

Tél. : 04 90 61 84 43

contact@domainedutix.fr



Fermé dimanche et jours fériés. **Accueil et dégustation de préférence sur RDV.**

Ouvert du lundi au samedi de juillet à septembre : 10h à 12h15 14h à 17h30

Ouvert du lundi au vendredi d'octobre à juin : 10h à 12h - 14h à 17h



Gîtes &
Chambres d'hôtes
avec piscines



www.aux-tournesols.com



3615, Chemin Plan de Laval
84340 Malaucène
Tél. 04 90 65 26 09

LA BOUTIQUE
petit épeautre fruits
œufs **DE LA FERME**
légumes volaille
de saison blé...

Jeu de piste à la ferme

Bonne balade !

LA FERME PRODUCTEUR DE SAVEURS
DEPUIS 1957 **DU ROURET**

ENTREPRISE SOLIDAIRE
D'UTILITÉ SOCIALE POUR UN
DÉVELOPPEMENT DURABLE | 100 %
BIO

www.lafermedurouret.com

CHÂTEAU PESQUË

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

**OUVERT 7/7
EN ÉTÉ**

INFOS ET RÉSERVATIONS
www.chateaupesque.com

SOIRÉE BLANCHE - VENDREDI 11 JUILLET

1365B Route de Flassan - Mormoiron



TERROIRS EN FÊTE, UN WEEK-END SOUS LES ÉTOILES

Terroirs en Fête revient pour une huitième édition riche en surprises, avec cette année un parrain au Top (chef) : Danny Khezzar, vedette de l'émission de M6.

Save the date ! Pas question de loucher l'édition 2025 de Terroirs en Fête, événement gratuit organisé chaque année par le Département de Vaucluse. Le samedi 14 juin (de 14h à minuit, en nocturne) et le dimanche 15 juin (de 9h à 19h), c'est à nouveau dans le parc arboré de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, que près de **150 producteurs, éleveurs et artisans vauclusiens** vous en mettront plein les papilles, à grand renfort de dégustations et de démonstrations culinaires.

Et pour la deuxième année, un salon des vins et des spiritueux regroupera une trentaine de caves et distilleries vauclusiennes dans la salle des fêtes du parc.

Si Terroirs en Fête prend soin de nos palais, nos oreilles aussi pourront se régaler le samedi soir jusqu'à **minuit avec de nombreux concerts donnés au cœur du marché nocturne et de l'espace restauration.**

Et pour faire souffler un grand vent de fraîcheur sur la manifestation, c'est cette année le jeune chef Danny Khezzar, qui s'est fait connaître du grand public en participant à plusieurs reprises à l'émission de M6 Top Chef, qui parrainera Terroirs en fête. Aussi doué en cuisine qu'en rap (eh oui !), il régalerà les visiteurs toute la journée du dimanche en se prêtant volontiers à des rencontres et des séances photos. Enfin, cette année encore, les familles seront bien sûr à la fête tout le week-end, avec de très nombreux animaux, un jeu de piste organisé à travers le parc et un espace de jeux XXL qui régalerà les petits (et les moins petits). Sur place, vous retrouverez également des tentes animées par les partenaires de Terroirs en Fête, la Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et d'Artisanat, le réseau Bienvenue à la ferme et l'agence Vaucluse Provence Attractivité.

AU PROGRAMME

- Marché des saveurs
- Un salon des vins et spiritueux
- Animations ludiques pour petits et grands
- Espace animaux d'élevage
- Restauration sur place
- Nocturne le samedi 14 juin jusqu'à minuit

i / **Entrée libre. Samedi 14 juin de 14h à minuit et dimanche 15 juin de 9h à 19h - Parc de l'Arbousière (1360, avenue Voltaire Garcin) à Châteauneuf-de-Gadagne**



Renseignements

www.terroirenfeteenvaucluse.fr

Suivez-nous sur les réseaux

@departementdevaucluse #terroirsenfete





rencontre au sommet

SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION DU COCHON DU MONT-VENTOUX
Quartier des Triquefauts - 84490 Saint-Saturnin-les-Apt
04 65 30 00 60

www.lecochondumontventoux.com



Vente directe

les **Lavandes**
de **Champelle**



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

Les Fruits du Campredon



Vente directe

de Juillet à Mars

04 90 38 60 95



1458 Le Grand Campredon - L'Isle-Sur-La-Sorgue

La Chèvrerie des Fontaines



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

96 route de Saint-Didier
84210 Pernes les Fontaines

Tél : 06 14 67 09 69 - julie011280@cegetel.net

FÊTE DU TERROIR ET DE LA CERISE



L'association CALVIAS propose sa traditionnelle fête du terroir et de la cerise en partenariat avec l'ODG Fruiventoux : IGP cerise des coteaux du Ventoux, "Val de Nesque", la municipalité, les artisans et commerçants de Malemort-du-Comtat. Rencontre avec les producteurs au travers du stand de vente de cerises, jus de cerises, sirop, glace et thé à la cerise. Seront également présents, de nombreux exposants de terroir (huile d'olives, vins de l'appellation Ventoux, miel, fromages...), de produits artisanaux et une grande brocante.

AU PROGRAMME Tout au long de la journée à partir de 10 h, un animateur présentera les exposants ainsi que les nombreuses animations dont les activités gratuites pour les enfants : ambiance musicale, petite ferme, jeux en bois et jeux anciens, manège qui fonctionne à pédales... • 11h : inauguration • 12h : verre de l'amitié • 15h : Concours du cracher de noyaux.

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

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

Le temps des cerises commence dès la mi-mai avec la variété Burlat et se prolonge jusqu'à la mi-juillet avec différentes variétés comme la Summit, la Van, la Belge... Avec près de 2700 hectares plantés et une récolte de 15 000 à 20 000 tonnes, le Vaucluse reste le 1^{er} producteur français de cerises.

Château Unang



— VENTOUX —
ROUTE DE MÉTHAMIS
84570 MALEMORT DU COMTAT

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

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

WWW.CHATEAU-UNANG.COM



i / **Buvette et restauration sur place.**

Accès parkings gratuits : grande place de la salle des fêtes et parking de la Malotière (direction Blauvac)
Accès à la fête de la cerise au centre du village : boulevard Félix Gras.



Renseignements

Association CALVIAS : 06 81 55 27 55 - 06 07 27 14 41
yvette.emanuelli@sfr.fr - contact.calvias@gmail.com

dimanche 25 mai 2025

GORGES DE LA
NESQUE
VOIE
VERTE

P MONIEUX
VILLES-SUR-AUZON

8h à 15h



Vélos
Rollers
PMR



Parc naturel régional
du Mont-Ventoux

MAI
à vélo

Fête de la
nature
www.fetedelanature.com

ici Vaucluse



Ventoux
DES TERRES AUX SOMMETS



De nos Terres à l'Assiette
PRODUITS FERMIERS

**PRODUITS
RÉGIONAUX ET ARTISANAUX**



**Dépôt de pain & viennoiseries
cuits au feu de bois**

Plats cuisinés sur place avec des fruits et légumes de saison

OUVERTURE
DU MARDI AU VENDREDI : 8H30 - 18H
LE SAMEDI : 8H30 - 13H

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



29^{ÈME} FÊTE DE LA LAVANDE

Ferrassières, capitale de la lavande fine accueille chaque année la fête de la lavande. Nombreuses animations : balades, démonstration de coupe à la faucille, marché de produits locaux...à la fin de journée, la lavande n'aura plus de secrets pour vous ! Au cœur des lavanderaies du Plateau d'Albion, le village de Ferrassières, situé au pied du Mont Ventoux, est un des hauts lieux de la culture du véritable or bleu de Provence. La lavande, cette fleur bleue emblématique de Provence, est célébrée chaque année le 1^{er} dimanche de juillet sous l'impulsion de l'association Eurolavande. Durant cette journée la lavande se dévoile sous plusieurs facettes grâce à un programme riche et varié.

AU PROGRAMME

- À 9h et 10h30 : balades de respectivement 2h30 et 1h, au cœur des champs de lavande, accompagnées par des villageois qui se partageront leurs connaissances (tarifs : 2 € pour 2h30 et 1€ pour 1h)
- À 9h30 et 11h : Balade "À la découverte de la lavande et du pays de Ferrassières" avec Daniel Villanova de Passion Nature, durée 1h30, participation 3 €.
- À 12h : repas préparé par le restaurant Les Marronniers (réservations au 04 92 79 80 14)
- À 16h : Démonstration en plein champ de coupe de la lavande à la faucille.

Toute la journée : Balades à poney avec les écuries du Lou blanc , ateliers créatifs autour de la lavande, maquillage, roman graphique avec présentation à 17h, distillerie ambulante de lavande, exposition de matériel agricole, déambulation dans le village de la troupe musicale " Bandura" et du clown "Pistache", marché provençal avec produits du terroir, stands de restauration rapide (crêpes, pizzas...), food truck La Cara Bistrot et nouveau bar-resto de Ferrassières.

i / Ouvert à tous. Entrée et parking gratuits. Buvette et restauration sur place. Accès parkings gratuits : grande place de la salle des fêtes et parking de la Malotière (direction Blauvac) - Accès à la fête de la cerise au centre du village : boulevard Félix Gras.



Renseignements

OTI Ventoux Sud – site de Sault : 04 90 64 01 21 – oti@ventoux-sud.com
– www.ventouxprovence.fr - OT de Montbrun-les-Bains : 04 75 28 82 49
– montbrun@baronnies-tourisme.com - www.baronnies-tourisme.fr
www.fete-lavande.com



C'est vers 1920 que la lavande commence à être cultivée sur le plateau de Sault. Deux variétés sont produites : la lavande fine et le lavandin. La lavande vraie fournit une essence très odorante, la plus chère, utilisée en pharmacie, parfumerie et aromathérapie.

FÊTE DE LA FIGUE

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

AU PROGRAMME

• Défilé des confréries en grand appareil, marché gourmand où vous pourrez rencontrer les producteurs locaux et artisans d'art qui vous proposeront des figes fraîches et produits dérivés (confitures, gourmandises...) mais également des produits du terroir (vins, fromages, biscuits, glaces...). Des jeux pour enfants, une animation musicale assurée par « le Condor », des expositions et bien d'autres surprises viendront animer cette journée. Venez en famille ou entre amis partager un moment de convivialité !

Temps forts :

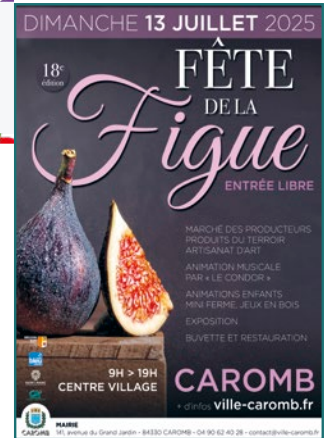
- 9h : Ouverture de la 18^{ème} fête de la figue
- 11h : Défilé des officiels et des confréries à travers les rues du village
- 11h30 : Chapitre de la confrérie et intronisations

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

Renseignements

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

La figue est depuis toujours chez elle en Provence où elle fait partie des treize desserts de Noël. Bien implantée au pied du Ventoux, on l'y cultive en vergers dès le XIX^{ème} siècle. Recherchée par les gourmets, la figue Longue Noire de Caromb se déguste fraîche, sous forme de confitures et chutney ou encore séchée...



14^{ÈME} MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT

L'abricot, fruit délicieux et gorgé de soleil, est célébré chaque 14 Juillet dans le village du Barroux, au pied du Géant de Provence. De nombreux exposants et des animations pour satisfaire les acheteurs et les promeneurs.

AU PROGRAMME • de 9h à 18h : Des producteurs d'abricot du Barroux « exclusivement », proposent leurs différentes variétés d'abricots cueillis à maturité, ainsi que les produits dérivés (jus de fruit, confitures, pâtes de fruit). Des artisans viennent compléter l'offre des producteurs avec des biscuits, des fruits confits, des glaces à l'abricot évidemment ! De nombreux exposants/créateurs (bijoux, poteries, décorations de jardin...) sont également présents.

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

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

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



BISTROT
L'ENTREPOTES
LE BARROUX



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

201 Cr Louise Raymond - LE BARROUX

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

04 90 65 57 43

www.bistrot-lentrepotes.fr

🗨️ Renseignements

Hervé Chauvet, Président de l'Association des Producteurs d'abricots
du Barroux - 06 29 23 68 85 - lebarrouxabricot@gmail.com

Lieu : Place Saint-Denis et place de la Barbrière

LE GRAND RENDEZ-VOUS DES VINS AOC VENTOUX

Pour cette cinquième édition, le Grand Rendez-Vous des vins AOC Ventoux s'associe de nouveau avec le Kolorz Festival. Cette rencontre gourmande, festive et sonore sera toujours accompagnée par les vins de l'AOC Ventoux. Un événement original et tendance qui débute au moment de l'apéritif avec une dégustation de vins, une offre de restauration finger food locale de qualité puis se prolonge dans la soirée dans une ambiance conviviale avec les shows sur scène de plusieurs DJ : Mont Rouge, Meloko, Yann Muller, Black Noché et Mely.

Vous avez la possibilité de prendre le pass 2 jours pour participer au Kolorz le 18 juillet et au Grand Rendez-Vous des vins de l'AOC Ventoux le 19 juillet.

À propos de l'AOC Ventoux

Au sud de la Vallée du Rhône et au cœur de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, l'AOC Ventoux s'étend sur un vignoble de 5 700 hectares et sur deux Parcs naturels régionaux, Ventoux et Luberon.

Le Syndicat vigneron créé en 1949 devient l'AOC Ventoux en 1973. Il compte aujourd'hui environ 150 caves : 13 caves coopératives et 128 caves particulières. L'AOC Ventoux réunit une communauté de vignerons passionnés et dynamiques qui élaborent vins rouges, blancs et rosés reconnus pour leur fraîcheur et leur diversité aromatique.

Grâce à l'influence de la montagne, qui culmine à 1910 m, l'AOC bénéficie de l'un des climats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône. Dans ce cadre naturel exceptionnellement préservé, deux fois Réserves de biosphères classées par l'UNESCO, les vignerons du Ventoux veillent sur l'environnement et les terres qui font sa richesse, et s'attachent à préserver une biodiversité animale et végétale hors du commun.

www.aoc-ventoux.com



< **Réservation**

i / *Lieu : Hôtel Dieu de Carpentras*
- de 19 h à 2 h du matin - *Entrée sur billetterie :*
- *Early Bird à 17 € / Tarif normal à 20 €*
Restauration et bar (hors dégustation) payants.

MARCHÉ DES TALENTS D'ICI

Artisanat d'art, produits du terroir, dégustations, animations, démonstrations de savoir-faire... Le temps d'une journée, les Talents d'Ici prennent leurs quartiers d'été dans le jardin de l'Office de Tourisme de Pernes pour cette 13^{ème} édition de leur Marché !

AU PROGRAMME

• De 9h à 19h, retrouvez :

Des producteurs : huile d'olive, jus de fruits, miel, confitures et tartinables, sirops, vins AOC Ventoux, bières artisanales, plantes aromatiques et médicinales, savons...

Des artisans d'art : atelier de gravure, marqueteur, pastellière, sculpteurs, potière, céramistes, verriers, tourneurs sur bois, couturière d'accessoires, créations de foulards en soie, chapelière, relieuse, métal repoussé... Des peintres plasticiennes...

Domaine

L'Authentique



Huile d'olive

Saint-Pierre-de-Vassols

06.77.88.40.17 / 06.45.94.76.52

www.huile-olive-bio-ventoux.fr



Mais qui sont donc les « Talents d'Ici » ? Un réseau de quarante producteurs et artisans d'art, qui disposent d'un espace permanent de valorisation et de promotion au sein de l'Office de Tourisme.

i / *Restauration : possible dans tous les restaurants de la ville.*
Accès : Jardin de l'Office de Tourisme, entrée et parking gratuits.



Renseignements

Office de Tourisme Porte du Ventoux
- 04 90 61 31 04
bienvenue@porteduventoux.com
www.porteduventoux.com




FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS PRÉALPES DU SUD

Pour cette 65^{ème} édition, vous pourrez observer de près la vie des éleveurs ovin, leur travail, découvrir la race des Préalpes du sud, ou prendre l'air sur le plateau de Sault. Des animations pour tous, enfants et adultes.

AU PROGRAMME

- 10h : ouverture officielle de la foire et début du concours. Les bêtes sont présentées au jury afin d'être notées
- 11h30 : remise des prix aux éleveurs lauréats
- 12h : le repas champêtre des bergers est servi en plein air (grillades d'agneau)
- **Toute la journée :**
 - Démonstrations de dressage de chiens de berger et de tonte de brebis, cardage et tissage de la laine
 - Présentation de l'élevage ovin et de la filière "Porc plein air Ventoux"
 - Foire Artisanale et marché des produits locaux avec la participation des producteurs du réseau "Bienvenue à la ferme"
 - Jeux pour enfants, théâtre de rue
 - Demi-agneaux à gagner lors du grand jeu quizz "Foire aux agnelles"

 / **Restauration : un repas des bergers.**

Renseignements

FDO de Vaucluse - 04 90 84 01 01 et

OTI Ventoux Sud - 04 90 64 01 21

oti@ventoux-sud.com - www.ventouxprovence.fr



La région Sud est la troisième région ovine de France. En Vaucluse, environ 500 tonnes de viande ovine sont produites chaque année. Les 93 éleveurs et leurs 30 000 brebis se répartissent surtout dans les zones de montagne, entre Ventoux et Pays d'Apt.

Offrez-vous
une ballade
paysanne

Depuis 1983,
les agricultrices
et agriculteurs
du PAYS DE SAULT
en Provence
vous font partager
leur métier,
leurs produits,
leur passion.

MAISON DES
PRODUCTEURS

Achetez en liane

www.maisondesproducteurs-sault84.com



84390 SAULT
Rue de la République. tél. 04 90 64 08 98



Jardin de l'abbaye de Valsaintes

A SIMIANE LA ROTONDE (04)

1ère

fête

DE LA **TOMATE**



LE **17** AOÛT 2025

DÉMONSTRATION CULINAIRE, EXPOSITION DE TOMATES,
CONFÉRENCES, MARCHÉ DE PRODUCTEURS ETC...



WWW.VALSAINTE.S.ORG

 Jeudi 14 août

 CAROMB

VINS EN TENUE DE SOIRÉE

La Confrérie du Plant de Vigne organise la fête « Les Vins en Tenue de Soirée ».

Une soirée dédiée à la dégustation dans une ambiance musicale et festive. De nombreux vignerons du village de Caromb et des communes avoisinantes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Le Barroux, Modène et Saint-Pierre-de-Vassols seront au rendez-vous pour mettre en valeur l'AOP Ventoux ainsi que les IGP.

Les restaurateurs et traiteurs locaux seront aussi de la fête avec leurs productions gourmandes à déguster à l'ombre des platanes de la place du Cabaret.

AU PROGRAMME

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



 Renseignements

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

FÊTE DE LA LAVANDE


L' Association « Lavandes en Fête » a été créée en 1985 par un noyau de lavandiculteurs passionnés désirant partager leur tradition, leur savoir-faire et l'amour de leur métier. Voilà 37 ans que la grande célébration qu'est la Fête de la Lavande est pérennisée le 15 août pour faire découvrir aux visiteurs, la lavande sous toutes ses formes et dans tous ses états. Une belle célébration parfumée !

AU PROGRAMME

Toute la journée : Le coin des artisans et peintres, le marché des producteurs, le salon des artistes, ainsi qu'un salon des écrivains et nombreuses animations. La nouveauté de l'édition 2025 sera "La rue de jeux provençaux", des jeux pour les petits et les grands. Animations également dans le centre du village organisées en partenariat avec Ativ'Sault (marché potiers, conteuses).

- 10h30 : Défilé folklorique provençal avec groupe folklorique, attelages, des tracteurs et leurs magiques chars et des vélos anciens
- 12 h : Grand repas champêtre avec produits du terroir, à l'ombre des chênes (réservation très conseillée à l'Office du Tourisme de Sault à partir du 1^{er} juillet)
- À partir de 14 h : démonstration de dressage chevaux puis reprise des défilés
- 17 h : Concert de clôture avec le Condor

Temps fort : Le matin à partir de 10h : Coupe de lavande à la faucille (Championnat de France pour professionnels et concours pour amateurs),

 / Accès : hippodrome du Défends de Sault, route de Saint-Trinit (liaison entre l'hippodrome et le cœur du village en navette gratuite).

Entrées, parkings, navettes/bus gratuits - suivre le fléchage.

Restauration : Village gourmand composé de food trucks, repas champêtre sur réservation, plus les restaurants du village.

Renseignements

www.fetedelalavande.fr - www.ventouxprovence.fr

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

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



FÊTE DU RAISIN MUSCAT AOP

La Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux, organisée par la ville de Mazan et Fruiventoux, l'ODG de l'AOP Muscat du Ventoux, se tiendra au centre du village.

Pour cette 5^{ème} édition, nous changeons le format puisque nous vous donnons rendez-vous en soirée cette fois, dès 18h, pour la découverte du raisin de table Muscat du Ventoux AOP, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux.

AU PROGRAMME

un grand marché nocturne, à la rencontre des artisans locaux et des producteurs de raisin de table, des animations autour du raisin noir AOP Muscat du Ventoux, de quoi se restaurer sur place, le tout en musique.



i / programme détaillé sur www.mazan.fr
Accès : place du 11 novembre

Renseignements

04 90 69 70 19
contact@mazan.fr
ou fruventoux1@orange.fr

L'aire d'appellation de l'AOP Muscat du Ventoux s'étend sur 56 communes du Vaucluse : de Vaison la Romaine au nord à Bonnieux au Sud. De Pernes-les-Fontaines à l'Ouest jusqu'à Saint-Martin-de-Castillon à l'Est. C'est un territoire emblématique niché entre trois massifs montagneux : le Mont-Ventoux, les Monts de Vaucluse et le massif du Luberon.

Le Muscat AOP du Ventoux est un produit de qualité, reconnu pour ses valeurs gustatives. Les grappes se reconnaissent facilement avec leurs baies d'une couleur bleutée, recouvertes de pruine qui en font l'une des principales caractéristiques de ce produit. Ce produit saura également vous séduire lorsque vous croquerez l'une de ses baies libérant un arôme unique et une saveur muscatée.





TerraVentoux
DES HOMMES ET DES VINS DE FRANCE

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

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

CAVEAU MORMOIRON
696, Avenue des Roches Blanches
84570 MORMOIRON

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

OUVERT 7/7 EN ÉTÉ

UNE FERME EN VENTOUX

VENTE DIRECTE

ELEVAGE PORCINS

en plein air

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




Les Confitures d'Eliane



SCEA GONDRA
629, Route du Levadon
84260 SARRIANS
06 20 87 27 44

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



LA MAGUETTE

FERME AUBERGE & BOUTIQUE

CHAMBRES & TABLE D'HOTES

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

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

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



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

Forte de ses actions en faveur de la biodiversité depuis vingt ans, récompensées par son titre de « Capitale régionale de la biodiversité » obtenu en 2019 et de celui de « Territoire engagé pour la nature, reconnaissance nationale » en 2019 renouvelé en 2023, Villes-sur-Auzon vous invite à sa fête du terroir et du consommateur local en étroite partenariat avec les Chefs Disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux.

AU PROGRAMME de 10 h à 18 h :

- Marché de paysans et artisans « Auzon consommer local ! »
- Dégustations et ateliers des chefs Disciples d'Escoffier
- Mise en musique : **Le Condor**
- Animations et jeux pour les enfants
- Les artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art
- Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks
- Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin
- Conférence sur l'olivier en Ventoux
- Nombreuses surprises !

Renseignements

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

« Quelle joie de vous inviter à notre « Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux » dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs ! L'occasion pour Villes-sur-Auzon de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen, associée chaque année à un produit d'exception comme en 2024 l'Ail de Piolenc. Le tout sublimé par les Disciples d'Escoffier pour faire vivre notre si riche gastronomie. Nos agriculteurs ont du talent, profitons-en, consommons local, régálons-nous ! Le franc succès de la première édition de cette fête gourmande booste notre imagination : nous vous mitonnons de surprenantes nouveautés pour l'édition 2025 ! »
Frédéric Rouet, maire de Villes-sur-Auzon et son équipe.



 **Dimanche**
28 septembre

 **PERNES-
LES-FONTAINES**

MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

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

AU PROGRAMME

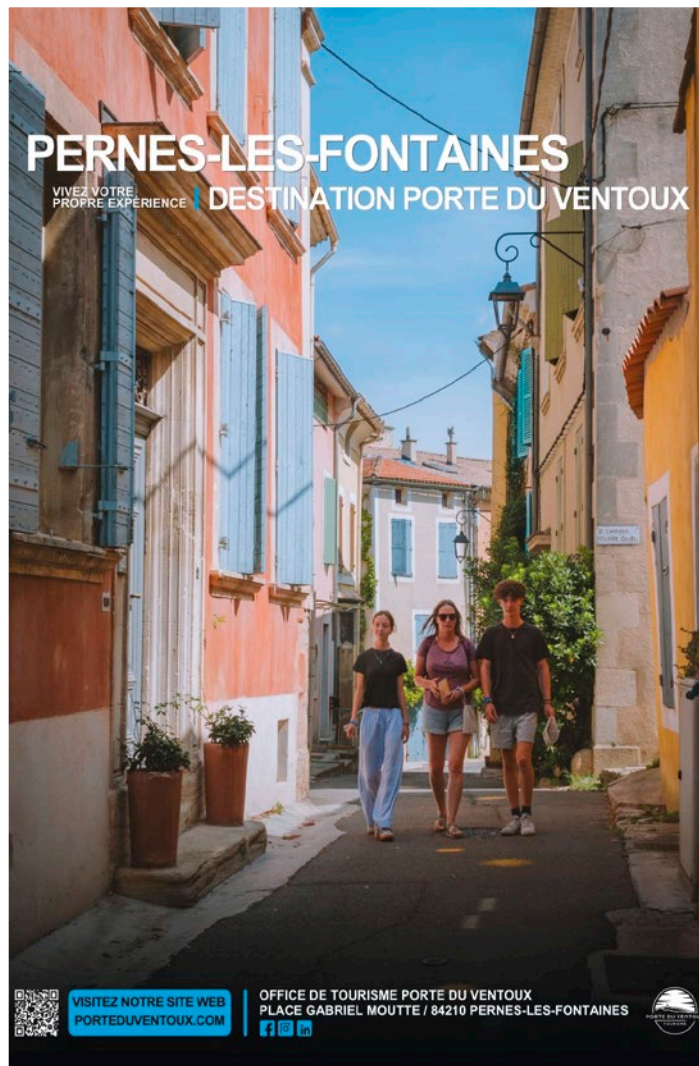
Toute la journée des animations gratuites seront proposées :

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


 / **Lieu** : place Frédéric Mistral
Restauration sur place.

 **Renseignements**





OT de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04
culture@perneslesfontaines.fr
www.tourisme-pernes.fr




PERNES-LES-FONTAINES
VIVEZ VOTRE PROPRE EXPERIENCE | DESTINATION PORTE DU VENTOUX

 VISITEZ NOTRE SITE WEB
PORTEDUVENTOUX.COM

OFFICE DE TOURISME PORTE DU VENTOUX
PLACE GABRIEL MOUTTE / 84210 PERNES-LES-FONTAINES



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. Une journée pour également découvrir les balades partant du village.

AU PROGRAMME

- Marché de producteurs de 9h30 à 18h
- Présentation d'élevages
- Activités autour du cheval : dressage, débardage ...
- Professionnels équins



- La mini ferme du Ventoux
- Les Écuries de Bacchus : calèche, poney
- Jeux bois
- Parc naturel régional du Mont-Ventoux > parcduventoux.fr
- CERPAM (Centre d'étude et de réalisations pastorales) > cerpam.com
- Réseau Ventoux Métiers d'art > ventoux-metiersdart.com
- Sentiers découverte > toulourenchorizons.org
- Parcours land art > grandeurnature.com
- Animation musicale > alfredocombo.fr

i / *Restauration proposée par les acteurs locaux :*
L'Auberge de Savoillans : Venez découvrir leurs spécialités gourmandes - 04 75 27 13 95 - sans réservation.
Les Aventurières du goût - La Carabistrot de Manu Lopez - Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois : Nombreuses spécialités : pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits... 04 75 28 85 04
L'assiette des éleveurs à 12€ : Rôti de porc, pâtes tapenade ou pistou, raisin. Sur réservation au 06 60 49 42 51

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

Renseignements

06 64 64 40 43 et 06 60 49 42 51 - toulourenc-horizons.org



NC
Créations
Depuis 1981

CUISINE
MEUBLE
DRESSING

MOBILIER
EXTERIEUR
& PRO



ARTISAN
MENUISIER
AGENCEUR

BAINS &
OBJETS DECO

TOUS
STYLES
& TOUS
BUDGETS

Fabrication & Show room

A VINSOBRES

INFOS & DEVIS : 04 75 27 61 36 - NC-CREATIONS.COM  

**LE MAGAZINE
DE VOTRE RÉGION**



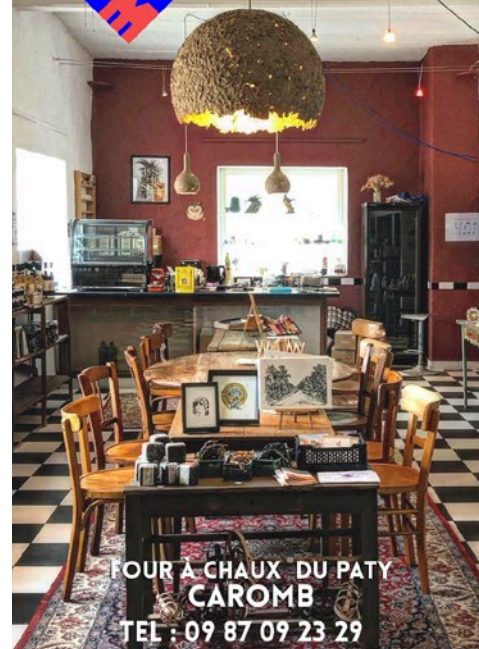
VENTOUX
MAGAZINE

**ABONNEZ-VOUS ou OFFREZ
un abonnement**

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

www.ventoux-magazine.com

L'Épicerie Moderne
DU BEAU, DU BON



**FOUR À CHAUX - DU PATY
CAROMB**
TEL : 09 87 09 23 29

du jeudi au dimanche de 11h à 18h30

PRODUITS LOCAUX

CRÉATEURS - ARTISANS

CANTINE





Dimanche 5 octobre

SAULT



FÊTE DES SAVEURS DU PARC DU MONT-VENTOUX

La fête des saveurs du Parc du Mont-Ventoux organisée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100 % Ventoux. Chaque année, les producteurs et artisans seront au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

AU PROGRAMME

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

Toute la journée :

- Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans
- Espace pédagogique autour des fruits et légumes par INTERFEL
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Animation et reportage en live par Radio Territoire Ventoux

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



Renseignements

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



Depuis 2008, dès la mi-septembre, le Festival Ventoux Saveurs rythme le début de l'automne autour du Géant de Provence. Durant six semaines, de nombreux agriculteurs, viticulteurs, artisans, chefs cuisiniers, mais aussi musiciens, conteurs, plasticiens se mobilisent pour mettre en valeur la dimension savoureuse du Ventoux.

CHAMPIGNONS EN FÊTE

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

AU PROGRAMME

Toute la journée :

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

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

 **Renseignements**

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



Montbrun les Bains

Dimanche 19 octobre

COURGES POTIRONS ET CIE

Marché d'automne
Animations gratuites
Vide grenier
Food-trucks

Montbrun Evénements 04-75-28-82-98 bibliotheque@montbrunlesbains.com
www.montbrunevenements.fr

 **Dimanche**
19 octobre

 **MONTBRUN-
LES-BAINS**

COURGES, POTIRONS & CIE

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

AU PROGRAMME

Un grand marché automnal se tiendra dans le Parc de l'Anary avec des stands de courges, potirons, courgettes... ainsi que des produits du terroir et artisanaux.

Des animations gratuites pour petits et grands vous seront également proposées.

Toute la journée :

- Marché 100 % producteurs artisanaux
- Vide-grenier

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

Renseignements

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

 du Vendredi 24 au
Dimanche 26 octobre

 VAISON-LA-
ROMAINE

RENCONTRES GOURMANDES

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

AU PROGRAMME

En famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs, des concours de cuisine...

Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords met-vin.

À déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !

 / *Lieu : Espace culturel Patrick Fabre.*
Restauration : sur place – sans réservation.

Renseignements

Mairie de Vaison-la-Romaine – 04 90 36 50 00
Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com



Le coing dans tous ses états

Soleu e Destre

Tél. 06 64 52 03 11
contact@aucoingduventoux.com
aucoingduventoux.com

84340 Beaumont-du-Ventoux



Au Coing du Ventoux  

* Soliel et pressoir

biocoop

SCOP Nature Eléments

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



Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 8h30 à 19h

Tél. 04 90 28 87 74

Place de la Cathédrale - Avenue Alexandre Blanc - 84110 VAISON LA ROMAINE

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

Revest-du-Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir dans l'allée des Producteurs. Un plaisir sans cesse renouvelé puisque c'est plus de 10 000 visiteurs qui se retrouvent ainsi pour ramasser les châtaignes dans les vergers, et déguster des centaines de cornets de châtaignes grillées. Sans compter ceux qui préfèrent les consommer sous d'autres formes de préparation : gâteaux, pains, confitures, boissons...

Cette 24^{ème} fête de la châtaigne, c'est aussi l'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître la châtaigne, et profiter des fabuleux paysages d'automne.



AU PROGRAMME

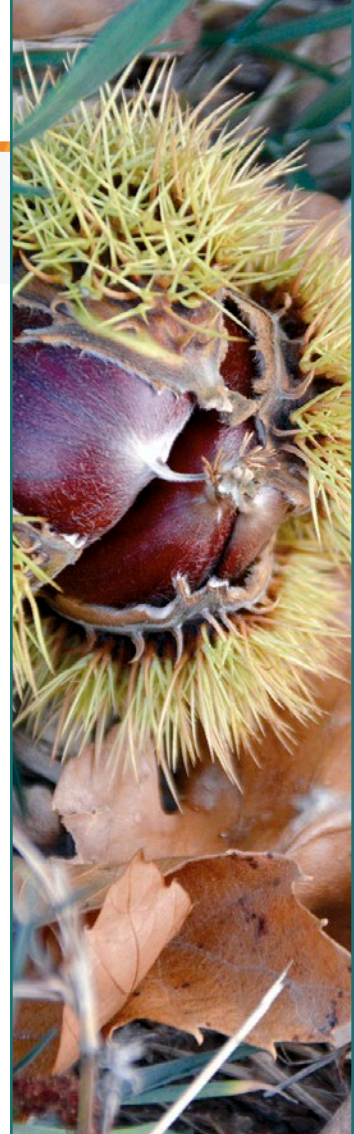
Marché des produits du terroir – Châtaignes grillées – Jus de pommes pressées – Animations – Manège – Jeux d'enfants

- 9h : Randonnée « Connaissance de la forêt »
 - 9h30 : Début du ramassage des châtaignes dans les vergers (payant – navettes gratuites)
 - 10h : Messe
 - 11h : Défilé des confréries
 - 11h30 : Inauguration de la manifestation par les autorités
 - 12h : Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 06 40 31 74 69)
- Buvette et restauration rapide
- 14h : Après-midi récréatif avec diverses animations
 - 16h30 : Fin de la manifestation

 www.fetedelachataigne.com

 **Renseignements**

06 40 31 74 69 – contact@fetedelachataigne.com



REVEST-DU-BION

24^{ème} FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 26 octobre 2025



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

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



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

BRASSERIE artisanale
DU MONT VENTOUX

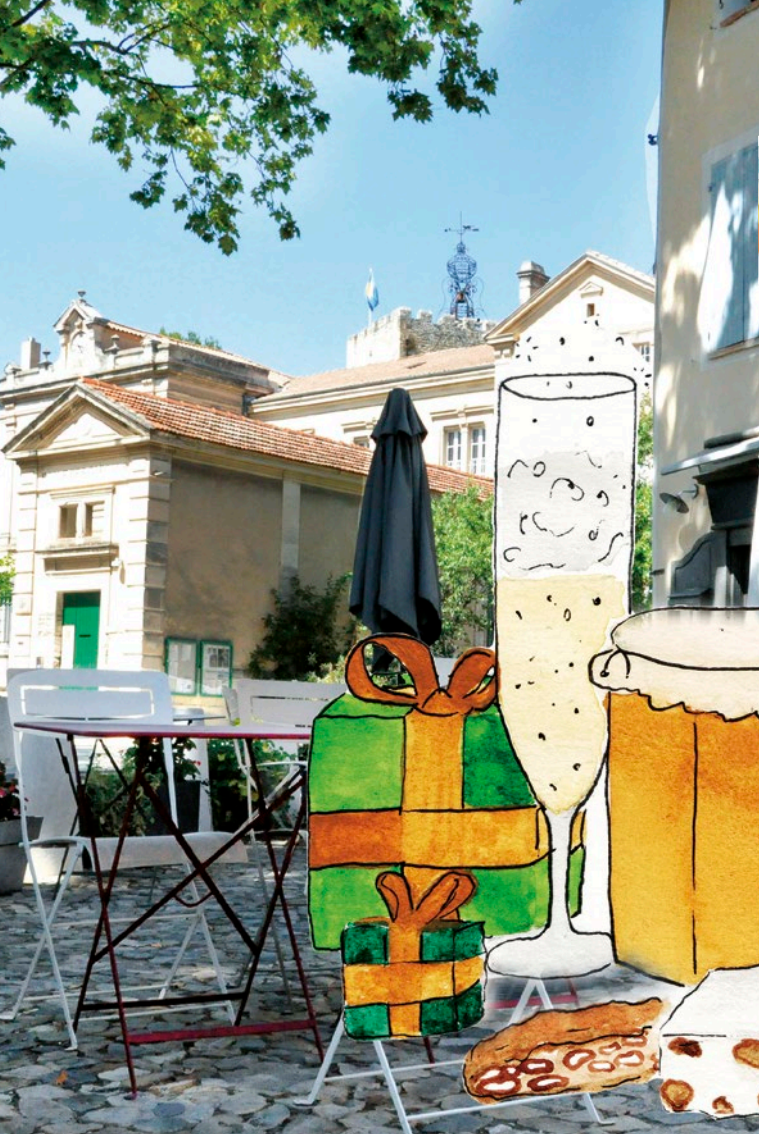
WWW.BRASSERIE-VENTOUX.COM

LES BIÈRES
Bras
du

AB
Association pour le Développement Rural de la Vallée de la Châtaigne

Mont Ventoux
Certifié par l'Union Européenne

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



 **Samedi 8 et
Dimanche 9 Novembre**

 **AUTOUR DE PERNES-
LES-FONTAINES**

RENCONTRES GOURMANDES

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


AU PROGRAMME

Un grand marché automnal se tiendra dans le Parc de l'Anary avec des stands de courges, potirons, courgettes... ainsi que des produits du terroir et artisanaux.

Des animations gratuites pour petits et grands vous seront également proposées.

Toute la journée :

- Marché 100 % producteurs artisanaux
- Vide-grenier

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

Renseignements

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

AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS / CULTURE / SPORTS ET NATURE

Samedi 12 avril – PUYMÉRAS – **Marche festive et gourmande**
12 et 13 avril – SÉRIGNAN-DU-COMTAT – **Plantes rares et jardin naturel**
Dimanche 13 avril – PERNES-LES-FONTAINES – **Pernes en fleurs**
Mercredi 16 avril – PERNES-LES-FONTAINES – **Pernes ramène sa fraise - marché des producteurs de fraises du Comtat et animations - De 15h à 20h**
Samedi 26 avril – RÉGION SUD – **Nettoyons le Sud - journée citoyenne de ramassage des déchets organisée par la Région Sud**
Dimanche 27 avril – LUBERON – **Grande fête des véloroutes organisée par le Département de Vaucluse sur la véloroute du Calavon**
Dimanche 27 avril – CARPENTRAS – **Marché aux fleurs - Stands de fleurs et brocante, restauration et buvette sur place, sur les allées Jean Jaurès de 9h à 19h**
3 et 4 mai – MONTBRUN-LES-BAINS – **Fête médiévale - nombreuses animations gratuites**
Dimanches 4 mai - 1^{er} juin - 6 juillet - 3 août (nocturne) - 7 septembre - 5 octobre – VAISON-LA-ROMAINE – **Journées d'Art de Vaison - Les Arts Ô Soleil**
Jeu 8 mai – VAISON-LA-ROMAINE – **Les Fleuralties - Marché aux fleurs de 9h à 16h**
Dimanche 11 mai – BÉDOIN – **Balade en scène « Maquis Ventoux »**
17 et 18 mai – SAVOILLANS – **Le printemps du Toulourenc - Randonnées, bivouac, possibilités de restauration sur place et pique-nique**
17 et 18 mai – NYONS – **Foire éco-biologique**
Du 17 mai au 1^{er} juin – SIMIANE-LA-ROTONDE – **L'Abbaye en Roses**
www.valsaintes.org
Dimanche 18 mai – BANON – **Fête du fromage de Banon**
Samedi 24 mai – MAZAN – **Foire des artisans et producteurs semi-nocturne**
Samedi 24 mai – GIGONDAS – **A la croisée des terroirs - randonnée gourmande avec les vignerons de l'AOC Gigondas**
Dimanche 25 mai – VILLES-SUR-AUZON – GORGES DE LA NESQUE – **Nesque Voie Verte - journée 100% mobilités douces organisée par le Parc du Ventoux**
Samedi 7 juin – LORIOL-DU COMTAT – **Soirée vigneronne avec foodtrucks**
Samedi 7 juin – SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES – **Portes ouvertes à la cave Les Vignerons réunis**
7 et 8 juin – PUYMÉRAS – **Les Rendez-vous au Jardin - Jardin de la basse fontaine de JP Boyer**
Dimanche 8 juin – RASTEAU – **Escapade des gourmets - inscriptions sur**
www.terres-de-lumiere.com

14 et 15 juin – LE BARROUX – **Festival Ecoute et Goûte - à la rencontre des écrivains et des producteurs locaux**
Vendredi 11 juillet – MORMOIRON – **Soirée blanche au Château Pesquié**
Dimanche 13 juillet – BUIS-LES-BARONNIES – **Tilleul en fête - Journée des plantes aromatiques et médicinales - De 10h à 19h**
Jeu 17 juillet – VAISON-LA-ROMAINE – **Nuit de Bacchus - soirée dégustations dans les ruines romaines organisée par les Jeunes Agriculteurs**
Dimanche 20 juillet – PERNES-LES-FONTAINES – **Marché potier de 9h à 19h**
Mardi 22 juillet – Tour de France - **arrivée au Mont-Ventoux**
Du 24 juillet au 10 août – SAVOILLANS – BRANTES – AUREL – ST LÉGER-DU-VENTOUX – MONTBRUN-LES-BAINS – **Festival Grandeur Nature - cinéma en plein air**
Jeu 31 juillet – VAISON-LA-ROMAINE – **Soirée La Romaine se déchaine à la Cave La Romaine**
Vendredi 8 août – BEAUMES-DE-VENISE – **Banquet des vignerons pour fêter les anniversaires des AOC Beauges-de-Venise et Muscat de Beauges-de-Venise**
Vendredi 15 août – LE BARROUX – **Fête médiévale et du terroir**
Dimanche 17 août – SIMIANE-LA-ROTONDE – **1^{ère} Fête de la tomate au Jardin de Valsaintes**
Dimanche 7 septembre – MONTBRUN-LES-BAINS – **Journée Bien-être au naturel organisée par l'OT des Baronnies en Drôme Provençale**

Du 13 septembre au 26 octobre
Tout autour du Ventoux
FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

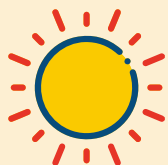
Dimanche 28 septembre – MONTEUX – **Foire d'automne de 9h à 19h**
Du 16 au 19 octobre – CAVES DU VENTOUX – **Le Fascinant Week-end**
Du 17 au 19 octobre – BÉDOIN – **Festival Polar-Pinard**
Du 24 au 26 octobre – PERNES-LES-FONTAINES – **Rencontres des métiers d'Art au Centre culturel des Augustins**
Du 31 octobre au 2 novembre – VAISON-LA-ROMAINE – **Grand Salon d'Art à l'Espace Culturel**
Du 27 au 30 novembre – CARPENTRAS – **500^{ème} Foire de la Saint-Siffrein**



SAMEDI
14H - MINUIT

DIMANCHE
9H - 19H

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

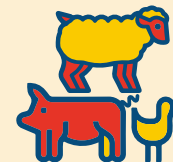


TERROIRS EN FÊTE

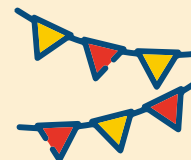
ÉDITION N°8



14 ET 15 JUIN 2025



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



terroirsenfeteenvaucluse.fr



[@departementdevaucluse](https://www.instagram.com/departementdevaucluse)

