

PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX

07 sept. > 27 oct. 2024

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS



Sentir, goûter et vivre
l'automne autour du Ventoux



Parc
naturel
régional
du Mont-Ventoux
Parque d'ou Ventour



parcduventoux.fr




CARTE D'IDENTITÉ

 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 (Vincent Thomann, Carole Apack et Aurore Navarro)
 - **Relations presse :** Agence AOP/Nathalie Durand
 - **Photographies :** © PNRMV et DR
 - **Création graphique :** Sophie Plunian - Nuances Graphiques
 - **Impression :** Rimbaud (Cavaillon) sur papier PEFC - Tirage à 10 000 exemplaires - Septembre 2024
- Contact@parcduventoux.fr - Tél. : 04 90 63 22 74



© Youpi Tours

ÉDITO



L'automne en Ventoux est une saison où la nature se pare de ses plus belles couleurs et embaume l'air de senteurs envoûtantes, un moment idéal pour célébrer les richesses de notre terroir. Le festival Ventoux Saveurs, dont vous découvrirez la nouvelle programmation riche d'une centaine d'animations, est devenu un rendez-vous incontournable. Il offre à chacun, résidant et visiteurs, l'occasion de rencontrer les producteurs et artisans passionnés qui cultivent et transforment avec amour les trésors de notre terre.

Nos paysans ne se contentent pas de nourrir nos corps, ils alimentent aussi nos âmes. Se nourrir est certes une nécessité, mais c'est aussi un geste qui honore notre culture rurale, notre art de vivre, nos paysages, et participe à la qualité de notre environnement.

C'est dans ce contexte que le Parc naturel régional du Mont-Ventoux continue à structurer son Projet Alimentaire Territorial autour d'un leitmotiv « Bien manger, bien vivre dans le Ventoux ». Fidèle à sa charte fondatrice, le Parc impulse et accompagne ces dynamiques avec ténacité en faisant de l'accès à une alimentation

de qualité pour toutes et tous l'axe fort de son action.

Pour cette édition rythmée chaque week-end par les fêtes de terroir, nous confortons la dimension agri-culturelle de la manifestation, avec des rendez-vous autour du spectacle vivant, mobilisant de nombreux artistes locaux, à l'image de l'opération Brin de Culture du réseau Bienvenue à la ferme que nous intégrons bien logiquement dans notre programme. Des spectacles souvent gratuits grâce à la présence du Théâtre des Calanques qui poursuit son itinérance sur notre territoire. Et, à ne pas manquer, un nouvel événement festif organisé fin septembre par le Parc du Ventoux : la soirée « Stereorama ».

Notre festival, 17^{ème} du nom, il faut le dire... et le redire, ne saurait voir le jour sans le soutien conforté de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Que ce festival soit une fête pour tous les sens, un moment de partage et de découverte ! J'espère vous retrouver nombreux lors du Grand Pique-Nique du Parc le dimanche 6 octobre à Sault. L'occasion de découvrir la marque Valeurs Parc du Mont-Ventoux et ses premiers bénéficiaires !

Jacqueline BOUYAC

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



Mieux produire, pour mieux manger : c'est l'objectif du label 100 % Valeurs du Sud, créé il y a quelques mois, pour soutenir et valoriser le travail de nos agriculteurs, et contribuer à notre souveraineté alimentaire. Avec le Festival Ventoux Saveurs, le Parc du Mont-Ventoux met à l'honneur ses produits phares, sa gastronomie et ceux qui la font vivre pendant près de deux mois ! Toujours au service des habitants, des touristes de passage, c'est la période idéale pour découvrir toutes les saveurs qui font la fierté du Parc. C'est avec plaisir que la Région Sud s'associe une nouvelle fois à ce bel évènement, authentique et qui symbolise notre identité régionale à merveille ! Profitez bien !

Renaud MUSELIER

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



Notre département est un territoire riche en produits de qualité, un territoire qui entretient et perpétue un art de vivre unique. Pour cela, nous pouvons compter sur le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, qui contribue au développement de ce savoir-faire d'excellence et garantit aux Vauclusiens de profiter de produits locaux de très haute qualité. Cette particularité, nous la devons aux femmes et aux hommes qui, chaque jour, s'emploient à préserver les techniques et les traditions qui ont toujours fait notre force.

Le Festival Ventoux Saveurs célèbre cette année sa 17^{ème} édition, témoignant de l'intérêt toujours aussi vif du public pour la découverte des productions agricoles locales. Cet évènement majeur attire chaque année de nombreux visiteurs, et leur offre l'occasion de partager un moment convivial autour des produits exceptionnels provenant du Parc naturel régional du Ventoux. C'est donc avec une immense joie que nous nous associons de nouveau cette année au Festival Ventoux Saveurs !

Nous vous souhaitons à toutes et à tous un très bon festival !

Dominique SANTONI

Présidente du Département de Vaucluse

Pour la 7^e année consécutive, nous sommes fiers d'être partenaire du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, pour ce rendez-vous incontournable de notre territoire, qui témoigne des savoir-faire des femmes et des hommes qui le font vivre.

Au-delà de la collaboration sur les événements qui vont émailler ces journées de fêtes, ce partenariat veut témoigner, avec le soutien des Caisses Locales du Crédit Agricole Alpes Provence du Ventoux, d'un engagement commun autour du développement du territoire et de ses produits locaux.

Le Festival Ventoux Saveurs est une initiative remarquable, puisqu'elle permet également de faire rayonner nos produits d'exception, pour certains reconnus AOP (Appellation d'Origine Protégée), que l'on accompagne des Bouches-du-Rhône aux Hautes-Alpes en passant par le Vaucluse.

Soutenir ce rendez-vous convivial et savoureux à travers notre label « Le Terroir Passionné » est une belle preuve du consommateur local et du circuit court. C'est à travers ce label que nous exprimons notre différence en donnant localement du sens à nos résultats : nous valorisons et soutenons les acteurs qui font l'excellence de notre terroir sur notre territoire. 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*



Laurent Fromageau

*Directeur Général du Crédit
Agricole Alpes Provence*



SAMEDI 7 SEPTEMBRE

MAZAN - Domaine Plein Pagnier

De 10h à 18h :

DÉGUSTATION DE MIELS AVEC LE RUCHER DES LAVANDES

Venez découvrir une sélection exquise de miels artisanaux, chacun reflétant la richesse et la diversité de notre terroir. Laissez-vous séduire par les saveurs uniques et subtiles de ces nectars dorés, et apprenez-en plus sur l'apiculture et le travail passionné de nos producteurs locaux, Marie Hélène et Emmanuel Bonnet à Monieux. Ne manquez pas cette occasion gourmande et conviviale !

Tarif : Gratuit
Informations : 06 76 12 99 32



De 15h à 17h : THÉÂTRE AVEC BASE ART CIE

Base Art Compagnie présente « La Farse de Maître Pathelin » : découvrez l'histoire de Maître Pierre Pathelin, avocat sans le sou, et sa femme Guillemette. Pathelin trompe Guillaume, le drapier, qui découvre la supercherie. Plus tard, Guillaume accuse son berger Agnelet de vol et engage Pathelin pour le défendre. Au tribunal, les accusations confuses de Guillaume le discréditent, et Agnelet est innocenté. Finalement, Agnelet trompe Pathelin, le laissant démuné. À trompeur, trompeur et demi ! Assurément une soirée de rires et de surprises !

Accès : Domaine Plein Pagnier
2033, La Venue de Mormoiron - Mazan
Tarif : 5€ / pers (tout public)
Réservations : 06 76 12 99 32
terresdedouard@gmail.com

SAMEDI 7 SEPTEMBRE
de 18h à 20h30

SAINT-DIDIER

Domaine du Chat Blanc

VISITE DU VIGNOBLE ET APÉRITIF DANS LES VIGNES

Visite du vignoble commentée suivie d'un apéritif dinatoire convivial avec les vignerons au cœur des vignes, vue panoramique sur le Mont-Ventoux, coucher de soleil.

- 18 h : Balade commentée dans le vignoble bio avec Stéphane ou Paul, à la découverte de l'histoire du domaine, sa philosophie, la culture des vignes de syrah et grenache, les vendanges et la vinification (40mn).
- Balade suivie d'une présentation/dégustation des vins bio (20mn).



- 19 h : Apéritif dinatoire avec les vignerons. Inclus 2 verres de vin bio de votre choix accompagnés de planches de charcuteries, fromages de la Fromagerie Mercy à Carpentras et légumes.

Accès : Domaine du Chat Blanc
255 chemin du Barraud - Saint-Didier
Tarif : 30 € sur réservation (nombre de personnes maximum : 25)
Prévoir des baskets.
Réservations : 07 67 94 72 38
catherine.chatal@gmail.com



MAZAN FÊTE DU RAISIN AOP MUSCAT

DIMANCHE 8 SEPTEMBRE
de 9h à 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 sa quatrième édition.

Rendez-vous pour un dimanche festif, à la découverte du raisin de table Muscat du Ventoux AOP, du patrimoine agricole et du terroir du Ventoux. Au programme de cette journée : un grand marché automnal à la rencontre des principaux producteurs et artisans de Mazan et sa région, des dégustations et animations autour du raisin noir Muscat du Ventoux AOP et des animations pour les enfants.



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

Retrouvez le programme détaillé de l'événement sur mazan.fr

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



**SAMEDI 7 ET
DIMANCHE 8 SEPTEMBRE**



SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX

Le Jardin singulier - Esprit des Lieux PAIN EN FÊTE

Les céréales, la farine, le levain et bien sûr le pain n'auront plus de secrets pour vous. Sur inscription, le samedi, vous apprendrez à faire votre pain grâce à des artisans boulangers et avec des farines aussi insolites que différentes. Le samedi de 15h30 à 17h30, vous découvrirez le goûter des Romains avec la guide-conférencière Mélanie Bienfait. Le dimanche vous présenterez votre propre production de biscuits, deux concours récompenseront les plus belles et savoureuses réalisations. Et parce que le pain c'est la fête, un concert viendra animer le samedi soir. Et tout au long de ces deux journées, vous pourrez déguster les vins de la Cave La Romaine.

Le pain est un aliment vivant, universel et essentiel, venez partager ce moment festif avec nous !



Accès : L'Esprit des lieux
Le Jardin Singulier - Saint-Léger-du-Ventoux
Entrée libre
Inscriptions aux concours : 06 65 32 61 29

**DIMANCHE 8 SEPTEMBRE
de 11h à 19h**

MORMOIRON

Domaine Le Moulin des Gypses JOURNÉE FESTIVE AU DOMAINE

Portes ouvertes du domaine de 10h à 18h

• **À partir de 11h :** Bar à vin, boissons et loisirs, pétanque, tennis de table, farniente sur la pelouse, atelier de Poterie et exposition-vente des céramiques de Michael Mari, artisan potier à Carpentras, atelier d'aquarelle et exposition-vente des œuvres de Naalia (artiste peintre & école de peinture à Aix-en-Provence) et vente de raisin de table Muscat direct producteur.

• **De 11h30 à 14h :** Concert gratuit du groupe de rock Supervan (de Villes-sur-Auzon).

• **De 12h à 14h :** Déjeuner cuisiné par Frédéric Topin, chef Disciple d'Escoffier.

Menu du vigneron autour du cochon du Ventoux : entrée, plat et dessert (25 € / pers sans boisson) sur réservation uniquement avec paiement obligatoire à la réservation.



• **À 15h et à 16h :** 2 initiations à la dégustation par Yves, propriétaire du domaine (Sommelier - Disciple d'Escoffier). Dégustation 1 rosé, 1 blanc et 3 rouges et un verre de vin au choix après l'initiation. Durée : 40 mn - Nombre limité à 15 pers. par groupe. Tarif : 5 € / personne
• **18h à 19h :** Concert de clôture de la journée : Eric Sombret et son sextuor de cors (du Conservatoire à rayonnement régional du Grand Avignon) - Musique classique et musiques de films.

Accès : 1340 route de Carpentras - Mormoiron
Informations et réservations :
04 90 66 79 88 - 06 24 88 00 64
contact@moulinidesgypses.fr

DU 10 AU 15 SEPTEMBRE

VILLES-SUR-AUZON

Compagnie Maâloum

ET AUSSI À SAULT DU 17 AU 23 SEPTEMBRE

ÉCOUTES DE LECTURES MUSICALES

Espace dédié à la littérature et à la musique, le **Pavillon des radiophoniques** vous propose un temps suspendu d'écoute partagée, sensible et intime. Un lieu ludique et esthétique, dessiné par matali crasset, où vous pourrez écouter une lecture musicale réalisée par la Cie Maâloum et d'autres artistes invités, comédiens et musiciens de la région. 10 textes de fictions dont le fil conducteur est « l'Homme et la Nature » : extraits de romans, textes courts, nouvelles, poèmes d'Annie Ernaux, Jean Giono, Colette, Lucienne Desnoues, Alessandro Baricco, Fabio Morabito, d'une durée de 5 à 15 min.



Une création soutenue par le programme européen Leader Ventoux, Région Sud et le Département de Vaucluse.

Accès : bibliothèque René Seyssaud
Villes-sur-Auzon
Mardi, jeudi et samedi 9h / 12h ; mercredi
9h/12h et 14h/17h, et dimanche 10h/18h
Tarif : gratuit
Réservations : 06 89 09 01 67
ciemaaaloum@gmail.com

**JEUDI 12 SEPTEMBRE
18h00**

VAISON-LA-ROMAINE

Les Caves Des Collines

SOIRÉE DÉCOUVERTE DES CAVES DES COLLINES

Les Caves Des Collines, lieu unique alliant vignerons et brasseurs, vous proposent de passer un moment pétillant et convivial autour de leurs productions. Dans ce tout nouveau lieu, vous découvrirez quelques surprises réservées notamment par les jeunes et dynamiques frères brasseurs Malt Brothers.



Accès : Les Caves Des Collines
2810 route d'Orange - Vaison-la-Romaine
Gratuit sur réservation
Informations et réservation : 06 70 19 45 64
lescavesdescollines@gmail.com

**JEUDI 12 SEPTEMBRE
18h30**

SAULT

Théâtre à La Nacelle

PRÉLUDE DE PAN (JEAN GIONO)

Dans le cadre de la Grande Rando Giono (GRG), la compagnie « Scène nationale 7 » parcourt 260 km en 16 étapes entre Manosque et la Drôme. Tous les soirs, Baptiste Relat (comédien) et Sammy Decoster (guitariste) s'arrêtent dans un village pour jouer « Prélude de Pan » de Jean Giono, une aventure immersive qui permet d'emprunter des chemins vivants entre habitants et artistes, entre le territoire et une œuvre.

Représentation suivie d'un repas proposé par l'association La Nacelle et réalisé à base de cueillettes sauvages et de produits locaux, majoritairement bio.



Accès : Théâtre La Nacelle
21, avenue de l'oratoire - Sault
Tarif : participation libre
Réservation : la Nacelle
06 66 65 29 62
lanacelle84@gmail.com



8



9

JEUDI 12 SEPTEMBRE

18h30

LE BARROUX

Xavier Vignon

APÉRITIF DANS LE VIGNOBLE

Dans un cadre enchanteur, participez à une soirée conviviale autour d'accords mets et vins accompagnés de produits locaux : assiettes de charcuterie et fromages. Emplacement privilégié au cœur du vignoble avec vue sur le Mont-Ventoux.



Accès : Départ de la boutique Xavier Vignon
Place du 8 mai 1945 - Beaumes-de-Venise

Tarif : 35 € / pers.

Informations et réservations :

04 90 37 19 79 ou

caveau@xaviervignon.com

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

18h

ET AUSSI LE 20 SEPTEMBRE

PUYMERAS / VAISON-LA-ROMAINE

Youpi Tours - Le Puy du Maupas -
Lou Canesteou

ATELIER PERCHÉ VIN ET FROMAGE

Le trio Lou Canesteou - Domaine le Puy du Maupas et Youpi Tours vous proposent 4 accords mets et vins tantôt évidents tantôt tout à fait dépayés. Une soirée idéale pour les amateurs de vins et de fromages et la garantie de titiller vos papilles avec une vue imprenable sur le Ventoux. Rendez-vous au domaine du Puy du Maupas à Puymeras puis les participants covitèrent derrière la petite Citroën Dyane 6 de 1973 jusqu'aux vignes les plus hautes du domaine à 5 minutes de là. *Résalument gourmand, cet apéritif n'est pas d'inaire.*



Accès : Domaine le Puy du Maupas
1678 rte de Nyons - Puymeras

Tarif : 22,50 € / pers. Prévoir des chaussures confortables et une veste pour le soir

Réservation : <https://www.billetweb.fr/>

apero-perche-vins-et-fromages

Informations : Corine Aujogues - Youpi Tours
06 89 87 65 50

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

18h30

SAINT-DIDIER

Domaine Les Touchines

RAISON DE TABLE EN CUEILLETTE

Cueillir ou ciseler soi-même au fil des semaines diverses variétés de raisin cultivées sur l'exploitation : Alphonse, Darnlas, Muscats, Rubby oui c'est possible ! Nous fournissons les caquettes et les ciseaux, vous venez avec votre bonne humeur et gourmandise et nous partageons notre savoir-faire, notre passion. En jus, en cure, en gelée, tout est bon dans le raisin ! Baskets aux pieds vous ramassez seul ou en famille avec vos enfants la quantité que vous souhaitez au gré de vos envies.



Accès : RDV 18h30 au carrefour de

La Roque-sur-Pernes sur la D28 en venant de Pernes-les-Fontaines - ou sur réservation par groupe de 8 personnes

Tarif : 15 € / caquette de 7kg

Réservations par sms : 07 71 80 19 63

domainelestouchines@gmail.com

Tous les vendredis jusqu'au 11 octobre différents cépages seront à cueillir.

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

de 10h à 12h

BÉDOIN

Les Vignerons du Mont-Ventoux VENDANGES DE NOTRE PARCELLE PÉDAGOGIQUE

Venez découvrir notre parcelle pédagogique et partager un moment privilégié avec nos viticulteurs. Au programme : récolte manuelle des raisins, pressurage à l'ancienne, dégustation du jus, puis 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.

Notre parcelle pédagogique a été plantée en 2013 dans le cadre de notre démarche développement durable « Vignerons engagés ». Elle a été créée



avec de nombreux partenaires pour partager ce genre d'évènement, mais aussi réaliser des essais techniques avec nos coopérateurs. C'est également une parcelle conservatoire avec 23 cépages différents.

Accès : Bédoin, parcelle en face du rond-point du Cycliste

Gratuit sur réservation

Informations et réservations :

Ludivine Lantin - 04 90 12 88 12

llantin@cavevm.com

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

de 11h à 14h

ET AUSSI LE 28 SEPTEMBRE

VAISON-LA-ROMAINE Cave La Romaine DÉGUSTATION DES VINS ET PIQUE-NIQUE DANS LE VIGNOBLE

La Cave la Romaine a 100 ans ! Découvrez son histoire. Rendez-vous à 11h au caveau pour une dégustation de vins. Puis nous vous emmenons au cœur du vignoble pour une visite commentée de nos vignes, afin de découvrir la diversité de nos terroirs et la géologie de notre zone géographique Vaison Ventoux. L'expérience se terminera par un pique-



nique en plein cœur de notre vignoble, produits de saison frais et locaux garantis.

Accès : Cave La Romaine - 95 chemin de Saumelongue - Vaison-la-Romaine

Tarif : 18 € / pers.

Informations et réservations :

04 90 36 55 90 - www.cave-la-romaine.com

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

11h

CARPENTRAS

Confiserie du Mont-Ventoux DÉGUSTEZ LE CÉLÈBRE BERLINGOT DE CARPENTRAS

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



Accès : Confiserie du Mont-Ventoux - 1184 avenue Dwight Eisenhower - Carpentras

Gratuit sur réservation.

Informations et réservations

04 90 63 05 25

confisieremontventoux@wanadoo.fr



10



11

SAMEDI 14 SEPTEMBRE
de 18h à 20h30

SAINT-DIDIER

Château de Thézan

TROIS CAVES AU CHÂTEAU – DÉGUSTATION SENSORIELLE

Dans le majestueux cadre de la Cour d'honneur du Château de Thézan, trois caves invitées vont éveiller vos sens et ravir vos papilles. Hédonistes d'un soir, amoureux du patrimoine et amateurs de vin, venez apprécier, le temps d'une soirée, la magie d'une dégustation sensorielle : découverte de deux vins blancs bio « étoilés » du domaine Trélus, de deux vins rosés médaillés de la cave Clauvallis et de deux vins rouges bio du domaine Château la Giride, cuvée Touchines, accompagnés de mets raffinés et sélectionnés pour surprendre et apprendre.

Cette soirée insolite est organisée au profit de la restauration de l'Orangerie du Château, dont les travaux ont commencé pour rendre à cet édifice son lustre d'antan.

Sur réservation, deux formules s'offrent à vous pour cette soirée dégustation ludique, animée et commentée par une œnologue et deux familles de vigneronnes :



- à 18h30 (places limitées à 30 personnes) : Visite privée du château accompagnée par l'un des propriétaires / flânerie dans le parc à l'ombre des grands arbres et autour de l'exposition de clichés inédits de Michel Jolyot / dégustation - Tarif : 30 € / pers.
- De 18h30 et 21h (places limitées à 80 personnes) : Flânerie dans le parc à l'ombre des grands arbres et autour de l'exposition de clichés inédits de Michel Jolyot / Dégustation - Tarif : 20 € / pers.

Accès : Château de Thézan
58 rue du Château - Saint-Didier
Informations : 06 22 88 07 4
contact@chateaudethezan.com
Tarif en fonction de la formule
Réservations : <https://www.billetweb.fr/festival-ventoux-saveurs-degustation-sensorielle-au-chateau-de-thezan>

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE
de 10h à 12h

ET AUSSI LE 27 OCTOBRE

BRANTES

Les Aventurières du goût

ATELIER CRU ET LACTO-FERMENTATION (beau, vivant et vibrant)

À la découverte de cette méthode ancestrale de conservation qui ne nécessite aucune énergie et qui soutient notre bonne santé (en compagnie de Laurie, chimiste de formation). Des boissons pétillantes naturelles aux fleurs en passant par les kéfirs aux fruits uniques, sans oublier les cru-fitures (issues de l'art culinaire japonais) et autres lacto-fermentations libérées de la classique choucroute comme le Kimchi (issu de l'art culinaire Coréen), on s'amuse en valorisant les trésors que la nature nous offre.

On parle des bienfaits de ces transformations, on goûte de nouvelles saveurs, on ouvre le champ des possibles en apprenant quelques règles de base.



Après l'apéro partagé ensemble vous repartirez avec une de vos préparations et surtout avec une méthode que vous pourrez appliquer chez vous et adapter à votre goût.

Accès : Au cœur du village de Brantes
Tarif : 30 € / pers (atelier + apéro)
Informations et réservations :
Laurie - 06 99 82 71 31
dilo@lesaventurieresdugout.com

VILLES-SUR-AUZON 1^{ÈRE} FÊTE GOURMANDE DE L'HUILE D'OLIVE EN VENTOUX

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

Villes-sur-Auzon vous invite à participer à sa fête du terroir et du consommer local, dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs.

Première fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux concoctée en partenariat avec les Chefs Disciples d'Escoffier pour promouvoir tous les bons produits de notre territoire, dans la tradition provençale, avec de nombreuses animations pour les enfants et pour les grands dans les rues de notre magnifique village au pied du Mont-Ventoux.

Accès : place de la Mairie
84570 Villes-sur-Auzon
Infos : Office de Tourisme Ventoux Sud -
bureau de Villes-sur-Auzon - 04 90 40 49 82



**TOUTE LA JOURNÉE
DE 10 H À 18 H :**

- Marché de paysans et artisans « Auzon consommer local ! »
- Mise en musique : Le Condor
- Pour les enfants : ateliers culinaires, Le Poney rouge, la Petite ferme, jeux en bois
- « Le pavillon des radiophoniques » de la Compagnie Maâloum, thème « L'homme et la nature »
- Les artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art
- Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks

10h et 15h : Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin
11h et 13h : Dégustations de l'aïoli des cuisiniers Disciples d'Escoffier, ateliers culinaires pour les enfants

15h à 16h :
Conférence grand public « Tout savoir sur l'olivier en Ventoux : de la plantation jusqu'au moulin », dans le cadre du Projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux.

Retrouvez le programme détaillé de l'événement sur www.villes-sur-auzon.fr

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

de 15h à 17h30

ET AUSSI LE 27 OCTOBRE

BRANTES

Les aventurières du goût

BALADE BOTANIQUE

Balade dans les calades du village, à la découverte des plantes et fleurs, comestibles, médicinales et aromatiques, pour identifier ces légumes, herbes et fruits sauvages qui poussent en abondance. Pour finir, nous dégusterons une boisson aux fleurs ainsi qu'un petit goûter. Un moment de partage gustatif et chaleureux.



Accès : Au cœur du village de Brantes

Tarif : 15 € / pers (Atelier + goûter)

Informations et réservations :

Laurie - 06 99 82 71 31

dilo@lesaventurieresdugout.com

DU MARDI 17 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE

MALEMORT-DU-COMTAT

Bibliothèque

EXPOSITION PHOTOS

« CABANONS ET BORIES DU VENTOUX »

HUBERT IZAC

Après une vie professionnelle bien dense sur Carpentras, l'attrait pour le Mont-Ventoux s'accroît de façon irrésistible, d'année en année, chez Hubert Izac. Dans le paysage, de petites constructions attirent depuis toujours son regard : les « cabanons et les bories ». Disposant d'un peu plus de temps libre, ses vieilles passions de jeunesse resurgissent : la photo, la moto. Après des années de communication



sur les réseaux sociaux auprès de ses amis, anciens élèves, collègues, Hubert nous invite à porter un regard différent sur ce patrimoine si familier.

Et aussi : projection le vendredi 27 septembre à 18h lors des « Racontottes du cabanon » de Jean Louis Sauzade.

Entrée libre

Renseignements :

Bibliothèque - 04 84 51 09 10

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

de 14h à 16h

ET AUSSI LE 2 OCTOBRE

ENTRECHAUX

Algovital

ATELIER COSMÉTIQUE :

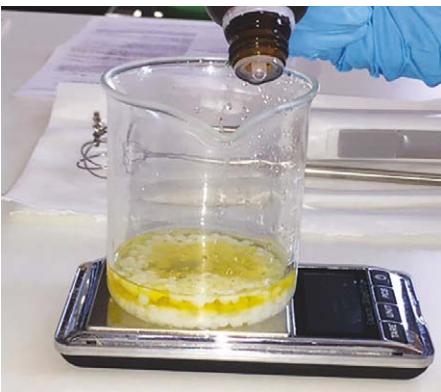
FABRICATION D'UN LAIT PARFUMÉ POUR LE CORPS

Une immersion passionnante dans le monde des cosmétiques maison ! Réalisez un lait pour le corps à base d'ingrédients naturels avec l'équipe de notre laboratoire, et découvrez :

- Les principes de base de la formulation cosmétique et des bonnes pratiques d'hygiène.

- Présentation des actifs naturels utilisés, tels que les huiles végétales, les extraits de plantes et les agents hydratants, ainsi que de leurs bienfaits pour la peau.

- Démonstration étape par étape de la mise en pratique de la formule et du processus de mélange.



Accès : Algovital - 885 Chemins des Amarens ZA Plan des Amarens - Entrechaux

Tarif : 25 € / pers (4 pers minimum - à partir de 12 ans)

Informations et réservations :

04 90 36 22 03 - contact@huiles-et-sens.com

PERNES-LES-FONTAINES GRANDE FÊTE DU PATRIMOINE

DU 20 AU 22 SEPTEMBRE

Du 20 au 22 septembre, la 11^{ème} Fête du Patrimoine retrouve les gestes et le mode de vie d'une époque située entre la fin du 19^{ème} et les premières années du 20^{ème} siècle, lorsque le village vivait au rythme du maréchal ferrant, des lavandières, des commerçants et artisans aux métiers aujourd'hui disparus.

Pendant la grande dimanchée, les Pernois hommes, femmes, enfants, bébés revêtent les costumes que portaient les anciens. Les particuliers, les associations et la ville se font acteurs d'animations et de démonstrations au plus près du Pernes rural d'antan, celui que les anciens ont transmis à leurs enfants, petits-enfants et qui sont eux-mêmes devenus grands-parents.

Le concept unique de la Fête du Patrimoine de Pernes qui revient uniquement tous les 4 ans repose sur une centaine d'animations au pas des chevaux et des ânes, d'engins pétaradants, de démonstrations, de vieux métiers, d'expositions, de théâtre, concerts, baléti, tels qu'ont pu les vivre les habitants d'un village qui honore son passé pas si lointain de la plus belle façon qui soit.



À NE PAS MANQUER

- Grand défilé « Lou Carri », charrettes, ânes, chevaux, chèvres
- Marché des producteurs à l'ancienne
- École à l'ancienne
- Cabaret - guinguette - baléti - théâtre en provençal...
- Vieux métiers de rues : rempailleurs, estamaire, rémouleur, patiaire...
- Lavandières à la bugado
- Courses sur vélos anciens - Course de garçons de café - Taureaux au plan de charrettes
- Cavage de la truffe avec un cochon
- Élevage du ver à soie
- Battage du blé
- Pompiers maîtrisant un feu de paille - Garde républicaine
- Soupe d'épeautre - casse-croûte à l'ancienne - assiette campagnarde
- Pernes autrefois aux musées et dans les expos : Objets du patrimoine de Pernes - Matériels d'optique et chirurgical - Photos - Vêtements et broderie - Jeux anciens - Vélos - Livres - Couture - Art sacré
- Démonstrations des artisans d'arts, façon 1900
- Nombreuses reconstitutions

Retrouvez le programme détaillé de l'événement sur www.perneslesfontaines.fr

Renseignements : Office de Tourisme

04 90 61 31 04 - contact@tourisme-pernes.fr



MERCREDI 18 SEPTEMBRE

de 14h à 16h30

ET AUSSI LE 21 OCTOBRE

MALAUÇÈNE

L'Atelier d'Hippolyte

BALADE CONTÉE 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 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 : L'Atelier d'Hippolyte
4285 route de Veaux - Malauçène
Tarif : 10 € / adulte - 7 € / enfant
Informations et réservations :
06 34 25 43 22
contact@latelierdhippolyte.fr

JEUDI 19 SEPTEMBRE

18h

ET AUSSI LE 10 OCTOBRE

VAISON-LA-ROMAINE

Brasserie Les Dyades

VISITE DE LA FABRIQUE ET DÉGUSTATION DE BIÈRES, LIMONADE ET PÉTILLANTS HOUBLONNÉS DE VAISON

Maxime, passionné et brasseur depuis bientôt 10 ans, et Manon, agronome œnologue, vous invitent dans leur fabrique artisanale en plein cœur de Vaison ! Venez découvrir les secrets de fabrication de la bière et de la limonade vaisonnaises. Des ingrédients sourcés au plus proche, c'est une des rares brasserie certifiée Origine France Garantie qui vous ouvre ses portes pendant 1h pour tout vous expliquer.

À la fin : une dégustation, avec ou sans alcool, pour le bonheur de tous. Vous aurez aussi la chance de goûter le premier vin pétillant houblonné de France !



Accès : Les Dyades
3 rue Abel André - Vaison-la-Romaine
Tarifs : 3 € dégustation sans alcool - 6 € dégustation avec alcool. Gratuit pour tout achat effectué en magasin après la visite d'un montant de 6 € minimum.
Informations et réservations :
06 75 98 75 03 - contact@lesdyades-vaion.fr

VENDREDI 20 ET SAMEDI 21

SEPTEMBRE

SAINT-DIDIER

Restaurant Côté Cours - Domaine du Bon Remède

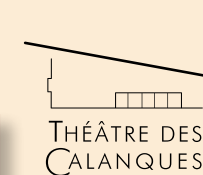
ACCORDS METS & VINS

Niché au cœur du village de Saint-Didier, le Restaurant Côté Cours vous propose une cuisine traditionnelle et méditerranéenne, confectionnée exclusivement avec des produits frais de saison. Pour le Festival, venez déguster un menu spécial « saveurs du terroir » (entrée, plat, dessert) élaboré par la cheffe Chrystel Psaila, accompagné d'un accord avec les vins du Domaine Bon Remède à Mazan.

Accès : Restaurant Côté Cours
100 Le Cours - Saint-Didier
Vendredi 20 septembre de 19h à 21h /
Samedi 21 septembre de 12h à 13h45 et
de 19h à 21h
Tarif : 49 € / pers
Réservations : 04 90 66 03 28



16



LES ARTS SE BALADENT AUTOUR DU MONT-VENTOUX

Après une expérience inoubliable au Lac des Salettes à Mormoiron en 2023, le Théâtre des Calanques fait à nouveau étape en Ventoux dans le cadre de sa mission régionale de diffusion culturelle au cœur des Parcs naturels régionaux. De belles rencontres artistiques et poétiques en perspective avec, en point d'orgue, la Promenade Baroque à Sault le 6 octobre, à l'occasion de la Fête des Saveurs du Parc du Ventoux. À vos agendas !



21 SEPTEMBRE

CARPENTRAS-SERRES à 11h :

« Les contes » pour enfants au Campus Provence Ventoux (voir page 18)

CRESTET à 17h : Théâtre « La maison de Claire » (place du château) suivi d'un apéritif (voir page 21)

5 OCTOBRE

CARPENTRAS à 17h :

Théâtre : « Philosophie amoureuse du potager » et « Dans une ville inconnue » dans les Jardins familiaux de Carpentras (voir page 32)



Spectacles gratuits - Réservation obligatoire :
Parc naturel régional du Mont-Ventoux
04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr
www.parcduventoux.fr

6 OCTOBRE

SAULT à 11h :

« Promenade baroque » : déambulation artistique dans le cadre de la Fête des saveurs du Parc (voir page 33)

19 OCTOBRE

SAINT-TRINIT à 19h :

« Paroles de chefs » au Bistrot de Pays de Saint-Trinit (repas payant) (Voir page 43)



Créations soutenues
par la Région Sud



VENDREDI 20 SEPTEMBRE - 18h

PUYMÉRAS / VAISON-LA-ROMAINE

Youpi Tours - Le Puy du Maupas - Lou
Canesteou

ATELIER VIN ET FROMAGE Voir page 10

SAMEDI 21 SEPTEMBRE

de 8h30 - 12h30

ET AUSSI LE 19 OCTOBRE



À 11h : LES CONTES POUR ENFANTS DU THÉÂTRE DES CALANQUES

Le Théâtre des Calanques installe sa première itinérance artistique sous les platanes de la ferme du Lycée agricole Louis Giraud. Au programme, un trio d'acteurs pour une farandole de contes à destination des enfants venus nombreux pour ces récoltes participatives (sans oublier les adultes qui ont gardé leur cœur d'enfant...).

On y connaîtra toutes les ruses de la Sorcière de la rue Mouffetard pour manger la petite Nédia à la sauce tomate, puis les aventures mouvementées de la fée du robinet, de Martine-la-mal-élevée et de Marie-la-gentille...

Comédiens :

Loïc Basille, Lucas Bonetti, Camille Noyelle.

VENDREDI 20 SEPTEMBRE - 18h30

SAINT-DIDIER - Domaine Les Touchines

RAISIN DE TABLE EN CUEILLETTE

Voir page 10

CARPENTRAS - SERRES

Exploitation du lycée agricole

Louis Giraud

CUEILLETTE DE FRUITS DANS LES VERGERS

Le lycée agricole de Carpentras possède une 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, 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. À 11h la Cie des Calanques jouera ses contes pour enfants.

Accès : Ferme Saint Victor - Carpentras

Coordonnées GPS : latitude 44.091332

longitude 5.049362

(Suivre les flèches au départ de la boutique
Louis Giraud)

Tarifs : 1,90 € / kg pommes - 2,5 € / kg raisin

Renseignements :

expl.carpentras@educagri.fr



Entrée libre

Réservations : Parc du Ventoux

04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr

LES AUTOMNALES EN VAISON VENTOUX POUR SE RETROUVER ET PARTAGER !

DU 2 OCTOBRE AU 13 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 d'octobre à mi-décembre dans les villages de Vaison Ventoux !

Pour plus d'informations :

Ne manquez pas l'actualité des Automnales sur les pages Facebook (Vaison Ventoux Provence, Communauté de communes Vaison Ventoux) et Instagram (vaison.ventoux.provence, ccvaisonventoux).

Programme complet sur :

www.vaison-ventoux-provence.com (rubrique « Pratique », page « Tout l'agenda ») et à l'Office de tourisme Vaison Ventoux Provence (Avenue du Général de Gaulle 84110 Vaison-la-Romaine) ou à la Communauté de communes Vaison Ventoux (375 avenue Gabriel Péri 84110 Vaison-la-Romaine).

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 le village nomade de l'Office de Tourisme Vaison Ventoux Provence avec un jeu-quizz qui enchantera petits et grands !

SAMEDI 21 SEPTEMBRE
de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h

VILLES-SUR-AUZON ET MORMOIRON

Cave TerraVentoux

DÉGUSTATION COMMENTÉE

Rejoignez-nous pour une journée dédiée à la découverte et à la dégustation des vins de la cave TerraVentoux. Nos caveaux de Villes-sur-Auzon et Mormoiron vous accueillent pour une immersion dans le terroir provençal. Profitez d'une dégustation commentée de nos meilleures cuvées et découvrez notre sélection de vins à la vente. Une occasion unique d'explorer les richesses viticoles de notre région dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Ne manquez pas cette célébration du vin et du savoir-faire local !



Accès : Cave TerraVentoux
253, route de Carpentras - Villes-sur-Auzon
et 696, avenue des Roches Blanches -
Mormoiron
Entrée libre
Informations : 04 90 61 79 47
mlabynit@terraventoux.com

SAMEDI 21 SEPTEMBRE
10h30

ET AUSSI LE 28 SEPTEMBRE

CARPENTRAS

Conserverie Olivier M

LA PROVENCE EN BOCAL

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



Accès : Conserverie Olivier M
295 rue Edouard Daladier - Carpentras
Gratuit sur réservation :
06 29 66 30 99 - lydie@blocsas.fr

SAMEDI 21 SEPTEMBRE
14h et 16h30

ET AUSSI LE 19 OCTOBRE

CRESTET

Domaine Chêne Bleu

VISITE ET DÉGUSTATION PRESTIGE

Venez profiter d'une visite guidée de notre cave gravitaire et de notre chai à barriques. Nous vous invitons à venir déguster nos cuvées primées et découvrir la philosophie et l'histoire unique des vins du Chêne Bleu.



Accès : Chêne Bleu
2820 chemin de la Verrière - Crestet
Tarif spécial Festival : 13 € / pers
Réservation : 04 90 10 06 30
contact@chenebleu.com

SAMEDI 21 SEPTEMBRE
à 15h, 16h et 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 mouliniers, agriculteurs et passionnés par leur métier.

Accès : Dans le village de Caromb, sous l'église
Entrée libre
Informations : 04 90 62 42 05
contact@moulinducomtat.com



SAMEDI 21 SEPTEMBRE
de 17h - 19h

CRESTET

Terrasse du château

LA MAISON DE CLAIRE

THÉÂTRE DES CALANQUES



Seconde étape pour le Théâtre des Calanques qui pose ses décors et ses iconiques transats rouges sur la sublime place du château de Crestet, l'un des plus beaux panoramas sur le Ventoux nord !

Dans la Maison de Claire surviennent de drôles de coïncidences qui impliquent tour à tour les différents habitants des lieux, distillant le doute, propageant d'énigmatiques indices, rendant déconcertante chaque situation. La maison de Claire est un conte musical drôle et complice, où les spectateurs peuvent être partie prenante. Une mosaïque surréaliste et déraisonnable, et étonnante.

Avec Lucas Bonetti, Marion Coutris, Camille Noyelle, Serge Noyelle et Didier Lévêque (trompette, accordéon).



Accès : Place du Château - Crestet
Entrée libre sur réservation :
Parc du Ventoux - 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr



20



21

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE
de 10h à 13h

CARPENTRAS

Parc du Mont-Ventoux, CoVe,
centre social Lou Tricadou

FÊTE DES PAINS DU MONDE ET D'AILLEURS

À l'occasion des journées du patrimoine, venez découvrir la diversité des pains du monde. Apportez votre pain pour le faire cuire dans le four à bois mobile et ramenez votre recette pour la partager.



Accès : square Champeville - Carpentras
Gratuit sur réservation : Parc du Ventoux
04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr

MERCREDI 25 SEPTEMBRE
de 14h à 16h

ET AUSSI LE 9 OCTOBRE

ENTRECHAUX

Algovital

ATELIER COSMÉTIQUE : FABRICATION D'UNE CRÈME VISAGE MAISON

Cet atelier promet une immersion passionnante dans le monde des cosmétiques maison ! Réalisez une crème pour le visage à base d'ingrédients naturels avec l'équipe de notre laboratoire et découvrez :

- Les principes de base de la formulation cosmétique et des bonnes pratiques d'hygiène.
- Présentation des actifs naturels utilisés, tels que les huiles végétales, les extraits de plantes et les agents hydratants, ainsi que de leurs bienfaits pour la peau.
- Démonstration étape par étape de la mise en



pratique de la formule et du processus de mélange.
• Conseils pour personnaliser la crème avec les huiles essentielles.

Accès : Algovital - 885 Chemins des
Amarens, ZA Plan des Amarens - Entrechaux
Tarif : 25 € / pers. Minimum 4 personnes
(à partir de 12 ans)
Informations et réservations
04 90 36 22 03
contact@huiles-et-sens.com

VENDREDI 27 SEPTEMBRE
de 9h à 18h

VAISON-LA-ROMAINE

De Nos Terres à l'Assiette

JOURNÉE PORTES OUVERTES AVEC DÉGUSTATION

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 rencontrer à l'occasion des portes ouvertes quelques-uns de leurs 60 producteurs locaux, viticulteurs et brasseurs... Toute la journée, dégustation des produits du terroir de la boutique : légumes de la Ferme du Sublon, plancha de porc du Ventoux de l'Étable Montilienne...

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

SAMEDI 28 SEPT.

à partir de 19h

Restaurant Le Belvédère

CRILLON-LE-BRAVE

stereorama

LE VENTOUX EN EFFERVESCENCE

Djs : Art of Tones + Peck +
Xavier

DANCE, DRINK, EAT, ENJOY

Avec « Stereorama », le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et l'agence Effervescence inaugurent 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. Stereorama propose de les faire vivre ou revivre et surtout de profiter 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 première édition, Stereorama prend place de 19h à 1h du matin au Belvédère à Crillon-le-Brave, un établissement parfaitement restauré et inscrit depuis longtemps dans la mémoire collective des habitants du territoire. Une belle opportunité pour prendre un verre, dîner, faire la fête et danser autour d'excellents DJs.

Accès : Le Belvédère
Route de Bédoin à Malaucène
Col de la Madeleine - Crillon-le-Brave
Tarif entrée : 10 € / pers.
Sur réservation : billetterie en ligne
Shotgun



VENDREDI 27 SEPTEMBRE

18h

ET AUSSI LE 10 OCTOBRE

CAROMB

Domaine du Mas Caron

BALADE ET SOIRÉE APÉRITIVE DANS LES VIGNES

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

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

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



VENDREDI 27 ET SAMEDI 28 SEPTEMBRE

MAZAN

Terrasses d'Éole - Graine de santés FAIS TA BRIOCHE !

Du grain de blé à la brioche... Avec Fabien Bourène, cuisinier-boulangier.

Le vendredi soir, à 18h : après une démonstration au moulin de la transformation du blé en farine, fais ta pâte à brioche, pétris-la, façonne ta brioche et laisse-la lever...

Le samedi matin, à 10h : enfournage, cuisson et dégustation de ta brioche.



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU MONT-VENTOUX

Accès : Terrasses d'Éole
chemin des Rossignols - Mazan
Enfants accompagnés.
Tarif : 10 € (5€ pour les adhérents Graine de santés)
Inscriptions : contact@grainedesantes.org

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

18h

MALEMORT-DU-COMTAT

Bibliothèque

LES RACONTOTTES DU CABANON DE GUSTIN LATOUR

CONTES PAR JEAN-LOUIS SAUZADE - TRAC

Les Racontottes des Cabanons, ce sont de petites histoires de vie, complètement inventées, quoique... C'est un voyage dans le temps, tendre et parfois cruel, parfois irréel et poétique. Si le désormais carpentrassien Jean-Louis Sauzade a pris le nom de Gustin Latour pour vous les raconter... c'est que... enfin il vous dira ça de vive voix... En tous cas, ces histoires d'un temps sans machines agricoles, d'un

temps où grands-parents, enfants et petits-enfants vivaient ensemble dans les fermes, elles lui ont toutes été racontées par les cabanons de vigne !

Spectacle organisé par le Parc du Ventoux, suivi d'un apéritif locavore offert par la commune et d'une projection des photographies de Hubert Izac (voir page 14).

Entrée libre
Renseignements et réservations
Bibliothèque : 04 84 51 09 10



VENDREDI 27 SEPTEMBRE - 18h30 SAINT-DIDIER

Domaine Les Touchines - RAISIN DE TABLE EN CUEILLETTE

Voir page 10

SAMEDI 28 SEPTEMBRE

de 10h à 12h

ET AUSSI LE 5 OCTOBRE

BLAUVAC

Abbaye Notre-Dame de Bon Secours VISITE DE L'ABBAYE ET DÉGUSTATION 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...



Accès : Abbaye Notre-Dame de Bon Secours
994 route de St Estève - Blauvac
Gratuit sur réservation
(par email uniquement) :
blauvacmagasin@abbaye-blauvac.com

EXPOSITION PHOTO

DU 3 OCTOBRE AU 8 DÉCEMBRE

SAINT-DIDIER - Clauvallis « LES MONDES PARALLÈLES » DE MICHEL JOLYOT

Immersion dans les mondes parallèles de Michel Jolyot, photographe depuis 1981.

Par le simple jeu de la mise en miroir, redécouvrez le visage de la vigne avec une autre perception qui est la sienne. Un voyage au cœur des ceps de vigne de Saint-Didier.

Accès : Clauvallis
1030 route de la courtoise - Saint-Didier
Exposition en accès libre
Informations : 04 90 66 01 15
caveau@clauvallis.fr



SAMEDI 28 SEPTEMBRE

10h30 et 14h

SAINT-HIPPOLYTE-LE- GRAVEYRON

Xavier Vignon - La Balade des gens heureux

BALADE EN SOLEX DANS LES VIGNOBLES XAVIER VIGNON

Envie d'une expérience oenotouristique 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. Ouvert aux 18 - 98 ans ! Permis B



Accès : Rendez-vous à la boutique Xavier Vignon - Place du 8 mai 1945 - Beaumes-de-Venise
Tarif : 35 € / pers
Informations et réservation :
04 90 37 19 79
caveau@xaviervignon.com

SAMEDI 28 SEPTEMBRE
à partir de 17h

BRANTES

Brasserie La Géante de Provence

SOIRÉE « BIERO-LITTÉRAIRE »

Retrouvez-nous dans notre nouvelle brasserie pour une après-midi et une soirée « biero-littéraire » avec en exclusivité nos deux auteurs amis. Dégustations mets et bières et surprise musicale.

Michel Jullien est né en 1962 près de Paris. Après avoir enseigné au Brésil, il a travaillé dans l'édition chez Hazan puis chez Larousse avant d'animer une maison d'édition spécialisée en arts décoratifs. Passionné de montagne et d'escalade, il a gravi une centaine de sommets dans les massifs français, il se consacre à l'écriture depuis l'âge de 45 ans.

Aslak Nore, né en 1978 à Oslo, est écrivain et



journaliste. Auteur de six romans (qui ne sont pas traduits en français), il a exercé le métier de journaliste au Moyen-Orient et vit désormais à Marseille. Son dernier roman, Havets kirkegård, paru au Danemark en 2021 est sorti en France en 2023 aux éditions Le Bruit du monde sous le titre *Le Cimetière de la mer*.

Accès : Brasserie La Géante de Provence
le village - Brantes
Renseignements et réservations pour le dîner : 06 01 81 19 17

SAMEDI 28 SEPTEMBRE
10h30

CARPENTRAS - Conserverie Olivier M
VISITE DE LA CONSERVERIE ET DÉGUSTATION Voir page 20

SAMEDI 28 SEPTEMBRE
de 11h à 14h

VAISON-LA-ROMAINE - Cave La Romaine
DÉGUSTATION DES VINS ET PIQUE-NIQUE DANS LE VIGNOBLE Voir page 11

LUNDI 30 SEPTEMBRE
de 18h à 20h30

PERNES-LES-FONTAINES

Les AMAP du Nord Vaucluse
ATELIER FRESQUE AGRI'ALIM

Dans le cadre d'AMAP en fête et du Projet alimentaire territorial du Parc du Mont-Ventoux, cet atelier participatif portera sur notre assiette.

De quelle manière sont produits nos aliments ? Quel est l'impact environnemental et social de notre assiette ?

Autour de la fresque agri-alimentaire, une animatrice accompagnera la démarche en revenant sur l'histoire de l'agriculture, les grands changements des systèmes agricoles et agroalimentaires, la vulnérabilité de ces modes de production face au changement climatique. Elle nous aidera à réfléchir ensemble aux solutions à déployer à l'échelle individuelle, collective et nationale pour nourrir la population de façon saine et durable.



Une belle occasion de découvrir les AMAP du Ventoux (Association de maintien de l'agriculture paysanne) qui permettent de s'approvisionner avec des produits locaux de saison.

Accès : Domaine de la Camarette
439 chemin des Brunettes
Pernes-les-Fontaines
Gratuit sur réservation :
animateur13@lesamapdeprovence.org
06 50 39 32 85

PERNES-LES-FONTAINES MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

DIMANCHE 29 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 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
- Ruche en verre géante
- Dégustations diverses
- Balades avec les ânes
- Expositions et animations pédagogiques

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

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

SAVOILLANS FÊTE DES ÉLEVEURS ET DU CHEVAL

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE



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

Marché de producteurs de 9h30 à 18h : volailles, fromages fermiers, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande), vins bio AOC Ventoux, huile d'olive, jus de fruits, confitures et pain au feu de bois de la boulangerie de Savoillans. Une journée pour également découvrir les balades partant du village.

Inauguration et apéritif offert à tous à 12h.



MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX ET NOMBREUSES ANIMATIONS :

- Présentation d'élevages
- Activités autour du cheval, démonstrations de professionnels équins
- La mini ferme du Ventoux
- Écuries de Bacchus : calèche, poney
- Jeux pour enfants, animations de rue
- Stands du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, du CERPAM (Centre d'étude et de réalisations pastorales) et du Réseau Ventoux Métiers d'art
- Exposition de sculptures à la Ferme Saint-Agricol

• Sentiers découverte au départ de Savoillans
Parcours : grandeurnature.com - toulourenc-horizons.org

RESTAURATION PROPOSÉE PAR LES ACTEURS LOCAUX

- L'Auberge de Savoillans - spécialités gourmandes - 04 75 27 13 95 sans réservation
- Points restauration
- Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois : 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
- Les Aventurières du goût - 06 61 71 46 66

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

Renseignements :

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

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 17^{ème} édition, 36 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 11 exploitations vaclusiennes du réseau « Bienvenue à la Ferme » dont 6 sur le territoire du Parc du Mont-Ventoux.

• **SAMEDI 5 OCTOBRE À 15H**
MAZAN - LA FERME DU ROURET
Conférence sur la symbolique des arbres
par Josiane Ubaud (Ethnobotaniste)

Tarif : 2 €
Réservation : 06 82 07 24 20
lafermedurouret@orange.fr

• **SAMEDI 12 OCTOBRE DE 10H À 14H**
MALAUÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE
Apprendre à cuisiner la grenade avec Jon Chiri
Gratuit. Réservation : 06 34 25 43 22
contact@latelierdhippolyte.fr

• **VENDREDI 18 OCTOBRE DE 10H À 14H**
MAZAN - LUCKY HORSE RANCH
Inauguration du nouveau sentier pédagogique
Gratuit. Réservation : 07 62 59 61 78
animation@isofaculte.fr

• **SAMEDI 19 OCTOBRE DE 10H À 17H**
MAZAN - DOMAINE PLEIN PAGNIER
« Entre bories et cabanons autour du Mont-Ventoux » par Hubert IZAC.
Dégustations - expo photos - Restauration sur place (planches de charcuterie et de fromage : 15€)
Réservation : 06 76 12 99 32
terresdedouard@gmail.com

• **SAMEDI 19 OCTOBRE À 15H**
MAZAN - LA FERME DU ROURET
GILBERT CHIRON conte moulin
Gratuit. Réservation : 06 82 07 24 20
lafermedurouret@orange.fr

• **SAMEDI 19 OCTOBRE DE 19H30 À 23H30**
SAULT - FERME AUBERGE LA MAGUETTE
Une soirée de saveurs et de musique !
Tarifs : 34 € / adulte ou 14 € / enfant jusqu'à 12 ans (tout compris).
Réservation : 04 90 64 02 60
fermeaubergelamaguette@gmail.com

• **LUNDI 21 OCTOBRE À 9H ET 14H**
MALAUÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE
Balade contée au cœur des vergers de grenadiers
Gratuit. Réservation : 06 34 25 43 22 ou
contact@latelierdhippolyte.fr

• **SAMEDI 26 OCTOBRE À 10H30 ET À 15H30**
MAZAN - LAURA AUBERT ÉCURIE ASINERIE
Balade contée et conte interactif petite enfance
Gratuit. Réservation : 06 82 85 12 77
loloaubert@yahoo.fr

• **VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE À 15H**
MAZAN - LUCKY HORSE RANCH
Spectacle « Et je danse avec lui »
Tarif : participation volontaire.
Réservation : 07 62 59 61 78
animation@isofaculte.fr



MERCREDI 2 OCTOBRE - de 14h à 16h

ENTRECHAUX - Algovital

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

Voir page 14

DU JEUDI 3 OCTOBRE AU JEUDI 7 NOVEMBRE

MORMOIRON
Centre Culturel

EXPOSITION
SENSORIELLE

Plongez au cœur d'une expérience sensorielle unique à travers notre exposition immersive dédiée aux trésors du terroir vaclusien. La photographie, la vidéo et d'autres surprises vous attendent pour révéler la magie des truffes, des olives, du vin, du miel... Tel un



explorateur, découvrez ces exquis saveurs sous un nouvel angle, par le toucher, la senteur, un visuel. Création de Laetitia Derieux, photographe et directrice artistique, passionnée et animée par le désir de partager la beauté et l'authenticité des richesses du Vaucluse.

Accès : Centre culturel de Mormoiron
73 rue de la Mairie - Mormoiron
Entrée libre (pas d'accès PMR) aux horaires
d'ouverture du Centre Culturel
Renseignements : 04 90 61 96 35
bibliothecaire@ville-mormoiron.fr

VENDREDI 4 OCTOBRE - 18h30

SAINT-DIDIER - Domaine Les Touchines
RAISIN DE TABLE EN CUEILLETTE

Voir page 10

univers onirique, fantasmagorique et musical, le temps d'une dégustation ; accompagné par Philippe Seignat au piano.

Vous savourerez les multiples facettes des futurs whiskys du château en prenant le temps d'une dégustation lente, colorée de poésie, d'histoires d'hommes et de terroir, vibrante d'émotions au rythme du piano et des chansons.

Accès : Château du Barroux - Chemin La Garenne - Le Barroux (pas d'accès PMR)
Tarif : 40 € / pers. (Réservé aux adultes)
Informations et réservations :
contact@chateaudubarroux.com



VENDREDI 4 OCTOBRE

19h

ET AUSSI LE 26 OCTOBRE À 18H15

LE BARROUX

Château Du Barroux

LE TEMPS D'UN WHISKY -
CONCERT ET DÉGUSTATION

Que diriez-vous d'une parenthèse hors du temps, au salon du château ? Camille & Fanny proposent un voyage sensoriel autour de l'univers du whisky et du vin. Ce duo enivrant vous embarquera dans son

SAMEDI 5 OCTOBRE

de 10h à 13h

BÉDOIN

Parc du Mont-Ventoux

AGROÉCOLOGIE AU JARDIN :
PRÉPARER SON SOL EN HIVER

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial, le Parc du Ventoux organise une matinée d'échanges au jardin avec la paysagiste et formatrice en agroécologie

Armelle Bachelet. Quand vient l'automne, les jardiniers ont souvent l'habitude de

délaisser leur potager jusqu'au printemps prochain. C'est pourtant à ce moment qu'il faut penser à nourrir le sol. Mais comment ? Venez recueillir les idées et les bonnes pratiques pour préparer un sol riche en nutriments pour vos tomates de l'été !

Accès : Jardins familiaux chemin des moulins - Bédoin
Informations et réservations : Parc du Ventoux
04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



SAMEDI 5 OCTOBRE - de 10h à 12h

BLAUVAC - ABBAYE NOTRE-DAME DE BON SECOURS

VISITE DE L'ABBAYE ET DÉGUSTATION DE SES GOURMANDISES

Voir page 25

SAMEDI 5 OCTOBRE

12h

SAINT-DIDIER

Cave Clauvallis

PAËLLA AU PETIT ÉPEAUTRE

Depuis 1924 la Cave Clauvallis (auparavant la Courtoise) rassemble des vignerons de Saint-Didier, Malemort-du-Comtat, Venasque et Pernes-les-Fontaines autour d'un même amour de la terre. Dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, ils ont le plaisir de vous accueillir dans leur caveau de Saint-Didier pour déguster une paëlla au petit épeautre, en musique. Ce moment festif et gourmand sera l'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir leur gamme de vins.



Accès : Cave Clauvallis
1030 route de la courtoise - Saint-Didier
Tarif repas : 25 € / pers. (1 verre de vin offert pour les adultes) et 12 € / pers. pour les moins de 12 ans (1 verre de jus de fruit offert)
Informations et réservations :
04 90 66 01 15 - caveau@clauvallis.fr

SAMEDI 5 OCTOBRE

15h

MAZAN

Ferme du Rouret

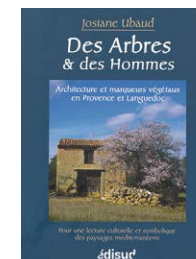
CONFÉRENCE SUR LA
SYMBOLIQUE DES ARBRES

Alors que notre domaine a pris un virage résolument agroforestier, essayons de comprendre pourquoi ce sont toujours les mêmes espèces d'arbres qui viennent signer les architectures du midi (maisons bourgeoises, fermes, maisons de vigne, portails, tombes, ...). Certaines ne sont là que pour attester d'un rang social, d'autres ont une fonction sacrée



antique. Noms occitans et rappels des symboliques grecques et latines, citations d'auteurs occitans. Conférence par Josiane Ubaid, ethnobotaniste.

Accès : Ferme du Rouret
679 Chemin du Rouret - Mazan
Réservation conseillée
Participation : 2 € / pers.
Informations et réservations :
06 82 07 24 20



SAMEDI 5 OCTOBRE

de 15h à 18h

BRANTES

Brasserie La Géante de Provence
EXPÉRIENCE DE FERMENTATION
JAPONAISE

Nous sommes passionnés par tout ce qui est fermenté. Nous avons commencé par créer une brasserie, mais notre curiosité pour le processus de transformation et les incroyables possibilités du goût nous a emmenés sur le chemin de l'aventure et de la découverte.

Venez nous rejoindre pour un après-midi de fermentation, où vous pourrez déguster certains de nos ferments inspirés de la tradition japonaise et créer avec nous une pâte miso. Nous vous montrerons

comment intégrer simplement des aliments fermentés dans votre alimentation quotidienne. L'après-midi se terminera avec un dîner de curry et de riz accompagné de certaines de nos boissons, en utilisant plusieurs de nos créations fermentées.

Accès : Brasserie La Géante de Provence le village - Brantes
Tarif : 19 € / pers.
Informations et réservations :
06 01 81 19 17



SAMEDI 5 OCTOBRE

17h

CARPENTRAS

Jardins communaux

ITINÉRANCE THÉÂTRALISÉE - THÉÂTRE DES CALANQUES

La Cie des Calanques vous invite à une découverte originale des jardins familiaux, fruit du travail de plus de 50 amateurs passionnés !

Philosophie amoureuse du potager : une symphonie de l'émotion née d'une rencontre, pour un art de vivre l'instant comme on goûterait une poignée de cerises dans un jardin secret, forcément défendu.

Dans une ville inconnue : Dialogue étrange entre deux êtres qui semblent avoir vécu l'histoire d'une rencontre, mais dont le récit flotte et diverge sans cesse. Un homme, un soir, se promène sur un port à la rencontre de...

Comédiens :
Jeanne et
Camille Noyelle,
Marion Coutris
et Lucas
Bonetti



Accès : Avenue Marie-Thérèse Chalon
(derrière les anciens abattoirs)
Entrée libre - Réservations :
Parc du Ventoux - 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr

SAMEDI 5 OCTOBRE

17h30

SAINT-DIDIER

Distillerie Spiritum

VISITE DE LA DISTILLERIE ET INITIATION À LA DÉGUSTATION DE SPIRITUEUX

Venez percer les mystères de la distillation grâce à une visite guidée de notre distillerie. La fabrication des spiritueux n'aura plus aucun secret pour vous, nous vous expliquerons pas à pas notre manière de travailler. Suite à la visite, nous vous proposerons un atelier d'initiation à la dégustation des spiritueux animé par une sommelière. Durée 1h30.



Accès : Distillerie Spiritum
984 rte de la Courtoise - Saint-Didier
Tarif : 12 € / pers. - Minimum 6 pers,
maximum 20 pers. - Sur réservation.
Informations et réservations
06 89 43 81 07
contact@distillerie-spiritum.com

DIMANCHE 6 OCTOBRE

11h

SAINT-DIDIER

Domaine du Chat Blanc

JOURNÉE INTIMISTE AU DOMAINE

À la découverte de notre histoire, notre philosophie, la culture de nos vignes de syrah et grenache, les vendanges et la vinification de nos vins.

11h : Balade commentée dans le vignoble face au Mont-Ventoux, avec Stéphane ou Paul.

11h45 : Dégustation de nos vins biologiques :

- notre rosé bio « Nouveau Nez » : comment élaborer un rosé plein de fraîcheur aux jolis arômes de pêches et d'agrumes ?

- notre rouge bio « Cuvée Première ». Depuis 2018, ses millésimes sont médaillés chaque année, quel est leur secret ?

• notre rouge bio « Bien Nez », le petit dernier ! Un vin de copains séduisant par ses arômes fruités et gourmands.
Prévoir des baskets pour la visite dans les vignes, chapeau, bouteille d'eau.

Accès : Domaine du Chat Blanc
255 chemin du Barraud - Saint-Didier
Tarif : Visite et dégustation gratuites sur réservation
Informations et réservations :
07 67 94 72 38
catherine.chatal@gmail.com



SAULT

FÊTE DES SAVEURS DU PARC DU VENTOUX



DIMANCHE 6 OCTOBRE



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
- Espace pédagogique autour des fruits et légumes par Interfel et Bienvenue à la Ferme
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Animation et reportage en live par Radio Territoire Ventoux (RTVFM)
- Tables pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché dans le cadre du Grand Pique-Nique du Parc

Renseignements / inscriptions :

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

À 11H : PROMENADE BAROQUE - THÉÂTRE DES CALANQUES

Déambulation dans les ruelles saltésiennes jusqu'au lavoir : 12 étranges personnages, chanteurs, danseurs, acteurs semblant surgir d'un univers de bande-dessinée futuriste, invitent les habitants à les suivre pour une promenade pleine d'étonnantes évocations musicales, lyriques ou performatives.

Avec la présence exceptionnelle du contre-ténor de renommée internationale Rémy Brès-Feuillet, de la soprano Marie Théoleyre et de la contralto Marie Pons.



THÉÂTRE DES
CALANQUES

DIMANCHE 6 OCTOBRE
de 14h à 19h

FLASSAN

Parc du Mont-Ventoux « PROUVENÇAU LENGU VIVO » : À LA RENCONTRE DE LA LANGUE PROVENÇALE

Seul, en famille, ou entre amis venez découvrir la langue provençale à Flassan. Une après-midi en toute convivialité avec des jeux, des petits ateliers, des dégustations, des recettes de cuisine, des chants... Un programme à la carte dès 14h à la salle des fêtes. De 7 à 99 ans, choisissez votre niveau (0, 1 ou 2) et déambulez de demi-heure en demi-heure en fonction de vos centres d'intérêt.

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

De 17h à 18h : Atelier vocal avec Marie-Madeleine du groupe de chant polyphonique « Tant que li Siam »

À 18h : Apéritif en musique « Sabour d'aqui » offert par la mairie de Flassan.

Accès : Salle des fêtes - Flassan
Gratuit sur réservation au Parc du Ventoux :
04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr



JEUDI 10 OCTOBRE -18h

VAISON-LA-ROMAINE

Les Dyades

VISITE DE LA FABRIQUE ET DÉGUSTATION

Voir page 16

VENDREDI 11 OCTOBRE

de 18h à 20h

ET AUSSI LE 18 OCTOBRE

MORMOIRON

Domaine de la Combe au Mas DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORES

La particularité du domaine de Thomas et Marie-Sophie est l'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires.

À l'occasion du Festival, 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.

JEUDI 10 OCTOBRE -18h

CAROMB

Domaine du Mas Çaron

BALADE ET SOIRÉE APÉRITIVE DANS LES VIGNES

Voir page 24



Accès : Domaine de la Combe au Mas
466 B Route de Callot - Mormoiron
Gratuit sur réservation
Nombre de places limité
Informations et réservations :
07 88 55 94 45
contact@combeaumas.com

MERCREDI 9 OCTOBRE

18h

MALAUCÈNE

Parc du Mont-Ventoux CONFÉRENCE PATRIMOINE CULINAIRE - MAGALI AMIR

Les plantes qui nous entourent, la diversité fruitière de nos vergers de nos tables, ont une histoire qui correspond à celle des hommes qui les reproduisent, les soignent, les conservent et surtout en trouvent un usage quotidien. Aux sources de notre nourriture, Magali Amir, ethnobotaniste, nous invitera à plonger dans l'histoire de quelques variétés locales (pistachier, sorbier, gros vert) et spécificités culinaires traditionnelles du territoire. Événement proposé dans la salle de conférence de la résidence Arts et Vie à Malaucène, en partenariat avec l'association « Apprendre des anciens » et la librairie l'Annexe.



Accès : Résidence Arts et Vie - 54 chemin du Lignol - Malaucène
Informations et réservations :
Parc du Ventoux
04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr



MERCREDI 9 OCTOBRE

de 14h à 16h

ENTRECHAUX - ALGOVITAL ATELIER COSMÉTIQUE : FABRICATION D'UNE CRÈME VISAGE

Voir page 22

Accès : Les Terrasses d'Éole - 418 chemin des Rossignols - Mazan

Tarif : 15 € / pers.

Informations et réservations :

04 90 69 84 82

contact@terrasses-eole.fr

JEUDI 10 OCTOBRE - 18h30

MAZAN

Les Terrasses d'Éole

DES PÂTES ET DES VINS

Le domaine des Terrasses d'Éole produit ses propres pâtes : le blé dur du domaine est moulu au domaine, et les pâtes sont fabriquées au domaine ! Le chef Fabien Bourène proposera différentes préparations pour les accompagner et les déguster en accord avec nos vins.



34



VENDREDI 11 OCTOBRE

à partir de 19h



CRILLON-LE-BRAVE

Bistrot de Pays Le Saint Romain REPAS EN CONTE ET MUSIQUE

Établissement incontournable du piémont Ventoux, le Bistrot de Pays de Crillon, animé par François et Séverine, accueille une soirée entre mets et mots. Suivez au cours de cette soirée la conteuse venturoise Chantal Gallo-Bon et sa comparse multi-instrumentiste Marie-Hélène Vergé. Vous partirez sur les chemins, à la rencontre d'un berger, d'une fille de cire, de fades (fées)... Voyage dans notre belle



Accès : Le Saint Romain
46 rue du Capitaine Crillon - Crillon-le-Brave
Tarif (repas et spectacle) :
32 € / pers. (apéritif, vin et café inclus)
Réservations :
04 90 65 34 25

Provence où le cœur gagne sur la raison. Spectacle interactif de contes, légendes, facéties, musiques, chansons... Menu unique spécial Festival Ventoux Saveurs : Pieds paquets, salade à l'ail et dessert.



35

SAMEDI 12 OCTOBRE
de 10h à 18h

SAINT-DIDIER
Nougats Silvain
**JOURNÉE DU MIEL ET
DES ABEILLES**

Une journée détente avec la vente exceptionnelle de miel en vrac et des ateliers / rencontres autour du monde fascinant des abeilles. Ateliers, conférences, dégustation de la récolte de miel 2024 et découverte de l'extraction de miel avec les apiculteurs.



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

SAMEDI 12 OCTOBRE
de 10h à 12h

ET AUSSI LE 19 OCTOBRE

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

Située 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.



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

SAMEDI 12 OCTOBRE
10h30

LE BARROUX
Château du Barroux
**ATELIER DÉGUSTATION :
WHISKY ET TARTINES DE PAYS**

Cet atelier s'adresse à tous ceux qui aiment tartiner et à tous ceux qui croyaient ne pas aimer tartiner ! Un atelier 100 % terroir local. Après un tour des différents espaces de production, nous partagerons un joli moment de gourmandises salées guidés par quatre whiskys français sublimés par vos tartines, dans le cadre privilégié du Château Du Barroux !



Accès : Château du Barroux
Chemin La Garenne - Le Barroux
Tarif : 48 € / pers.
Informations et réservations :
04 90 28 20 02
contact@chateaudubarroux.com

SAMEDI 12 OCTOBRE
de 10h à 14h

MALAUÇÈNE
L'Atelier d'Hippolyte
**APPRENDRE À CUISINER
LA GRENADE AVEC JON CHIRI**

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



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

SAMEDI 12 OCTOBRE
15h

CARPENTRAS
Mille et une plantes -
Jeanne-Marie Pascal
**L'OLIVIER : HISTOIRE,
MYTHOLOGIE ET PROPRIÉTÉS**

Les mythes, légendes, traditions et utilisations de toutes les parties de l'olivier vous surprendront par leur diversité. Cet arbre, véritable trait d'union entre les peuples de Méditerranée, détermine aussi la zone climatique du même nom. C'est vous dire son importance ! Vous découvrirez aussi quelques autres végétaux de sa famille.



Accès : Office du tourisme
Place du 25 août 1944 - Carpentras
Tarif : 7 € / pers.
Informations et réservations :
Jeanne-Marie Pascal - 06 10 694 81 21
contact@1001plants.fr

SAMEDI 12 OCTOBRE
19h

SAINT-MARCELLIN-LÈS-VAISON
L'auberge des Copains
**GILBERT CHIRON CONTE
L'AUBERGE DES COPAINS**

L'auberge des Copains, récemment ouverte à Saint-Marcellin grâce à l'impulsion de la commune, accueille pour un repas conté Gilbert Chiron. Il vous y racontera des histoires de Provence dans sa propre langue, un mélange de provençal et de français. Des histoires que vous choisirez dans un panier de feuilles mortes, des histoires de bêtes, des légendes de Provence, des histoires d'amour.

Gilbert arpente les scènes et villages du Vaucluse et d'ailleurs depuis plus de quatorze ans. Il raconte nos gens d'ici, des paysans, des bêtes. Avec la truculence qui le caractérise, ses histoires, ancrées dans la

Provence, font partie d'un patrimoine oral universel et à destination de tous les publics ! Côté cuisine, le chef Siegfried Bariviera vous propose un menu autour du Ventoux avec risotto de petit épeautre, noisette d'agneau et ravioles à la truffe, clôturé par un tiramisu à la châtaigne.

Accès : L'auberge des Copains - 38 rue de la Magdelaine - Saint-Marcellin-lès-Vaison
Tarif : 29 € / pers.
Réservations : 06 89 36 95 08



DIMANCHE 13 OCTOBRE
de 9h à 14h30

PERNES-LES-FONTAINES
Les senteurs du Ventoux
DÉCOUVRIR LES PLANTES
AROMATIQUES

Jean-Christophe Raffin, cueilleur et producteur, passionné de plantes aromatiques et médicinales, valorise les plantes de manière traditionnelle et vous propose une journée pédagogique et gourmande tout particulièrement dédiée aux enfants. Tandis qu'il vous révélera les facettes de la transformation des plantes par séchage et mondage, vous aurez l'occasion de découvrir le processus complet de distillation des plantes et de profiter d'animations pour petits et grands sur les stands des nombreux producteurs présents. Tout au long de la journée, vous pourrez déguster de délicieuses



créations entre le bar à eaux florales et le stand de dégustation de sirops de fleurs et de plantes (mauve, verveine, coquelicot, tilleul, géranium...).

Accès : Les Senteurs du Ventoux - 95 route de Saint-Philippe - Pernes-les-Fontaines (500 m depuis le rond-point de l'aérodrome direction Saint-Didier).

Entrée libre - Renseignements :
04 90 40 22 14 - 06 85 69 06 43
jcriffin@hotmail.fr

DIMANCHE 13 OCTOBRE
de 14h à 17h

CAROMB

L'Épicerie Moderne du Paty
ATELIER PÂTE DE COING

Au pied du village du Barroux, dans le quartier carombais très animé du Four à chaux, Aurélie Balas vous accueille dans son épicerie aux multiples trésors gourmands locaux. Avec Corinne Guimety, vous apprendrez à préparer une délicieuse pâte de coing qui pourra aussi se tartiner. Vous pourrez prendre du temps pour embellir le contenant et déguster les fameux apéritif et pétillant de coing produits par son entreprise « Au Coing du Ventoux ». Les ingrédients seront fournis, venez seulement avec deux pots en verre vides et propres et un tablier.



Accès : L'Épicerie Moderne du Paty
Quartier du Four à chaux
3413 avenue Charles de Gaulle - Caromb
Gratuit - Inscriptions : 06 12 18 68 51
lepiceriemoderne84@gmail.com

DIMANCHE 13 OCTOBRE
17h30

SAINT-DIDIER

Distillerie Spiritum
VISITE DE LA DISTILLERIE ET
ACCORDS METS ET SPIRITUEUX

Venez percer les mystères de la distillation grâce à une visite guidée de notre distillerie. La fabrication des spiritueux n'aura plus aucun secret pour vous, nous vous expliquerons pas à pas notre manière de travailler. Après la visite, nous vous proposerons un atelier dégustation accords mets et spiritueux animé par une sommelière. Durée 1h30.



Accès : Distillerie Spiritum
984 rte de la Courtoise - Saint-Didier
Tarif : 12 € / pers. Minimum 6 pers, maximum 20 pers. Sur réservation.
Informations et réservations :
06 89 43 81 07
contact@distillerie-spiritum.com

SAINT-TRINIT
CHAMPIGNONS EN FÊTE

DIMANCHE 13 OCTOBRE



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

AU PROGRAMME

- Toute la journée :
- Exposition mycologique
 - Conférence de mycologues (sous réserve)
 - Marché artisanal
 - Vente de produits fermiers
 - Animations de rue
 - Animations pour enfants
 - 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

SAINT-TRINIT
Marché artisanal & paysan



MARDI 15 OCTOBRE
17h

MORMOIRON

L'Abeille Rousse -
Parc du Mont Ventoux

POLLINISATION ET DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE : LE RÔLE DES ABEILLES SAUVAGES

L'association L'Abeille Rousse nous propose de réfléchir sur les perspectives en matière de pollinisation face au dérèglement climatique, et de nous exposer la part active des abeilles sauvages dans notre région.

Le dérèglement climatique, par les déséquilibres qu'il produit déjà sur le cycle des insectes et des végétaux, devient une menace majeure pour la pollinisation des espèces végétales aussi bien sauvages que cultivées.



Nos filières agricoles ont plus que jamais intérêt à protéger les insectes pollinisateurs et notamment les abeilles sauvages qu'il est aujourd'hui possible de multiplier pour suppléer aux abeilles domestiques. Ces pollinisateurs sauvages sont de très bons indicateurs de la biodiversité fonctionnelle des systèmes cultivés. Leur maintien dans l'espace cultivé est désormais indispensable pour engager une transition vers une agriculture plus résiliente.

Accès : Château Pesquié
1365 Bis Route de Flassan - Mormoiron.
Gratuit sur réservation
Réservations : Parc du Ventoux
04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr

JEUDI 17 OCTOBRE
de 18h à 20h

ET AUSSI LE 24 OCTOBRE

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

Château Juvenal

ACCORDS VINS ET FROMAGES

Au pied du Graveyron, nichée entre les Dentelles de Montmirail et le Mont-Ventoux, la cave Château Juvenal vous invite à découvrir les meilleurs accords de ses vins avec les fromages.



Accès : Château Juvenal - 1080 route de Caromb - Saint-Hippolyte-le-Graveyron
Tarif : 20 € / pers.
Informations et réservations :
04 90 62 41 84
legraveyron@gmail.com



VENDREDI 18 OCTOBRE
de 12h à 15h

CRILLON-LE-BRAVE

Restaurant Le Belvédère

Le nouveau restaurant Le Belvédère vous accueille au col de la Madeleine, dans un cadre exceptionnel en pleine nature, avec une vue spectaculaire sur le Mont-Ventoux.

Un menu suggestion accord mets et vins sera proposé, en présence des producteurs locaux qui tiendront un « mini-salon » sur place : légumes et fruits, porc du Ventoux, vins...

Accès : Le Belvédère
270 Route de Bédoin à Malaucène - Crillon-le-Brave
Informations, tarifs et réservations pour le restaurant :
04 90 41 33 70
contact@belvedereduventoux.com
www.belvedereduventoux.com



VENDREDI 18 OCTOBRE - de 18h à 20h

MORMOIRON - Domaine La Combe au Mas
DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORES Voir page 35

LE FASCINANT WEEK-END

DU 17 AU 20 OCTOBRE



Pour cette nouvelle édition du Fascinant Week-end, la destination Vignobles & découvertes « Autour du Ventoux » propose une programmation d'animations autour des vins de l'AOC Ventoux toujours plus culturelle, sportive et gourmande. Cette année plus que jamais, les professionnels du vin et du tourisme se sont montrés particulièrement actifs et créatifs pour vous embarquer dans leur univers, partager leur passion autour de leur métier et de leur Ventoux ! Pensez à bien réserver !

Programmation complète et détaillée sur www.fascinant-weekend.fr

• DU 17 AU 20 OCTOBRE MAZAN

Balade entre histoire et terroir au domaine de la Croix des pins - de 10h à 18h
Tarif spécial : 5 €
04 90 66 37 48

• JEUDI 17 OCTOBRE SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

Accords fromages et vins 18h30 - au Château Juvenal
20 € - 04 90 62 41 84

• CARPENTRAS Les animations Chez Serge 19h30

Repas accord mets et vins avec la présence de vignerons
49 € - 04 90 63 21 24

CARPENTRAS
Pause comtadine aux saveurs d'automne - 12h - à l'Espace Terroir Ventoux Saveurs animée par le restaurant Pompette et le domaine Plein Pagnier
20 € - 04 90 63 00 78

• 18 ET 19 OCTOBRE MALAUCÈNE

Repas Ventoux découverte 19h00 - au restaurant Aqvi Sian bèn, menu en 4 services, accord mets et vins avec la complicité d'un vigneron 39 €
09 88 54 24 45

• DU 18 AU 20 OCTOBRE BÉDOIN

Festival Polar-Pinard - 3 jours d'immersion dans l'univers du polar et dégustations avec les vignerons du village. Programmation sur www.polar-pinard.com

• SAMEDI 19 OCTOBRE BEAUMES-DE-VENISE

Balade dans les vignes et atelier brunch Thermomix de 9h à 13h - au domaine du Fenouillet
30 € - 04 90 62 95 61

• CARPENTRAS Déjeuner truffé au domaine Aymard avec les frères Jaumard - À partir de 11h

26 € - 06 26 33 77 17

CARPENTRAS
Soirée musicale au bar à vins Le Petit Serge - avec la complicité de vignerons
9 € la dégustation
04 90 63 21 24

• SAMEDI 19 OCTOBRE CRESTET

15h00 - Apprendre et déguster comme un pro avec la méthode Wine & Spirit Education Trust au Chêne Bleu
25 € - 04 90 10 06 32

MAZAN
The Festival (art de la photo et vins) au domaine Plein Pagnier de 10h à 17h - entrée libre
06 76 12 99 32

MAZAN - SAINT-DIDIER
Relai des vignerons - Rando à vélo avec étapes gourmandes

100 % Ventoux dans 4 domaines avec la complicité du restaurant Chez Serge et de Cédric, guide pour A'Ventoux'Rando. **Départ à 10h30**
69 € - Réservations à l'office de tourisme Ventoux Provence
04 90 63 00 78

MORMOIRON Journées portes ouvertes

Découverte du Château Pesquié et de ses vins par le biais d'ateliers autour du vin. Foodtruck et bar à vins - de 9h à 19h
Entrée libre et gratuite
04 90 61 94 08

SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX Marathon vertical et dégustation horizontale,

ournée d'escalade dédiée aux grimpeurs aguerris de niveau 7. **À partir de 19h**, la cave La Romaine anime une dégustation au Jardin Singulier
06 15 52 51 77

• 19 ET 20 OCTOBRE SAINT-DIDIER

Yoga Wine au domaine du Chat Blanc - samedi à 17h00 et dimanche 20 octobre à 16h00 et 17h00
15 € (durée 1h)
07 67 94 72 38

• DIMANCHE 20 OCTOBRE CRILLON-LE-BRAVE

Brunch à La Table du Ventoux de l'Hôtel Crillon le Brave en présence de vignerons - 11h30
Adulte : 68 € Enfant : 25 €
04 90 65 61 61

• DIMANCHE 20 OCTOBRE - 11H LE BANQUET DU GÉANT

Dans un lieu tenu secret...
04 90 63 36 50
info@aoc-ventoux.com
Facebook @LesVinsAOCVentoux pour glaner les indices

VENDREDI 18 OCTOBRE
de 10h à 14h

MAZAN

Lucky Horse Ranch
INAUGURATION DU NOUVEAU
SENTIER PÉDAGOGIQUE

Co-construit par le lycée professionnel agricole La Ricarde à l'Isle-sur-la-Sorgue et l'équipe du Lucky Horse, le nouveau sentier pédagogique de la ferme ouvrira ses portes pour les vacances scolaires de la Toussaint 2024.

Pour une présentation en avant-première, vous serez accueillis par les animatrices du Lucky Horse et par les élèves. Vous découvrirez les animaux et les végétaux observés, et leurs relations avec l'être humain depuis leur domestication. Spécialiste dans le domaine de la médiation animale, le Lucky Horse vous fera aussi découvrir comment il fait naître, nourrit, apprivoise, élève, éduque et prend soin du cheptel d'animaux.



Profitez aussi des tables à l'ombre des arbres pour partager une petite pause gourmande avec vue sur l'étang, ses canards et ses poissons (petite buvette disponible sur place).

Ce projet de création de sentier pédagogique a été réalisé en collaboration avec Sylvain Durnez, enseignant, et ses élèves en formation dans l'aménagement paysager.

Accès : Lucky Horse Ranch
1775 Chemin d'Aubignan - Mazan
Entrée libre
Réservation conseillée : 07 62 59 61 78

SAMEDI 19 OCTOBRE
de 9h30 à 18h

MORMOIRON

Château Pesquié
JOURNÉE PORTES OUVERTES
AU CHÂTEAU PESQUIÉ

Nous ouvrons les portes du domaine afin de vous faire découvrir autrement notre passion : le vin. Au programme : des mini-ateliers autour du vin, des activités découvertes en autonomie, et un marché gourmand. De nombreuses surprises tout au long la journée.



Accès : Château Pesquié - 1365 B route de Flassan - Mormoiron
Entrée libre - Prestations : à partir de 5 € / pers.
Informations : 04 90 61 94 08
reception@chateaupesquie.com

SAMEDI 19 OCTOBRE
de 10h à 17h

MAZAN

Domaine Plein Pagnier -
Hubert Izac
« CABANONS ET BORIES DU
VENTOUX » - PHOTOGRAPHIES
D'HUBERT IZAC

Bienvenue à « The Festival ». Pour cette occasion spéciale, nous organisons une exposition de photos mettant en lumière les œuvres d'Hubert Izac (voir page 14). Venez découvrir des clichés captivants qui illustrent des moments uniques et des paysages époustouffants. Que vous soyez un amateur de photographie ou simplement curieux, votre présence sera grandement appréciée.



Cette journée sera l'occasion idéale pour : rencontrer notre équipe, participer à notre exposition sur la photographie, visiter notre domaine et déguster nos vins dans une ambiance conviviale. Sur place possibilité de planches de charcuterie et de fromage : 15 €.

Accès : Domaine Plein Pagnier 2033,
La Venue de Mormoiron - Mazan
Entrée libre
Réservation conseillée :
06 76 12 99 32
terressedouard@gmail.com



SAMEDI 19 OCTOBRE
de 10h à 12h

BLAUVAC - Abbaye Notre-Dame
de Bon Secours
HISTOIRE DE L'ABBAYE ET
DE SA BLANDININE Voir page 36

SAMEDI 19 OCTOBRE
15h

MAZAN
Ferme du Rouret
« GILBERT CHIRON CONTE MON
MOULIN » D'APRÈS ALPHONSE
DAUDET

Accompagné musicalement, le conteur Gilbert Chiron nous emmène dans l'univers de Daudet, qui nous parle de la Provence dans un mélange de poésie et de réalisme plein de douceur mais aussi de dureté. Le moulin de maître Cornille, la chèvre de Monsieur Seguin et d'autres contes seront au programme.

Accès : Ferme du Rouret
679 chemin du Rouret - Mazan
Entrée libre - Réservation conseillée :
06 82 07 24 20



SAMEDI 19 OCTOBRE
14h et 16h30

CRESTET - Domaine Chêne Bleu
VISITE ET DÉGUSTATION
PRESTIGE Voir page 20

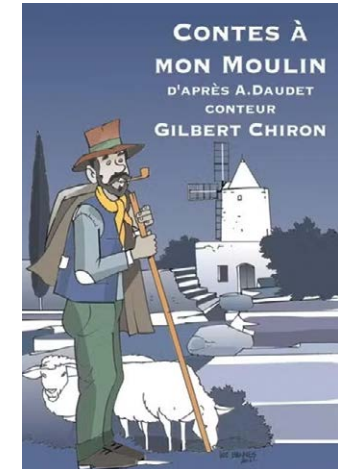
SAMEDI 19 OCTOBRE
19h

SAINT-TRINIT
Bistrot de Pays - Théâtre des
Calanques
PAROLES DE CHEFS

Pour cette 5^{ème} et ultime étape du Théâtre des Calanques au cœur du Ventoux, vivez l'expérience « Paroles de Chefs ». Durant ce dîner particulier, les comédiens Serge Noyelle et Marion Courtis viennent épicer ou relever d'un trait acide, amer ou délicieusement sucré les propositions concoctées avec passion par Anthony, le chef du Bistrot de pays de Saint-Trinit.

Une soirée hors norme au cœur du plateau d'Albion, ponctuée de lectures théâtralisées issues du spectacle « Entremets, Entremots » créé par le duo de metteurs en scène de la troupe marseillaise.

Nourritures terrestres d'une métaphysique du palais, que les mots et les facéties narratives. Une histoire de goûts... ou les papilles, les pupilles et les oreilles se délectent.



Menu unique spécial Festival Ventoux Saveurs : Cromesquis de chèvre de pays / Filet mignon de porc crème chorizo, légumes, pommes de terre / Paris Brest crème de châtaigne.

Accès : Le Village - Saint-Trinit
Tarif (repas et spectacle) : 25 € café compris
Réservations : 04 86 69 62 80

SAMEDI 19 OCTOBRE - de 8h30 - 12h30

CARPENTRAS - SERRES - Exploitation du lycée agricole Louis Giraud
CUEILLETTE DE FRUITS DANS LES VERGERS Voir page 18

SAMEDI 19 OCTOBRE

de 19h à 23h30

SAULT

**Ferme Auberge La Maguette
REPAS AU COIN DU FEU EN
MUSIQUE AVEC LE DUO
LES SIMPSONS**

Les SimpSongs Duo viendront animer le repas de saison servi à la ferme auberge La Maguette, en soirée pour le plaisir de tous. Dans le cadre du Festival saveurs Ventoux et Brin de Culture, une occasion de passer une belle soirée d'automne autour de bons produits agricoles !



Accès : Ferme Auberge La Maguette
2109 route de Javon - Sault
Tarif : 34 € / adulte - 14 € / enfant jusqu'à 12 ans
Informations et réservations :
06 62 30 42 39
fermeaubergelamaguette@gmail.com

DIMANCHE 20 OCTOBRE

de 10h à 12h et de 14h30 à 16h30

**VENASQUE
Venasqu'anes
RANDONNÉE ACCOMPAGNÉE
AVEC LES ÂNES**

Venez découvrir les sentiers autour de Venasque avec nos 4 petits ânes qui pourront porter les enfants les plus jeunes. Vous serez accompagnés et recevrez tous les conseils pour bien randonner avec nos amis aux longues oreilles.



Accès : 316 chemin de Chinardon - Venasque
Tarif Famille : 38 € (Famille = maximum 2 adultes et 3 enfants)
Uniquement sur réservation :
06 07 41 14 75 - taillefer.cath@gmail.com

LUNDI 21 OCTOBRE - 9h et 14h

**MALAUÇÈNE - L'Atelier d'Hippolyte
BALADE CONTÉE DANS LES VERGERS
DE GRENAIERS** Voir page 16



MARDI 22 OCTOBRE

14h30

**SAULT
Aroma'Plantes
ATELIER SAVON ADULTES**

Venez-vous initier à la création de savon au sein de notre laboratoire en découvrant la méthode ancestrale de sa fabrication par saponification à froid, et repartez avec le fruit de votre création.
À partir de 14 ans.



Accès : Savonnerie Aroma'Plantes
route du Mont Ventoux - Sault
Tarif : 18 €
Informations et réservations :
04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com

JEUDI 24 OCTOBRE

14h30

SAULT

**Aroma'Plantes
ATELIER : L'APPRENTI SAVONNIER**

L'équipe d'Aroma'Plantes convie vos enfants à venir découvrir les secrets de la saponification à froid au cœur de leur laboratoire. Notre laborantin les guidera pas à pas dans leur création, avec laquelle ils repartiront !

Accès : Savonnerie Aroma'Plantes
route du Mont Ventoux - Sault
Enfants non accompagnés - Tarif : 11 €
Informations et réservations
04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com



JEUDI 24 OCTOBRE - de 18h à 20h

**SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON
Château Juvenal
ACCORDS VINS ET FROMAGES** Voir page 40

SAMEDI 26 OCTOBRE

de 9h à 18h

AUREL

**Marché des producteurs
À LA DÉCOUVERTE
DE NOTRE TERROIR**

Le charmant village d'Aurel vous convie pour une journée festive sous le signe de son terroir. Un marché de producteurs locaux avec tombola et surprises. Les amateurs de vieilles pierres pourront flâner au cœur du village. Et les plus gourmands auront le plaisir de découvrir des petits plats d'automne longuement mijotés au restaurant le Relais du Mont Ventoux en plein centre du village. Aucun doute qu'à l'issue d'une telle journée vous tombiez sous le charme du village d'Aurel et de ses habitants ! Marché d'automne avec artisans gourmands : biscuits, confitures, miel, bières,



petit épeautre, porc du Ventoux, fromages, légumes, des commerçants locaux et artisan du cuir, et tout pour bichonner votre jardin en cette tendre saison.

Accès : Chemin de la Burlière - Aurel
Entrée libre

**SAMEDI 26 ET
DIMANCHE 27 OCTOBRE**

de 10h à 12h

MAZAN

**Le Safranier
LE SAFRAN, UNE ÉPICE
LÉGENDAIRE**

Visite de la safranrière, 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 : 06 45 41 19 62
le.safnanier.gc@gmail.com

SAMEDI 26 OCTOBRE
de 10h30 à 17h



MAZAN

Laura Aubert Écurie et Asinerie
et Cie Les Nomades du Ventoux

BALADE CONTÉE NATURE AU LIMON SUD

De 10h30 à 12h : Balade contée par Chantal Gallo-Bon, accompagnée de notre ânesse Suzette. Se balader autrement dans la colline du limon, entre arbre centenaire, cabanon en pierre et anciennes rivières asséchées. Pour toute la famille.

De 15h30-16h30 : Conte interactif spécial petite enfance avec Mimi la petite souris. Contes, chansons, devinettes et marionnettes.

De 10h à 17h : Vente de savon artisanal au lait d'ânesse de la ferme. Animation traite. Soins aux ânes et aux poneys. Baptême à poney.

Buvette et petite restauration sur place. Vente de crêpes au lait d'ânesse.



Accès : Laura Aubert Écurie Asinerie
214 chemin du limon sud - Mazan
Entrée libre - Sur réservation
Informations et réservations :
06 82 85 12 77 - loloaubert@yahoo.fr

SAMEDI 26 OCTOBRE -18h15 LE BARROUX - Château Du Barroux
LE TEMPS D'UN WHISKY – CONCERT ET DÉGUSTATION Voir page 30

DIMANCHE 27 OCTOBRE
de 14h30 à 17h

CAROMB

L'Épicerie Moderne du Paty
ATELIER PAIN-COING

Meilleur cuit que cru, le coing est une valeur sûre en cuisine aussi bien dans des préparations salées que sucrées. La cantine de l'Épicerie Moderne propose un menu complet imaginé autour du coing et vous invite à prolonger l'aventure en fabriquant vous-même un délicieux pain-coing. Le temps qu'il faut pour le cuire, un atelier d'écriture vous fera patienter.

Accès : Épicerie Moderne du Paty
3413 avenue Charles de Gaulle - Caromb
Tarif : participation libre
Informations et réservations :
06 12 18 68 51
lepiceriemoderne84@gmail.com



DIMANCHE 27 OCTOBRE BRANTES - Les Aventurières du Goût
ATELIER LACTO-FERMENTATION ET BALADE BOTANIQUE
Voir page 12 et 14

VAISON-LA-ROMAINE RENCONTRES GOURMANDES

DU 25 AU 27 OCTOBRE



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

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.

**Rencontres
Gourmandes**
25-27 OCTOBRE 2024

DÉGUSTATIONS/VENTES
SOIRÉES FESTIVES
ANIMATIONS
HALLE PRODUCTEURS

VAISON-LA-ROMAINE
Espace culturel
ENTRÉE GRATUITE



mercantour
EVENTS

MONTBRUN-LES-BAINS COURGES, POTIRONS & CIE

DIMANCHE 20 OCTOBRE



Montbrun Événements (Mairie) :
04 75 28 82 98
bibliotheque@montbrunlesbains.com
courges.montbrunevenements.fr

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

AU PROGRAMME

- Un grand marché automnal se tiendra dans le Parc de l'Anary avec des stands de courges, potirons... ainsi que des produits du terroir et artisanaux.
- Des animations gratuites pour petits et grands vous seront également proposées.
- Toute la journée : vide-grenier
- Pour le midi, vous trouverez de quoi vous restaurer sur place.

ÇA SE PASSE
PRÈS DU PARC
DU VENTOUX

REVEST-DU-BION FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

DIMANCHE 27 OCTOBRE



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

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 23^{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 (payant - navettes gratuites), châtaignes grillées, jus de pommes pressées, animations, manège, jeux d'enfants, randonnée « connaissance de la forêt » à 9h
- 12h : Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 06 40 31 74 69) - Buvette et restauration rapide

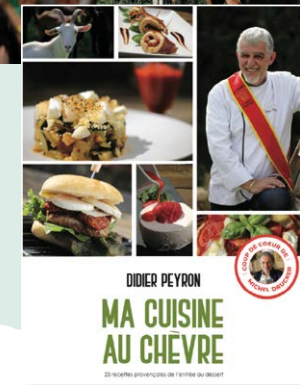
SARRIANS

VISITE DE LA FERME ET DÉGUSTATION
DE RECETTES DE FROMAGE DE CHÈVRE

DIMANCHES 15 SEPTEMBRE ET
13 OCTOBRE de 9h à 17h

Le chevrier Romain Chastel vous invite le temps d'une journée à découvrir son travail. Visite de la ferme, traite, immersion dans le troupeau. Cette année, Romain s'entoure de Didier Peyron, chef Disciple d'Escoffier pour accompagner cette visite par une dégustation de recettes à base de fromage de chèvre. Didier Peyron vient de sortir un livre de recettes au chèvre, de l'entrée au dessert intitulé « Ma cuisine au chèvre ».

Gratuit
Accès : route des gens d'Orange - Sarrians
Informations :
06 36 83 96 85 - 06 49 32 00 72
letresordeschèvres@gmail.com
didierpeyron@wanadoo.fr



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

