

PARC  
NATUREL  
RÉGIONAL  
DU  
MONT  
VENTOUX



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



# Festival Ventoux Saveurs

du 11 septembre  
au 31 octobre 2021



Parc  
naturel  
régional  
du Mont-Ventoux  
Pargue d'ou Ventoux



## LE PARC EN CHIFFRES



DATE  
DE CRÉATION  
**JUILLET 2020**



NOMBRE  
DE COMMUNES  
**35**



POPULATION  
**88215 habitants**



SUPERFICIE  
**85913 hectares**



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



POINT CULMINANT  
**Mont-Ventoux : 1909 m**

[www.parcduventoux.fr](http://www.parcduventoux.fr)



© C. Constant



## SENTIR, GOÛTER ET VIVRE L'AUTOMNE ATOUR DU VENTOUX

Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux vient tout juste de fêter sa première année d'existence. Pourtant, notre jeune Parc, 9<sup>ème</sup> de la Région Sud, a déjà tout d'un grand ! Il fait désormais partie intégrante de notre quotidien au travers de nombreuses missions : préservation de notre environnement, écotourisme et activités sportives de pleine nature, équipe d'écogardes tout l'été, réhabilitation du sommet (aux côtés du Département), programmes européens de soutien aux initiatives économiques locales, interventions éducatives en milieu scolaire, etc.

Après la seconde édition des Rendez-Vous du Parc, qui remporte un vif succès, place cet automne au Festival « Ventoux Saveurs ». Un événement très attendu qui propose durant sept semaines un bel éventail des initiatives agri et oenotouristiques de notre cher Ventoux. Une action de promotion d'autant plus importante que nous sortons peu à peu d'une crise sanitaire sans précédent. Au moment où le Parc bénéficie officiellement du label national « Projet Alimentaire Territorial », ce temps de mise en visibilité des producteurs et artisans participe concrètement au développement des circuits-courts autour du Ventoux. C'est aussi un moment propice aux partenariats, tant avec la Chambre d'Agriculture (opération « Brin de culture ») qu'avec l'appellation AOC Ventoux au travers du « Fascinant Week-end » (octobre) que nous relayons avec plaisir. Un certain nombre de fêtes de terroir ont pu se maintenir et je suis heureuse que le Parc contribue à renforcer leur promotion.

Une fois encore la Région Sud, le Département de Vaucluse et l'Union Européenne (programme Leader), ont réaffirmé leur soutien pour organiser ce Festival. Qu'ils en soient remerciés, ainsi que notre partenaire le Crédit Agricole. Producteurs, viticulteurs, artisans, artistes sont impatients de vous accueillir. Profitez de cette opportunité en toute conscience dans le très beau Parc naturel régional du Mont-Ventoux !

**Jacqueline BOUYAC**

*Présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux*

*Vice-présidente de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur*

\* Pensez à consulter le site internet [www.parcduventoux.fr](http://www.parcduventoux.fr) pour suivre les conditions d'accès.



En raison de la situation sanitaire, réservation obligatoire auprès de chaque organisateur d'animation pour connaître les conditions d'accès.



C'est toujours un grand plaisir et une grande fierté pour la Région Sud de se trouver aux côtés de ceux qui animent et valorisent nos territoires. Producteurs, artisans, associations, commerçants et bénévoles, contribuez activement à dynamiser les atouts de notre région, ici, les terres autour de notre Géant de Provence, le Mont Ventoux. Depuis 2020, vous avez choisi de participer aux missions du 9<sup>ème</sup> Parc naturel régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur, démontrant ainsi l'importance que vous accordez à maintenir un équilibre entre les activités humaines, économiques, touristiques et la protection d'un site unique reconnu par l'Unesco au titre de Réserve de Biosphère. Je crois à cet équilibre entre protection et innovation, entre entrepreneuriat et terroir. Il est garant de notre attractivité et de nos emplois locaux et nous permettra de retrouver notre souveraineté agricole dont nous avons mesuré l'importance durant la crise sanitaire. Faciliter les circuits courts, déployer plus de transports durables et d'énergies propres font partie des actions de la deuxième phase du Plan Climat « Gardons une COP d'avance » que j'ai mis en œuvre. Car je suis convaincu que la fédération de nos volontés et nos compétences peut édifier la société de demain au service de l'intérêt général. C'est pourquoi la Région Sud soutient cet événement, qui met en lumière les acteurs du territoire, les productions locales et le patrimoine culturel régional. Le Festival Ventoux Saveurs constitue chaque année ce grand moment de partage autour des savoir-faire inégalables mis en œuvre, jour après jour, par les agriculteurs, viticulteurs et artisans de notre magnifique région. À toutes et à tous, je souhaite une savoureuse édition 2021 !



### Renaud MUSELIER

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

Depuis toujours, le Vaucluse entretient une relation particulière avec le Mont-Ventoux. Pétrarque le célébrait déjà et il est resté, dans l'imaginaire collectif comme dans les faits, un élément essentiel de l'identité de notre département. Classé par l'UNESCO au titre de « Réserve de biosphère », il illustre notre capacité à préserver l'environnement tout en faisant de cette richesse naturelle un atout économique. Aujourd'hui érigé en Parc Naturel Régional, le Ventoux bénéficie d'un soutien encore accru. Depuis des générations, les pentes du Géant de Provence ont été travaillées par nos agriculteurs et nos bergers. Nous leur devons en partie les magnifiques paysages qui font la renommée de notre territoire. En soutenant les producteurs vauclusiens, le Conseil départemental marque son attachement à la tradition agricole et pastorale de notre département et affiche notre volonté de continuer à écrire l'histoire. Le Festival Ventoux Saveurs est ainsi l'occasion de mettre en valeur nos agriculteurs, durement touchés par la crise sanitaire ainsi que par l'épisode de gel du mois d'avril de cette année. Ce faisant, il contribue également au développement de notre économie touristique. C'est pourquoi je vous invite, à travers les manifestations prévues à l'occasion de ce festival, à (re)découvrir les productions et les traditions agricoles de notre terroir, dans une ambiance festive. Je vous souhaite à toutes et tous de belles fêtes autour de la dégustation de produits dont la qualité n'est plus à démontrer.



### Dominique Santoni

*Présidente du Conseil départemental de Vaucluse*



## PASSIONNÉMENT VENTOUX !

Rendez-vous désormais incontournable de la valorisation des produits de terroir, le Festival Ventoux Saveurs témoigne, bien au-delà du dynamisme de cette haute terre de Vaucluse, de la passion et des savoir-faire des femmes et des hommes qui le font vivre, de sa culture, de ses reliefs, de son authenticité. Pendant près de deux mois, un large public va pouvoir savourer, sentir, contempler les multiples richesses du géant de Provence. Un véritable « bol d'air et de nature » qui nous est offert par le Parc naturel régional du Ventoux. Une palette de saveurs et de couleurs pour réveiller nos papilles et nos esprits. Un an après la création du Parc du Ventoux, le Festival marque la détermination des acteurs locaux. Car au-delà du festif, cet automne, c'est l'économie locale qui est valorisée et encouragée : les circuits courts, la diversité des productions, la volonté de rapprocher les professionnels et de faire grandir les projets. C'est aussi l'enjeu de toutes ces fêtes : construire durablement et ensemble l'avenir de ce territoire. Au Crédit Agricole Alpes Provence nous y sommes attachés.

C'est pourquoi, avec les Caisses Locales du Ventoux, nous avons souhaité nous associer à cet événement dès sa création et dans la durée.

Ici, comme partout au sein des trois départements sur lesquels nous sommes implantés, des Calanques aux Écrins, nous sommes aux côtés de celles et ceux, individus ou collectifs, qui donnent vie et âme à nos territoires. Ceux qui investissent, innovent, bâtissent des solidarités, valorisent le patrimoine, animent villes et villages, créent du lien social et de l'emploi, donnent du sens, de la beauté et de la valeur à leurs actions et à notre région Alpes Provence.

Au-delà de notre métier premier de banque du territoire, c'est pour tout cela que chaque année, nous consacrons 3% de notre Résultat à appuyer ces multiples dynamiques locales et humaines. Car en tant que banque coopérative régionale, notre raison d'être est d'agir chaque jour dans votre intérêt et celui de la société. Le Festival Ventoux Saveurs est une réponse aux enjeux de notre territoire. Il porte le Terroir Passionnément. Nous sommes particulièrement fiers de le soutenir et nous vous invitons à y participer.



### Franck ALEXANDRE

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



### Serge MAGDELEINE

*Directeur général du Crédit Agricole Alpes Provence*



# Puyméras saveurs

→ PUYMÉRAS - Samedi 11 et dimanche 12 septembre

À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, le village de Puyméras est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités ! Nous vous invitons à participer à la 4<sup>ème</sup> édition de Puyméras Saveurs, deux journées chaleureuses et gourmandes à la découverte d'un village qui a su préserver son patrimoine et une convivialité à nulle autre pareille. Cette année ce sont quelque 13 acteurs de la gastronomie locale qui vous accueillent chez eux pour des ateliers dégustation ou une offre de restauration. Sans oublier de faire une juste place à la nature avec des randonnées guidées et la visite d'un jardin remarquable ainsi qu'au patrimoine local. Un parcours tout en gourmandise, en curiosité et en convivialité !

## 1. Espace Accueil

**2. Salle des fêtes :** Exposition d'étiquettes de la Confrérie des Tastevins du Vaucluse

## 3. Domaine La Barrière

Domaine en bio producteur de Côtes-du-Rhône et de Tavel. Visite du moulin à huile d'olive (propriété de la famille) fermé depuis 1956. **Informations au 06 17 06 70 72.**

## 4. Épicerie de Falbala

Falbala vous invite à venir déguster les produits locaux de son épicerie : tapenades, olives et huiles d'olives. **Informations au 06 32 46 31 89.**

## 5. Boulangerie des Lys

Pains aux levains, viennoiseries, fougasses aux olives, pains spéciaux de la boulangerie du village. **Informations au 04 90 46 43 81.**

## 6. Café des Barrys

Pauline et Valentin vous proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d'une assiette provençale et d'un dessert. **Tarif : 18 € / pers. Samedi midi et dimanche midi et soir - Sur réservation au 04 90 35 04 53**

## 7. La Table de Clau

Menu découverte à 45 € - 5 plats - 5 vins : huîtres de la famille Boutraï / Saint-Jacques sauce à l'ail et trompettes de la mort / Œuf cocotte aux truffes noires / Cuisse de canette à l'abricot et aux morilles / Arlette crème figuettes et amandes.

**Samedi midi et soir - Dimanche midi.**

**Sur réservation au 04 90 46 44 55 ou au 06 31 96 84 96.**

## 8. Le Girocèdre

La famille TRAPPO vous propose un menu à 29 €, composé uniquement de produits du Ventoux sélectionnés pour l'occasion et accompagnés des productions du village. **Services samedi et dimanche midi et soir. Réservation au 04 90 46 50 67.**

## 9. Jardin de la Basse Fontaine

Après une vie de paysagiste, Jean-Paul et Noëlle Boyer, vous accueillent dans un havre de paix de 6000 m<sup>2</sup>, dédié principalement aux essences médi-



terraneennes et classé « Jardin Remarquable ».

**Dimanche de 9h à 18h. Entrée 5 € / pers. Renseignements : 06 38 64 37 82**

## 10. Domaine Mas du Jas

Créé en 2017, le domaine produit des cuvées en viticulture raisonnée. **Samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h - Tél. 06 65 28 99 32**

## 11. Domaine Saint Apollinaire

Domaine familial en biodynamie depuis 1967. Dégustation des vins en Côtes-du-Rhône certifiés Ecocert et Demeter. **Dégustation tout le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées et dégustation gratuite de vins : samedi et dimanche à 17h - Renseignements : Elodie Daumas 04 90 46 41 09 - 06 64 29 01 04**

## 12. Cave La Comtadine

Dégustation des vins de la coopérative et découverte du nouveau vin Bio sans soufre ajouté. Remise de 10% sur tous les vins. **Samedi : 8h à 12h - 14h à 18h - Dimanche : 9h à 12h 14h à 17h Informations : 04 90 46 40 78**

## 13. Truffles Plantin

Chez le spécialiste de la truffe depuis 1930, partez à la découverte des secrets du diamant noir. Visitez l'Institut de la truffe.

**Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h. Informations : au 04 90 46 70 80**

## 14. Le Vieux Moulin

Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux fournit une huile d'olive artisanale douce, fruitée et parfumée

à laquelle l'amande écrasée du noyau donne un bouquet si particulier. **Samedi et dimanche : 9 h à 18 h - Visite gratuite - Informations : 04 90 12 02 57**

## 15. Chocolaterie Chaloin

Inscrivez-vous pour visiter et découvrir l'atelier de fabrication du chocolat, de la fève au chocolat, suivie d'une dégustation gratuite. Et son petit-déjeuner ultra gourmand « Chocomorning » - **Samedi et dimanche de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30 - Informations : 04 90 37 40 94**

## Autres animations :

### Rand'o Soleil

Dans le cadre des journées « Puyméras Saveurs » Rand'o soleil organise 2 marches pédestres pour accompagner les diverses activités de la commune. **Samedi et dimanche : départ du point Accueil dans le centre du village à 9h et retour à 12h.**

### Visite du village par Mélanie

Départ devant le point accueil, 25 personnes maximum. **2 départs : 10h et 15h30** En compagnie de Mélanie, puymérasienne passionnée d'histoire locale. **Durée environ une heure.**

## Renseignements :

**www.vaison-ventoux.fr**  
**Tél. : 06 38 64 37 82**

## Vente et dédicace du livre de Puyméras

Livre réédité cette année



Samedi 11 septembre - de 10 à 11h

➔ CAROMB  
**LA FIGUE LONGUE NOIRE  
DE CAROMB**

**LE 6 À TABLE**

Le samedi 11 septembre sur la terrasse du 6 à Table, Jean-Luc Brusset, pépiniériste et spécialiste de la figue, vous présentera la figue longue noire de Caromb, ses plants, ses origines, sa reproduction et ses spécificités. Pascal Poulain, restaurateur au « 6 à table » à Caromb, vous fera déguster des bouchées gourmandes autour de ce fruit local tant apprécié.

**Tarif : 10 € / personne uniquement sur réservation par mail : [le6atable@orange.fr](mailto:le6atable@orange.fr)**  
**Accès : 6, place nationale - Caromb**  
**04 90 62 37 91 - [pascal-poulain.com](http://pascal-poulain.com)**



Samedi 11 septembre - de 10h à 14h

➔ BRANTES  
**BALADE BOTANIQUE  
ET CUISINE SAUVAGE**

**LES AVENTURIÈRES DU GOÛT**

Les Aventurières vous accueillent à Brantes, dans la vallée du Toulourenc, au pied du Mont-Ventoux. Elles ont à cœur de sensibiliser grands et petits à la cuisine saine par la découverte des plantes et fleurs sauvages gourmandes. Dans le cadre du festival, elles proposent une animation complète autour du goût et de l'environnement. Un atelier en trois temps, avec tout d'abord une balade-cueillette à la découverte des plantes et fleurs sauvages comestibles. Puis un atelier cuisine permettant de mêler des produits locaux à la cueillette fraîchement réalisée. Et enfin, un déjeuner-dégustation du plat et du dessert confectionnés. **Les ateliers (de 5 pers. min à 10 pers. max) sont accessibles à tout public. Tarif spécial Festival : 50 € / pers. (20 € / enfant - 12 ans). Sur réservation uniquement au 06 61 71 46 66 ou [dilo@lesaventurieresdugout.com](mailto:dilo@lesaventurieresdugout.com)**



Chaque samedi du Festival Ventoux Saveurs



Dimanche 12 septembre - de 17h à 20h

➔ PUYMÉRAS  
**APÉRO PERCHÉ YOUPI TOURS**

**DOMAINE SAINT APOLLINAIRE**

Coco de YOUPI TOURS vous donne rendez-vous au domaine SAINT APOLLINAIRE à Puyméras et vous embarque pour un de ses fameux apéros perchés. Vous suivrez Daisy, sa vaillante petite Citroën vintage, à la rencontre d'une vigneronne indépendante qui vous présentera sa sélection de vins blancs, rosés et rouges en biodynamie, accompagnée de produits locaux sélectionnés avec soin par Coco. Dans un lieu perché absolument inédit.

**8 personnes minimum - 15 personnes maximum. Durée 2 à 3 h.**  
**Tarif : 16 € / adulte. 13 € / enfant (jus de raisin Muscat bio ou nectar d'abricot bio).**  
**Accès : 90 route de Faucon - Puyméras - 06 89 87 65 50**  
**[reservations@youpitours.fr](mailto:reservations@youpitours.fr) - Instagram [coco\\_youpitours](https://www.instagram.com/coco_youpitours)**

Dimanche 12 septembre - à 10h30 et à 14h

➔ VENASQUE

**LES JARDINS BIODYNAMIQUES**

**VENASQU'ÂNES**

Catherine Taillefer vous propose une randonnée accompagnée par des ânes, pour apprendre à les connaître et apprécier leur compagnie. Pour les grands mais aussi les petits (dès 3 ans). Sur rendez-vous.

**Tarif : 15 € par personne.**  
**Accès : Venasqu-ânes - 316 chemin de Chinar-don - Venasque - 06 07 41 14 75**  
**[taillefer.cath@gmail.com](mailto:taillefer.cath@gmail.com)**



Les dimanches 26 septembre et 10 octobre

Mardi 14 septembre - de 19h à 23h

➔ MAZAN

**TANGO ET VIN**

**CHÂTEAU TOUR  
DES GENÊTS**

L'Argentine s'invite au Château Tour des Genêts ! Dans un cadre authentiquement provençal, à l'initiative d'une équipe de jeunes vignerons du Château Tour de Genêts, venez

profiter d'une soirée argentine au milieu des vignes, d'un coucher de soleil somptueux et d'une dégustation gourmande ! Des empanadas maison préparées par Antonella seront associées à chaque cuvée du Château. Soirée animée par le groupe Chan'son al sur ainsi que des danseurs de tango professionnels !

**Tarif : 25 € par personne. Accès : Château Tour des Genêts - 920 chemin la Genestière Mazan - 07 82 01 68 32**  
**[contact@chateautourdesgenets.com](mailto:contact@chateautourdesgenets.com)**  
**Réservations de préférence sur : [www.billetweb.fr/tango-vin](http://www.billetweb.fr/tango-vin)**



9

Samedi 11 septembre - à 10h et à 14h

➔ BÉDOIN

**ANIMATION AUTOUR DE LA FABRICATION D'UN  
BISCUIT ISSU DES PRODUCTEURS DU VENTOUX**

**RUCHOFRUIT**

Avec la farine d'épeautre et les œufs de La Ferme du Rouret, la confiture de la Ruchofruit et le savoir-faire d'un artisan biscuitier du Ventoux Un Désir Croquant. Déroulement : mise en place du travail, façonnage, création du biscuit. Pendant la cuisson, dégustation des produits des 3 partenaires, par ailleurs disponibles dans la boutique... Chaque participant repart avec quelques biscuits...

**10 personnes maximum par atelier (enfant accepté dès 10 ans, accompagné d'un adulte). Durée 1h45 à 2h. Tarif : 10 € par personne. Accès : 33 chemin des Treilles - Bédoin - 04 90 70 24 33 - [contact@ruchofruit.fr](mailto:contact@ruchofruit.fr)**



Mercredi 15 septembre - de 14h à 17h

## ➔ CARPENTRAS SERRES PARTAGE ET CONVIVIALITÉ LORS D'UNE CUEILLETTE LIBRE DE RAISIN

DOMAINE LOUIS GIRAUD - Campus Provence  
Ventoux

Le Domaine Louis Giraud, exploitation du campus agricole de Carpentras, a été créé en 1970 sur les terres léguées par le Comte Victor de Sobirats à la fin des années 50. Sur le domaine de 40 hectares, certifié Haute Valeur Environnementale, sont cultivés des pommes, du raisin de table, du raisin de cuve et des cerises. Les fruits sont vendus à la boutique Louis Giraud, où sont également proposées les productions de 50 producteurs et artisans locaux. Au pied du Ventoux, dans son berceau de prédilection, le Muscat de Hambourg mûrit et concentre ses arômes pour le plaisir des papilles. À l'occasion du Festival



➔ Vendredi 17 septembre

Ventoux Saveurs, l'équipe du domaine vous invite à partager un moment de convivialité et de savoir-faire lors de cueillettes libres de raisin de table. Nombre de places limitées à 40 familles par cueillette. Inscriptions obligatoires.

**Tarif : entrée libre. Cueillette libre : prix 3 € / kg**  
**Accès : Boutique Louis Giraud - 310 chemin de l'Hermitage - Carpentras - Suivre les flèches à partir de la boutique de producteurs.**  
[louisgiraudboutique@gmail.com](mailto:louisgiraudboutique@gmail.com)

Jeudi 16 septembre - de 19h à 22h

## ➔ MAZAN LA GARDEN PARTY

CHÂTEAU TOUR DES GENÊTS

Château Tour des Genêts, vignoble familial en HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) situé au pied du Mont-Ventoux, vous propose des cuvées fleuries aux vins gourmands. C'est avec plaisir que le domaine accueille Sarah Les convives de Lafleur pour profiter d'une très belle soirée autour de vins et du coucher de soleil entre le Mont-Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Une dégustation animée où vous pourrez déguster nos vins accompagnés de produits du terroir finement sélectionnés pour mettre en lumière nos commerçants et artisans locaux.

**Maximum 20 personnes. Tarif : 20 € par personne.**  
**Accès : 920, Chemin de la Genestière - 84380 Mazan**  
**07 82 01 68 32 - [contact@chateautourdesgenets.com](mailto:contact@chateautourdesgenets.com)**  
**Réervations sur [www.billetweb.fr/garden-party5](http://www.billetweb.fr/garden-party5)**  
**Tarif : 15 € par personne.**



Vendredi 17 septembre - De 10h à 12h

➔ MAZAN

## DANS L'INTIMITÉ DU CHAI

VINDEMIO ➔ Chaque vendredi du Festival Ventoux Saveurs

Florentine et Albin Combe sont sœur et frère représentant la 5<sup>ème</sup> génération d'une famille de vigneron à Vacqueyras. Ils ont souhaité écrire leur propre histoire avec la reprise début 2019 de Vindemio à Mazan. L'équipe de Vindemio vous accueillera dans son chai après l'effervescence des vendanges. L'occasion de découvrir les différentes cuvées en appellation Ventoux et déguster les bruts de cuves.

**Tarif : Gratuit. Sur réservation. Minimum 6 personnes. Maximum 20 personnes.**  
**Accès : 1258 la Venue de Carpentras Mazan**  
**04 90 51 60 20 - [contact@vindemio.fr](mailto:contact@vindemio.fr)**  
[www.vindemio.fr](http://www.vindemio.fr)



Vendredi 17 septembre - à 18h

## ➔ SAINT-DIDIER CUEILLETTE DE RAISIN DE TABLE BIO DANS LES VIGNES

DOMAINE LES TOUCHINES

Pour varier les plaisirs tout au long des semaines, nous vous proposons différentes variétés de raisins : Muscat, Danlas, Rubis et Alphonse-Lavallée. Bienvenue aux enfants et adultes amateurs de raisins avec baskets, paniers et sécateurs. Rendez-vous au carrefour de La-Roque-sur-Pernes, sur la D28 entre Saint-Didier et Pernes-les-Fontaines. Autre date et horaire possible à la demande. Au plaisir de vous régaler sur une exploitation respectueuse de la terre et des hommes.

**Tarif : Contribution financière proportionnelle à la quantité ramassée. - Accès : Emprunter la D28 et à la sortie de Saint-Didier en direction de Pernes-les-Fontaines. Prendre le chemin du Mourre sur la droite, suivre la ligne téléphonique pour arriver directement au domaine des Touchines. Chemin des Touchines (Saint-Didier) - 84210 La Roque-sur-Pernes - 07 71 80 19 63 ou [domainelestouchines@gmail.com](mailto:domainelestouchines@gmail.com)**

➔ Vendredis 1<sup>er</sup>, 8 et 15 octobre



Festival Ventoux Saveurs 2021

# TerraVentoux



Caveau

VILLES-SUR-AUZON

253, route de Carpentras  
84570 Villes-sur-Auzon  
04 90 61 79 47



Caveau

MORMOIRON

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



TerraVentoux



@terratentoux



[terraventoux.fr](http://terraventoux.fr)



[contact@terraventoux.com](mailto:contact@terraventoux.com)





Vendredi 17 septembre - de 9h à 13h

→ CARPENTRAS SERRES

**PARTAGE ET CONVIVIALITÉ LORS D'UNE CUEILLETTE LIBRE DE RAISIN**

DOMAINE LOUIS GIRAUD - Campus Provence Ventoux

voir p. 10

Samedi 18 Septembre - à 11h

→ MORMOIRON

**DÉGUSTATION DE 5 VINS DU CHÂTEAU PESQUIÉ EN ACCORD AVEC LES PRODUITS DE RUCHOFRUIT**

**LE CHÂTEAU PESQUIÉ**

Le Château Pesquié, associé à l'un de ses partenaires historique Ruchofruit (producteur de condiments, confitures et autres tartinables), vous accueille à Mormoiron pour une visite guidée des chais suivie d'une dégustation Accord mets et vins. Une façon ludique et gourmande de découvrir nos productions respectives.

*Sur réservation (max 20 personnes) - 15 € / personne - Le Château Pesquié*

*1365B Route de Flassan - 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08 - reception@chateaupesquie.com*



23 septembre - de 18h30 à 20h

→ MAZAN

**DÉGUSTATION METS ET VINS**

**LES TERRASSES D'ÉOLE**



Jeudi 21 octobre

Le domaine vous propose un atelier en 2 temps. Tout d'abord un voyage au cœur de la cave. Stéphane Saurel le vigneron du domaine Les Terrasses

d'Éole vous délivrera ses secrets de fabrication. Nous cheminerons au milieu des cuves, tonneaux d'élevage et autres espaces de ce lieu à la fois moderne et authentique, pour découvrir comment les baies gorgées de sucres se transforment lentement en de délicieux nectars. Puis en route pour une dégustation mets et vins ! Nous avons sélectionné chocolats et nougats épicés pour ravir vos papilles avec des accords originaux. Isabelle Saurel (sœur de Stéphane) assurera la présentation des vins tandis qu'Angélique Bressy se fera la porte-parole des artisans locaux (La Maison Lesage pour les chocolats et les nougats Silvain)

*Tarif : 18 € / personne (12 pers maxi)*

*Accès : 418 chemin des Rossignols*

*06 25 72 41 17 - contact@terrasses-eole.fr*

Vendredi 24 septembre à 19 h 30  
et samedi 25 septembre à 12 h 30

→ SAINT-DIDIER

**DÎNER DÉCOUVERTE METS ET VINS DU VENTOUX**

**ENTRE PLAISIR ET PLAISIRS**

**RESTAURANT CÔTÉ COURS**

Une symphonie d'accords mets et vins en compagnie de 3 épicuriens passionnés de cuisine et de vin autour d'un menu en 3 temps : entrée, plat, dessert, accordé avec 3 vins (blanc, rosé et rouge bio) sur 3 services. Rendez-vous en terrasse (si le temps le permet) ou en salle. Au plaisir de vous surprendre pour un repas insolite et hédoniste. Information et réservation recommandées pour respecter les règles sanitaires en vigueur.

*Prix : 33 € par personne - Accès : 100, rue le Cours - Saint-Didier - 04 90 66 03 28  
restaurantcotecours@gmail.com*



Samedi 18 septembre - de 10h à 18h

→ LE CRESTET  
**INTERNATIONAL GRENACHE DAY**

**DOMAINE CHÊNE BLEU**

À l'occasion du #Grenache Day, l'équipe du Chêne Bleu propose une verticale d'Abélard, notre cuvée emblématique 85 % Grenache, jusqu'à notre premier millésime, 2006. Sur réservation afin de respecter les recommandations sanitaires en vigueur.

*Tarif : dégustation gratuite - Accès : 2820 chemin de la Verrière - Le Crestet  
04 90 10 06 30 - reservations@chenebleu.com*



Samedi 18 septembre - de 10h à 14h

→ BRANTES

**BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE**

**LES AVENTURIÈRES DU GOÛT**

voir p. 8

Dimanche 19 septembre - de 17h à 20h

→ VAISON-LA-ROMAINE  
**APÉRO PERCHÉ YOUPI TOURS**

**DOMAINE LE PUY DE MAUPAS**

Coco de YOUPI TOURS vous donne rendez-vous devant l'office de tourisme de Vaison-la-Romaine et vous embarque pour un de ses fameux apéros perchés. Vous suivrez Daisy, sa vaillante petite Citroën vintage, à la rencontre d'une vigneronne indépendante qui vous présentera sa sélection de vins blancs, rosés et rouges bio accompagnée de produits locaux sélectionnés avec soin par Coco. Dans un lieu perché absolument inédit. 8 personnes minimum 15 personnes maximum. *Tarif : 16 € / adulte. 13 € / enfant (jus de raisin Muscat bio ou nectar d'abricot bio). Accès : Office de tourisme de Vaison-la-Romaine - 06 89 87 65 50  
reservations@youpitours.fr - Instagram coco\_youpitours*



Vendredi 24 septembre - de 9h à 18h

→ VAISON-LA-ROMAINE  
**PORTES OUVERTES**

**DE NOS TERRES À L'ASSIETTE**

**Journée portes ouvertes et rencontre de producteurs et artisans gourmands**

Le magasin de producteurs De nos Terres à l'Assiette a ouvert il y a 4 ans sous l'impulsion de deux femmes passionnées de bon goût et de terroir, qui en ont fait le lieu incontournable des circuits courts en pays voconce ! Patricia est agricultrice : elle est également fondatrice de la Rondo Paisano à Tulette et sélectionne une belle gamme de produits en Drôme provençale et Vaucluse. Tandis que Marlène s'affaire dans une cuisine spacieuse et confectionne sous vos yeux de gourmands petits plats à emporter. De 9h à 18h, elles vous invitent à rencontrer des producteurs, viticulteurs, brasseurs, artisans partenaires du magasin. Et à l'heure du déjeuner, vous pourrez même réserver des caillettes maison fraîchement préparées par Marlène. Quant à tenter de lui soutirer son secret de fabrication d'une caillette ou d'un pistou réussi, c'est une autre paire de manches ! Repas sur réservation.

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





Vendredi 24 septembre - de 10h à 12h  
→ MAZAN  
DANS L'INTIMITÉ DU CHAI  
VINDEMIO

voir p. 11



Samedi 25 septembre - à 14h

→ FERRASSIÈRES  
**LE BRAME DU CERF**  
ESPRIT RANDO

Découvrons ensemble l'environnement du cerf et écoutons ce son si particulier, rauque et puissant. Au programme, une randonnée avec Louis Bonnet sur les hauteurs du plateau d'Albion, avec une magnifique vue sur les Alpes, lieu de vie du Roi de la Forêt. Durée : 8 h.

Tarif : 50 € / personne repas compris.  
Accès : Église du village de Ferrassières  
06 78 83 04 82 - bonnetlouis.aem@gmail.com

Les samedis 2 et 9 octobre

Samedi 25 septembre - de 9h30 à 11h30

→ CARPENTRAS  
**ESCAPADE SENSORIELLE  
AU DOMAINE SOLENCE  
AVEC L'ALLIANCE RUSÉE**  
DOMAINE SOLENCE

(Re)découvrez le Domaine et ses vins à travers une escapade sensorielle avec Johanna, sommelière itinérante de L'Alliance Rusée. Au programme, une escapade au cœur du premier domaine historique en agriculture biologique de l'appellation Ventoux pour découvrir son histoire, son terroir et l'élaboration/élevage de ses vins. Puis place à la sensorialité avec une initiation à la dégustation et un jeu des arômes autour de 3 cuvées dégustées à l'aveugle.

Saurez-vous reconnaître tous les arômes, même les plus familiers ? Découvrez une approche œnologique ludique et décomplexée avec L'Alliance Rusée. Durée : 2 h. 7 personnes minimum - 12 personnes maximum. Fin de l'activité vers 11 h 30.

Prix : 18 € / adulte - 15 € / enfant (jus de fruits).  
Accès : Chemin de la Lègue - Carpentras  
Réservation en ligne :  
<https://solence.esprit-tribu.fr/client/vente/ftwX2X7Vde>  
07 82 09 37 46 - contact@lalliancerusee.com



Les samedis 2 et 23 octobre



Samedi 25 septembre - de 10h à 14h  
→ BRANTES  
**BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE**  
LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

voir p. 8



**Devenez  
un vrai cordon  
bleu !**

En écoutant  
« Les toqués »  
tous les jours  
à 10h



Écoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr



**PLANÈTE  
TERROIRS**

**Le Futur a besoin des Terroirs**

Notre association développe, depuis 2020, des projets en lien avec la **diversité agricole domestique** en région PACA, visant à :

- **Mettre en réseau** ses acteurs,
- **Inventorier** les races et variétés locales du territoire
- **Promouvoir** la diversité agricole

Un projet-pilote est actuellement en cours sur le territoire du Parc Naturel Régional du Ventoux, pour inventorier les variétés locales de ce terroir. Il est réalisé en partenariat avec le **Parc Naturel Régional du Ventoux** et soutenu par le **GAL Ventoux**.



**Soutenez-notre projet !**

Ce projet nécessitant aussi quelques moyens, nous avons de besoin de votre contribution !  
**Tout don à notre projet, via le Fonds de Dotation Div'Agri est défiscalisé !**

Rendez-vous sur :

[www.divagri.fr/fr/association/actions-engagees/planete-terroirs.php](http://www.divagri.fr/fr/association/actions-engagees/planete-terroirs.php)

Contact : gregoire.turpin@planeteterroirs.org  
06.11.28.52.87



L'Europe investit dans les années futures



Samedi 25 septembre - de 10h à 11h

➔ CARPENTRAS

## LE BERLINGOT DE CARPENTRAS

CONFISERIE DU MONT-VENTOUX

Thierry Vial de la Confiserie du Mont-Ventoux dévoile son savoir-faire à tous les gourmands. Petits et grands sont invités à assister à une démonstration de fabrication du célèbre bonbon de Carpentras selon les méthodes traditionnelles ancestrales. Café, Citron, Orange, Anis, Melon, Cerise, Fraise et Lavande : la gamme de coloris et d'arômes est large en boutique et vous trouverez à coup sûr un berlingot à votre goût !

**Tarif : gratuit sur réservation**

**Accès : 1184, Avenue Dwight Eisenhower - Carpentras - 04 90 63 05 25**  
[confisieremontventoux@wanadoo.fr](mailto:confisieremontventoux@wanadoo.fr) - [www.berlingots.net](http://www.berlingots.net)



Les samedis 2 et 16 octobre

Dimanche 26 septembre - de 10h à 12h

➔ CAROMB

## GRAND CONCOURS DE TIAN DE FAÏOU

CAROMB ATTRACTIVITÉ

Un morceau de porc, de la sauge, des haricots cocos, un tour de main et une cuisson maîtrisée... Vous êtes débutant, nouvel arrivant dans notre région, expert de ce plat classique carombais, un concours vous est ouvert le dimanche 26 Septembre de 10h à 12h. À l'issue de celui-ci, les 3 gagnants se verront distribuer respectivement un bon d'achat de 250 €, 150 € et 100 €. Les lots seront à récupérer chez le commerçant, le vigneron, l'artisan de votre choix adhérent à l'association Caromb Attractivité. Un bon d'achat de 20 € sera également offert à chaque participant qui cuisinera le tian chez lui et l'apportera sur place où un jury de 5 personnes le dégustera (inscription préalable - puis dépôt du tian à partir de 10h30). Délibération du jury à partir de 11h30.

**Tarif : entrée libre.**

**Accès : Esplanade du Lac du Paty - Caromb**  
**06 71 18 97 74 - [carombattractivite@gmail.com](mailto:carombattractivite@gmail.com)**



Dimanche 26 septembre - de 10h30 à 13h30

➔ SAINT-DIDIER

## BALADE SENSORIELLE SUR UN SENTIER VIGNERON

DOMAINE LES TOUCHINES

Balade visuelle, tactile, olfactive, auditive et gustative, en compagnie de Laure, distillatrice à la distillerie Éclaire et cueilleuse de plantes aromatiques, Gilles, viticulteur et Pascale, passionnée de nature et de cuisine. Un moment de partage et de balade dans les bois, champs et vignes pour découvrir de façon ludique le travail du viticulteur et l'agriculture du Ventoux, les secrets de la dégustation autour d'un buffet insolite et les bienfaits des plantes, hydrolats et huiles essentielles.

*Participation proportionnelle à l'intensité du plaisir procuré. Bienvenue aux enfants et aux adultes curieux, amateurs de nature et de vin ou jus de raisin (avec baskets et casquette).*

*Pour respecter les règles sanitaires le nombre de participants est limité.*

*Réservations conseillées : 07 71 80 19 63 ou [domainelestouchines@gmail.com](mailto:domainelestouchines@gmail.com).*

*Accès : Emprunter la D28 et à la sortie de Saint-Didier en direction de Pernes-les-Fontaines. Prendre le chemin du Mourre sur la droite, suivre la ligne téléphonique pour arriver directement au domaine des Touchines. Chemin des Touchines (Saint-Didier) 84210 La Roque-sur-Pernes*



Dimanche 10 octobre

Dimanche 26 septembre - à 19h

➔ FERRASSIÈRES

## LE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO

Au programme, une randonnée avec Louis Bonnet sur les hauteurs du plateau d'Albion, avec une magnifique vue sur les Alpes, lieu de vie du Roi de la forêt. Durée : 4 h.

**Tarif : 40 € / personne repas compris**

**Accès : Église du village de Ferrassières**  
**06 78 83 04 82 - [bonnetlouis.aem@gmail.com](mailto:bonnetlouis.aem@gmail.com)**



© C. Constant

Dimanche 3 octobre



Les plaisirs de la table  
Crillon le Brave



La Madeleine

Découvrez le restaurant gastronomique de Crillon le Brave, avec une nouvelle carte à l'image du Chef Adrien BRUNET : une cuisine basée sur le meilleur des produits locaux.



La Table du Ventoux

La promesse ? Un voyage dans une Provence authentique, face au Mont Ventoux, avec des classiques rafraîchis par l'inspiration du Chef.

Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h00

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h  
Repas dominical tous les dimanches de 11h30 à 14h30

Place de l'Église 84410 Crillon-le-Brave  
[crillonlebrave.com](http://crillonlebrave.com) | 04 90 65 61 61

Samedi 25 septembre - de 10h30 à 16h30

➔ VAISON-LA-ROMAINE

## ACCORDS METS ET VINS

DES VIGNES AUX VINS

Yann Bois est sommelier-caviste. Il a lancé sa boutique à Vaison en 2014 et vous propose de l'y retrouver pour une dégustation de vin en accord avec des gourmandises voconces. Une journée résolument placée sous le signe de la gourmandise, qui vous permettra de savourer les plaisirs de la table en Provence sans oublier de vous dépayser un peu les papilles ! En présence de producteurs locaux et de vignerons.

**Tarif : entrée libre.**

**Accès : 320, avenue Ulysse Fabre - Vaison-la-Romaine**  
**09 66 93 78 44 - [contact@desvignesauxvins.fr](mailto:contact@desvignesauxvins.fr)**



# 8<sup>ème</sup> *M*arché au miel et aux saveurs

➔ **PERNES-LES-FONTAINES**  
**Dimanche 26 septembre**

Devenue le rendez-vous apicole du département, cette journée proposée par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse est dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille. Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver. Nous dégusterons et 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.).

*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*



## AU PROGRAMME

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

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

G **Dimanche 26 septembre - à 10h30 et à 14h**  
➔ **VENASQUE**  
**LES JARDINS BIODYNAMIQUES**  
VENASQU-ÂNES

voir p. 9

**Mardi 28 septembre - à 18h**

➔ **FERRASSIÈRES**  
**LE BRAME DU CERF EN FAMILLE**

**ESPRIT RANDO**

Rendez-vous à 18h à l'église du village de Ferrassières.

Ensemble, partons à la découverte des cerfs lors d'une petite randonnée entre forêt et lavandes. Cette activité est destinée à un public familial avec un vocabulaire adapté aux plus petits. Une paire de jumelles dans le sac, les mirettes bien ouvertes, nous aurons certainement la chance de pouvoir observer les cerfs.

*Durée : 3 h. Prévoir le repas du soir.*

*Tarif : 20 € / Adulte - 15 € / Enfant*

*Accès : Église du village de Ferrassières*

*06 78 83 04 82 - bonnetlouis.aem@gmail.com*

G Les mardis 5 et 12 octobre



**Jeudi 30 septembre - de 18 h 30 à 20 h**

➔ **CARPENTRAS**  
**LES JEUDIS AFTERWORKS**  
**ACCORDS METS ET VINS**

**ESPACE TERROIR**  
**VENTOUX PROVENCE**

Participez à une soirée à la découverte de vigneron et de chefs passionnés du territoire ! Les afterworks Ventoux Provence vous promettent une aventure gourmande, un moment de rencontre, le plaisir à partager !

*Tarif 12 € par personne (3 bouchées et 3 verres de dégustation de vin). Inscription obligatoire (nombre de places limité). Pass sanitaire obligatoire - Accès : Espace terroir Office de tourisme de Carpentras - 74 avenue Jean Jaurès 04 90 63 00 78 - espace-terroir@ventouxprovence.fr*



**Vendredi 1<sup>er</sup> octobre - à partir de 17h**

➔ **SAINT-ROMAIN-EN-VIENNOIS**  
**FÊTE DE LA BIÈRE**

Venez découvrir les bières locales des micro-brasseries La Géante du Ventoux (Brantes), Anonimus (Vaison), Les Malt Brother's (Ville-dieu), Taka (St Romain-en-Viennois), Chantegrenouille (Séguret), La Benouz (Sarrians), Les 2 Filles (Orange), Ameno (Camaret) et Boc (Cairanne). Restauration sur place.



Sur les pentes du Ventoux, je m'engraisse pour vous !

**Le COCHON du Mt VENTOUX**

rencontre au sommet

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

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

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

Se savoure aussi sur [www.lecochondumontventoux.com](http://www.lecochondumontventoux.com)

• @le\_cochon\_du\_mont\_Ventoux

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





# BRIN DE Culture

## Festival Brin de Culture

Du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2021

Du 1<sup>er</sup> octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2021 en Vaucluse, 11 exploitations agricoles du réseau Bienvenue à la Ferme participent au Festival *Brin de Culture* et accueillent le public avec 16 événements dont 10 vont se dérouler dans le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux autour de l'art, de la culture et du patrimoine, dans le respect des règles sanitaires en vigueur. Fidèle aux valeurs du réseau Bienvenue à la Ferme, le Festival *Brin de Culture* fait la part belle à la découverte des produits et du patrimoine rural, à la promotion du savoir-faire des exploitants et de la vente à la ferme.

**1<sup>er</sup> octobre - 18h - Malaucène**

Les chèvres qui swingent

**Chèvrerie la Malautière**

Tél. : 06 73 03 80 42

**9 octobre - 19h30 - Sault**

Repas concert avec le duo Gzaka

**Ferme Auberge la Maguette**

Tél. : 06 62 30 42 39

**16 octobre 14h - 19h - Mazan**

Les Accords Art & Vin :

les artistes locaux s'invitent au domaine !

**Domaine Plein Pagnier**

Tél. : 06 76 12 99 32

**23 octobre - 14h - 17h**

Beaumes-de-Venise

Détente à la ferme :

découverte de la sophrologie

**La Ferme de Bouquet**

Tél. : 06 16 55 73 70

**23 octobre 15h - 18h - Mazan**

La ferme en scène : « Les Chicoteuses »

**La Ferme du Rouret**

Tél. : 06 82 07 24 20

**24 octobre 17h - Saint-Didier**

Chanson Jazzy et comédies musicales

**Domaine du Chat blanc**

Tél. : 07 67 29 31 58

**24 octobre 12h - 17h30 - Sarriens**

L'art de la sculpture sur légumes

**Domaine de L'Oiselet**

Tél. : 06 18 74 17 68

**24 octobre 14h - 17h**

Beaumes-de-Venise

De la danse à la ferme avec la compagnie « Plurielles »

**La Ferme de Bouquet**

Tél. : 06 16 55 73 70

**30 octobre 14h30 - 16h - Mazan**

La sculpture sur courge pour les enfants spécial Halloween !

**La Ferme du Rouret**

Tél. : 06 82 07 24 20

Vendredi 1<sup>er</sup> octobre - de 18h à 20h

➔ MALAUCÈNE

**LES CHÈVRES QUI SWINGENT**

**CHÈVRERIE LA MALAUTIÈRE**



La chèvrerie vous convie à une soirée conviviale autour d'une petite collation. L'occasion de taper joyeusement du pied avec le groupe *Jacky's Swing Trio*. Réservation obligatoire.

Prix : 10 € l'assiette - Accès : 228 chemin de la Madeleine - Malaucène

06 73 03 80 42 - edwige.scp30@orange.fr



Samedi 2 octobre - 17h

➔ SAINT-MARCELLIN-LÈS-VAISON

**CONTES PAR CHANTAL GALLO BON**

**ET LA VIGNE VINT AU MONDE**

Chantal Gallo Bon, conteuse qui vit au pied du Ventoux, vous propose de remonter le temps avec l'histoire de la plus noble des boissons. Le vin qui fait pétiller les yeux, fait danser les mots, rend audacieux les plus timorés, donne la sagesse aux rois... De la lointaine vigne sauvage à nos modernes cépages, il n'y a qu'un pas, « Et la vigne vint au monde ». Spectacle interactif où s'entremêlent, Mythes, légendes, dictons, suivi d'une dégustation-découverte proposée par la cave La Romaine et la Confrérie des Louchiers Voconces avec ses succulentes soupes ! **Lieu : Place de l'école**  
**Entrée libre mais réservation obligatoire**  
**Réservation : 04 90 63 22 74**  
**contact@parcduventoux.fr**  
**Manifestation soumise à pass sanitaire**



Vendredi 1<sup>er</sup> octobre - de 10h à 12h

➔ MAZAN

voir p. 11

**DANS L'INTIMITÉ DU CHAI VINDEMIO**



Vendredi 1<sup>er</sup> octobre - à 18h

➔ SAINT-DIDIER

voir p. 11

**CUEILLETTE DE RAISIN DE TABLE BIO DANS LES VIGNES**  
**DOMAINE LES TOUCHINES**



Samedi 2 octobre - de 9h30 à 11h30

➔ CARPENTRAS

voir p. 14

**ESCAPADE SENSORIELLE AU DOMAINE SOLENCE AVEC L'ALLIANCE RUSÉE**  
**DOMAINE SOLENCE**



Samedi 2 octobre - de 10h à 11h

➔ CARPENTRAS

voir p. 16

**LE BERLINGOT DE CARPENTRAS**  
**CONFISERIE DU MONT-VENTOUX**

Samedi 2 octobre - de 14h à 16h

➔ SAINT-DIDIER

**LE GÉNIE VÉGÉTAL : ADAPTATION À LA SÉCHERESSE**

**LES VÉGÉTAUX SAUVAGES À PLANTER DANS UN JARDIN SEC**

**CAVE CLAUVALIS**

Conférence de Jeanne-Marie PASCAL, guide nature spécialisée en ethnobotanique (Mille et une plantes).

Les végétaux ont su déployer au fil de l'évolution des trésors d'ingéniosité pour s'adapter et résister aux conditions climatiques fluctuantes. Certaines plantes utilisent leurs poils, d'autres rendent leurs feuilles épineuses tandis que certaines préfèrent disparaître en été, etc. Les insectes qui vivent en symbiose avec eux sont capables de faire avancer la date de floraison d'une plante afin qu'elle corresponde à leur propre cycle de vie. La plante coopère car elle y a tout intérêt. Notre flore méditerranéenne regorge de stratégies de ce type. C'est ce que nous verrons au cours de cette conférence accessible à tous. Puis nous évoquerons les végétaux sauvages qui peuvent être plantés dans un jardin adapté à notre région. Public plutôt adultes. Sur réservation. Maximum 50 personnes.

Tarif : 10 € / personne - Accès : 976 Route de la Cave Saint-Didier - 06 10 64 81 21

Inscriptions et achat des billets en ligne sur [www.ventoux-provence.com](http://www.ventoux-provence.com)



# SAVOILLANS

Dimanche 3 octobre



## Fête des éleveurs et du cheval

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et des producteurs locaux pour une grande journée de fête et d'échanges.



## INAUGURATION

### du Parc naturel régional du Mont-Ventoux

À l'occasion de la **Fête des éleveurs et du cheval**, venez fêter la création du 9<sup>ème</sup> Parc de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Une année après sa création, la **vallée du Toulourenc** accueille le temps fort inaugural du Parc en présence des institutions publiques qui accompagnent ce projet de territoire. Toute la journée, de 9h30 à 18h, nombreuses animations gratuites à destination de tous les publics. Venez à la rencontre de celles et ceux qui œuvrent pour le Parc, comprendre ses multiples missions et vous informer sur ses activités.

**Partageons ensemble un grand moment de convivialité autour du 1<sup>er</sup> Grand Pique-Nique du Parc !**



### Marché des produits de l'élevage

Volailles, fromages fermiers, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande). Mais aussi vins bio AOP Ventoux, huile d'olive, crème de marron, escargots, safran, jus de fruits, confitures... et pain au feu de bois.

### De nombreux stands

La mini ferme du Ventoux  
Les éditions Esprit des Lieux, Les Offray, les Carnets du Ventoux, Ventoux Magazine  
Expositions de photographies nature  
Festival Grandeur Nature (land art)  
Les créateurs du réseau « Ventoux Métiers d'Art »  
Le réseau régional des PNR  
Le Conseil régional et le Conseil départemental



En famille, entre amis, venez vivre et partager le **Grand Pique-Nique du Parc**

Régalez-vous des produits locaux en vente sur place et profitez des nombreux espaces pique-nique à disposition dans les prés des alentours.

### Restauration proposée par les acteurs locaux

- L'Auberge de Savoillans : Repas agneau...  
04 75 27 13 95 sans réservation
- Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois :  
Nombreuses spécialités, pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits... 04 75 28 85 04
- De nombreux points de restauration à emporter

### Des promenades et des visites au départ de Savoillans

(fléchées et balisées)

Sentier botanique de la Roche Guérin

Sentier Artistique art nature

(deux parcours téléchargeables sur les sites [toulourenc-horizons.org](http://toulourenc-horizons.org) et [Ecobalade.fr](http://Ecobalade.fr))

À 1,5 km, la Ferme de Margolive et ses produits fromagers

À 2 km, le parcours aventure Accroc aménagé (à partir de 3 ans)

Renseignements : 06 64 64 40 43 et 04 75 28 10 55  
[toulourenc.horizons@orange.fr](mailto:toulourenc.horizons@orange.fr)





Vendredi 8 octobre - de 17 à 19h

➔ MORMOIRON

## DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

Le Domaine de la Combe au Mas, installé depuis 2 ans au pied du Mont-Ventoux, défend la biodiversité, la polyculture et les vins sans additifs, dits « naturels ».

La particularité du domaine est l'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. Thomas vous propose une expérience confidentielle, qui fera appel à tous vos sens : déguster différents jus en cours de fermentations, en parallèle des cuvées en bouteille... Un moment d'échange convivial, autour de cette philosophie pleine d'avenir. Public adulte.

Tarif : gratuit - Accès : 466 B Route de Callot - Mormoiron

07 88 55 94 45 ou [contact@combeaumas.com](mailto:contact@combeaumas.com)

Les vendredis 15 et 22 octobre

Vendredi 8 octobre - 20h

➔ SAINT-PIERRE-DE-VASSOLS

## BERNARD SORBIER, « LE TROUBADOUR DU VENTOUX » (EN DUO)

DES VIGNES AUX VINS

Accompagné de son fils Valentin au chant et à la guitare, le comédien, auteur et chanteur Bernard Sorbier alterne ses chansons courtes et incisives et ses textes théâtralisés inspirés par le terroir. Le vin, la truffe, l'huile d'olive, le monde paysan et les villages de Provence, lui servent de point de départ pour évoquer toutes nos préoccupations les plus futiles et les plus sérieuses. Il aime entraîner son public entre le rire et les larmes, l'émotion et la dérision. Alors que les créations du saltimbanque provençal sont toutes mises en scène par Gérard Vantaggioli au Théâtre du Chien qui fume d'Avignon, en intégralité ou sous forme de patchwork, elles voyagent ensuite dans des lieux plus ou moins insolites et bucoliques.

Dans ce duo, le public assiste aussi à une touchante complicité filiale et artistique entre Bernard et Valentin

Entrée Libre - salle Hélène Laugier

Réservation : 04 90 63 22 74

[contact@parcduventoux.fr](mailto:contact@parcduventoux.fr)

24 Manifestation soumise à pass sanitaire



➔ Samedi 2 octobre - de 10h à 14h

➔ BRANTES

BALADE BOTANIQUE

ET CUISINE SAUVAGE

LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

voir p. 8

➔ Samedi 2 octobre - à 14h

➔ FERRASSIÈRES

LE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO

voir p. 14

➔ Dimanche 3 octobre - à 19h

➔ FERRASSIÈRES

LE BRAME DU CERF

ESPRIT RANDO

voir p. 17

➔ Mardi 5 octobre - à 18h

➔ FERRASSIÈRES

LE BRAME DU CERF EN FAMILLE

ESPRIT RANDO

voir p. 19

➔

Vendredi 8 octobre - de 10h à 12h

➔ MAZAN

DANS L'INTIMITÉ DU CHAI

VINDEMIO

voir p. 11

➔

Vendredi 8 octobre - à 18h

➔ SAINT-DIDIER

CUEILLETTE DE RAISIN DE TABLE

BIO DANS LES VIGNES

DOMAINE LES TOUCHINES

voir p. 11

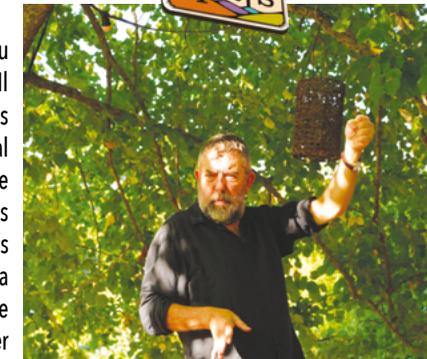
Samedi 9 octobre - 19h

➔ CRILLON-LE-BRAVE

## REPAS CONTÉ PAR GILBERT CHIRON (CIE DU TRAC)

BISTROT DE PAYS, LE SAINT ROMAIN

Gilbert Chiron, impliqué de longue date dans l'aventure de théâtre en milieu rural du Trac de Beaumes de Venise, est conteur depuis plus de douze ans. Il vous racontera des histoires de Provence, qui parlent de nos gens d'ici, des bêtes et même du loup. Dans une langue qui mélange Français et Provençal avec la truculence qui le caractérise. Des histoires ancrées dans la Provence mais qui font partie d'un patrimoine universel et à destination de tous les publics. François en cuisine vous propose : papeton d'aubergines, coulis de tomates fraîches, crème de chèvre frais, pieds et paquets de Sisteron à la provençale, dessert aux fruits de Provence. Soirée en présence de Nathalie Reynard du domaine « Château Pierrascas » à Bédoin qui vous fera déguster sa production. Tarif (incluant le spectacle) : 26 € hors boisson - Réservation obligatoire : 04 90 65 34 25 - Manifestation soumise à pass sanitaire



Samedi 9 octobre - à 19h30

➔ SAULT

## REPAS CONCERT AVEC LE DUO GZAKA

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

La ferme auberge vous propose un repas paysan complet égayé d'un concert intimiste avec un duo guitare-voix acoustique, entre pop, jazz et chanson française. Réservation obligatoire.

Tarif : 30 € repas y compris

Accès : 2109, route de Javon - Saint-Jean-de-Sault - Sault - 06 62 30 42 39

[fermeaubergelamaguette@gmail.com](mailto:fermeaubergelamaguette@gmail.com)

25

Samedi 9 octobre - de 10h à 18h

➔ SAINT-DIDIER

## JOURNÉE DES ABEILLES ET DU MIEL

NOUGATS SILVAIN

Une journée pour découvrir le monde merveilleux des abeilles avec les apiculteurs de notre Filière Paysans Nougatiers. Ateliers de découverte, dégustation des miels et vente de miel en vrac. Sur réservation.

Tarif : gratuit - Accès : 4, place Neuve - Saint Didier

04 90 66 09 57 - [bonjour@nougats-silvain.fr](mailto:bonjour@nougats-silvain.fr) - [nougats-silvain.fr](http://nougats-silvain.fr)



Festival Ventoux Saveurs 2021



Festival Ventoux Saveurs 2021



Samedi 9 octobre - de 9h à 19h

➔ BÉDOIN

## PORTES OUVERTES ET ATELIER MÉRÉVILLE

### RUCHOFRUIT

Journée portes ouvertes à Ruchofruit. Dégustation des produits des partenaires tout au long de la journée. Un Désir Croquant et La Ferme du Rouret.

Ainsi que 2 ateliers découverte et initiation à la transformation de la méréville : à 14 h puis à 16 h. Du fruit au pot, venez découvrir et participer aux différentes étapes de la transformation de cette pastèque emblématique de la Provence. Puis déguster cette délicieuse confiture 100 % provençale ! Chaque participant repart avec son pot de Méréville. Durée 1 h 30 environ.

8 participants maximum. Adultes et enfants à partir de 10 ans (accompagnés d'un adulte).

Tarif : 5 € / personne - Accès : 33 chemin des Treilles - Bédoin

04 90 70 24 33 - [contact@ruchofruit.fr](mailto:contact@ruchofruit.fr)



Samedi 9 octobre - de 10h à 14h

➔ BRANTES

## BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE LES AVENTURIÈRES DU GOÛT

voir p. 8



Samedi 9 octobre - à 14h

➔ FERRASSIÈRES

## LE BRAME DU CERF ESPRIT RANDO

voir p. 14



Tout le talent de notre montagne dans votre verre

Les vins de l'AOC Ventoux sont les vins de notre époque. Ils tirent tout leur talent et leur vivacité gourmande des nuits fraîches et de l'air pur du mont Ventoux. Vins d'un terroir généreux, ils offrent le plaisir maximum des vins hors sentiers battus.

[www.aoc-ventoux.com](http://www.aoc-ventoux.com)



Dimanche 10 octobre

➔ SAINT-TRINIT

## Champignons en fête

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 25 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 (avec pass sanitaire)
- Conférence de mycologues à l'église (matin et après midi)
- Marché artisanal et vente de produits fermiers
- Animation musicale avec batucada (matin) et groupe country (après midi)

Petite restauration sur place à emporter (food truck, barquettes de champignons persillés et tartelettes par le comité des fêtes)

Repas proposé par le Bistrot de Saint-Trinit (sur réservation : 04 86 69 62 80)

Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village.

Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85

[mairie.sainttrinit.84@orange.fr](mailto:mairie.sainttrinit.84@orange.fr)



27



Dimanche 10 octobre - de 10h30 à 13h30

➔ SAINT-DIDIER

## BALADE SENSORIELLE SUR UN SENTIER VIGNERON DOMAINE LES TOUCHINES

voir p. 17



Dimanche 10 octobre - à 10h30 et à 14h

➔ VENASQUE

## LES JARDINS BIODYNAMIQUES VENASQU-ÂNES

voir p. 9



Mardi 12 octobre - à 18h

➔ FERRASSIÈRES

## LE BRAME DU CERF EN FAMILLE ESPRIT RANDO

voir p. 19



Vendredi 15 octobre - 19h

➔ SAINTE-COLOMBE / BÉDOIN  
REPAS CONTÉ AVEC LE COLLECTIF  
DES CONTEURS DU TRAC

RESTAURANT LE GUINTRAND



Dans ce restaurant chargé d'histoire sur la route du sommet, Corinne et Eric accueillent pour notre grand bonheur les *Conteurs du Trac*. Ils sont une dizaine à avoir été formés par Martine Deval, conteuse professionnelle. Passionnés par cet art, ils ont chacun su explorer et chercher les histoires qui leur semblaient les plus importantes, les plus belles, les plus jouissives à raconter. Cet apprentissage leur a permis d'acquérir un répertoire riche et varié ; du classique au plus contemporain. Et c'est ainsi qu'ils portent la parole dans les lieux les plus divers : bibliothèques, cours de château, places de village, balades contées ou encore chez l'habitant... Cette soirée de contes et légendes de Provence à Sainte Colombe vous emmènera dans nos collines, nos vignes, nos villages et ailleurs.

Tarif (incluant le spectacle) : 24 € (hors boissons) - Réservation indispensable : 04 90 37 10 08



Vendredi 15 octobre - de 10h à 12h

➔ MAZAN

voir p. 11

DANS L'INTIMITÉ DU CHAI  
VINDEMIO



Vendredi 15 octobre - à 18h

➔ SAINT-DIDIER

voir p. 11

CUEILLETTE DE RAISIN DE TABLE  
BIO DANS LES VIGNES  
DOMAINE LES TOUCHINES



Jeudi 14 octobre - de 18h30 à 20h

➔ CARPENTRAS  
LES JEUDIS AFTERWORKS  
ACCORDS METS ET VINS

ESPACE TERROIR SPL VENTOUX PROVENCE



Participez à une soirée à la découverte de vignerons et de chefs passionnés du territoire ! Atelier en accord mets & vins avec dégustation de 3 cuvées de l'AOC Ventoux du Château Unang à Malemort-du-Comtat, accompagnées par 3 bouchées concoctées par le restaurant Le Bistrot du Large à Carpentras.

Tarif 12 € par personne (3 bouchées et 3 verres de dégustation de vin).

Inscription obligatoire (nombre de places limité). Pass sanitaire obligatoire.

Accès : Espace terroir - Office de tourisme de Carpentras - 374 avenue Jean Jaurès

04 90 63 00 78 - [espace-terroir@ventouxprovence.fr](mailto:espace-terroir@ventouxprovence.fr)

Jeudi 14 Octobre - de 18h à 20h

➔ CARPENTRAS

VINS DU VENTOUX ET METS ITALIENS,  
UN MARIAGE OSÉ ET SAVOUREUX !

MOLTO BUONO - En partenariat avec L'alliance Rusée

Johanna Toledo, sommelière-caviste itinérante experte en vins du Ventoux et accords mets et vins, vous aide à comprendre ou approfondir vos connaissances sur l'univers du vin en toute simplicité et sans complexes. Prenez place sur la terrasse de chez Molto Buono à Carpentras et partez pour un voyage culinaire autour du Ventoux et de l'Italie. Découvrez quatre associations exquises entre mets et vins.

Réservation obligatoire 48 h avant l'événement - Tarif : 28 € /

personne - Accès : 40 place Maurice Charretier Carpentras - 07 82 09 37 46 - [lalliancerusee@gmail.com](mailto:lalliancerusee@gmail.com)

[www.lalliancerusee.com](http://www.lalliancerusee.com)



Jeudi 14 octobre et vendredi 15 octobre - à 10h30

➔ MORMOIRON

LES SECRETS DES VINS DU CHÂTEAU PESQUIÉ

LE CHÂTEAU PESQUIÉ

Des bruts de cuve aux vieux millésimes, en passant par les vins en cours d'élevage, vous dégusterez les vins du Château Pesquié dans tous leurs états ! Vous percerez de plus quelques secrets du travail en biodynamie dans les vignes et dans les chais.

Durée de la visite entre 1 h 30 et 2 h. Sur réservation (max 15 personnes)

Tarif : 15 € / personne - Accès : Le Château Pesquié - 1365B Route de Flassan Mormalon - 04 90 61 94 08 - [reception@chateaupesquie.com](mailto:reception@chateaupesquie.com)



Le Fascinant Week-end  
VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

14, 15, 16 & 17 octobre



Un week-end d'animations au cœur de l'AOC Ventoux pour goûter à toutes ses saveurs.

[www.aoc-ventoux.com](http://www.aoc-ventoux.com)

Du jeudi 14 octobre au samedi 16 octobre - à 9h30 - 14h et 16h

➔ BÉDOIN

## EXCURSION EN BUGGY AUTOUR DU VENTOUX

CAVE DES VIGNERONS DU MONT-VENTOUX

Profitez d'une escapade en buggy pour découvrir le vignoble de Bédoin et ses alentours, avec vue imprenable sur le Ventoux. Suivie d'une dégustation gratuite d'une sélection de nos cuvées (dégustation de sirop pour les enfants). Sur réservation et présentation du permis B. 2<sup>ème</sup> passager 11 ans minimum. Durée : balade environ 2 heures + 1/2 h de dégustation. Rendez-vous un quart d'heure avant le départ SVP soit 9h15, 13h45 et 15h45.

Tarif : 80 € le buggy pour 2 personnes - 3 véhicules disponibles - Dégustation gratuite (vins - jus de fruits - sirops) - Accès : Caveau de Dégustation 620 rte de Carpentras - 04 90 65 95 72 - caveaubedoin@vmv.eu.com



Du jeudi 14 octobre au dimanche 17 octobre - à 10h et 11h

➔ MAZAN

## BALADE EN CALÈCHE ET DÉGUSTATION DE VINS OU JUS

LES ÉCURIES DE MAZAN

Profitez d'une balade bucolique en calèche entre bois et vignes, champs cultivés, Dentelles de Montmirail et Mont-Ventoux. Découvrez des paysages qui racontent de belles histoires à l'occasion d'une balade de 45 minutes au cœur d'un territoire agricole et viticole. De beaux paysages rythment votre promenade commentée et une dégustation des produits bio de la Ferme du Rouret et de vins AOC Ventoux vous attend à mi-parcours. En partenariat avec La Ferme du Rouret - lafermeduroret.com.

Tarif : 20 € par personne sur réservation. 50 € pour la famille (2 adultes et 2 enfants) - Accès : Les écuries de Mazan - Chemin d'Aubignan - Mazan - 06 74 45 03 49 - ecuriesdemazan@gmail.com  
www.facebook.com/ecuriesmazan



Vendredi 15 et samedi 16 octobre - de 12h30 à 15h

➔ LE CRESTET

## VOYAGE GUSTATIF DU VENTOUX AU JAPON

DOMAINE LA VERRIÈRE - CHÊNE BLEU

Au cœur d'un site privilégié se trouve La Verrière où sont produits en agriculture biologique les vins du Chêne Bleu. À partir de midi vous pourrez visiter librement le domaine et déjeuner sur place. Fort de son expérience au Japon, Victor vous propose des bentos japonaises en accord avec les vins du domaine. Une belle manière de découvrir les produits locaux cuisinés différemment. Au-delà de la déambulation libre sur le domaine, vous pouvez profiter d'une visite privée commentée à partir de 15 h et au tarif de 12 €. Limité à 20 personnes. Sur réservation afin de respecter les recommandations sanitaires en vigueur.

Tarif : 45 € par personne - déjeuner bento japonaise - sur réservation 48 h en avance.

Accès : 2820 chemin de la Verrière - Crestet - 04 90 10 06 30 - reservations@chenebleu.com

Samedi 16 octobre - de 14h à 19h

➔ MAZAN

## L'ART ET LE VIN AU DOMAINE PLEIN PAGNIER

DOMAINE PLEIN PAGNIER



Sur les hauteurs de Mazan, venez apprécier la quiétude du domaine de la famille Marchesi certifié bio depuis 1985 et travaillé en polyculture (raisins, oliviers et cerisiers) et les œuvres poétiques de la plasticienne Eve-Marie Marchesi, avant de vous laisser porter de 17h à 18h par la lecture musicale *Sous le vent* proposée par la troupe de théâtre *Base Art*. Terminez la journée à partir de 18 h par une dégustation de mets locaux et de vins du domaine dans une ambiance musicale mixée par DJ Ekai

Tarif : spectacle et after work musical à 10 € / adulte - 5 € / enfant sur réservation  
Accès : 2033 la venue de Mormoiron - Mazan - 06 76 12 99 32 - 04 90 69 75 66  
pleinpagnier@gmail.com - www.plein-pagnier.com

Samedi 16 octobre - À 14h30

➔ LE CRESTET

## BALADE EN GYROPODE ET DÉGUSTATION

DOMAINE LA VERRIÈRE - CHÊNE BLEU

Partez avec un guide pour un tour du vignoble d'une heure en gyropode. Découvrez les vignes, mais aussi le verger, le potager et le rucher du domaine. Avec quelques passages un peu techniques, cette balade est accessible à tous à partir de 12 ans. Une escapade originale au départ du domaine, suivie d'une dégustation. Tarifs : 35 € par personne tour du vignoble en gyropode et dégustation, groupe de 7 personnes maximum. Accès : 2820 chemin de la Verrière - Crestet - 04 90 10 06 30 reservations@chenebleu.com



Samedi 16 octobre - à 12h

➔ CRILLON-LE-BRAVE

## ACCORD TERRE ET MER

BISTROT DE PAYS LE SAINT ROMAIN

Endroit rêvé pour déguster une cuisine élaborée quotidiennement ainsi que des vins de terroir, le Bistrot de Pays Le Saint Romain offre une vue exceptionnelle sur le Comtat Venaissin et les Dentelles de Montmirail. Le restaurateur invite *Le Jardin des coquillages*, poissonnier de renom en Avignon, à vendre ses produits de la mer et un vigneron du Ventoux proposera des accords mer et terre. Tarif : en fonction de l'appétit ! - Accès : 46, rue du Capitaine Crillon - Crillon-le-Brave - 04 90 65 34 25 - www.lesaintromain.fr

Samedi 16 octobre - à 15h45 ➔ MURS

## RANDO AUX COULEURS DU COUCHANT SUR LA FALAISE DE LIOUX

Durée environ 3 heures. Tarif : 14 € par personne - Accès : Domaine de la Tuilière - Route D 60 - Murs

Réservations au 06 60 75 30 16 - contact@horizonsluberon.fr - www.facebook.com/HorizonsLuberon

Samedi 16 octobre - à 11h ➔ VILLARS

## ACCORDS FROMAGES ET VINS BLANCS AU CHÂTEAU SAINT-PONS

Tarif : 20 € par personne - Réservations au 04 90 75 55 84 - chateau@saintpons.com - www.saintpons.com





Samedi 16 octobre - de 10h à 12h

➔ MAZAN

## DÉGUSTATION EN BRUT DE CUVE

VINDEMIO

Florentine et Albin Combe représentent la 5<sup>ème</sup> génération d'une famille de vigneron. Issus de l'agriculture biologique, les vins de Vindemio s'épanouissent entre deux terroirs de l'appellation Ventoux. Venez apprendre les bases de la dégustation avec les vins de Vindemio et soyez les premiers à déguster le millésime 2021 en brut de cuve, tout juste sorti de vinification.

Tarif : gratuit. Sur réservation. Minimum 6 personnes. Maximum 15 personnes.

Accès : 1258 la Venue de Carpentras - Mazan - 04 90 51 60 20 - contact@vindemio.fr - www.vindemio.fr

Dimanche 17 octobre - à 10h30 et 18h ➔ ROBION

## VINS, TRUFFES, ANTIQUITÉS ET DESIGN VINTAGE AU DOMAINE DES PEYRE

Dégustation de vins gratuite et tapas aux truffes.

Réservations au 06 60 75 30 16 - contact@horizonsluberon.fr

www.facebook.com/HorizonsLuberon

Dimanche 17 octobre - à 9h15 ➔ MURS

## RANDO PATRIMOINE ET PAYSAGE

Durée environ 3 heures. Réservation obligatoire.

Réservations au 06 60 75 30 16 - contact@horizonsluberon.fr

www.facebook.com/HorizonsLuberon



Dimanche 17 octobre - de 9h à 12h

➔ VILLES-SUR-AUZON

## OCRES, VIGNES ET DÉGUSTATION AU CAVEAU

### MICHÈLE DUMON - VISITES PRIVÉES EN PROVENCE

Randonnée familiale à la découverte des anciennes carrières d'ocres, de la géologie, du patrimoine industriel et du terroir des piémonts du Ventoux. Réservation obligatoire (places limitées). Enfants à partir de 5 ans - Distance : 7 km

Tarifs : 20 €/adulte - 10 €/de 10 à 16 ans  
55 €/famille (2 adultes + 2 ados)

Accès : Parking caveau TerraVentoux - 253 Route de Carpentras - Villes-sur-Auzon  
06 60 21 00 77

contact@visites-privées-en-provence.fr  
visites-privées-en-provence.fr



Dimanche 17 octobre - De 11h à 15h

➔ CAROMB

## DÉJEUNER TRUFFÉ AU MAS CARON AVEC LES FRÈRES JAUMARD

### DOMAINE LE MAS CARON

Créé en 2015 par deux passionnés, le domaine du Mas Caron est un domaine viticole de 11 hectares en conversion bio. À partir de 11 h et jusqu'à 15 h, réservez et dégustez sur place votre déjeuner composé d'une brouillade à la truffe noire, d'une salade à la truffe d'automne et d'un coulommiers truffé. Après ce déjeuner-dégustation élaboré avec les frères Jaumard de La truffe du Ventoux, partez à la découverte du domaine avec le vigneron pour une balade pédagogique d'environ une heure, entre Ventoux, Dentelles de Montmirail et villages perchés. Apprenez à reconnaître les 9 cépages du domaine (entre 2 et 100 ans d'âge), admirez les quelque 200 oliviers de la propriété et visitez le chai, avant de conclure par une dégustation des vins du domaine. Départ des visites du vignoble à 12 h ; 13 h 30 et 15 h (compter 1h environ). Visites de vignoble gratuites. Dégustations en entrée libre toute la journée. Déjeuner truffé sur réservation (48 h avant max).

Tarif : 17 €/ personne pour le déjeuner truffé

Accès : 1187, route de Carpentras - Caromb  
06 72 84 33 01

domainemascaron@gmail.com



Vendredi 15 octobre - de 17h à 19h

➔ MORMOIRON

## DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORE DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

voir p. 23

Vendredi 15 octobre - 19h

➔ SAINT-TRINIT

## REPAS CONTÉ AVEC GILBERT CHIRON (CIE DU TRAC)

### BISTROT DE PAYS DE SAINT-TRINIT

Gilbert Chiron, impliqué de longue date dans l'aventure de théâtre en milieu rural du Trac de Beaumes de Venise, est conteur depuis plus de douze ans. Il vous racontera des histoires de Provence, qui parlent de nos gens d'ici, des bêtes et même du loup. Dans une langue qui mélange Français et Provençal avec la truculence qui le caractérise. Des histoires ancrées dans la Provence mais qui font partie d'un patrimoine universel et à destination de tous les publics. Anthony en cuisine vous concocte pour l'occasion un menu très locavore (mille-feuille de chèvre, coulis tomate basilic, agneau de 7h, rosace de tian de légume, dessert au miel de lavande).

Tarif (incluant le spectacle) : 20 € (hors boisson)

Réservation indispensable : 04 86 69 62 80 - 06 58 94 31 27



Samedi 16 octobre - à 9h et 14h30

➔ PERNES-LES-FONTAINES

## À LA RENCONTRE DE PRODUCTEURS DE PLANTES AROMATIQUES

### JEAN-CHRISTOPHE RAFFIN

Jean-Christophe Raffin, cueilleur et producteur, passionné de plantes aromatiques et médicinales, valorise les plantes de manière traditionnelle et vous propose une journée pédagogique et gourmande. Tandis qu'il vous fera découvrir les facettes de la transformation des plantes par séchage et mondage, des producteurs de plantes aromatiques et des thérapeutes vous prodigueront de précieux conseils sur l'utilisation des huiles essentielles et eaux florales et leurs bienfaits sur votre santé au quotidien. Tout au long de la journée, vous pourrez déguster de délicieuses créations entre le bar à eaux florales et le stand de dégustation de sirops de fleurs & de plantes (mauve, verveine, coquelicot, tilleul, géranium...).

Entrée libre (pique-nique possible). Accès : 295 route de Saint Philippe

(500 m depuis rond-point aéroport direction Saint-Didier) - Gratuit  
renseignements au 04 90 40 22 14 ou 06 85 69 06 43 - jcraftina@hotmail.fr



Samedi 16 octobre - de 10h à 11h

➔ CARPENTRAS

## LE BERLINGOT DE CARPENTRAS CONFISERIE DU MONT-VENTOUX

voir p. 16



33

Festival Ventoux Saveurs 2021



33

32

Festival Ventoux Saveurs 2021

# Crestet Gourmand

Samedi 16 octobre - de 11h à 13h

→ LE CRESTET

Comme son nom l'indique, le village est perché sur une crête située à l'extrême nord du massif des Dentelles de Montmirail, au cœur de la Biosphère du Ventoux.

Face au Géant de Provence, il offre aussi une vue imprenable sur les Baronnies et se distingue du paysage local par une atmosphère historique préservée. En balade, vous aurez plaisir à grimper à flanc de colline pour atteindre son centre pittoresque avec son château du XII<sup>ème</sup> siècle.

Les amateurs de vin connaissent la route par cœur puisqu'elle mène à travers bois en direction du superbe domaine Chêne Bleu. Et les locaux font volontiers le trajet pour venir se fournir en pains et fougasses à la main à la pâte, une boulangerie renommée en région pour la qualité de ses produits.

Rendez-vous à 11h avec M. Antoine Abou pour une visite guidée du village médiéval. Suivie à midi par une dégustation des vins du Domaine Chêne Bleu (prieuré du X<sup>ème</sup> siècle) accompagnés de productions gourmandes du village : charcuteries de Nicolas, pains spéciaux et fougasses de Ronan. Nombre de places limité à 30. Sous réserve de météo favorable.

**Tarif : 5 € par personne - Accès : Place du Château - Le Crestet**

**Mairie du Crestet 04 90 36 06 72 - secretariat@crestet.fr (Lun-vend de 8 h 15 à 12 h - mercredi de 14 h à 17 h).**



# Courges, potirons et C<sup>IE</sup>

Dimanche 17 octobre

→ MONTBRUN-LES-BAINS

Montbrun-les-bains, un des plus beaux villages de France, se met aux couleurs de l'automne avec un marché qui réunit 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 toute la journée dans la rue principale du village avec des stands de courges, potirons, courgettes... et des produits artisanaux et du terroir. De nombreuses activités gratuites pour petits et grands vous seront proposées : ateliers mini courges, grand vide-grenier et animations diverses. Un concours de soupes aura lieu de 11 h à midi (pensez à apporter votre gobelet). Et à l'heure du déjeuner, possibilité de restauration sur place.

**Tarif : entrée libre - Accès : Montbrun-les-Bains**

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



Lundi 18 octobre - 17h

→ CAROMB

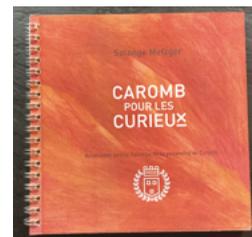
## LANCEMENT DU CIRCUIT PATRIMONIAL ET TOURISTIQUE « CAROMB POUR LES CURIEUX »

Venez découvrir le centre ancien du village de Caromb grâce à ce tout nouveau circuit patrimonial et touristique « Caromb pour les curieux », à parcourir avec un livret dédié de 64 pages entièrement illustré au trait. Au début de ce circuit imaginé par l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine de Caromb, une plaque située à la porte du Rieu présente le circuit avec la liste de tous les jalons. Par ailleurs, un QR Code permet de découvrir les grandes lignes du circuit sur le site internet destination-caromb.fr, en français et en anglais.

**Rendez-vous place des Lombards ce lundi 18 octobre à 17 h pour inaugurer le circuit.**

**Livret disponible à l'Office de Tourisme au prix de 10 €.**

**Renseignements : caromb.patrimoine@gmail.com**



35

Festival Ventoux Saveurs 2021



34

Festival Ventoux Saveurs 2021



Jeudi 21 octobre - de 9h15 à 12h

## ➔ CARPENTRAS - MAISON DES AOC VENTOUX HUILES D'OLIVE : ATELIER DÉCOUVERTE

### GROUPEMENT DES OLÉICULTEURS DE VAUCLUSE

Cet atelier de dégustation d'huiles d'olive vous permettra, à travers l'expérience sensorielle, la vue, l'odorat et le goût, d'explorer les arômes et les saveurs. Ces ateliers s'adressent aux néophytes, aux amateurs mais aussi aux oléiculteurs. Les huiles se déclinent en plusieurs typicités, les consommateurs que nous sommes apprécions diversément les intensités de fruités. Cet atelier vous donnera la possibilité de mieux connaître vos propres goûts. Quels sont les accessoires et conditions d'une dégustation officielle ? Comment se déguste une huile d'olive ? Quelles sont les différentes typicités, quels en sont les descripteurs ? Quels sont les composants de l'huile d'olive ? Vierge ou vierge extra ? Première pression ? Dégustation comparative de



plusieurs huiles. Nombre de participants de 7 à 10 personnes. Chaque participant veillera à ne pas se parfumer, à ne pas utiliser d'après-rasage. Réservez avant le 10 octobre.

Tarif : 10 € / personne - Accès : salle de dégustation des vins AOC Ventoux - (centre-ville, à l'arrière de l'office de tourisme parking des platanes). 04 90 78 21 61 - civam84@wanadoo.fr - www.civampaca.org

➔ 21 octobre - de 18h30 à 20h

➔ MAZAN  
voir p. 13 DÉGUSTATION METS ET VINS  
LES TERRASSES D'ÉOLE

➔ Vendredi 22 octobre - de 10h à 12h

➔ MAZAN  
voir p. 11 DANS L'INTIMITÉ DU CHAI  
VINDEMIO

➔ Vendredi 22 octobre - de 17h à 19h

➔ MORMOIRON  
voir p. 23 DÉCOUVERTE DE VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORE  
DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

➔ Samedi 23 octobre - de 9h30 à 11h30

➔ CARPENTRAS  
voir p. 14 ESCAPADE SENSORIELLE AU DOMAINE SOLENCE AVEC L'ALLIANCE RUSÉE  
DOMAINE SOLENCE

Samedi 23 octobre - de 14h à 17h

➔ BEAUMES-DE-VENISE  
DÉTENTE À LA FERME : DÉCOUVERTE DE LA SOPHROLOGIE  
LA FERME DU BOUQUET

La ferme vous propose une journée de détente en famille avec deux ateliers alliant art de vivre et création artistique : la découverte de la sophrologie et l'initiation à la typographie. Réservation conseillée.

Accès : 1724 route de Sarrians - Beaumes-de-Venise  
06 16 55 73 70 ou [contact@lafermedebouquet.fr](mailto:contact@lafermedebouquet.fr)



Samedi 23 Octobre - de 15h à 18h

➔ MAZAN  
LA FERME EN SCÈNE  
AVEC LES CHICOTEUSES



### LA FERME DU ROURET

Déambulation théâtrale à la ferme avec Les chicoteuses, deux papoteuses intarissables qui aiment partager des contes et légendes de la région. Les pieds-mères sont là, le vieux métier de chicotage démarre et durera tout au long de l'hiver. Les Chicoteuses aiment à « papoter », raconter des histoires de villages drôles, émouvantes, étranges, des légendes, des blagues, des anecdotes. Eliane GOUDET et Damienne PIN travaillent le conte depuis de nombreuses années. Elles ont perfectionné leur pratique par divers stages. Elles font partie des Conteuses du TRAC et ont décidé de s'associer pour vous faire partager leur passion. Réservation obligatoire.

Tarif : Gratuit - Accès : 679 chemin du Rouret 84380 Mazan - 06 82 07 24 20 - [lafermedurouret@orange.fr](mailto:lafermedurouret@orange.fr)



Samedi 23 octobre - de 10h à 14h

➔ BRANTES  
voir p. 8 BALADE BOTANIQUE ET CUISINE SAUVAGE  
LES AVENTURIÈRES DU GOÛT



Dimanche 24 octobre - à 17h

➔ SAINT-DIDIER  
CHANSON JAZZY ET COMÉDIES  
MUSICALES

DOMAINE DU CHAT BLANC

Le rêve de Catherine et Stéphane d'exploiter un petit vignoble en Provence est devenu réalité il y a 5 ans. Ils ont quitté leur vie trépidante pour un vieux mas du 18<sup>ème</sup> siècle entouré d'un vignoble de 5 hectares en AOP Ventoux, cultivé biologiquement depuis 30 ans. Une soirée placée sous le signe de la musique avec un répertoire de chansons jazzy et de comédies musicales (trio vocal avec piano). Venez découvrir à cette occasion le domaine. Réservation obligatoire.

Tarif : 10 € avec un verre de vin - Accès : 255 chemin du Barraud - Saint Didier - 07 67 94 72 38  
[stephane.chatal@gmail.com](mailto:stephane.chatal@gmail.com) - [www.domaineduchatblanc.com](http://www.domaineduchatblanc.com)

Mardi 26 octobre - de 14h30 à 16h30

➔ SAULT  
ATELIER SAVON ADULTES  
ARÔMA PLANTES

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 !  
Durée : environ 2 h. À partir de 14 ans (accompagné d'un adulte). Minimum 4 personnes - maximum : 12 personnes. Sur réservation. Activité animée en français et en anglais. Tarif : 17 € / pers - Accès : Route du Mont-Ventoux - Sault. 06 29 15 47 48 (Laurent TOURENQ) - [info@aromaplantes.com](mailto:info@aromaplantes.com)



➔ Mardi 2 novembre



# 15<sup>ème</sup> Fête des saveurs d'automne

Dimanche 24 octobre

→ SAULT

La fête des saveurs d'automne est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100% Ventoux. Ce marché, dont c'est la 15<sup>ème</sup> édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épcuriens. Chaque année plus nombreux, les producteurs et artisans seront au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

## AU PROGRAMME

- 9h : Ouverture du marché
- À 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 du massif
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Tables pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché
- Animation et reportage en direct par RTVFM (Radio Territoire Ventoux)



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

Jeudi 28 octobre - à 14h30

→ SAULT  
L'APPRENTI SAVONNIER

ARÔMA PLANTES

Accompagné d'un de nos savonniers, viens découvrir la magie de la saponification à froid dans un véritable laboratoire. Fabrique ton propre savon en utilisant les ingrédients de ton choix... et repars avec ton gel douche !

Durée : environ 1 h 30. Minimum 4 enfants - maximum : 10 enfants. De 8 à 14 ans, non accompagné. Sur réservation. Activité animée en français et en anglais. Tarif : 10 €/enfant - Accès : Route du Mont-Ventoux Sault - 06 29 15 47 48 (Laurent Tourenq) - info@aromaplantes.com



Jeudi 4 novembre

Jeudi 28 octobre - de 18h30 à 20h

→ CARPENTRAS  
LES JEUDIS AFTERWORKS  
ACCORDS METS ET VINS

ESPACE TERROIR VENTOUX PROVENCE

Dans leur volonté de faire découvrir ce que leur destination a de mieux à offrir, Ventoux-Provence invite une fois par mois les œnophiles et autres épcurieux à des ateliers d'accords mets et vins. Organisés à l'Espace Terroir, ils permettent de découvrir une large sélection de vins issus de l'appellation Ventoux.

Participez à une soirée à la découverte de vigneron et de chefs passionnés du territoire ! Le rendez-vous accords mets & vins incontournable qui se décline au fil des saisons au rythme d'un calendrier plein de surprises et de nouveautés gourmandes !

Tarif 12 € par personne (3 bouchées et 3 verres de dégustation de vin) - Inscription obligatoire (nombre de place limité) - Pass sanitaire obligatoire. Accès : Espace terroir - Office de tourisme de Carpentras - 374 avenue Jean Jaurès - 04 90 63 00 78 - espace-terroir@ventouxprovence.fr

Samedi 30 octobre - à 18h

→ MONIEUX  
SUR LES CHEMINS DE PROVENCE

CONTES AU VILLAGE  
PAR CHANTAL GALLO BON



Chantal Gallo Bon, conteuse vivant au pied du Ventoux, vous propose de partir sur les chemins de Provence, à la rencontre d'un berger, d'une fille de cire, de fades (fées)... Voyage dans notre belle Provence où le cœur gagne sur la raison où l'impossible devient possible. Spectacle interactif de chansons, contes, légendes et facéties. Suivi d'une dégustation-découverte de quelques produits issus du Pays de Sault.

Lieu : Musée de la Truffe  
Entrée libre mais réservation obligatoire  
Réservation : 04 90 64 03 09  
mairie-de-monieux@wanadoo.fr  
Manifestation soumise à pass sanitaire



38 Mercredi 27 octobre - à 14h30

→ SAULT  
ATELIER COSMÉTIQUE

ARÔMA PLANTES

Pénétrez au cœur de notre laboratoire et faites vos premiers pas en cosmétique, guidés par notre laborantin ! Fabriquez votre propre crème en utilisant les ingrédients bio de votre choix... et repartez avec votre création unique. Durée : environ 1 h 30.

Minimum 4 personnes - maximum : 12 personnes.  
Tarif : 18 € / pers. - Accès : Route du Mont-Ventoux Sault - 06 29 15 47 48 (Laurent Tourenq)  
info@aromaplantes.com



Du 29 au 31 octobre

# Les Rencontres Gourmandes

→ VAISON-LA-ROMAINE

Un savoureux week-end festif et convivial avec des stands de produits de terroir, des démonstrations de chefs, des ateliers cuisine pour petits et grands et des dîners en concerts.

Pour la 10<sup>ème</sup> année, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine vous proposent un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Ce sera le moment de se retrouver autour d'un bon repas composé des meilleurs produits de nos terroirs. La musique sera également très présente avec de nombreux artistes qui vont se succéder sur la scène de l'Espace culturel, où régnera une véritable ambiance de place de village.

Des animations sont programmées pour venir à la rencontre des producteurs et des artisans : ateliers gastronomiques pour les enfants et les adultes, dégustations, marché de producteurs, démonstrations de chefs, concours de cuisine... À déguster sur place ou à emporter. Entrée libre.

[www.vaison-ventoux-tourisme.com](http://www.vaison-ventoux-tourisme.com)



Samedi 30 octobre - à 19h

→ MONIEUX

## REPAS TRUFFES & CONCERT DE FRANÇOIS BERODY

RESTAURANT LES LAVANDES



Le restaurant Les Lavandes vous propose un menu qui fait la notoriété des lieux. François Bérody, musicien et chanteur apportera à ce repas à thème son talent de virtuose multi-instrumentiste (trompette, guitare). Chansons françaises et standards de jazz au programme. 50 €/pers (hors vin) - Réservation : 04 90 64 05 08 - [www.restaurant-les-lavandes.fr](http://www.restaurant-les-lavandes.fr)

Samedi 30 octobre à 18h

## → LE BARROUX CONCERT DU DUO BAKÜS

CHÂTEAU DU BARROUX



« Vous reprendrez bien un dernier verre?... » Le Duo Baküs distille sobrement les chansons, à déguster le temps d'une entrevue entre terrasses et salles du château du Barroux. Ce duo enivrant assemble des cépages aux accents connus et inconnus, mais jamais bouchonnés de Boris Vian, Juliette, Georges Brassens, Allain Leprest... Une occasion unique au cœur de l'automne de découvrir ce lieu totalement renouvelé grâce à l'investissement de Fanny et Jean Baptiste, les jeunes et dynamiques propriétaires. Stephan Garin au piano et guitare et Camille Pasquier au chant et guitare  
Tarif : 17€ (gratuit moins de 16 ans) - Possibilité de réserver des tapas pour dégustation sur la terrasse d'Eugène à partir de 19 h (non inclus dans le tarif de la soirée concert). Réservations au 06 59 13 13 21 ou par mail sur [contact@chateaudubarroux.com](mailto:contact@chateaudubarroux.com)

Dimanche 31 octobre

→ REVEST-DU-BION

# Fête de la châtaigne

Revest-du-Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir dans l'allée des Producteurs. Un plaisir sans cesse renouvelé qui permet aux visiteurs de ramasser les châtaignes dans les vergers et déguster des centaines de cornets de châtaignes grillées. Sans compter ceux qui préfèrent les consommer sous d'autres formes de préparation : gâteaux, pains, confitures, boissons... Cette 21<sup>ème</sup> fête de la châtaigne, c'est aussi l'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître la châtaigne et profiter des fabuleux paysages d'automne.



## AU PROGRAMME

Marché des produits du terroir - châtaignes grillées - jus de pommes pressées - animations - manège jeux d'enfants

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

Organisation : Association pour la valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et de la Confrérie des amis de la châtaigne de Haute-Provence. Renseignements : 06 40 31 74 69 [contact@fetedelachataigne.com](mailto:contact@fetedelachataigne.com) - Informations : [www.fetedelachataigne.com](http://www.fetedelachataigne.com)



Mardi 2 novembre - de 14h30 à 16h30

→ SAULT

voir p. 36

ATELIER SAVON ADULTES  
ARÔMA PLANTES



Jeudi 4 novembre - à 14h30

→ SAULT

voir p. 38

L'APPRENTI SAVONNIER  
ARÔMA PLANTES



➔ VILLES-SUR-AUZON



**TERRAVENTOUX  
BALADE À VÉLO 5 TERROIRS à 9h15**

Une idée originale pour découvrir le vignoble de TerraVentoux, partez pour une balade en vélo à assistance électrique sur les contreforts du Mont-Ventoux. Sur ces routes escarpées, le vélo à assistance électrique vous permettra d'admirer la nature du vignoble de TerraVentoux. Profitez d'une dégustation des cuvées sélectionnées en association avec des produits de notre terroir.  
*Balade : durée 1h30 à 2h - 35 €*



**VISITE DU CHAI BIODYNAMIE à 10h30 et à 15h**

La cave TerraVentoux est la 1<sup>ère</sup> cave coopérative à produire des vins biodynamiques ! Au plus proche de la terre, la biodynamie est un système de culture respectant les rythmes de la nature et favorisant une harmonie entre les plantes, la vie du sol et le geste de l'homme. Venez découvrir ce savoir-faire ainsi que le chai de biodynamie. Après cette visite, une dégustation vous permettra d'apprécier les 3 cuvées biodynamiques créées par TerraVentoux.  
*Durée environ 1h - 15 €*



Accès : 253 route de Carpentras - Villes-sur-Auzon

Informations et réservations : 04 90 61 79 47 - Cédric Demeneix ou Gauthier Gaciot  
marketing@terraventoux.com

➔ CAROMB

**DOMAINE MAS CARON -  
BALADE OENOTOURISTIQUE à 17h**

Marc Boulon vous propose de découvrir la vigne juste après la vendange à l'occasion d'une balade aux abords du domaine entre le Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Vous saurez tout sur le travail du vigneron, les cépages et le terroir spécifique du domaine. Un parcours apaisant suivi d'une dégustation de nos cuvées. NB : pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde. En cas de mauvais temps, seule la dégustation au caveau pourra être assurée. *6 € / adulte - gratuit pour les enfants (dégustation de sirops)*



**ACCORDS METS ET VINS à 10h30**

L'automne est l'occasion de découvrir d'autres produits du terroir, parfaitement portés par les vins du domaine. À l'issue d'une visite du domaine idéalement situé entre Ventoux et Dentelles de Montmirail, dégustez des cuvées élaborées par Marc Boulon accompagnées d'amuse-bouches régionaux.

NB : pensez à apporter des chaussures confortables, un chapeau et une gourde. En cas de mauvais temps, seul l'accord mets et vins pourra être assuré.  
*Tarif : 20 € / adulte*



Réservation 48 h à l'avance au 06 72 84 33 01

domainemascaron@gmail.com - Accès : 1187, route de Carpentras - Caromb

# Rencontres gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines

Du 12 au 14 novembre

➔ PERNES-LES-FONTAINES

Organisé au Centre Culturel des Augustins par le Comité de Jumelage Pernes-Troyan (Bulgarie), le salon des Rencontres Gourmandes autour de Pernes-les-Fontaines s'appuiera sur les valeurs de solidarité, de rencontre et de partage qui animent cette dynamique association culturelle pernoise. Une manifestation que les organisateurs souhaitent voir inscrire dans la continuité d'esprit des « Salons des Saveurs et arts de la table » précédents. À l'approche des fêtes de fin d'année, seront présentés des produits festifs et d'exception avec deux fondements : Les courts-circuits qui réveillent avec des démarches innovantes des producteurs locaux (groupements, boutiques, initiatives solidaires, réseaux de commercialisation...) et des partenaires de prestige : au travers d'une exposition et des animations, un hommage aux chefs des Disciples d'Escoffier et aux cheffes des Toquées de la cuisine, qui portent haut les couleurs des meilleurs produits et qui offrent leurs services aux causes humanitaires.

Rencontres Gourmandes

à l'initiative de

Pernes les Fontaines  
les 12, 13 et 14 Novembre 2021  
10h-19h

Centre Culturel des Augustins

Invités d'honneur : les Disciples d'Escoffier  
Dégustations-ventes de produits locaux,  
exposition, animations, restauration, conférence



Renseignements : [comitepernestroyan@gmail.com](mailto:comitepernestroyan@gmail.com) et Office du Tourisme de Pernes-les-Fontaines  
04 90 61 31 04 - [culture@perneslesfontaines.fr](mailto:culture@perneslesfontaines.fr)  
[www.tourisme-pernes.fr](http://www.tourisme-pernes.fr)

## LE MAGAZINE DE VOTRE RÉGION VENTOUX MAGAZINE

[WWW.VENTOUX-MAGAZINE.COM](http://WWW.VENTOUX-MAGAZINE.COM)



CONSOMMEZ  
VAUCLUSE !

**C'est bon pour l'emploi !**

**C'est bon pour l'environnement !**

**C'est bon pour nos agriculteurs !**

**#TousGagnantsenVaucluse**

**V** de  
**Département  
VAUCLUSE**

[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr) • [f](#) [departementdevaucluse](#)  
[i](#) [departementdevaucluse](#) • [#terroirsenfete](#)

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