VAUCLUSE.FR

Comme les fruits de saison, il revient chaque année, gorgé de soleil et de saveurs.

Terroirs en fête est, depuis 2017, le grand rendez-vous du goût en Vaucluse. Car cette manifestation organisée par le Département ne se contente pas de célébrer l’un ou l’autre de nos produits locaux. Elle les met tous dans le même panier, pour mieux nous régaler.

Sous les frondaisons du beau parc de l’Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, près de150 producteurs, éleveurs et artisans vauclusiens vous en mettront plein les yeux et les papilles le samedi 8 et le dimanche 9 juin, à grand renfort de dégustations et de démonstrations culinaires.

Et, signe que la manifestation ne cesse de gagner en notoriété, c’est un grand chef français qui parraine cette édition 2024. A savoir Pierre Gagnaire, chef multi-étoilé et membre du jury de la célèbre émission Top Chef, qui ira le dimanche 9 juin à la rencontre des visiteurs et dédicacera plusieurs de ses livres sur le stand du Département.

ALLEZ-Y
!

Terroirs en fête vous régale comme un chef !

La grande fête des produits vauclusiens est de retour avec, dans son panier, une nocturne jusqu'à minuit le samedi, un salon des vins et spiritueux et un parrain de prestige, le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire.

Publié le 21 mai 2024

Vaucluse
Chargement...

.

Au programme, cette année encore, une nocturne organisée jusqu’à minuit, histoire de marier bons produits et bonne musique, des animations pour les enfants (dont un espace jeu XXL et un jeu de piste doté de nombreux lots), de très nombreux animaux d’élevage, pas moins de trois points de restauration, huit food-trucks et surtout, surtout beaucoup de bonne humeur.

Et bien sûr, sous les tentes animées par le Département et ses partenaires (Chambre d’Agriculture, Chambre de Métiers et d’Artisanat, le réseau Bienvenue à la ferme et l’agence Vaucluse Provence Attractivité) des activités vous seront proposées tout le week-end.

Photo : Simon Saada

.

A noter que cette édition 2024 vous offre aussi bon nombre de nouveautés.

Un salon des vins et des spiritueux regroupera 30 caves et distilleries vauclusiennes dans la salle des fêtes, des vélos cargos se chargeront de transporter vos achats jusqu’au parking (dont la capacité a quasiment doublé) et des points d’eau potable seront répartis dans le parc, sans oublier des « bars à toutous » pour nos amis à quatre pattes.

Pierre Gagnaire "Le terroir, c’est savoir d’où l’on vient "

Réputé pour être le chef le plus étoilé au monde, avec ses multiples
restaurants, le parrain de l'édition 2024 de terroirs en fête a aussi

Photo : C.Cortez

Entrée libre
Samedi 8 juin de 16h à minuit et dimanche 9 juin de 9h à 19h.
Parc de l’Arbousière (1360, avenue Voltaire Garcin) à Châteauneuf-de-Gadagne
Informations et renseignements : www.terroirsenfeteenvaucluse.fr Suivez-nous sur les réseaux @departementdevaucluse#terroirsenfete



.

Pierre Gagnaire, le chef le plus étoilé au monde, parrain de Terroirs en fête 2024

conquis le public de l'émission Top chef. 84 le Mag l'a cuisiné pour vous.

Le Vaucluse, c’est quoi pour vous ?

Le Vaucluse, c’est d’abord une histoire d’amitié avec un homme, le chef Christian Etienne. On a travaillé ensemble en 1972 et je dois dire que j’ai découvert l’accent d’Avignon lorsque je l’ai rencontré ! Toujours une histoire d’amitié, celle construite avec l’École Hôtelière où je suis descendu souvent lorsque j’étais à Saint-Etienne. C’est là que j’ai rencontré Marc Fraci, le directeur, avec qui nous avons fait plein de choses. Je peux aussi évoquer le monde de la vigne dans lequel j’ai tissé des liens d’amitié très forts avec certains vignerons, comme la famille Perrin ou encore la famille Giraud, qui nous a cédé avec mon ami Rudy Ricciotti un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape. On a le privilège de produire, grâce à eux, environ 1 500 bouteilles d’un magnifique Châteauneuf du-Pape. Et puis, qui ne connaît pas la cité des papes, l’incroyable Festival d’Avignon, tous les concerts ouverts à toutes les musiques…

Que représente pour vous la notion même de terroir ?

Le terroir, c’est l’appartenance à une géographie particulière, c’est la construction de relations fortes entre humains… C’est savoir d’où l’on vient
grâce à des racines familiales ou celles que l’on construit. C’est un quotidien
de proximité, ouvert évidemment sur le monde.

Y a-t-il un produit vauclusien qui vous inspire particulièrement ?

Tous les produits vauclusiens sont inspirants avec, peut-être, une
petite faiblesse pour la truffe noire Melanosporum.

Que pensez-vous d’une manifestation comme Terroirs en fête, qui permet de découvrir les produits locaux et de défendre les producteurs ?

Tout ce qui réunit est positif. Rencontrer le monde de la terre est un moyen unique pour communiquer, se retrouver, s’apprécier. Pour nous professionnels, cela semble normal toute cette richesse mais il est bon, régulièrement, que le grand public soit informé, étonné, sollicité.

Est-ce que le fait d’être un chef « médiatique » vous donne l’occasion de passer un message en matière culinaire ?

Je revendique ma notoriété pour mon travail sincère et rigoureux. Je défends ma cuisine depuis plus de 40 ans et c’est sur cet aspect-là que je veux être jugé. Le message que je passe bien volontiers est seulement celui-ci : être honnête dans ce que l’on produit et le faire en respectant les gens qui nous aident à faire grandir notre projet.

terroirsenfeteenvaucluse.fr

.

Partenaire de l'événement

Hôtel du Département
Rue Viala - CS 60516

84909 Avignon Cedex 09
04 90 16 15 00

Département de Vaucluse

.