

Le Vaucluse s'exporte à Paris dans une ambiance « village »

Cette année encore, le Vaucluse s'exporte à Paris pour le Salon International de l'Agriculture qui a lieu du 22 février au 2 mars. Amoureux de la Provence, on vous donne rendez-vous sur le stand du Département à l'entrée du hall 7.1 pour en prendre plein les papilles !

Publié le 12 février 2025



Le stand du Vaucluse au Salon International de l'Agriculture 2025, qui couvre quelque 200 m², a été inauguré aujourd'hui par la Présidente Dominique Santoni et le Vice-président à l'Agriculture Christian Mounier, en présence de Thierry Suquet, Préfet de Vaucluse, de Renaud Muselier et Bénédicte Martin, Président et Vice-présidente chargée de l'agriculture de la Région Sud Paca, de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse et de Gilbert Marcelli, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse.

Certes, le Vaucluse n'est pas l'un des plus grands départements français en superficie. Cela n'empêche pas notre territoire de rayonner avec force au Salon International de l'Agriculture. Le tout grâce à un stand de près de 200 m², l'un des plus importants des collectivités locales présentes ! Pourquoi ? Parce que le stand est à l'image des terres qui regorgent de diversité et de richesses. Le département est même le premier producteur national de cerises et de raisin de table et le deuxième producteur de pommes et vin AOP. Être présent au Salon, c'est aussi réaffirmer le soutien du Département envers les agriculteurs, qui en ont plus que jamais besoin. Et ces derniers seront là pour transmettre aux visiteurs leur amour des bons produits 100% locaux.

Le stand du Département de Vaucluse, on ne peut pas le manquer avec son ambiance provençale, son décor façon placette de village ornée d'une fontaine en eau et de rideaux de buis. Si l'on n'était pas en hiver, on entendrait même les cigales ! Cet espace, conçu et financé par le Département, sera inauguré le mardi 25 février, en présence

de la Présidente Dominique Santoni, des partenaires et producteurs exposants. Mais le public pourra s'y rendre pendant les neuf jours du salon, du 22 février au 2 mars, de 9h à 19h sans interruption. Au menu : des dégustations, de la vente sur place ou à emporter, des rencontres avec des producteurs et des agriculteurs passionnés, des opérations de promotion, un espace de restauration et un bar à vin.

Venez goûter un menu 100% vaclusien

Passage obligé pour les Provençaux et les gourmands, le stand du Vaucluse expose à foison sa diversité de produits et les nombreux talents qui savent les sublimer. On peut citer Patrice Leroy, Maître Cuisinier de France et responsable technique de l'Ecole Hôtelière de l'Académie Vaucluse Provence. Le chef sera aux fourneaux avec quatre élèves de première année de BTS en management « hôtellerie restauration ». La brigade réglera les visiteurs grâce à un menu 100% vaclusien et de saison, concocté sur place et servi toute la journée à prix très raisonnable. Dans les assiettes, on retrouvera le cochon du Ventoux, la daube avignonnaise, l'aïoli, le petit épeautre du Ventoux et bien d'autres produits issus de *la Boutique*, installée pour l'occasion sur le stand du Vaucluse.

Prenant la forme d'une épicerie éphémère, cette *Boutique* est également ouverte aux curieux qui pourront y faire quelques emplettes parmi les 183 références toujours 100% vaclusiennes, entreposées sur les étagères. Ils auront un large choix de miels, confiseries, huile d'olive, safran, chocolats, truffes, confitures, vins, bières, nougats...



Le Vaucluse rayonne grâce à ses ambassadeurs

Durant les neuf jours du salon, le stand du Vaucluse brillera aussi à travers ses ambassadeurs, venus encore en nombre cette année. Pour la première fois, la Maison Plantin, leader européen du "diamant noir", autrement dit la truffe, laissera quelques jours Puyméras pour prendre part à cette grande messe parisienne de l'agriculture. Avec les valises pleines du fameux champignon entier mais aussi décliné en huiles, assaisonnements, brisures et brouillades prêtes à l'emploi. Parmi les autres ambassadeurs, on peut trouver Sabine et Laurent Schmitt (Le Coulet de miel, Roussillon), [Mladen Grumic \(IGP vins du Vaucluse\)](#), Yves Vanaert (Le Moulin des Gypses, huile d'olive, Mormoiron), [Sébastien Trousse \(Les Ouailles du Luberon, bières, Cheval-Blanc\)](#), Jean Silvain (Nougats Silvain, Saint-Didier) et Didier Arnulf (distillerie Le Vadrouilleur, Sault).

Nouveauté, une cave dédiée aux vins

Cette année, le Département a aussi voulu mettre en avant les nombreux vins de son terroir dans l'espace Cave du stand. Pas moins de 618 bouteilles seront proposées à la vente et plusieurs producteurs seront sur place, notamment ceux du [Côtes du Rhône villages Plan-de-Dieu](#), qui fête les 20 ans de son appellation cette année. Plusieurs domaines qui ont des vignes à Travaillan, Camaret-sur-Aigues, Violès et Jonquières feront goûter leur nouveau millésime 100% rouge. Vous l'avez compris, si vous allez au Salon International de l'Agriculture, sans faire étape par la case Vaucluse, vous raterez quelque chose !

Stand du Vaucluse (n°R003), à l'entrée du hall 7.1 et de l'espace Région Sud.

Ouvert du 22 février au 2 mars, de 9h à 19h.



Le stand du Vaucluse en chiffres

200m² : c'est la taille du stand, l'un des plus importants des collectivités locales

4 espaces répartis dans le stand (le Bar, la Boutique, les Corners des producteurs et les Restaurant de l'Ecole hôtelière)

8 mange-debout pour déguster et faire une pause

30 places assises au Restaurant de l'Ecole hôtelière

183 références dans la Boutique proposées par 47 producteurs

16 casiers à vins

25 personnes en permanence pour animer le stand

9 appellations présentes en une seule journée avec le Comité de promotion des produits de Vaucluse

2 corners des partenaires du Département : la Chambre d'agriculture avec le Comité de promotion des produits de Vaucluse et Vaucluse Provence Attractivité.



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09