

Les saveurs du Ventoux et du Luberon s'invitent à l'Assemblée nationale

Le député vauclusien Julien Aubert organisait il y a quelques jours à l'Assemblée nationale le salon des 'Saveurs du Ventoux et du Luberon'. La 8ème édition a ainsi mis à l'honneur les spécialités de Vaucluse auprès des élus.

Plus de 120 invités et de nombreux parlementaires ont dégusté les produits vauclusiens. La liste est longue : la truffe était préparée et mise en valeur par le restaurateur Serge Ghoukassian (restaurant <u>Chez Serge</u> à Carpentras), qu'il a présenté avec Katrin Both. Le saucisson de la charcuterie <u>Rinjonneau et fils</u> (Carpentras), médaille d'argent du concours mondial de saucisson 2018, a été présenté par Elodie Salendres et Ludovic Salendres.

« Le raisin du Ventoux (<u>Aoc-Aop Muscat du Ventoux</u>), a été mis a l'honneur par René Reynard et Julie Dherbecourt présents depuis la première édition et à qui j'ai remis la médaille de l'Assemblée nationale ! », souligne le député. Les berlingots de Carpentras (confiserie <u>Clavel Fabrication</u> à Carpentras) ont été présentés par Michael Pomies et Caroline Pomies. La bière (<u>brasserie OCRIA</u> bières à Rustrel), a été mise à l'honneur par Nicolas Marichal et Fanny Marichal.

Le vin du Domaine du <u>Grand Callamand</u> (Pertuis) a été présenté par Nathalie Souzan. Le vin du <u>Domaine de Sannes</u> (Sannes) était mis à l'honneur par Pierre Gattaz, Thibault Gattaz et Erwan Thill. Celui du <u>Domaine Les Davids</u> (Viens) a été présenté par Sophie Le Clercq et Mayra Saillen-Furrasola. Enfin, le vin du <u>Moulin des Gypses</u> (Mormoiron) a été mis à l'honneur par Yves Vanaert. Tour d'horizon en photos.







Crédit photo: Julien Aubert













Crédit photo: Julien Aubert





