Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 mars 2025

# Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue



**« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »**

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 mars 2025

un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, Pierre Gonzalvez arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 mars 2025



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonvalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de renvendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 mars 2025




Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.




La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 mars 2025

*Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com – 06 15 23 21 08*

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !