

Festival Ventoux Saveurs, Fête gourmande à Villes-sur-Auzon, le cochon et l'huile d'olive se mettent à table



Dimanche 13 septembre, [Villes-sur-Auzon](https://www.villes-sur-auzon.fr) accueillera la 3^e Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux. Plus de 70 producteurs, artisans et exposants investiront le village, aux portes des gorges de la Nesque, pour célébrer les savoir-faire locaux, avec le Cochon du Mont-Ventoux en invité d'honneur. Après avoir attiré plus de 2 500 visiteurs lors de ses deux premières éditions,



Ecrit par Mireille Hurlin le 10 septembre 2026

la fête revient dans le cadre du [19° Festival Ventoux Saveurs](#), porté par le [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#). De 10h à 18h, le cœur de Villes-sur-Auzon prendra des airs de grande halle provençale.

La manifestation réunira principalement des producteurs et artisans installés dans un rayon de 30 kilomètres. Huiles d'olive, charcuteries, pains, fromages, légumes, vins, produits de la ruche et créations artisanales composeront un marché 'consom'acteur' : « Auzon, consommer local ». L'huile d'olive sera la grande vedette de cette journée de réjouissance, mise en valeur par le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qui proposera une initiation à la dégustation. Le public découvrira les différences entre fruité vert, fruité mûr et olives mûrées, ainsi que les étapes de fabrication de l'huile produite par les onze moulins adhérents du département.

Le Ventoux, terre d'élevage

Cette 3^e édition mettra également à l'honneur le Cochon du Mont-Ventoux. Élevé en plein air, entre Ventoux, Luberon, Comtat Venaissin et pays de Banon, l'animal est nourri avec les ressources de son environnement et des céréales sans [OGM](#) (Organismes génétiquement modifiés). Son syndicat présentera la filière, tandis que plusieurs éleveurs proposeront leurs produits à la vente. Une façon de rappeler que l'agriculture vauclusienne ne se limite pas à la vigne et à l'olivier, l'élevage constituant lui aussi un maillon essentiel de l'économie rurale et de l'identité gastronomique du territoire. À 10h30, les [Disciples d'Escoffier](#) animeront un atelier pour petits et grands, intitulé 'Tout l'art du cochon'. Les enfants bénéficieront d'un menu particulier imaginé par les cuisiniers de la cantine municipale, Léa et Roméo, avec le chef Tony Tichand.

Ecrit par Mireille Hurlin le 10 septembre 2026





Ecrit par Mireille Hurlin le 10 septembre 2026

Copyright Fête gourmande Villes sur Auzon

Les temps d'échange

La journée sera ponctuée par nombres d'échanges. À 15h, [Eric Mathieu, président du syndicat des oléiculteurs de Vaucluse](#), conduira une conférence consacrée à l'avenir de l'olivier en Ventoux. Ravageurs, maladies, irrigation, fertilisation et amélioration des rendements : les propriétaires d'un seul arbre comme les oléiculteurs professionnels pourront y trouver des réponses concrètes. À 16h30, Manu Lopez, chef du Bistruck et président des Disciples d'Escoffier Provence-Languedoc, réunira producteurs et acteurs du territoire autour du thème : 'Où trouver les bons produits locaux ?' Echanges de recettes, de conseils et de bonnes adresses, ponctueront la journée avec la participation, notamment, de représentants de l'Ail de Piolenc, des légumineuses du Ventoux, du Cochon du Mont-Ventoux et des oléiculteurs vauclusiens. «Manger est un acte agricole, résume Manu Lopez, car derrière chaque produit, se dessine un paysage, un métier et une histoire.»

Une fête pour toute la famille, les amis, les visiteurs

En plus des dégustations, seront au programme : le défilé des confréries au son du galoubet et du tambourin, la musique de Jean-François Gérold, cofondateur du groupe Condor, les déambulations poétiques de Bernard Sorbier et le plateau radio en direct de [RTV FM](#). Les enfants participeront à des jeux autour des cinq sens proposés par Interfel, visiteront une petite ferme, monteront sur des poneys, s'amuseront avec des jeux en bois ou découvriront le 'Manège d'Antan de Papi', une attraction écologique actionnée par les parents. Les restaurants du village et les foodtrucks locavores proposeront, par ailleurs, des menus aux accents du terroir. La fête soutiendra aussi la rénovation de l'église de Villes-sur-Auzon.

Le programme en bref

Grand marché de paysans et d'artisans « Auzon, consommer local ! », avec pour invité d'honneur le Cochon du Mont-Ventoux. Initiation à la dégustation des huiles d'olive du Vaucluse, proposée par le Groupement des oléiculteurs. Ambiance musicale assurée par Jean-François Gérold, cofondateur du groupe Condor. Jeux et animations pédagogiques autour des fruits et légumes avec Interfel. Pour les enfants : atelier cuisine, poney, Petite Ferme, jeux en bois et manège d'Antan de Papi. Présence des artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art. Menus terroir dans les restaurants du village et restauration proposée par des foodtrucks locavores. Déambulations poétiques de Bernard Sorbier. Plateau radio en direct avec RTV FM - Radio Territoire Ventoux. Stand d'information consacré à la rénovation de l'église.

Ecrit par Mireille Hurlin le 10 septembre 2026



Fête gourmande de Villes sur Auzon

Les temps forts

16 h 30 : rencontre et échanges gourmands « Où trouver les bons produits locaux ? Auzon, consommer local ! ». Au programme : recettes, conseils et bonnes adresses pour privilégier les produits locaux toute l'année. 10 h 30 à 12 h : défilé des confréries au son du galoubet, du tambourin et des musiques provençales.

Parmi les confréries présentes : la Confrérie du Taste-Fougasse de Sault, la Confrérie de la Figue noire de Caromb, la Confrérie de l'Ail de Piolenc et la Confrérie du Plant de Vigne. 10 h 30 : atelier cuisine pour petits et grands, animé par les Disciples d'Escoffier, sur le thème « Tout l'art du cochon ». 15 h :



Ecrit par Mireille Hurlin le 10 septembre 2026

conférence « Tout savoir sur l'olivier en Ventoux : quel avenir pour l'arbre de Provence ? », animée par Éric Mathieu, président du syndicat des oléiculteurs de Vaucluse.

Les infos pratiques

19e Festival Ventoux Saveurs. Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux, dimanche 13 septembre 2026, de 10h à 18h, à Villes-sur-Auzon. Entrée libre et animations gratuites. Renseignements : Office de tourisme Ventoux Sud, 04 90 40 49 82 ; www.villes-sur-Auzon.fr

Mireille Hurlin



Villes-sur-Auzon

3^{ème} Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux

Dimanche 13 septembre 2026
10h à 18h - Gratuit - Entrée libre



Marché de paysans et artisans locaux - Ventoux Métiers d'Art
Ateliers culinaires avec Les Chefs Disciples d'Escoffier - Invité d'honneur : Le Cochon du Mont-Ventoux
Initiation à la dégustation d'huiles d'olive
Gratuit pour les enfants : atelier cuisine, Le Poney rouge, La Petite ferme, Le manège du Papy, jeux en bois
Conférences "L'olivier en Ventoux" & "Où trouver les bons produits locaux ?"
Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks locavores



villes-sur-auzon.fr



© J. Bessière 174