Ecrit par Echo du Mardi le 1 juin 2022

Venasque organise son 14ème Festival de la cerise

Le Festival de la cerise des Monts de Venasque revient pour une 14ème édition ce dimanche 5 juin. L'occasion de déguster les premières cerises de la saison dans une ambiance conviviale.

Créé en 2006 à l'initiative de la Confrérie de la cerise des Monts de Venasque, aujourd'hui présidée par Francis Favier, le festival accueille chaque année entre 6000 et 10 000 visiteurs. Pour sa 14ème édition, l'événement mettra la cerise des Monts de Venasque en lumière à travers diverses animations.

Au programme : dégustation des premiers fruits de la saison, concours de clafoutis, ateliers pour enfants, ou encore démonstrations et recettes préparées face au public par les chefs restaurateurs des Disciples d'Escoffier. Le fruit rouge sera présenté sous toutes ses formes tout au long de la journée.

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 Echo du Mardi le 1 juin 2022

La cerise des Monts de Venasque

Les cerises des Monts de Venasque sont récoltées chaque année à partir du 15 mai, jusqu'à mi-juillet. Aussi appelée le 'diamant rouge de Provence', la cerise des Monts de Venasque est la première marque française de cerises. Elle regroupe plusieurs variétés dont les quatre principales sont la Burlat, précoce et première née de la saison, suivie par la Folfer, la Summit, et la Belge des Monts de Venasque, plus tardive, qui clôt la saison.

La cerise des Monts de Venasque, par ses choix variétaux, le soin apporté aux vergers, les techniques de taille des arbres, la sélection des fruits récoltés, garantit un fruit plus gros que la moyenne avec un calibre moyen minimum de 24mm, contre 20mm pour un diamètre standard. La cinquantaine de producteurs de ce fruit, répartis sur 21 communes du Vaucluse, de Beaumont-du-Ventoux à Lioux en passant par Saint-Didier ou encore Flassan, en produit entre 800 à 1200 tonnes par an. Ils observent l'indice colorimétrique qui détermine la maturité optimale de chaque variété avant la cueillette, ce qui en fait une cerise haut de gamme à l'aspect charnu et aux qualités gustatives exceptionnelles.

Dimanche 5 juin. De 9h à 19h. Gratuit. Place des Tours. Venasque.

V.A.

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 !