Ecrit par Echo du Mardi le 7 septembre 2020

‘Ventoux-saveurs’ à Puyméras : 13e festival pour sentir, goûter et vivre l’automne



Le parc naturel régional du Mont-Ventoux propose la 13e édition du festival Ventoux saveurs. À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, le village de Puyméras est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités. Et si on y allait ?

La 3e édition de Puyméras saveurs s’étendra sur deux journées chaleureuses et gourmandes samedi 12 et dimanche 13 septembre. L’occasion de découvrir ce village au patrimoine conservé et jouissant d’une belle réputation du bien vivre. Cette année 12 acteurs de la gastronomie locale proposent des ateliers dégustation et/ou une offre de restauration en plus de randonnées guidées et de la visite d’un jardin remarquable.

Parcours gourmand

Le parcours gourmand invite à découvrir l’exposition des Tastevins au centre socio-culturel. Le domaine La Barrière producteur bio de vins de Côtes-du-Rhône et de Tavel propose la visite du moulin à huile d’olive, propriété de la famille fermé depuis 1956. Information auprès du 06 17 06 70 72. L’épicerie ‘Chez Falbala’ propose de goûter à ses produits locaux : tapenades, olives et huiles d’olives. 06 32 46 31 89.

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 7 septembre 2020

Alison et Jérémy de la boulangerie des Lys fait tout 'maison' pains aux levains, viennoiseries, fougasses aux olives et pains spéciaux 04 90 46 43 81. Au Café des Barrys Pauline et Valentin proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d'une assiette provençale et d'un dessert pour 15€/pers. Samedi midi et dimanche midi et soir, sur réservation au 04 90 35 04 537. La Table de Clau vous invite à un menu découverte où l'on commence par les huîtres de la famille Boutrai, suivies des Saint-Jacques et de leur sauce à l'ail garnie de trompettes de la mort, d'œufs cocotte aux truffes noires ou d'une Cuisse de canette à l'abricot et aux morilles pour finir sur une note sucrée avec une Arlette crème figuettes et amandes. Le service se fera samedi midi et soir ainsi que dimanche midi pour un 45€/pers et sur réservation au 04 90 46 44 55 ou au 06 31 96 84 96. A la Girocèdre, la famille Trappo a concocté un menu à 29€ composé uniquement de produits du Ventoux sélectionnés exclusivement pour l'occasion et accompagnés des productions du village. Services samedi et dimanche midi et soir. Réservation au 04 90 46 50 67.

Le jardin de la Basse fontaine

Jean-Paul Boyer, paysagiste de renom, vous accueille dans son havre de paix de 6000 m², dédié principalement aux essences méditerranéennes et classé 'Jardin remarquable'. Samedi et dimanche de 9h à 18h. Entrée 5€/pers. Renseignements : 06 38 64 37 82 10. Café de Loïc propose, dans le Jardin de la Basse Fontaine, la fabrication artisanale de gourmandises sans gluten de la région Vaison-Ventoux. Le Domaine Saint-Apollinaire, domaine familial en biodynamie depuis 1967 invite à la dégustation des vins en Côtes-du-Rhône certifiés Ecocert et Demeter, durant tout le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées et dégustation gratuite de vins samedi et dimanche à 17h. Renseignements auprès d'Elodie Daumas au 04 90 46 41 09 et au 06 64 29 01 04 12. La cave La Comtadine présente les vins de la coopérative et la découverte du nouveau vin bio sans souffre ajouté, samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ainsi que dimanche : 9h à 12h et de 14h à 17h. Informations au 04 90 46 40 78 13. La Maison Plantin, spécialiste de la truffe depuis 1930, propose une visite à la découverte du savoir-faire de leurs maitres opérateurs à l'Institut de la truffe et à la boutique. Etablissement ouvert de 10h à 19h.Informations au 04 90 46 41 44.

Le vieux moulin

Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux fournit une huile d'olive artisanale douce, fruitée et parfumée à laquelle l'amande écrasée du noyau donne un bouquet particulier. Samedi et dimanche : 9h à 12h – et de 14h à 18h .Visite gratuite. Informations au 04 90 12 02 57.

La chocolaterie

Marc Chaloin, de la chocolaterie éponyme, est maître chocolatier et propose une démonstration des étapes de la fabrication du chocolat, de la fève au chocolat, suivie d'une dégustation. Nous vous conseillons son petit-déjeuner ultra gourmand intitulé 'Choco-morning', samedi et dimanche de 8h à 12 h. Informations au 04 90 37 40 94

Rando'soleil

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 7 septembre 2020

Dans le cadre des journées 'Puyméras Sa-veurs', Rand'o'soleil organise deux marches pédestres pour accompagner les diverses activités de la commune. Samedi et dimanche : départ du point info dans le centre du village à 9h. Départ devant le point accueil, 25 personnes maximum. 2 départs à 10h30 et16h En compagnie de Mélanie, puymérassienne passionnée d'histoire locale. Durée environ une heure.

Festival Ventoux-saveurs. Du 12 septembre au 25 octobre à Puyméras

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 !