Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Auzon consommer local : 3e fête gourmande de l'huile d'olive



Dans le cadre du Festival Ventoux saveurs, la troisième édition de la fête gourmande était organisée dimanche sur la commune de Villes-sur-Auzon qui a célébré à nouveau les bons produits du terroir, mis en avant notamment grâce à un partenariat avec les chefs disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le succès était au rendez-vous.

L'objectif prioritaire de cette fête était de consommer local grâce à de nombreux exposants présents, avec comme fil conducteur l'huile d'olive. De nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les plus grands étaient organisées. Toute la journée, un grand marché de paysans et d'artisans locaux ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

mis en avant leurs produits. Des dégustations des ateliers des chefs disciples d'Escoffier ont été organisées, ainsi qu'une conférence sur l'olivier en Ventoux. Tout cela était mis en musique par Jean-François Gérold, cofondateur du Condor, et ses musiciens. Des artisans d'art du Ventoux étaient également de la partie. Enfin, les confréries du département de Vaucluse ont pu défiler au son du galoubet et du tambourin.

Une fête gourmande

« Tout le village a la joie d'inviter le public, locaux et estivants, à sa fête gourmande autour de l'huile d'olive. C'est une belle occasion de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen qu'est l'olive. Notre grand plaisir et notre mission sont de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs », explique Frédéric Rouet, le maire du village.



Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse était présent

Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse compte 200 adhérents. Sa mission est d'aider les producteurs à produire de l'huile d'olive avec des conseils sur les techniques culturales comme la taille, la fumure et les traitements. » Le groupement s'occupe aussi de la partie commerciale avec 11 moulins

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 le 5 novembre 2026

qui adhèrent. Nous faisons découvrir au grand public les huiles de ces derniers à l'occasion de manifestations comme celle d'aujourd'hui » explique Eric Mathieu, le responsable.
En photo : Eric Mathieu, le responsable du groupement des oléiculteurs du Vaucluse

19e édition

« Le Festival Ventoux saveurs a 19 ans. Différents villages mettent ainsi en lumière des produits locaux comme la figue à Caromb, le raisin à Malemort-du-Comtat ou encore l'olive sur Villes-sur-Auzon. L'idée est également d'inviter un produit chaque année. Pour cette édition 2026, il s'agit du cochon plein air du Mont-Ventoux. Le PNR du Ventoux est en appui de cette fête qui est organisée à 100 % par le village, explique Vincent Thomann, chargée de communication au Parc naturel régional. La Région Sud accorde d'une aide de 25 000 € sur l'ensemble du festival. »



Frédéric Rouet, le maire du village.

Un troisième produit mis en lumière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

« Les producteurs d'huile d'olive ont été rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire. Un moulin est également présent. En parallèle, nous choisissons chaque année un produit local. Il s'agit du cochon pour cette troisième édition. Il y a 2 ans, nous avions l'ail de Piolenc. En 2025, nous avons opté pour les légumineuses avec les pois chiches et les lentilles du plateau de Sault », explique Frédéric rouet.

O.M.

Le cochon du Mont-Ventoux : des hommes, une filière
C'est un label qualité depuis 1998. Élevés en plein air, entre 600 et 1 000 mètres d'altitude, ils régalent les amateurs de bon goût. Un collectif s'est créé en 1998 autour des producteurs, transformateurs et distributeurs, créant ainsi une filière. Le territoire, l'alimentation, les conditions d'élevage sont ainsi minutieusement conservés dans un cahier des charges pour un produit de qualité. Il y a actuellement trois élevages porcins sur le Mont-Ventoux, représentant une production annuelle de 3 500 porcs au total.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Dimanche 13 septembre, Villes-sur-Auzon accueillera la 3e 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, la fête revient dans le cadre du 19e 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

Ecrit par le 5 novembre 2026

vert, fruité mûr et olives maturées, ainsi que les étapes de fabrication de l'huile produite par les onze moulins adhérents du département.

Le Ventoux, terre d'élevage

Cette 3e 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Festival Ventoux Saveurs : valoriser les producteurs, les savoir-faire et les produits de terroir



La présentation du bilan du Festival Ventoux Saveurs 2025 s'est tenue mardi soir au Château Pesquié à Mormoiron. Cette 18e édition est un millésime positif, avec 88 animations proposées par 71 organisateurs dans 30 communes du Parc Naturel Régional du Ventoux (PNR). Des pistes de développement pour l'édition 2026 ont aussi été abordées.

Une soixantaine de personnes sont venues assister à cette réunion-bilan qui a permis de montrer le succès toujours grandissant du festival. « Cet événement qui se tient en arrière-saison est unique en France. Il propose toute une palette d'animations et d'activités sur six semaines en septembre et octobre », explique Jacqueline Bouyac, présidente du PNR du Mont-Ventoux.

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 le 5 novembre 2026

Les personnes présentes :
– Bénédicte Martin, conseillère régionale de la Région Sud
– Jacqueline Bouyac, présidente du PNR du Mont-Ventoux et conseillère régionale de la Région Sud
– Max Raspail, conseiller départemental
– Florence Mutte, administratrice du Crédit Agricole Alpes-Provence.
– Organisateurs des nombreuses animations de ce 18e Festival
– Partenaires institutionnels (Chambre des métiers et de l'artisanat, Chambre d'agriculture)

Deux chiffres :
– Budget total du Festival : 46 000 €
– 30 communes ont participé au festival sur les 37 du PNR du Ventoux

Projet alimentaire territorial

Le Festival Ventoux Saveurs a également pour mission de mettre en lumière les actions du Parc du Ventoux, comme son Projet Alimentaire Territorial dont l'objectif est de mettre en place les circuits courts et l'autonomie alimentaire. Il met également en valeur les nombreux produits du terroir portant la marque 'Valeurs Parc'. Cela a ainsi permis à 3 000 personnes ayant participé aux diverses manifestations, sans oublier les nombreux participants aux 7 Fêtes du terroir de la période, de rencontrer les producteurs et découvrir les produits du territoire du piémont du Ventoux. À titre d'exemple, Julie Christol, qui a fait visiter sa chèvrerie à Pernes-les-Fontaines avant de faire déguster ses fromages, a souligné les belles rencontres avec des familles attentives et captivées par ses explications.

Les nouveaux intervenants sur le Festival en 2025 :
– Auberge de Brantes
– Biocoop Carpentras
– Epicerie Jouvaud à Flassan
– Village de St Marcellin-lès-Vaison
– Les Plantes qu'Ondine à Bédoin
– L'Escargot du Ventoux à Bédoin
– Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse
– Domaine Les Hautes Briguières à Mormoiron
– Domaine de Champlong à Entrechaux

Plusieurs pistes de développement ont été évoquées pour l'édition 2026, qui débutera dès le 30 août prochain et qui s'étalera jusqu'au 25 octobre, comme des animations avec la Chambre des métiers et de l'artisanat, la participation au salon Med'Agri, des partenariats avec les écoles entre autres. Le thème portera autour des Saveurs savantes, s'inspirant de la Fête de la science édition 2026.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Festival Ventoux saveurs, 2e fête gourmande du terroir



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Villes-sur-Auzon fête le patrimoine agricole, le terroir et la consommation locale en lien avec les Chefs Disciples d'Escoffier, dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. La 2e édition de la fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux mettra à l'honneur les lentilles et pois chiches du terroir. Plus de 2 500 visiteurs sont attendus dimanche 14 septembre à partir de 10h.

Au programme : Un marché de paysans et artisans locaux 'Auzon consommer local', dégustation et ateliers de chefs Disciples d'Escoffier, conférences, confréries et intronisations, animations et jeux pour les enfants, ambiance musicale avec 'Le Condor'.

Dans le détail
10h et 15h : Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin ; 10h30 : Animation cuisine par les Disciples d'Escoffier pour petits et grands 'Mes tartinades maison', tapenade à la lentille et poichichade du Ventoux ; 15h : Conférence 'Tout savoir sur l'olivier en Ventoux, de la plantation jusqu'au moulin' ; 16h30 : Conférence 'Tout savoir sur les légumineuses, culture, recettes et santé'. Pour les enfants : Atelier cuisine, Le poney Rouge, la Petite Ferme, jeux en bois. Egalement, les artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art. Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks locavores.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Copyright Festival Ventoux saveurs communication

Des actions récurrentes en faveur de la nature

Villes-sur-Auzon mène des actions en faveur de la biodiversité depuis 20 ans et a été récompensée par le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

titre de ‘Capitale régionale de la biodiversité’, obtenu en 2019 et de celui de ‘Territoire engagé pour la nature, reconnaissance nationale’, en 2019 renouvelé en 2023.

Les infos pratiques

Festival Ventoux saveurs et Fête gourmande de l’huile d’olive en Ventoux. 2e édition. Dimanche 14 septembre. De 10h à 18h. Gratuit. Entrée libre. Villes-sur-Auzon.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Le 17ème festival Ventoux saveurs proposera plus de 100 évènements gourmands



Du 7 septembre au 27 octobre 2024, le festival Ventoux saveurs qui a pour objectif de proposer une itinérance gourmande entre saveurs et senteurs, s'installera une nouvelles fois au sein du Parc naturel régional du Ventoux. Au programme de cette 17ème édition, plus de 100 évènements gourmands et plusieurs ateliers, fêtes, spectacles etc..

Comme chaque année, le Parc naturel régional du Ventoux accueille le festival Ventoux saveurs qui met en avant les produits locaux de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Pour cette 17ème édition qui se déroulera du 7 septembre au 27 octobre proposera durant 7 semaines plus de 100 évènements gourmands dans plusieurs communes centralisées au sein du Parc naturel régional du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Ventoux.

Soutenu par la Région Sud et le Crédit Agricole Alpes Provence qui est mécène depuis 2018, cet évènement original mettra en place plusieurs ateliers, fêtes, spectacles, visites, expositions et dégustations qui auront pour mot d'ordre de proposer des saveurs et des senteurs uniques.

« Le Festival Ventoux Saveurs incarne les multiples facettes des missions du Parc naturel régional du Mont-Ventoux : agri et œnotourisme, souveraineté alimentaire, accessibilité à une alimentation de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Producteurs, viticulteurs, artisans, artistes sont impatients de vous accueillir. Profitez de leur mobilisation, en consom'acteurs conscients des enjeux que traverse notre économie alimentaire. » explique Jacqueline Bouyac, présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux.



Un festival sous le signe de la convivialité

Cette 17ème édition proposera un panel d'activités et de goûts afin de satisfaire le plus large public possible. Le seul mot d'ordre imputé à ce festival sera la convivialité qui est une des valeurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

fondamentales du Parc régional. Plusieurs grands rendez-vous sont à noter notamment l'emblématique « Fête des Saveurs du Parc » à Sault le 6 octobre qui accueille le Grand Pique-Nique du Parc, les rendez-vous autour du Projet Alimentaire Territorial qui défendront l'idée d'une préservation des terres agricoles, de la réduction des déchets ainsi que la mise en valeur d'une alimentation locale accessible à tous.

De nombreux temps artistiques avec des conteurs, des musiciens en lien avec l'opération « Brin de Culture » du réseau Bienvenue à la Ferme, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse auront également lieu tout au long des 2 mois avant le « fascinant week-end » des AOC Ventoux qui sera également très attendu par les amateurs de vins.

De nombreuses nouveautés feront également leur apparition en cette année 2024 dont la 1ère « fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux » qui aura lieu le 15 septembre à Villes-sur-Auzon. Le 28 septembre sera consacré à la nouvelle soirée festive et ambiancée intitulée « Stereorama » avec des animations de DJ qui se déroulera au restaurant Belvédère qui se trouve à Crillon-le-Brave. Enfin la dernière nouveauté sera centrée autour du monde théâtral avec une compagnie de théâtre des Calanques (Marseille) qui sera en itinérance à Carpentras, Crestet, Sault et St-Trinit.



Plusieurs fêtes de terroir rythmeront le festival

Des rendez-vous villageois populaires et authentiques sont également organisés, étalés sur plusieurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

semaines dans plusieurs communes du Parc. Ces fêtes ont pour objectif d'aller à la rencontre de l'identité du Ventoux et repartir avec de bons produits locaux à l'approche de l'hiver.

Il y aura 7 dates à noter : -le dimanche 8 septembre à Mazan avec la Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux.

-le dimanche 15 septembre à Villes-sur-Auzon avec la 1ère Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux.

-le dimanche 29 septembre à Savoillans avec la Fête des éleveurs et du cheval en Ventoux.

-le dimanche 29 septembre à Pernes-les-Fontaines avec le Marché au Miel et aux Saveurs.

-le dimanche 6 octobre à Sault avec la Fête des Saveurs du Parc du Ventoux & Grand Pique-Nique.

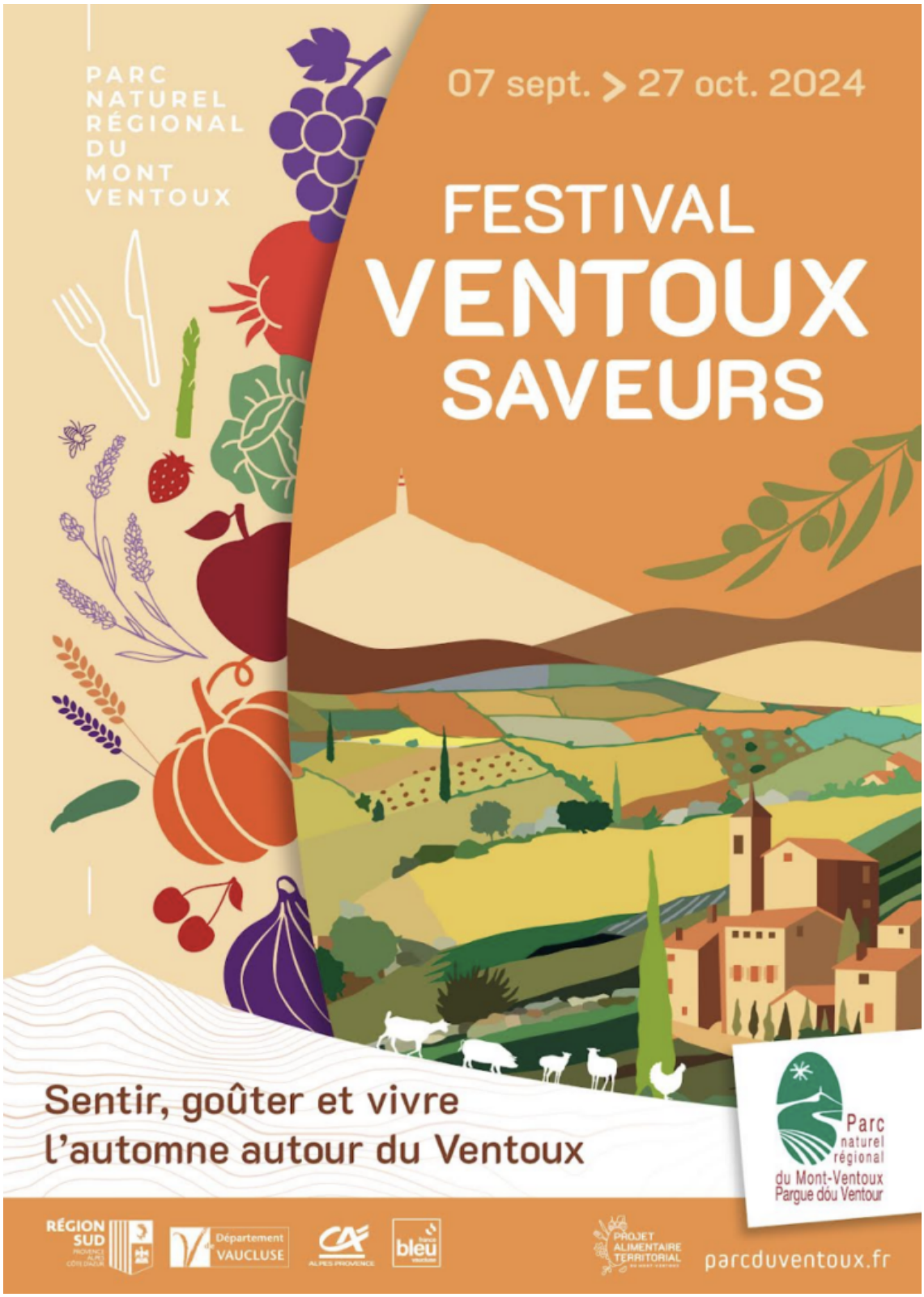
-le dimanche 13 octobre à Saint-Trinit avec les Champignons en fête.

– du vendredi 25 au dimanche 27 octobre à Vaison-la-Romaine avec Les Rencontres Gourmandes.

Le programme complet du Festival est dispo sur parcduventoux.fr.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

16e Festival Ventoux saveurs, Plus de 100 animations tout public



Plus de 100 événements lors du 16e Festival Ventoux saveur

Cet automne, le 16e Festival Ventoux Saveurs propose plus de 100 événements gourmands entre Saveurs et Senteurs au cœur du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Voici son programme du 20 au 29 octobre. Tout le programme ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Mormoiron DR

Mormoiron, Vendredis 20 et 27 octobre, de 18h à 20h. Découverte de vins naturels élevés en amphores au Domaine la combe au mas. Voici déjà 4 ans que le Domaine de la Combe au Mas s'est installé au pied du Mont-Ventoux. Thomas et Marie-Sophie y défendent la biodiversité, la polyculture et les vins sans additifs, dits 'naturels'.
La particularité de leur domaine ? L'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. Lors de cette soirée, Thomas proposera une expérience faisant appel aux sens et dévoilera les différentes étapes de la vinification. Au programme également en parallèle, la dégustation de différents jus en cours de fermentation et de cuvées en bouteille.
Public adulte. Gratuit – Nombre de places limité – Réservation recommandée – Accès : 466 B, route de Callot – Mormoiron. Réservations : 07 88 55 94 45 ou contact@combeaumas.com

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 le 5 novembre 2026



Saint-Didier DR

Saint-Didier, vendredi 20 octobre à 19h, soirée paëlla au petit épeautre, cave clauvallis
Depuis 1924 la Cave Clauvallis (auparavant la Courtoise) rassemble des vignerons de Saint-Didier, Malemort-du-Comtat, Venasque et Pernes-les-Fontaines. A l'occasion du festival, le lieu propose un repas en musique. Un moment idéal pour découvrir leur gamme de vins.
Repas sur réservation au tarif de : 20 € + 1 verre de vin offert pour les adultes – 12€ pour les enfants de moins de 12 ans + 1 verre de jus de fruit- Accès : 1030, route de la Courtoise – Saint-Didier Réservation : 04 90 66 01 15 ou caveau@clauvallis.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Entrechaux DR

Entrechaux, Vendredi 20 octobre à 10h, Confection d'un lait parfumé pour le corps au laboratoire centiflor-algovital

Le laboratoire Centiflor a été créé voici plus de 16 ans par Katja Stojetz proposant plus de 200 huiles essentielles. L'entreprise propose la création de cosmétiques faits maison. Sonja proposera de découvrir des formulations et des astuces de pro pour fabriquer soi-même un lait parfumé pour le corps.
Accès : Centiflor – 885 chemin des Amarens – Entrechaux – Informations et réservations : 04 90 36 22 03 katja.stojetz@huiles-et-sens.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Malaucène DR

Malaucène, Samedi 21 octobre à 9h et à 14h balades contées au cœur des vergers de grenadiers l'Atelier d'Hippolyte avec Chantal Gallo-Bon (contes)

Venez découvrir le fruit de la grenade au cœur même des vergers. À l'occasion de deux balades contées, Chantal Gallo Bon vous emmènera dans un monde peuplé de grenades magiques, de châteaux, de sorcières, de mondes souterrains… Une bulle imaginaire portée par un magnifique panorama au pied du Mont-Ventoux où se côtoieront mythes, légendes, devinettes et contes traditionnels. Une perspective intimiste et un regard un rien poétique sur une culture encore peu connue en Provence. Et ce fruit si savoureux qu'ils cultivent en bio.

Accès : 4285, route de Veaux – Malaucène – Horaires : 9h -11h et 14h – 16h – Durée de chaque balade contée :1h30 à 2h – Tarif : Gratuit. Entrée libre – Infos et réservations : Coralie Arnaud – L'Atelier d'Hippolyte – 06 34 25 43 22 ou contact@latelierdhippolyte.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Mazan DR

Mazan, Samedi 21 octobre, de 10h à 18h journée festive et gourmande Domaine Plein Pagnier
Le Domaine Plein Pagnier est une propriété familiale implantée sur les hauteurs de Mazan, certifiée AB depuis plus de 30 ans et en biodynamie depuis 2009. La famille Marchesi propose une belle journée d'animations ouverte à tous : visite contée, dégustation, fanfare itinérante, pièce de théâtre 'Humour zodiacal' par Malika, ateliers oenosensoriels et créatifs autour du vin avec Les Convives de Lafleur (20€/adulte et 10€/enfant).

Restauration sur place. 2033, La Venue de Mormoirion à Mazan. Infos et réservation : 06 76 12 99 32 ou edouard.marchesi@gmail.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Vaison la Romaine DR

Vaison-la-romaine Samedi 21 octobre à 10h Atelier cuisine intergénérationnel cuisinons les légumes du jardin ! Au Parc du Mont-Ventoux

Venez cuisiner les légumes récoltés au Jardin des partages de Vaison-la-Romaine. Atelier convivial, intergénérationnel, animé par les animatrices du Naturoptère/Université populaire du Ventoux. Repas partagé.

Atelier offert par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux (places limitées à 15 personnes)

Accès : lycée Acaf-MSA 19 – quai Pasteur – Vaison-la-Romaine – Contact : 04 90 63 22 74 – contact@parcduventoux.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Puyméras DR

Puyméras Samedi 21 octobre, de 10h à 18h Tendre automne chez les gaulois, Domaines et artisans gourmands du village
Le temps d'une journée, venez découvrir ce que la saison d'automne a de plus tendre et de plus gourmand à offrir dans ce village de bons vivants. De 10h à 12h et 14h à 18h : visites, découvertes et dégustations en tous genres auprès de restaurateurs et de producteurs passionnés amoureux de leur bourgade.

Caves : Domaine Saint-Apollinaire, Cave le Puy du Maupas, Domaine Combebelle, Cave La Comtadine. Artisans : Boulangerie Épi'Fanny, Le Vieux Moulin à huile, Chocolaterie Chaloin

Restauration : Le Girocèdre, Café des Barrys

Brocante le Hangar

Et aussi : « Pas d'Histoires » – Visites du village par Mélanie – 10 €/personne. 25 personnes maximum Départ 11 h et 15 h – Durée environ une heure – Informations et réservations : 06 34 65 44 85.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La ferme du Rouret à Mazan DR

Mazan, Samedi 21 octobre, de 18h30 à 20h. Histoires du soir en forêt, la ferme du Rouret – Eliane goudet (contes)
En cette fin de saison automnale, la Ferme du Rouret propose de découvrir les bois qui entourent la propriété à l'occasion d'un spectacle de musique et d'histoires étranges au coucher du soleil. Une expérience assurément inédite.

Tarif : gratuit – Accès : 9 chemin du Rouret – Mazan – Informations et réservations : 06 82 07 24 20 lafermedurouret@orange.fr

Mazan, Dimanche 22 octobre à 9h à 12h A la découverte de la biodiversité d'une ferme en agroécologie avec la LPO Ventoux
Un rendez-vous qui s'inscrit dans le cadre du programme « Des Terres et des Ailes » qui vise à faire revenir les oiseaux sur les terres agricoles. Observation et inventaire biodiversité par la LPO. Visite de la ferme du Rouret autour des aménagements agroécologiques favorables à la biodiversité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Accès : Ferme du Rouret – 9 chemin du Rouret – Mazan- Gratuit sur réservation : 09 79 50 28 65 – ventoux@lpo.fr. En cas de mauvais temps report le 28/10.



Sault DR

Sault, Mardi 24 octobre à 14h30 Atelier savon adultes Aroma'plantes
L'équipe d'Aroma'Plantes invite le public dans son laboratoire et à y faire ses premiers pas en cosmétique. Guidés par leur laborantin, vous découvrirez comment réaliser votre propre savon et vous repartirez avec votre création.

Durée : 1h30. À partir de 14 ans accompagné d'un adulte. Minimum 6 pers. Et maximum 12 pers. Tarif : 18 €/pers. – Accès : Route du Mont-Ventoux – Sault – Informations et réservations : 04 90 64 14 73 info@aromaplantes.com

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 le 5 novembre 2026



Carpentras, Mercredi 25 octobre à10h. Atelier cuisine adulte/enfant Parc du Mont-Ventoux – Interfel

Venez cuisinez le temps d'une matinée et vous surprendre ! Alors que les adultes cuisineront avec une diététicienne des fruits et des légumes de saison, les enfants concocteront des petits plats de saison. À la fin, tout le monde se retrouve autour de la table pour partager un repas original. L'atelier adulte est offert par Interfel sur inscription dans la limite des places disponibles. L'atelier enfant est offert par le Parc du Mont-Ventoux dans la limite des places disponibles.

Accès : Maison du citoyen (35, rue du Collège) pour les adultes et Centre Art et vie (36, rue des Frères Laurens) pour les enfants – Inscription : 04 90 63 72 14 – aurore.navarro@parcduventoux.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Venasque DR

Venasque, mercredi 25 octobre à 19h, A la découverte des vins IGP du Vaucluse
Créés en 1968, les vins de pays sont, depuis 2009, reconnus par la réglementation communautaire en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP), un signe de qualité qui garantit l'origine et la qualité d'un vin et offre beaucoup de libertés aux vignerons notamment sur l'utilisation des cépages -plus de cent autorisés en Vaucluse- et sur les méthodes de vinification mais toujours avec des raisins 100% Vaucluse.

Le syndicat des Vins IGP Vaucluse propose la découverte et les signes de qualité de ses produits avec des dégustations de vins issus de cépages originaux. Buffet apéritif.

Tarif : 15€ par personne.18 participants maximum. Accès : 35, chemin de Saint Genies à Venasque. Réservation : 04 90 12 45 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR Aroma'Plantes

Sault, Jeudi 26 octobre à 14h30 Atelier l'apprenti savonnier avec Aroma'plantes
L'équipe d'Aroma'Plantes convie les enfants aux secrets de la saponification à froid au cœur de leur laboratoire. Un laborantin les guidera pas à passur la création d'un gel douche.

Durée : 1h Enfants de 8 à 14 ans non accompagnés – Minimum 6 enfants – Maximum 12 enfants. Tarif : 18 €/enfant. Accès : Distillerie Aroma'Plantes Route du Mont-Ventoux. Sault. Informations et réservations : 04 90 64 14 73 – info@aromaplantes.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



La Provence en bocal Conserverie Olivier M.

Carpentras, Vendredi 27 octobre, de 10h à 17h, La Provence en bocal Conserverie olivier M.
La conserverie familiale Olivier M – cuisinier de père en fils invite le visiteurs à découvrir les coulisses de l'atelier où sont cuisinées artisanalement une cinquantaine de recettes, salées et sucrées, dotn la dégustation est prévue à l'issue de la visite. Des spécialités provençales, comme la soupe au pistou et la riste d'aubergines, et bien d'autres encore. Ici tout est 100% naturel, sans conservateurs ni additifs. Une cuisine simple, authentique, avec un véritable savoir-faire au service du goût.

Accès : 295 rue Edouard Daladier 84 200 Carpentras – Tarif : gratuit sur réservation – Information et réservation : 06 29 66 30 99 – lydie@olivierm.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Plantes médicinales DR

Venasque, Vendredi 27 octobre à 14h Paroles de plantes sauvages Mille et une plantes
Au cours d'une balade pédestre dans les collines de Venasque avec Jeanne-Marie Pascal, dans les monts de Vaucluse, vous découvrirez une borie vinaire avec sa cuve à vin creusée dans le rocher où l'on fabriquait le vin autrefois. Vous apprendrez quelles plantes étaient autrefois utilisées autrefois pour retarder la fermentation, constituer un filtre naturel, donner un goût de muscat lui donner une jolie couleur. Certaines plantes utilisées pour les vinaigres ou vins médicinaux vous seront aussi présentées.

Vous découvrirez les types de cultures que l'on pratiquait sur les terrasses -appelées aussi restanques ou banquettes- et comment les agriculteurs parvenaient ainsi à vivre en quasi autarcie.

Enfin, Jeanne-Marie vous contera la petite histoire des diverses plantes rencontrées en chemin. Attention, contrairement à d'habitude, il y a un dénivelé plus important et cette balade n'est pas accessible à des personnes ayant des problèmes de genou ou de marche en terrain pentu.

15 personnes maximum – Accès : Lieu précis de rendez-vous sur la commune de Venasque communiqué ultérieurement.Tarif : gratuit pour les participants au Festival Ventoux Saveurs – Contact : Jeanne-Marie Pascal – Tél. 06 10 64 81 21. contact@1001plants.fr – 1001plants.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Rencontres gourmandes

Vaison-la-Romaine, de vendredi 27 au dimanche 29 octobre, Rencontres gourmandes
Du 27 au 29 octobre, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine invitent à un week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Le moment de se retrouver autour d'un repas composé des meilleurs produits des terroirs. La musique sera également très présente au gré de nombreux artistes appelés sur la scène de l'Espace culturel, où régnera une véritable ambiance de place de village.

Au programme : en famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs, des concours de cuisine… Les Jeunes agriculteurs présenteront leurs cuvées et leurs meilleurs accords met-vin.

Lieu : Espace culturel Patrick Fabre. Restauration : sur place sans réservation

Renseignements :Mairie de Vaison-la-Romaine – 04 90 36 50 00

Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Aurel DR

Aurel, Samedi 28 octobre, de 9h à 18h A la découverte de notre terroir Marché des producteurs
Afin de célébrer l'automne et décliner Halloween à la mode provençale, le charmant village d'Aurel propose une journée gourmande et festive. Sur les hauteurs du plateau se tiendra, toute la journée, un marché de producteurs hyper locaux avec tombola et surprises pour les enfants déguisés.

Les amateurs de vieilles pierres pourront aller flâner au cœur du village. Et les inconditionnels auront le plaisir de découvrir des petits plats d'automne longuement mijotés au restaurant le Relais du Mont Ventoux en plein centre d'Aurel.

Marché d'automne avec des artisans gourmands : biscuits, confitures, miel, bières, petit épeautre, porc du Ventoux, fromages, légumes, sans oublier commerçants locaux et artisan du cuir. Et bien entendu tout pour bichonner votre jardin en cette tendre saison.

Entrée libre. Informations : 04 90 64 17 91 ou 06 13 07 38 16 ou falques.jessica@gmail.com – Accès : Aurel Paysages, Chemin de la Burlière, à Aurel. Déjeuner automnal à l'auberge Le Relais du Mont-Ventoux. Informations et réservations : aurel_relaisdumontventoux@hotmail.com ou 09 86 38 67 90

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 le 5 novembre 2026



Domaine les Terrasses d'Eole

Mazan, Samedi 28 octobre, de 10h à 15h Du grain au pain domaine les terrasses d'Eole
Venez découvrir tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le blé, la farine et le pain !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Au programme : visite du moulin à farine, démonstration de mouture, pétrissage, façonnage du pain ainsi que sa cuisson au feu de bois, cuisson confection et dressage de tartines. En plus de ces démonstrations, Fabien Bourène, cuisinier boulanger, proposera ses pains au levain (10 €/kg) et autres bonnes recettes à grignoter sur place ou à emporter, dont le fameux 'pan con tomate' jambon et ou anchois.

Prix 5€ la tartine sur place ou à emporter et dégustation de vins. Tarifs et réservations

04 90 69 84 82 ou contact@terrasses-eole.fr



Crestet

Crestet, Samedi 28 octobre à 15h, Chêne bleu fête halloween, Domaine chêne bleu
Nous vous convions à un atelier de décoration / découpe de citrouilles du jardin !

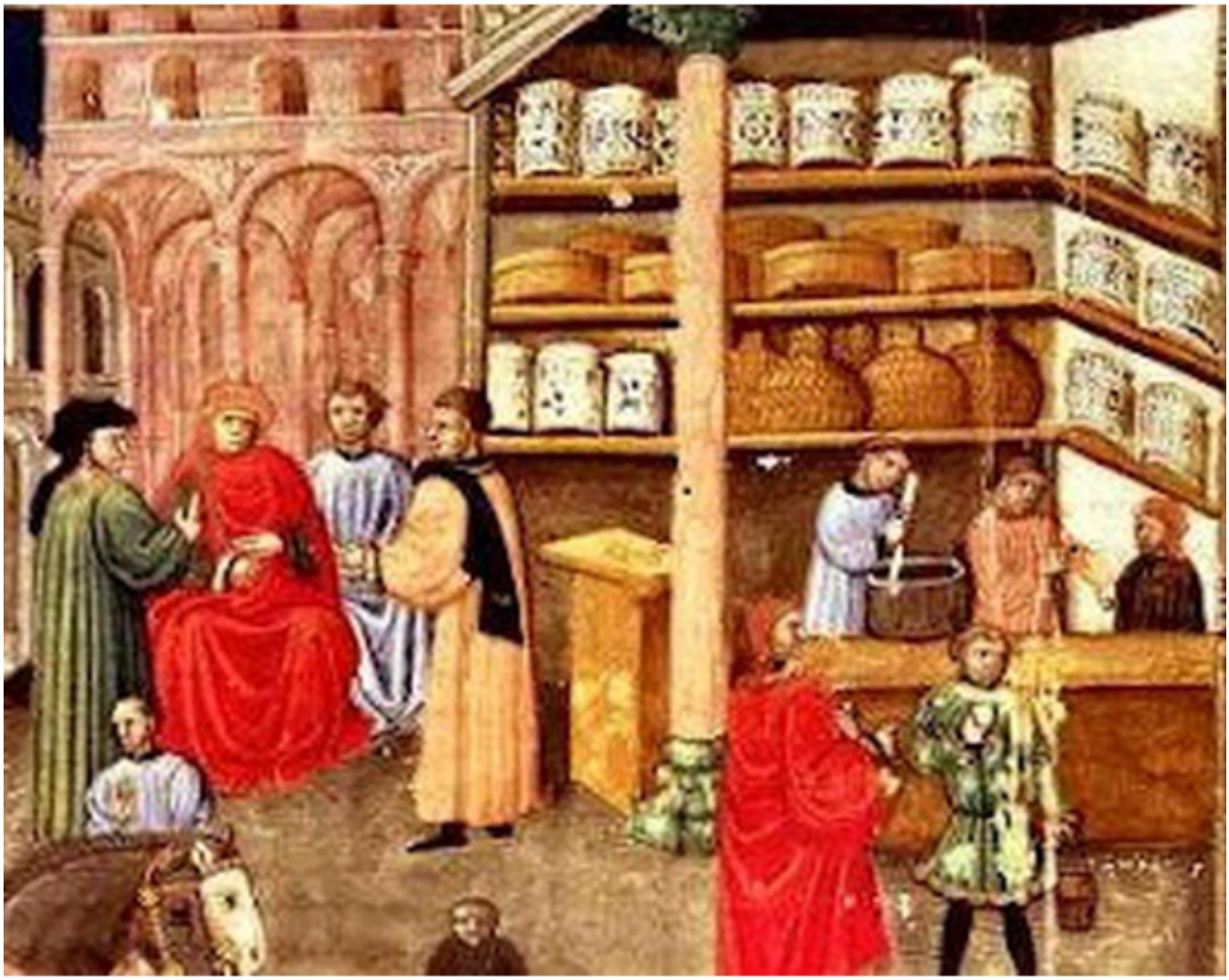
15h : Découverte du potager médiéval où se déroulera l'activité. Découpe ou décoration de citrouilles. Cette année, des citrouilles bleues Jarrahdale ! Vous pouvez réserver une citrouille ou apporter la vôtre. Attention animation inédite et les places sont limitées ! En cas d'intempéries, cette animation aura lieu dans la cave.

16h : dégustation de notre gamme de vins pour les adultes ou de sirops pour les enfants. Nous vous attendons nombreux et déguisés, pour ceux qui le souhaitent !

Tarif : 15 € par adulte et 10 € par enfant (10 € en supp si nous fournissons la citrouille ou 5 € pour une petite citrouille) – Accès : Chêne Bleu – 2820, chemin de la Verrière – Crestet – Infos et réservation : 04 90 10 06 30 ou reservations@chenebleu.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



DR

Carpentras, Samedi 28 octobre, de 15h à 17h Conférence plantes d'apothicaires d'hier et d'aujourd'hui mille et une plantes

Saviez-vous que nous avons la chance d'avoir une magnifique apothicairerie du XVIIIème siècle à Carpentras ? Lors de cette conférence, Jeanne-Marie Pascal, ethnobotaniste basée à Venasque, vous apprendra qu'il n'y avait pas que le règne végétal qui était sollicité pour la confection des drogues.

Les plantes les plus emblématiques de notre région seront passées en revue sous tous leurs aspects médicinaux : drogues anciennes, phytothérapie, gemmothérapie, homéopathie, élixirs floraux, teintures mères, macérations huileuses… Elle vous montrera en quoi l'adage populaire à propos des plantes selon lequel 'si ça ne fait de bien, ça ne peut pas faire de mal' est totalement erroné.

Elle vous donnera encore des astuces pour reconnaître de façon certaine 3 plantes très utiles à ramasser

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

pour vos préparations maison. Vous apprendrez enfin quels adjuvants étaient ajoutés afin de rectifier les saveurs peu agréables des préparations des apothicaires, dont certains sont toujours utilisés de nos jours.

Accès : Office de Tourisme de Carpentras Ventoux-Provence – 79, Place du 25 Août à Carpentras. Tarif : 5 € / p. Billetterie en ligne ici. Également possibilité d'achat de billets sur place à l'office de tourisme de Carpentras – Informations sur le contenu de la conférence : tél. 06 10 64 81 21 – Modalités d'achat de billets : 04 90 63 00 78 – Jeanne-Marie Pascal Mille et Une plantes tél. 06 10 64 81 21 – jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

L’édition 2023 du Festival Ventoux Saveurs ouvre ce samedi



L’édition 2023 du festival Ventoux Saveurs se tiendra du samedi 9 septembre au dimanche 29 octobre. Une convention sera signée entre le Crédit Agricoles Alpes Provence et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, la veille de l’ouverture.

Ateliers, fêtes, spectacles, visites, expos, dégustations, marchés… L’édition 2023 du festival Ventoux Saveurs accueillera plus de 80 animations, de la mi-septembre à la fin octobre. Le festival sera aussi rythmé chaque week-end, durant six semaines, pour les grandes fêtes de terroir suivantes :

- Dimanche 10 septembre : Mazan – Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

- Dimanche 24 septembre : Savoillans – Fête des éleveurs et du cheval en Ventoux.
- Dimanche 24 septembre : Pernes-les-Fontaines – Marché au Miel et aux Saveurs.
- Dimanche 8 octobre : Saint-Trinit – Champignons en fête et Grand pique-nique du Parc.
- Dimanche 15 octobre : Montbrun-les-Bains – Courges, Potirons et Compagnie.
- Dimanche 22 octobre : Sault – Fête des Saveurs du Parc.
- Du vendredi 27 octobre au dimanche 29 octobre : Vaison-la-Romaine – Les rencontres gourmandes.
- Dimanche 29 octobre : Revest-du-Bion – Fête de la Châtaigne.

Signature de convention

La veille de l'ouverture du festival, le vendredi 8 septembre, une convention sera signée entre le Crédit Agricoles Alpes Provence et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux à 18h au Jardin des religieuses de l'Hôtel-Dieu, à Carpentras. La présentation de l'édition 2023 du festival aura lieu en même temps.

Festival Ventoux Saveurs du samedi 9 septembre au dimanche 29 octobre.
Programme complet du festival est à retrouver ici.

Carpentras : table ronde sur « la biodiversité cultivée du Mont-Ventoux »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs et du projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, Planète Terroirs, association œuvrant pour le développement des terroirs en France et dans le monde, organise une table ronde présentant les résultats du projet « Inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux », jeudi 13 octobre.

Jeudi 13 octobre à 17h30, l'association Planète Terroirs présentera les résultats du projet « Inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux » lors d'une conférence donnée au Lycée agricole Louis Giraud à Carpentras. Cette table ronde, qui s'inscrit dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, clôturera la journée sur le thème de « la biodiversité cultivée du Mont-Ventoux ».

Ce travail d'inventaire, qui bénéficie du soutien du programme Leader Ventoux, a permis d'explorer la diversité spécifique, variétale et génétique des plantes cultivées autour du Mont-Ventoux et du Comtat Venaissin, et a permis d'identifier plusieurs dizaines de variétés locales ou régionales historiquement présentes sur le territoire d'étude.

Fort de son expérience dans le domaine de la diversité agricole, Planète Terroirs présentera lors de cette table ronde les enjeux environnementaux, patrimoniaux, paysagers et économiques de la protection et de la valorisation des variétés locales et les potentiels de développement des variétés d'intérêt identifiés dans ses travaux, en lien avec le futur Projet Alimentaire Territorial du territoire.

Plusieurs spécialistes de la diversité agricole interviendront lors de cette table ronde animée par Grégoire Turpin de l'association Planète Terroirs : un représentant de la Fédération Auvergne-Rhône-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Alpes pour la diversité agricole (Div'Agri) interviendra sur l'intérêt de la conservation et de la valorisation de la diversité agricole ; un agriculteur du territoire du Mont-Ventoux témoignera de son expérience de la culture et de la valorisation des variétés qu'il utilise au quotidien.

La conférence se conclura par un apéritif du terroir.

Table-ronde « La biodiversité cultivée au Mont-Ventoux », jeudi 13 octobre à 17h30, amphithéâtre du Lycée agricole Louis Giraud , 310 chemin de l'Hermitage, Carpentras.

Inscription obligatoire sur gregoire.turpin@planeteterroirs.org ou au 06 11 28 52 87.

J.R.

Festival Ventoux-Saveurs à Savoillans, fête des éleveurs et du cheval



Les rues du beau village de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et du cheval pour une grande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

journée de fête. Au programme ? Un marché des produits d'élevage de 9h30 à 18h, des stands, de la restauration.

Quant à l'animation ?
Il y aura des démonstrations du travail du chien de berger avec brebis et oies ; Le ferrage de chevaux ; Un spectacle de dressage équestre ; Un atelier découverte gustatives ; Un atelier d'écriture avec la ferme Margolive ; Une promenade botanique à 14h30 avec les Aventurières du Goût et Véronique ; Une balade sur le sentier Land Art avec Grandeur Nature et ses artistes ; une présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Editions Esprit des Lieux et les Carnets du Ventoux ; Un stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux » et également du Parc naturel du Mont Ventoux/Natura 2 000.

Pour les enfants
Un Quizz élevage avec de nombreux lots à gagner ; des promenades à poney et en calèche avec les écuries de Bacchus ; la petite ferme de Jean ainsi que des jeux en bois.

Et pour les petites et grandes faims ?
Des plateaux des éleveurs à emporter : porc du Ventoux à la tapenade ; pâtes et fruits 10€. Réservation auprès du 06 62 25 04 68 ; L'Auberge de Savoillans : un repas agneau (04 75 27 13 95) sans réservation ; Les Aventurières du Goût : spécialités gourmandes à base de plantes (06 61 71 46 66) ; Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois proposant des pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses et biscuits ; Foodtruck du chef Manu Lopez ; Buvette, gâteaux (aire de pique-nique prévue sur place).

Inauguration
L'inauguration de la Fête des éleveurs et du cheval à Savoillans, dimanche 25 septembre à 11h, se fera en présence de Renaud Muselier, président de la Région Paca, président délégué de Régions France et sera président d'honneur de la fête en compagnie de Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental de Vaucluse ; de Jacqueline Bouyac présidente du parc naturel du Mont Ventoux et vice-présidente de la Région Paca ; Thierry Thibaud maire de Savoillans et d'Olivier Dornier, président de Toulourenc horizon.

Les infos pratiques
Festival Ventoux saveurs. De 9h à 18h dans les rues de Savoillans.
MH

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 !

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

