

Ecrit par le 16 février 2026

Vaison-la-Romaine met les petits plats dans les grands pour les 15 ans des Rencontres Gourmandes



Du 24 au 26 octobre, l'Espace culturel Patrick-Fabre de [Vaison-la-Romaine](#) se transforme en temple de la gastronomie conviviale. Pour leur 15^e édition, les Rencontres Gourmandes célèbrent les saveurs, la musique et le plaisir d'être ensemble, entre terroir et découvertes venues d'ailleurs. Tout le programme [ici](#).

Quand les jours raccourcissent, Vaison-la-Romaine s'illumine d'une autre chaleur : celle du partage et des

Ecrit par le 16 février 2026

bons produits. Chaque automne, les Rencontres Gourmandes rassemblent épicuriens, curieux et familles autour d'un même appétit de convivialité. Cette année, du 24 au 26 octobre, la manifestation fête ses 15 ans d'existence, et promet un week-end tout en saveurs, en rythmes et en sourires.

Un grand marché du goût

L'Espace culturel et ses abords se métamorphosent pour l'occasion en un vaste marché gourmand où se côtoient une cinquantaine de producteurs et quatre food trucks. Charcuteries, fromages, vins, miels, confiseries, biscuits, liqueurs, bières artisanales... la diversité est à l'honneur, avec des produits issus du terroir vauclusien mais aussi des saveurs d'autres régions et horizons : Bretagne, Alsace, Gers, Camargue, Antilles, Italie, Espagne ou même Canada. Entrée libre et gratuite, comme toujours, mais les visiteurs pourront se procurer pour 2€ le traditionnel verre collector, sésame indispensable pour déguster les cuvées proposées tout au long du week-end.

Une ambiance "lounge" et musicale

La grande nouveauté 2025 se trouve du côté des food trucks : la Ville a imaginé un espace "lounge" abrité, propice à la détente et à la dégustation. Ambiance feutrée, lumières douces et concerts "live" ponctueront les trois jours. David Rey, Lisa Nedellec, Livio Jay et d'autres artistes locaux offriront des parenthèses musicales délicieusement accordées à la gastronomie.

Ecrit par le 16 février 2026

**Rencontres
VAISON-LA-ROMAINE
Gourmandes**
24-26 octobre 2025
ESPACE CULTUREL

- Dégustations/Vente
- Soirées musicales
- Animations
- Halle producteurs



ENTRÉE GRATUITE

VAISON LA ROMAINE FAIT LA FORCE

www.vaison-la-romaine.com

 mercantour
events.

 ici
Vaucluse

Ecrit par le 16 février 2026

Des ateliers et animations pour tous

Les enfants ne sont pas oubliés : des ateliers de maquillage gratuits animés par Emy & Merveilles rythmeront les matinées et après-midis de samedi et dimanche. Pour les plus grands, les ateliers "accords mets et vins" proposés par les Jeunes Agriculteurs du canton permettront d'aiguiser le palais tout en découvrant les subtilités du mariage des saveurs.

Deux dîners pop-rock

Et pour les amateurs de musique et de convivialité, deux dîners-concerts pop rock — vendredi avec Route 66, samedi avec Namas Pamous, transformeront la grande salle de l'Espace culturel en piste de fête.

Un rendez-vous qui a du goût

Née en 2010, la manifestation a su grandir sans perdre son âme. Elle est devenue un véritable symbole de l'art de vivre à la vaisonnoise : généreux, chaleureux, ouvert sur le monde. Au fil des ans, les Rencontres Gourmandes ont trouvé leur juste recette : un savant équilibre entre traditions locales, découvertes culinaires, musique et convivialité. Plus qu'un salon du goût, c'est un véritable rendez-vous de cœur où se célèbre, chaque automne, le plaisir simple de bien manger et d'être ensemble.

Les infos pratiques

Les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine. Espace culturel Patrick-Fabre, Place François Cévert. Vendredi 24 octobre de 16h à minuit (inauguration à 18h30). Samedi 25 octobre de 10h à minuit. Dimanche 26 octobre de 10h à 19h. Entrée libre - Verre "collector" : 2€. Programme complet sur www.vaison-la-romaine.com. Tout le programme [ici](#).

Le melon est en fête à Cavaillon

Ecrit par le 16 février 2026



L'événement 'Melon en Fête' revient pour une nouvelle édition ces vendredi 5 et samedi 6 juillet à Cavaillon. L'occasion de célébrer l'ouverture de saison de ce fruit emblématique de la ville, mais aussi de célébrer l'arrivée de l'été. Au programme : marché, défilé, concert et bien d'autres animations.

Ces vendredi 5 et samedi 6 juillet, l'humeur sera à la fête à Cavaillon où le melon sera roi durant deux jours et où les autres saveurs du terroir auront tout autant leur place. La Ville invite les Cavaillonnais et les visiteurs à se vêtir en blanc avec une pointe d'orange pour faire honneur au melon. Un bandana sera d'ailleurs offert à chaque visiteur pour l'occasion.

Le stationnement sera gratuit durant toute la durée de l'événement.

Le programme

Vendredi 5 juillet :

- **18h30** : défilé inaugural par la Confrérie du Melon de Cavaillon au départ de l'office de tourisme (place François Tourel).

Ecrit par le 16 février 2026

- **19h** : lancement des festivités depuis les balcons de l'Hôtel de ville. Un apéritif sera offert par la Ville.
- **19h** : intronisation dans l'ordre de la Confrérie du Melon sur la place Fernand Lombard.
- **De 20h à 01h** : bodega du Cavaillon Rugby League animée par le DJ French Cocotte sur la place Fernand Lombard.

Samedi 6 juillet :

- **De 9h à 18h** : marché aux melons et produits du terroir sur la place du Clos.
- **De 9h à 17h** : jeu de piste géant pour petits et grands (inscription sur place) au départ de la place du Clos.
- **De 9h à 18h** : balades en calèche gratuites au départ de la place du Clos.
- **De 9h à 18h** : mini ferme sur la place du Clos.
- **De 10h30 à 12h** : grand défilé de Melon en fête au départ de la place du Clos.
- **11h30 15h et 17h30** : animation culinaire des Disciples d'Escoffier sur la place du Clos.
- **De 14h à 19h** : jeux rafraîchissants pour les enfants sur la place François Tourel.
- **De 19h à 00h** : marché nocturne sur le cours Gambetta.
- **De 21h30 à 01h** : grand concert de Melon en fête avec l'orchestre de variété 'Bernard Becker'.

Carpentras : le marché des producteurs s'accorde une pause le 15 août

Ecrit par le 16 février 2026



Le marché des producteurs de Carpentras, qui a lieu tous les mardis sur le Square Champeville d'avril à octobre, n'aura pas lieu le jour de l'Assomption, le mardi 15 août.

Il reviendra dès le mardi 22 août aux horaires habituels, c'est-à-dire de 16h45 à 19h, et ce, jusqu'au 3 octobre.

V.A.

Mazan, ouverture de la saison du marché de

Ecrit par le 16 février 2026

producteurs ce samedi 1er avril



Samedi 1er avril de 8h à 12h, les producteurs du marché du samedi seront au complet sur la place du 11 Novembre. C'est dans une ambiance provençale et chaleureuse, qu'une douzaine de producteurs locaux, essentiellement de Mazan, vous proposeront leurs produits.

Les fraises de Bruno Bagnol, les jus d'Yvette de la famille Rogier, l'huile d'olive et la tapenade de Bernard Trazic, les fruits et légumes de Ratatouille, les produits laitiers de la petite fromagère, les asperges et crèmes du Mas des Guépiers et Jean-Luc Meysen, les œufs et poulets de la ferme du Rouret, les plantes aromatiques et le miel des Fleurs d'Avette, le pain bio du Fournil du Boislevain... Le meilleur du terroir sera présent sur la place de la mairie ce samedi, avec à la clé, comme chaque premier marché du mois, un panier gourmand à gagner par tirage au sort.

La matinée se clôturera vers midi avec un verre de l'amitié offert par le maire et l'équipe municipale afin de célébrer ce début de saison.

MH

Ecrit par le 16 février 2026

L'été indien se poursuit avec les marchés du soir des producteurs de Vaucluse



Si vous mangez local, privilégez la qualité et optez pour la proximité, cela tombe bien, les Marchés du soir des producteurs de Vaucluse continuent à l'automne pour faciliter l'accès aux produits frais en vente directe.

Mis en place par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), les Marchés du soir des producteurs de Vaucluse sont composés d'agriculteurs ne vendant que leur propre production. Les produits sont cueillis le matin et proposés à la vente en fin d'après-midi.

Directement issus des fermes vauclusiennes, les légumes de saison, fruits de saison, fromages, viandes et charcuteries, miels, jus de fruits, vins, olives et huiles d'olive, viennent colorer les étals des marchés du soir durant l'automne.

En participant à ces marchés, vous avez la possibilité de rencontrer les producteurs, de découvrir leur savoir-faire, de comprendre leur métier et d'être acteur du territoire.

Ecrit par le 16 février 2026

Programme des marchés

Lundi : Avignon, aux Allées de l'Oulle, de 17h à 19h, jusqu'au 24 octobre.

Mardi : Châteauneuf-de-Gadagne, au plateau Campbeau, de 17h à 19h, jusqu'au 27 septembre.

Mercredi : Pernes-les-Fontaines, place Frédéric Mistral, de 17h à 19h, jusqu'au 9 novembre.

Jeudi : Cavaillon, place du Clos à proximité de l'Office de Tourisme, de 16h30 à 18h30, jusqu'au 29 septembre.

Vendredi : Montfavet, place de l'Eglise, de 16h30 à 19h, jusqu'au 28 octobre.

J.R.

Ménerbes : la Confédération paysanne de Vaucluse organise son bal paysan demain

Ecrit par le 16 février 2026



Demain, la [Confédération paysanne de Vaucluse](#) organise un bal paysan sur le domaine viticole de Laurent Thérond à Ménerbes. Au programme : marché de produits locaux, snacks fermiers, bar bio et local, informations sur l'agriculture paysanne, et bien entendu, de la musique !

Le groupe [HK et les Saltimbanks](#) seront présents pour animer la partie musicale de la soirée. Ce groupe de musique populaire, tout droit venu de Lille, interprétera des chansons du monde mélangeant le blues, le reggae ou encore le hip-hop, au milieu du marché des producteurs.

Vendredi 29 juillet. À partir de 18h. [Place à prix libre à réserver en ligne](#). 217 Chemin de San Peyre. Ménerbes.

V.A.

Ecrit par le 16 février 2026

Bienvenue à la ferme organise deux marchés chez les producteurs



Le réseau des exploitations agricoles [Bienvenue à la ferme Vaucluse](#) organise deux marchés directement à la ferme. Le premier aura lieu à la [Ferme La Reboule](#) à Avignon ce samedi 18 juin et le second à la [Ferme Auberge la Maguette](#) à Sault le samedi 25 juin. Ces deux événements permettront aux visiteurs de rencontrer les producteurs directement chez eux, sur leur lieu de travail.

Au cours de ces deux journées, les Vauclusiens pourront visiter les fermes librement toute la journée, tout en profitant du marché des producteurs. Deux visites accompagnées des fermes seront programmés à 11h et à 16h les deux jours. Les visiteurs bénéficieront d'une assiette de dégustation le midi et d'un apéritif offert en début de soirée. Enfin, les deux soirs seront rythmés par une animation musicale et un repas à table.

Ecrit par le 16 février 2026

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ferme La Reboule. 1250 Chemin de la Barthelasse. Avignon. Renseignements au 06 71 08 28 15.

Samedi 25 juin. De 10h à 19h. Ferme Auberge la Maguette. 2109 Route de javon. Sault. Renseignements au 06 62 30 42 39.

V.A.

Cavaillon accueillera un marché des producteurs XXL demain



Ecrit par le 16 février 2026

Le réseau de producteurs fermiers Bienvenue à la ferme et la Chambre d'agriculture de Vaucluse organisent un grand marché des producteurs ce jeudi 2 juin 2022 à Cavaillon.

Les visiteurs pourront se balader librement entre les allées de ce marché XXL, mais aussi profiter de diverses animations. Le Café Shop et le restaurant La Cuisine du Marché seront présents sur place. Les visiteurs pourront également déguster les fruits de la Confrérie de la fraise de Carpentras. Le syndicat des maîtres melonniers de Cavaillon et le Moulin à huile du Vieux Château seront également présents. La Chambre d'agriculture et de l'association Bienvenue à la Ferme, quant à eux, tiendront le bar à jus.

Pour la seconde édition de ce marché des producteurs XXL, une grande tombola sera organisée avec à la clé un panier fraîcheur garni avec des produits du marché offerts par les producteurs présents.

Jeudi 2 juin. De 16h30 à 18h30. Place du Clos. Cavaillon

V.A.

Mazan, le marché de producteurs est de retour à partir d'avril



Ecrit par le 16 février 2026

L'huile d'olive et la tapenade de Trazic, les fruits et légumes de Carlos de Ratatouille, les fraises de Bruno Bagnol, la petite fromagère, les asperges et crèmes du Mas des Guêpiers et Jean-Luc Meysen, les œufs et poulets de la ferme du Rouret, les fleurs et le miel des Fleurs d'Avette, le pain bio du Fournil du Boislevain... Une douzaine de producteurs vous attendent samedi, place du 11 novembre, entre 8h et 12h avec le meilleur du terroir de la région.

Comme chaque premier samedi du mois à partir d'avril, les clients pourront gagner par tirage au sort un panier gourmand.

MH