

Ecrit par le 2 juillet 2026

Le marché de Saint-Rémy-de-Provence est-il le plus beau marché de France ?



Chaque année, la chaîne télévisée **TF1** organise le concours 'Votre plus beau marché' à travers toutes la France. Cette année, c'est celui de la ville de **Saint-Rémy-de-Provence** qui a été sélectionné pour représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Lancé le 27 avril dernier lors du journal de 13h de TF1 par Marie-Sophie Lacarrau, le concours 'Votre plus beau marché' met cette année 24 marchés en compétition, du marché de Hesdin-la-Forêt dans le Nord-Pas-de-Calais au marché d'Ajaccio en Corse, en passant par le marché de Saint-Leu à La Réunion.

Chaque région est représentée (sauf la Martinique et la Guyane française), et pour la région PACA, c'est le marché de Saint-Rémy-de-Provence qui a été choisi. « C'est une véritable institution provençale, un rendez-vous incontournable où se mêlent authenticité, saveurs et art de vivre », affirme la Ville qui

Écrit par le 2 juillet 2026

accueille le marché chaque mercredi matin dans les ruelles du centre ancien.

Le public a donc jusqu'au jeudi 28 mai pour voter pour son marché préféré. À l'issue du vote, 10 marchés seront retenus et trois finalistes seront sélectionnés le 12 juin. Le 15 juin, un jury composé de 3 personnalités de TF1 et de 3 téléspectateurs choisira son marché préféré parmi les finalistes. L'annonce du grand gagnant se fera en direct du marché lauréat à l'occasion d'une page spéciale dans le journal de 13h de TF1 dans la semaine du 22 juin. Quel marché succèdera à celui des Halles de Béziers, grand vainqueur en 2025 ?

Pour voter, [cliquer ici](#).

Plus de 80 exposants vous attendent au marché de Noël de Lourmarin

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ces samedi 20 et dimanche 21 décembre, la commune de Lourmarin plonge dans la magie de Noël avec un marché organisé par le comité des fêtes.

Plus de 80 exposants vous donnent rendez-vous ce week-end sur la Place Henri Barthélémy à Lourmarin pour trouver des idées cadeaux et savourer des produits locaux.

Des tours de calèche et de poneys seront proposés gratuitement pour l'occasion. Au programme tout le week-end : musique de rue, vin chaud, gourmandises, artisanat, guirlandes et ambiance de Noël.

Samedi 20 et dimanche 21 décembre. De 10h à 19h. Lourmarin.

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)

Diamant Noir en Fête : Le Vaucluse vous invite au cœur de la Truffe



À [Suze-la-Rousse](#) et [Saint-Paul-Trois-Châteaux](#), la magie de la [truffe noire](#) s'empare de la Provence les 12, 13 et 14 décembre, avec un Symposium national inédit, des ateliers gourmands et l'inauguration festive du marché aux truffes, prélude à la saison hivernale de ce trésor culinaire

Dans les collines calcaires du Vaucluse et de la Drôme provençale, [la truffe noire](#) -Tuber melanosporum- est l'emblème d'un terroir, d'un savoir-faire ancestral et d'une économie vivace qui attire gourmets, curieux et passionnés du monde entier. Sa saison, qui s'étend de mi-décembre à mi-mars, transforme littéralement la région en temple du goût, où chaque senteur évoque le mystère et la rareté d'un produit

Écrit par le 2 juillet 2026

qualifié de 'diamant noir'.

Le rendez-vous commence dès aujourd'hui à Suze-la-Rousse,

Le rendez-vous commence dès aujourd'hui à Suze-la-Rousse, avec le 1er Symposium national sur le goût de la truffe, une initiative portée par les artisans de la truffe noire. Pendant deux jours, conférences de haut vol, ateliers sensoriels et rencontres avec les trufficulteurs offrent un panorama complet de l'univers de la truffe : de sa biologie complexe à ses accords gastronomiques les plus subtils. Parmi les temps forts, des ateliers sur les caractéristiques organoleptiques, des sessions « mets truffés et vin », et même une incursion dans une truffière avec un trufficulteur et son chien, font de ce symposium une immersion inédite pour les amateurs éclairés comme pour les néophytes.

Visite guidée du marché de Richerenches

Au-delà des discussions et des dégustations, la truffe se découvre aussi sur le terrain : visite guidée du marché de Richerenches, le village étant réputé comme étant l'une des capitales historiques du diamant noir, et promenade à travers les étals où les odeurs fumées et terreuses se mêlent à celles des produits du terroir.



Copyright Freepik

Ecrit par le 2 juillet 2026

Ouverture du marché ce dimanche

Puis vient le dimanche 14 décembre, où l'ouverture officielle du Marché aux Truffes Noires de Saint-Paul-Trois-Châteaux marque le coup d'envoi de la saison trufficole. Sur la place de l'Esplan, sous le regard bienveillant de la Confrérie du 'Diamant Noir et de la Gastronomie', les chiens truffiers sont bénis avant de rejoindre la grande fête des saveurs. Ici, producteurs et visiteurs échangent autour des premières truffes fraîches, des ravioles aux truffes et d'une convivialité unique, au son des trompettes et dans une atmosphère typiquement provençale.

Un premier week-end dans l'esprit de Noël

Ce premier week-end de décembre propose tout ce qui fait l'univers de la truffe en Provence : un lien profond entre la terre, l'humain et le goût, un patrimoine culturel vivant et l'occasion rare d'expérimenter une gastronomie d'exception au plus près de ses acteurs. Un rendez-vous au pied des collines du Vaucluse qui promet de délicieux souvenirs.

Un fruit de la terre conçu dans le murmure des racines des arbres

Entre rencontres scientifiques, ateliers gourmands, cavages en truffière et marchés aux truffes en fête, ce week-end de décembre offre de mieux comprendre ce champignons si recherché, comme une invitation à célébrer l'un des joyaux gastronomiques les plus précieux de France dans un cadre authentique, chaleureux et profondément enraciné dans la culture provençale.

Dans le détail

La truffe noire (*Tuber melanosporum*) est la variété la plus recherchée en France. La production française a fortement diminué au cours du 20^e et 21^e siècle : elle est maintenant d'environ 20 à 40 tonnes par an, contre plusieurs centaines de tonnes au début du 19^e siècle. La majorité de cette production se concentre dans le Sud-Est de la France : Provence : Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence, Drôme et Gard. La valeur totale de la production française de la *Tuber melanosporum* est d'environ 20M€. La saison de la truffe noire s'étend de fin novembre à mi-mars. Elle est réputée en pleine saison et de très bonne qualité en janvier. Les prix varient selon la demande, le marché et la saison entre 800 et 1 000€ le kilo. C'est un marché de niche à haute valeur ajoutée avec une production limitée et un prix élevé ainsi que des circuits commerciaux bien établis autour des marchés truffiers traditionnels.

Toutes les infos pratiques [ici](#) et le calendrier des propositions et animations [ici](#).

Mireille Hurlin

Ecrit par le 2 juillet 2026



Copyright MMH

Cavaillon célèbre l'automne

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ce samedi 18 octobre, l'ESAT [Ateliers du Luberon](#), à Cavaillon, organise la 1re édition de la [Fête de l'automne](#). De nombreuses animations sont prévues pour l'occasion.

Ce samedi, une vingtaine d'exposants, artisans et producteurs locaux, exposeront leurs produits à l'occasion de la Fête de l'automne à Cavaillon. Cet événement a été pensé pour toute la famille et son objectif est de favoriser les liens intergénérationnels.

Sur place, il y aura aussi des jeux pour les enfants et de quoi se restaurer. Enfin, la soupe sera mise à l'honneur avec un concours culinaire. Un jury, composé entre autres de Thomas, candidat dans l'émission MasterChef 2022, évaluera les différentes préparations et désignera la meilleure soupe de l'événement.

Samedi 18 octobre. De 10h à 16h. 868 Avenue de Cheval Blanc. Cavaillon.

Ecrit par le 2 juillet 2026

FÊTE DE L'AUTOMNE
SAMEDI 18 OCTOBRE
10H À 16H

ANIMATIONS POUR TOUTE LA FAMILLE

Ne pas jeter sur la voie publique

Concours de soupe !
Thomas promotion masterchef 2012

STANDS ARTISANS
JEUX POUR ENFANTS
RESTAURATION
ANIMATIONS MUSICALES

ATELIERS du luberon
868 Avenue de cheval blanc Cavaillon

Apei de Cavaillon
Cavaillon La ville du Luberon

Les marchés du soir des producteurs de

Ecrit par le 2 juillet 2026

Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) en partenariat avec le réseau [Bienvenue à la Ferme](#), débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le

Ecrit par le 2 juillet 2026

marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des

Ecrit par le 2 juillet 2026

fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, [Pierre Gonzalvez](#) arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »

Ecrit par le 2 juillet 2026



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonzalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de revendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Ecrit par le 2 juillet 2026



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 2 juillet 2026

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com - 06 15 23 21 08

Avignon : le Tipi fait son marché de Noël



La ferme urbaine Le Tipi, située à Avignon, célèbre les fêtes de fin d'année avec un marché de Noël qui se veut artisanal, local, éthique et engagé ce samedi 21 décembre.

Artisans et producteurs locaux présenteront leurs produits ce samedi au marché de Noël du Tipi. Savoir-faire, créativité et valeurs éthiques seront les trois mots d'ordre de cet événement où les visiteurs pourront trouver des produits d'épicerie fine, de beauté, de décoration, de papeterie, de mode, et bien d'autres. Il y en aura pour tous les goûts, l'occasion de se faire plaisir en cette fin d'année, ou de faire plaisir à ses proches.

La cantine Kouk proposera des gourmandises et des sandwiches, et l'association Les Jeunes Pousses

Ecrit par le 2 juillet 2026

s'occupera des boissons chaudes, le tout certifié Bio. Les produits de la ferme urbaine seront également mis en lumière : tisanes, bières artisanales, miel...

Une tombola sera organisée. Le grand gagnant pourra remporter un beau panier garni composé de produits locaux, dont ceux de la ferme Le Tipi.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Le Palais des Papes fête Noël



Pour les fêtes de fin d'année, le Palais des Papes, lui aussi, se met aux couleurs de Noël et

Ecrit par le 2 juillet 2026

organise un marché de Noël nocturne du vendredi 20 au dimanche 22 décembre.

Le Palais des Papes a choisi la tradition provençale des 13 desserts comme thème pour son marché de Noël nocturne. Le monument avignonnais accueillera le public de 17h30 à 19h30 ces vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 décembre.

Pour l'occasion, une forêt de sapins scintillants s'installera la Cour d'Honneur. Confiseries, chocolat chaud, vin chaud, huile d'olive, brioches, chocolats seront de la partie. Parmi les artisans et producteurs présents, il y aura la [Maison Brémond](#), [La Cure Gourmande](#), la [Maison du Bon Café](#), [Chez Lisette](#), le [Château D'Estoublon](#), ainsi que le [Domaine Saint-Pierre](#).

En plus du marché de Noël, le Palais des Papes accueillera deux concerts les samedi 21 et dimanche 22 décembre à 18h. Les 40 choristes de [Gospel Art](#) proposeront deux représentations inédites spécial 'chants de Noël'.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Plus de 30 exposants seront présents au marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence

Ecrit par le 2 juillet 2026



Du vendredi 20 au dimanche 22 décembre, le marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence s'installera sur la Place Jules-Pellissier, au cœur du centre ancien.

Le « Petit Marché du gros souper », c'est le nom que porte le traditionnel marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence, « le gros souper » faisant référence au repas du réveillon le 24 décembre. 30 exposants seront présents lors de cet événement qui permettra de dénicher des cadeaux de dernière minute, de préparer les repas des fêtes de fin d'année, mais aussi de trouver de quoi décorer la table du réveillon de Noël et du Jour de l'An.

« Nous avons sélectionné les exposants de sorte qu'une offre la plus complète possible soit proposée en cohérence avec celle des commerces situés à proximité », a expliqué Yves Faverjon, 1^{er} adjoint au maire, chargé de l'économie et du tourisme. Ainsi, miel, nougats, escargots cuisinés, fougasses, charcuterie, huîtres, foies gras, truffes, et bien d'autres spécialités culinaires vous attendent. Il sera aussi possible de manger une crêpe ou des churros. Le vin chaud sera bien évidemment de la partie aux côtés de la bière, du vin et du champagne. Vous pourrez également vous procurer des bougies artisanales, des boules de Noël, de la vaisselle, et bien évidemment des santons.

Vendredi 20 décembre de 16h à 21h. Samedi 21 décembre de 10h à 21h. Dimanche 22 décembre de 10h à 18h.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)