Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Grignan : les vins de M. Chapoutier à l'honneur lors d'une soirée au Clair de la Plume



L'établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, organise une soirée mets & vin, le jeudi 19 septembre, durant laquelle les vins de M. Chapoutier seront mis en lumière.

Depuis les origines de la Maison M. Chapoutier en 1808, huit générations se sont succédé pour diriger et chérir ce domaine de la Vallée du Rhône. Depuis 1991, le domaine, qui est installé à Tain-l'Hermitage, travaille en biodynamie dans le but de révéler le terroir dans sa vérité.

10 convives se réuniront autour d'une table au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Jeudi 19 septembre. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

Grignan : Le Clair de la Plume vous convie à une soirée mets et vins



L'établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, s'associe au Château de Vaudieu, à Châteauneuf-du-Pape, pour vous proposer une soirée mets & vins 'Au Clair du Château de Vaudieu' ce jeudi 7 mars.

10 convives se réuniront autour d'un vigneron reconnu au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Trois autres soirées similaires, mettant en avant les vins d'autres domaines, auront lieu les 4 avril, 16 mai et 6 juin prochains.

Jeudi 7 mars. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

V.A.

Ventoux Provence : les 'Jeudis afterwork' sont de retour à Carpentras



Chaque année, l'Office de tourisme intercommunal Ventoux Provence organise les 'Jeudis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

afterwork', des ateliers étalés sur plusieurs jeudis de l'année qui mêlent vins et mets locaux.

Cette année, les 'Jeudis afterwork' de l'Office de Tourisme Intercommunal Ventoux Provence débutent avec un premier atelier ce jeudi 24 mars qui a pour thème « Quand le Ventoux rencontre le Luberon. » Au programme : dégustation des vins du Château Saint Pons (AOC Ventoux), situé à Villars, et mises en bouche de la Maison Brunet Frères, traiteur basé à Monteux.

Célébrés à l'Espace terroir de l'office de tourisme de Carpentras, ces ateliers réunissent les passionnés de vin, mais aussi de gastronomie locale. Huile d'olive, tapenade, miel ou encore lavande sont toujours mis en lumière lors de ces rendez-vous. L'objectif : découvrir les produits que la région a à offrir tout en passant un bon moment.

Inscription obligatoire au 04 90 63 29 64 ou par mail à l'adresse espace-terroir@ventouxprovence.fr

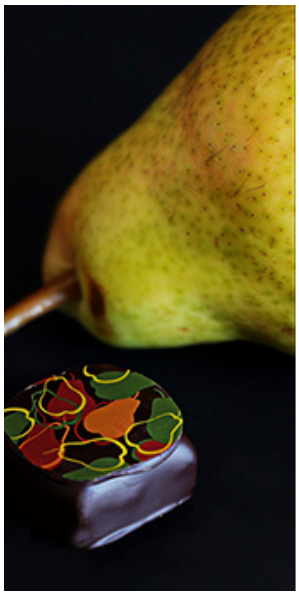
Jeudi 24 mars. De 18h30 à 20h. 12€ par personne. Espace Ventoux terroir. 97 Place du 25 août. Carpentras.

V.A.

Chocolaterie Castelain, ou comment apprendre à travailler le chocolat avec des pros !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026







Vous n'avez jamais osé travailler le chocolat tout seul dans votre cuisine ? Et bien c'est maintenant et sous la houlette de maîtres chocolatiers Castelain que votre rêve se réalisera lors d'ateliers spécialisés.

Parcours expérience

Découvrez aux côtés du maître chocolatier et de la sommelière, les délices du chocolat et du vin : Tout d'abord la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain à travers une **vidéo ;** la f**abrication d'un moulage** en chocolat pour les enfants avec le maître chocolatier ; les **accords vin & chocolat** avec notre sommelière, la dégustation de 3 vins et 5 chocolats. Les enfants repartent avec leur **moulage décoré ainsi que le moule**. Profitez de **10% de réduction** immédiate à valoir sur la gamme Castelain à la Cuisine et d'une réduction immédiate de **10% sur les 3 vins dégustés. Réservez ici.**

Vins & chocolats avec la sommelière

Evadez-vous une heure au comptoir de Céline, pour découvrir les accords Vin & Chocolat. Dégustations de 3 vins -Vin Blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape Rouge & Vin Doux Naturel de Rasteau- et 5 Chocolats Castelain. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! Réservez ici.

Moulage pour enfant avec le Maître chocolatier

Deviens le plus grand des p'tit chef ! Dégustation & Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier.Les enfants repartent avec leur moulage.Ateliers gourmand ; Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier Castelain ; Découverte du savoir-faire Castelain et dégustation du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

chocolat. Réservez ici.

Agenda des ateliers

A l'ordre du jour ? Tout d'abord une découverte de l'atelier de fabrication **'Votre instant gourmand'**, avec les secrets et savoir-faire assorti d'un sachet de dégustation offert. Cet atelier est proposé du lundi au samedi de 14h30 à 18h sans réservation, pas d'accès à l'atelier après 17h. 4,50€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

'Initiation' propose une vidéo sur la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain, puis la décoration sur moulage en chocolat pour les enfants à partir de 3 ans (12€ par enfant- et enfin la découverte des accords vin & chocolat en autonomie, dégustation de 2 vins et de 3 chocolats (6€ par personne). Dernière arrivée possible à 17h30.Tous les jours du lundi au samedi, sans réservation.

'Premier pas' Cet atelier se fait sur calendrier et réservation. Le thème ? 'Vin & chocolat commenté'. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez à notre bar à chocolat pour offrir à vos petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! L'atelier s'étend sur 45mn pour 12€ par personne.

'L'Atelier rien que pour vous ?' Il est possible de privatiser l'atelier de fabrication pour y découvrir tous ses secrets dans des conditions exceptionnelles. Le Maître Chocolatier vous accompagnera dans un univers rempli de saveurs et un cours de fabrication de chocolat. Chaque participant repart de cette expérience avec ses gourmandises réalisées en atelier. Atelier pour 4 personnes minimum. 9h30-12h30, sur réservation et tarif à la demande.

Protégeons nous les uns les autres Les mesures de protection anti covid-19 sont en place. Le port du masque est demandé. Pour les ateliers et parcours gourmands, les kits de travail sont individuels et désinfectés entre chaque session, les gants, tabliers et gel hydroalcoolique sont fournis sur place.

Les infos pratiques

Atelier de Châteauneuf-du-Pape. 1 745, route de Sorgues. Contacts : infovisites@castelain.fr ; infovins@castelain.fr ; boutiquegourmande@castelain.fr ; horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche. La chocolaterie Castelain propose des boutiques à Châteauneuf-du-pape ; Althen-des-Paluds et Coustellet. Toutes les informations, lieux, téléphone et adresses ainsi qu'horaires d'ouverture ici.
M.H.