

Ecrit par le 11 juillet 2026

## Les 8 & 9 juin, la 7<sup>e</sup> édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vigneronns seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).

Ecrit par le 11 juillet 2026



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m2 au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».

Ecrit par le 11 juillet 2026



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succéderont pour animer la soirée de samedi.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.

Ecrit par le 11 juillet 2026



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.

Ecrit par le 11 juillet 2026



Ecrit par le 11 juillet 2026

**Terroirs en fête attend les visiteurs les samedi 8 juin, de 16h à minuit et dimanche 9 juin, de 9h à 19h.**

**Parc de l'Arbousière  
1360, Avenue Voltaire Garcin  
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

**Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730**



• **Accès** •

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambardes de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : [terroirsenfeteenvaucluse.fr](http://terroirsenfeteenvaucluse.fr)