Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Restauration : Les Vauclusiens n’hésitent pas à dépenser plus durant les jours fériés



Le mois de mai bat son plein, rythmé par ses nombreux jours fériés, souvent synonymes de déjeuners en terrasse et de dîners prolongés entre proches. À cette occasion, la solution de paiement au restaurant Sunday, s’est intéressé aux habitudes de consommation des Français selon les jours de la semaine, les week-ends et les jours fériés.

Cette analyse*, réalisée à partir des transactions dans ses restaurants partenaires, révèle des écarts marqués, tant sur le prix moyen des repas que sur la générosité des pourboires laissés aux serveurs. Un panorama révélateur des comportements des Français, entre quotidien et moments festifs.

Les plus grosses dépenses au restaurant… c’est pendant les jours fériés
Dans toutes les régions de France, le montant moyen dépensé pour un repas grimpe sensiblement les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

jours fériés (voir tableau ci-dessous). En Auvergne-Rhône-Alpes, par exemple, il atteint 34€, contre 27€ le week-end et 22€ en semaine (soit +56%). Même tendance en Occitanie (+36% les jours fériés) et en Nouvelle Aquitaine (32€ les jours fériés contre 24 € le week-end soit +32%). Sans exception, le ticket moyen est plus élevé les jours fériés qu'en week-end et en comparaison avec les repas pris en semaine, la hausse est encore plus nette ; preuve que les Français profitent de ces occasions pour se faire plaisir au restaurant.

Régions	Différence entre prix d'un repas les jours fériés *vs* en semaine	Différence en %
Auvergne-Rhône-Alpes	+12 €	+56%
Occitanie	+6 €	+36%
Nouvelle-Aquitaine	+8 €	+32%
Corse	+8 €	+30%
Grand Est	+5 €	+29%
Bourgogne-Franche-Comté	+7 €	+28%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	+5 €	+26%
Bretagne	+5 €	+25%
Pays de la Loire	+5 €	+24%
Normandie	+6 €	+22%
Centre-Val de Loire	+5 €	+20%
Hauts-de-France	+4 €	+20%
Île-de-France	+5 €	+19%

Quelles tendances en Paca et en Vaucluse ?

Pour l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur cet écart entre le prix d'un repas les jours fériés et un jour de semaine s'élève à 5€, soit une différence de +26%. En Vaucluse, avec un prix moyen de 28€ par repas les jours fériés contre 25€ en semaine, cet écart se monte à 3€ ; soit une différence de +12%. Par ailleurs, paradoxalement cet écart est plus important entre les jours fériés et un week-end 'classique'. En effet, dans notre département, on dépense ainsi davantage pour un repas en semaine (25€) que durant un week-end (21€).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

De fait, les clients en Vaucluse dépensent 33,33% de plus un jour férié par rapport à un samedi ou un dimanche normal. Même constat en ce qui concerne les pourboires : les Vauclusiens sont moins 'radins' les jours fériés et les jours de semaine (1€ de pourboire en moyenne) que les week-ends classiques (quasiment 0€).

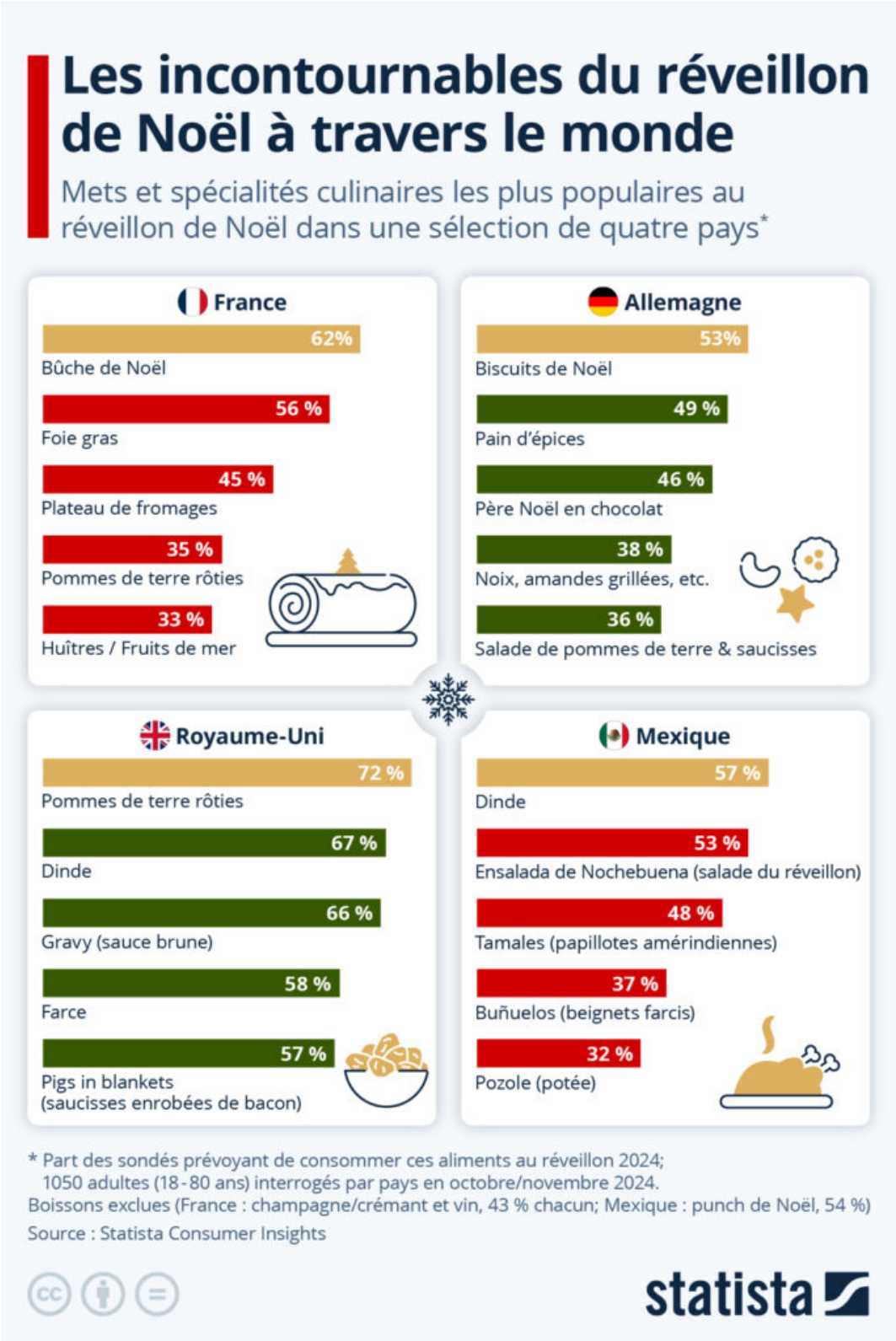
L.G.

**Méthodologie : Sunday a étudié 500 000 additions : payées durant les jours fériés d'avril et mai 2024 (5 jours) en comparaison avec celles payées les week-ends et les semaines précédant les jours fériés.*

Quels sont les mets incontournables du repas de Noël à travers le monde ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Quels sont les mets et les plats phares du réveillon de Noël à travers le monde ? Une enquête réalisée cet automne par Statista dans le cadre des Consumer Insights donne un aperçu des produits alimentaires les plus couramment consommés le soir du 24 décembre dans une sélection de quatre pays (hors boissons).

En France, les incontournables du réveillon sont la bûche de Noël et le foie gras : plus de la moitié des Français interrogés ont déclaré qu'ils consommeront ces produits cette année (62 % pour la bûche et 56 % pour le foie gras). Élément emblématique du repas français, le plateau de fromages arrive naturellement en troisième position (45 %). Les huîtres et les fruits de mer sont également souvent à l'honneur sur les tables de Noël (33 %), mais plus généralement, concernant la viande, les Français n'ont pas de préférence particulière pour le réveillon. Diverses viandes sont ainsi couramment consommées lors de l'événement : 28 % des personnes interrogées ont mentionné la dinde, 25 % les escargots, 23 % le poisson et 21 % le chapon.

Ailleurs dans le monde, la dinde est la viande de prédilection à Noël au Royaume-Uni (67 %), au Mexique (57 %) et aux États-Unis (49 %). Au Royaume-Uni, elle est généralement servie avec des pommes de terre rôties (72 %) et de la sauce gravy (66 %), tandis qu'au Mexique, elle est souvent accompagnée d'autres plats ou spécialités culinaires, comme la traditionnelle ensalada de Nochebuena (salade du réveillon) et les tamales (papillotes amérindiennes avec des feuilles de maïs), mentionnées par la moitié des Mexicains interrogés environ. En revanche, en Allemagne, dans de nombreuses régions, il est traditionnel de servir une salade de pommes de terre et des petites saucisses le 24 décembre (cités par 36 % des répondants), mais le canard (25 %) ou l'oie rôtie (24 %) sont aussi des choix populaires. Les incontournables du réveillon outre-Rhin se trouvent ainsi plutôt en fin de repas, avec les biscuits allemands de Noël (53 %) et le pain d'épice (49 %).

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026





Christophe Chiavola, le chef du Prieuré de Baumanière, situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer…

Réservation au 04 90 15 90 15.
Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.

L'Isle-sur-la-Sorgue, 4e ville la plus gourmande pour Noël

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Smappen, le spécialiste du géomarketing, révèle le palmarès des cinq villes les plus gourmandes de Noël, et parmi elles, une se situe en Vaucluse.

Le palmarès dévoile les villes dans lesquelles le repas de Noël aura les plus grandes chances d'être une réussite. Il fait ressortir les villes de plus de 20 000 habitants qui comptent le plus grand nombre de magasins spécialisés dans l'alimentation fine par rapport au nombre d'habitants. Sont recensés les chocolatiers, les cavistes, les épiceries fines et les fromagers.

La ville de L'Isle -sur-la-Sorgue prend donc la quatrième place de ce classement avec un point de vente pour 742 habitants, précédée de Beaune, Biarritz et Agde, et suivie de Cahors et Saumur. Chocolats, poisson, crustacés, fromages, vins et champagnes. Les Lislois ne manquent pas de choix pour préparer leurs repas de fin d'année. Les bonnes résolutions attendront encore un peu !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 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

Ecrit par le 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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

Ecrit par le 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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

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

Ecrit par le 4 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 !

l'écho du mardi 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 4 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 !

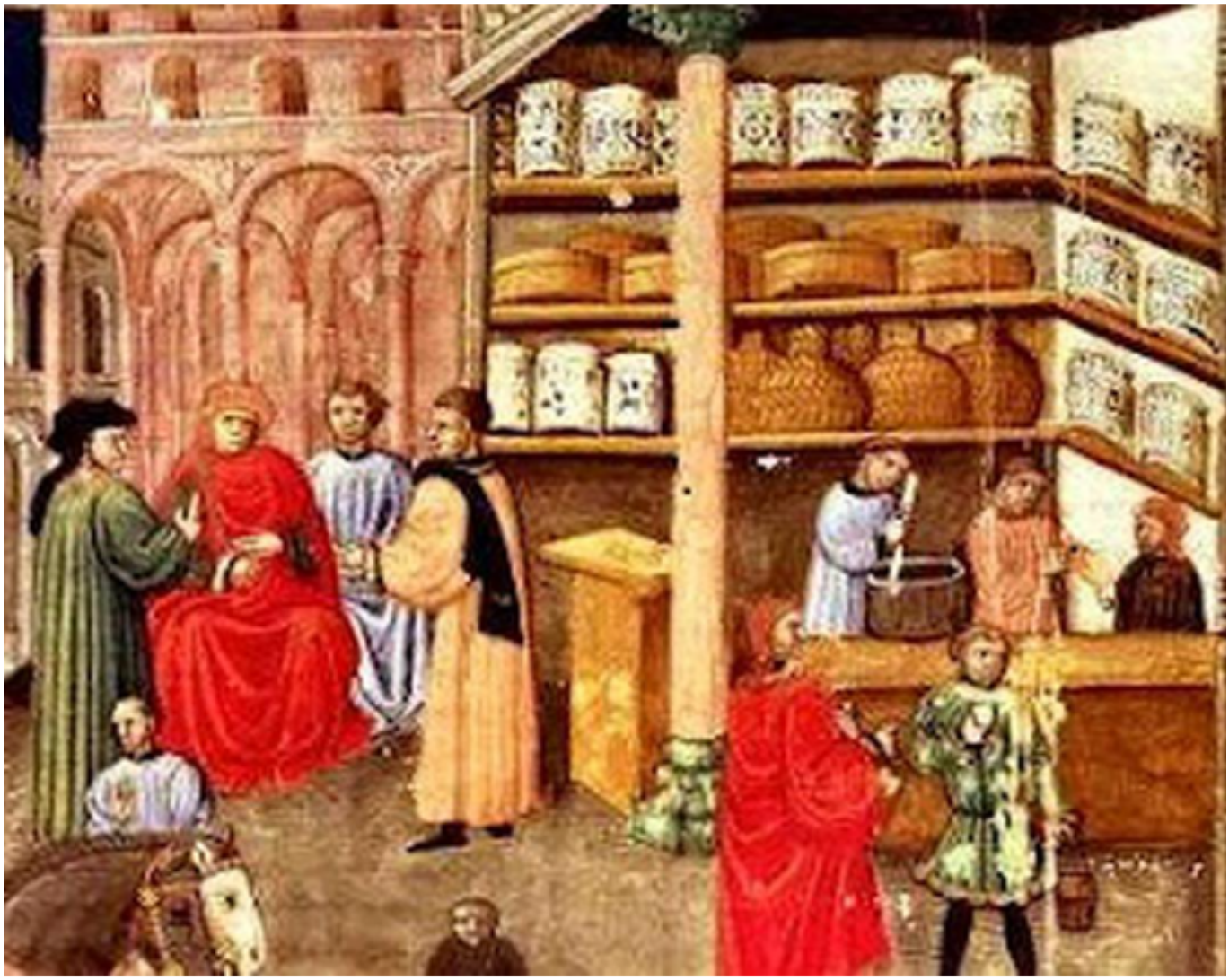
15h : Découverte du potager médiéval où se déroulera l'activité. Découpe ou décoration de citrouilles. Cette année, des citrouilles bleues Jarrahdale ! Vous pouvez réserver une citrouille ou apporter la vôtre. Attention animation inédite et les places sont limitées ! En cas d'intempéries, cette animation 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 4 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 4 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 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Morières : marché des créateurs nocturne ce week-end



Organisé par l'association des commerçants et artisans de Morières, la seconde édition du marché des créateurs nocturne aura lieu ce samedi 8 juillet à partir de 17h à l'espace Folard (Morières). L'évènement sera suivi d'un repas paella sur réservation à partir de 19h30 et d'un concert gratuit Gipsy Mariano Los Cortes à 20h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Samedi 8 juillet à partir de 17h – réservation au 07 51 61 27 08.

Saint-Didier organise sa fête votive ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Saint-Didier organise sa fête votive ce week-end, du vendredi 30 juin au 3 juillet.

Programme
Vendredi 30 juin

- 20h : repas truffes et Orchestre Mephisto
  - *Réservation : 04 90 66 01 39*

Samedi 1er juillet

- Matin : concours de Belote
- 15h : concours de boules à la mêlée
- 21h : groupe 2000 nuits (Pop / Rock / Funk)

Dimanche 2 juillet

- 10h : concours de boules enfants
- 15h : concours de boules mixte
- 21h : concert de Magali Ripoll (émission « n'oubliez pas les paroles ») + Blindtest géant

Lundi 3 juillet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

- 8h : concours de boules à la longue
- 15h : concours de boules à la mêlée
- 21h : Orchestre Laurent Comtat
- 22h30 : feu d'artifice

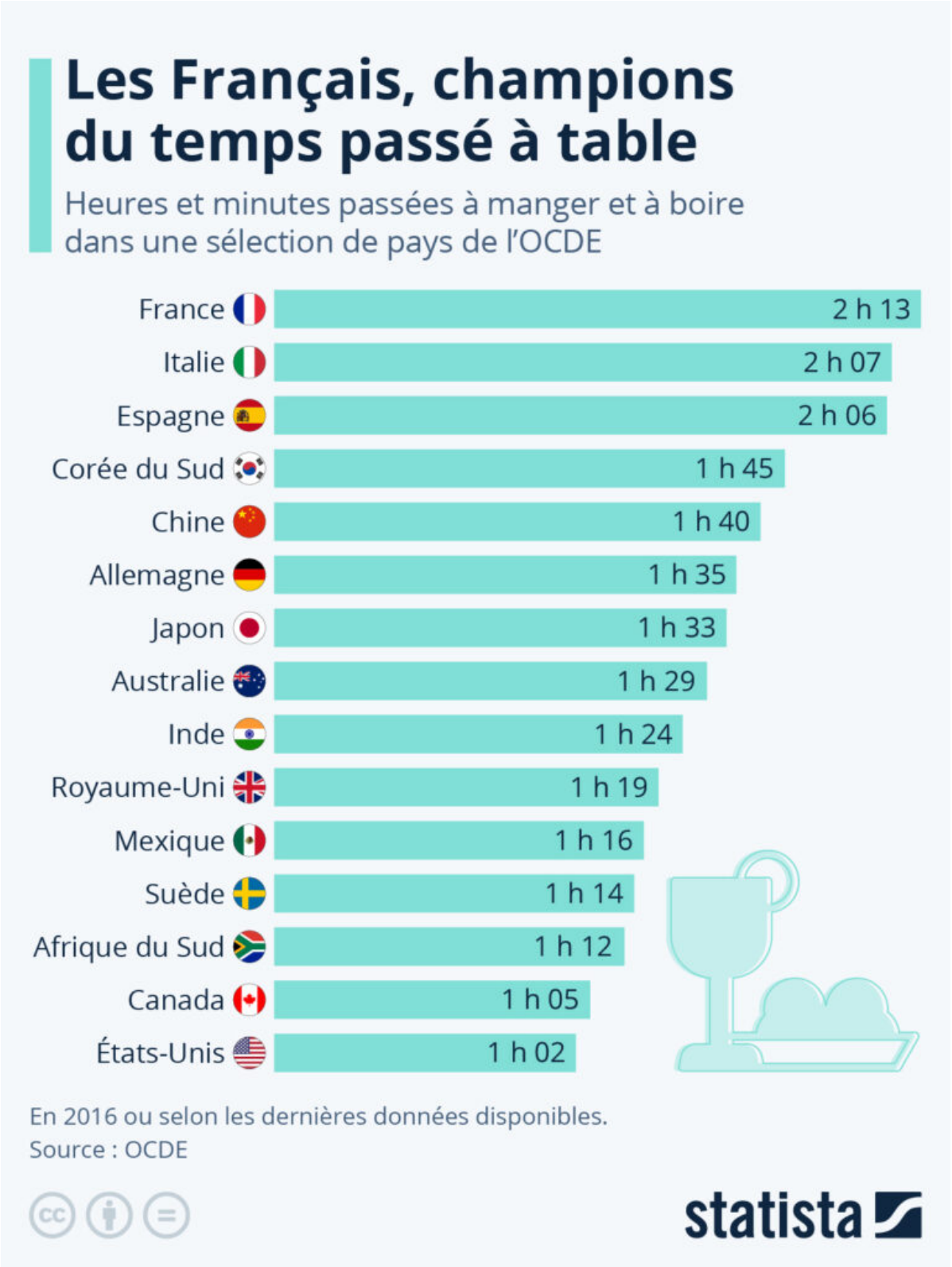


Ecrit par le 4 novembre 2026

Les Français, champions du temps passé à table

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Manger et boire est bel et bien un temps qui semble sacré pour les Français. Selon les chiffres de l'OCDE, les habitants de l'Hexagone passent en moyenne 2h13 par jour à manger et à boire, soit 40 minutes de plus que la moyenne des pays de l'OCDE et plus de deux fois plus que les Américains.

L'Italie, la Grèce et l'Espagne talonnent de près la France, avec plus de deux heures passées à table également, et comme le montre notre graphique, les Asiatiques prennent eux-aussi leur temps en mangeant. À l'inverse, les Canadiens et les Américains détiennent la palme du « fast food » et ferment le classement présenté par l'OCDE : un peu plus d'une heure leur suffit pour avaler l'ensemble de leurs repas quotidiens.

Il convient de noter que les personnes qui prennent plus de temps pour manger consomment probablement plus sainement, car, comme le recommande l'État canadien, plus on mange vite, plus il est probable que l'on consomme inconsciemment davantage de nourriture en raison de la pression du temps. Ainsi, les mangeurs rapides consomment souvent des portions plus importantes que nécessaire et ont tendance à porter peu d'attention à la fraîcheur et la qualité nutritionnelle de leurs repas, ce qui peut conduire à long terme à l'obésité et aux maladies qui y sont liées.

De Claire Villiers pour Statista

Château du Barroux : une dégustation de fromage au rythme d'un concert de piano

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



À partir du vendredi 2 juin et jusqu'au dimanche 4 juin, le château du Barroux organise un repas-concert entre piano et dégustation de fromage.

La pianiste Noémi Foucard interprétera chaque soir de nouveaux morceaux. Au total, 5 morceaux de musique pour 5 morceaux de fromage. En fonction de la date choisie, les participants auront l'occasion de savourer les répertoires de Scarlatti, Beethoven, Brahms ou encore Debussy. Afin de favoriser une expérience multisensorielle, chaque musique a été sélectionnée pour sa résonance particulière avec les caractéristiques d'un fromage donné (texture, couleur, forme, arôme, saveur, terroir). Pour accompagner les fromages de la Crèmerie-Fromagerie Mercy, le Domaine Château Valcombe offrira un verre de vin AOC Ventoux (Agriculture Biologique).

Le programme musical des différentes soirées

Les morceaux choisis à l'occasion de la première soirée seront : Sonate K129 de Scarlatti, Sérénade of the Doll, Snow is dancing (Children's corner) Debussy, Intermezzo 1 et 2 Opus 118 de Brahms, Saint-Petersburg waltz de Monk et enfin Ondine (Gaspard de la nuit) de Ravel.

La soirée du 3 juin proposera : la sonate K25 Scarlatti, sonate 34, 2e et 3e mouvements, de Haydn, la vallée des cloches (Miroirs n°5) de Ravel, le cœur sur la main (Soirées de Nazelles) suivie de novelette sur un thème de De Falla de Poulenc et la sonate Waldstein (1e Mouvement) de Beethoven.

Enfin, la dernière soirée clôturera l'évènement avec El Lago (Tres Paisajes n°2) de Mompou, Gavotte 1,4,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

5 et 6e variation de Rameaux, Kreisleriana opus 16, n°1 et n°3 de Schumann, la 2e Promenade et Vieux Château (Tableaux d'une exposition) de Moussorgsky et la Sonate K450 de Scarlatti.



© Ventoux Opéra

Informations pratiques

Vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 juin. 19h. 40€ par personne et par concert. Sur réservation au 06 59 13 13 21 ou à cette adresse mail : contact@chateaudubarroux.com