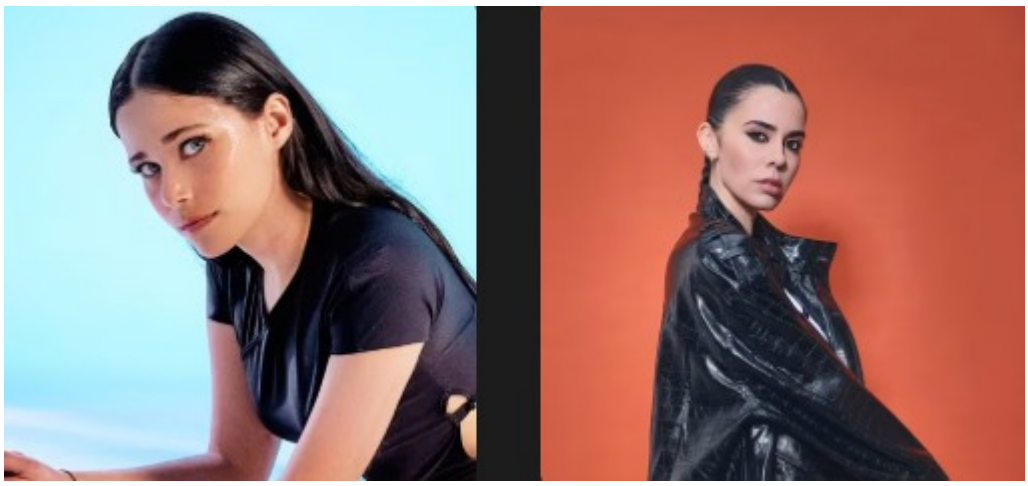
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Quand l’AOC Vacqueyras électrise les Dentelles de Montmirail



Le Son des Dentelles revient vendredi 28 août pour une quatrième édition pour enchanter les Jardins du Château. Face aux Dentelles de Montmirail, trois figures de la scène électro : Fiona Kraft, Meloko et Carla Mo, se succéderont de 19h à 1h, entre sets house, afro house et techno, dégustations des vins du Cru et cuisine locale.

À Vacqueyras, le terroir s’écoute aussi. Vendredi 28 août, les Jardins du Château accueilleront la quatrième édition du Son des Dentelles, rendez-vous imaginé par l’AOC (Appellation d’origine contrôlée) Vacqueyras autour d’un maillage bien installé : musique électronique, vins et paysage provençal.

Quand le vin change de tempo

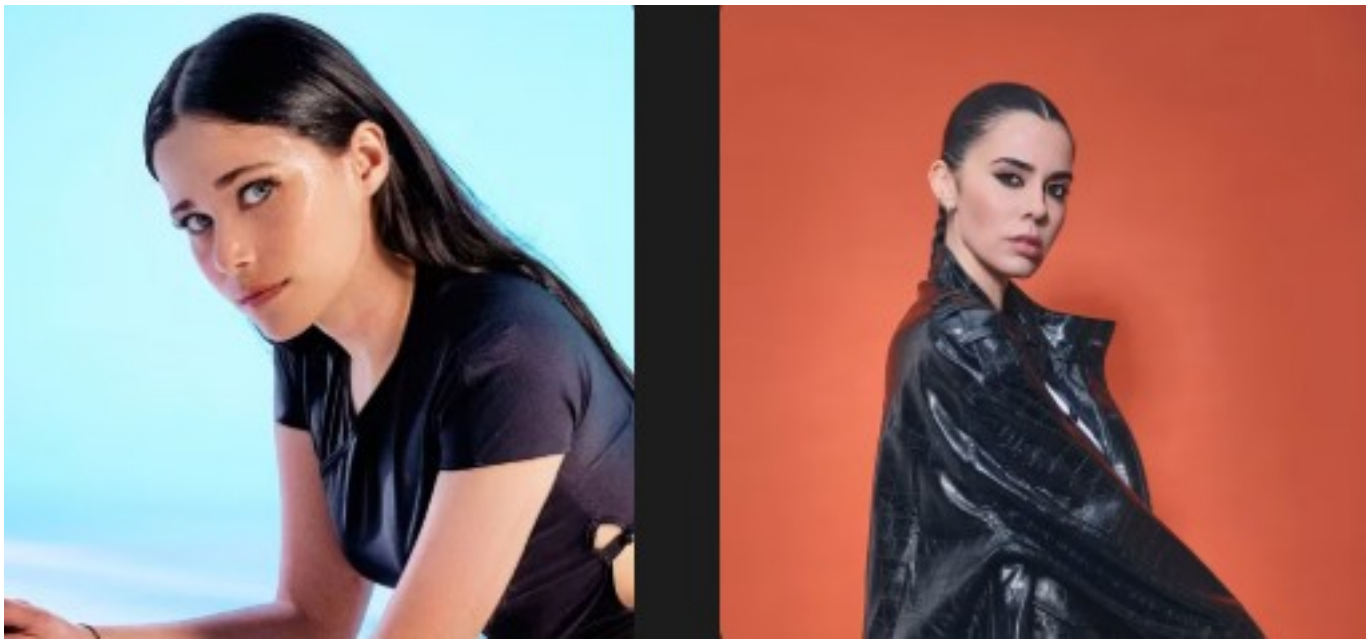
Depuis les jardins, les Dentelles de Montmirail dressent leur silhouette minérale au-dessus du vignoble. Un écrin qui donne à la soirée une dimension particulière, loin des clubs et des scènes urbaines. L’événement avait déjà réuni French 79 en 2023, Synapson en 2024 puis Joris Delacroix en 2025. Cette année, la programmation mise sur trois univers complémentaires.

Trois signatures derrière les platines

Fiona Kraft ouvrira le bal avec une électro nourrie d’Afro House et de house. DJ, productrice et fondatrice du label ‘Non merci music’, elle cultive des sets à la fois énergiques et sophistiqués. Son passage à Vacqueyras fait partie d’une tournée internationale déjà bien établie. À ses côtés, Meloko incarne une scène électronique française qui a largement dépassé les frontières. Originaire de la région, l’artiste s’est imposé avec une esthétique mêlant Melodic House, Afro House et Deep House. L’artiste donnera rythme et sensualité à la soirée. Enfin, Carla Mo, DJ et productrice marseillaise, entremêlera house, tech house, disco et techno. Trois genres pour danser jusqu’au bout de la nuit sous le ciel étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Carla Mo et Fiona Kraft et Copyright Le Son des dentelles

Le vignoble entre dans la danse
Pendant toute la soirée, les festivaliers pourront découvrir les vins du Cru Vacqueyras dans leurs trois couleurs : rouge, blanc et rosé. Une manière de replacer la fête au cœur de ce qui constitue l'identité première du village. Le vignoble de l'appellation couvre 1 460 hectares, répartis entre Vacqueyras et Sarrians. Le cru a obtenu son statut en 1990, consacrant une histoire viticole profondément enracinée dans ce secteur du Haut-Vaucluse.

L'équipe du 17 place aux vins
Pour accompagner les dégustations, l'équipe du 17 Place aux Vins proposera une restauration locale et de saison. Le Son des Dentelles participe aux rendez-vous viticoles. Pour mémoire, la cour du château accueille aussi chaque année une représentation du Festival d'Avignon, face aux Dentelles de Montmirail. Le 28 août, les vieilles pierres résonneront aux rythmes des basses et de l'électro à l'heure où la lumière décline et les températures se font plus clémentes.

Les infos pratiques
Le Son des Dentelles, vendredi 28 août 2026, de 19h à 1h, aux Jardins du Château de Vacqueyras, place de l'Église. Les places sont limitées et la réservation est obligatoire. Tarif 'last chance' de 27,80€, Réservation obligatoire ici. Pas de vente de billets sur place. A l'heure où cet article paraît, 60 places étaient encore disponibles.
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Meloko Copyright Le son des dentelles

Moules, frites, rosé et pétanque ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

au Tipi



L'association Les Jeunes Pousses, gérant entre autres la ferme urbaine le Tipi, organise la 2ème édition de son évènement Moules, Frites, Rosé, Pétanque, ce samedi 1er juillet.

Ambiance 100% ce samedi à la ferme urbaine le Tipi. Au programme : tournoi de pétanque, apéro, moules-frites, rosé bien frais et DJ set local avec deux jeunes avignonnais aux platines, Clément et Charles.

Pour celles et ceux qui préfèrent les burgers aux fruits de mer, des recettes végé seront proposées par L'art des graines.

Enfin, la friperie Mimi Vintage Shop sera présente pour proposer des pièces de seconde main parfaite pour l'été.

Samedi 1er juillet, de 18h à 00h, 57 avenue Eisenhower, Avignon. Lien billetterie ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Avignon : les ‘apérosés’, vous connaissez ?



Les 15,16, 22 et 23 juillet, de 18h30 à 20h30, Avignon Tourisme propose des apéros-dégustation de vins rosés, dans une ambiance conviviale et musicale. Une échappée dans les jardins du Palais en découvrant des élixirs adaptés à la saison.

Le Chateau d’Estoublon présentera son vin rosé Roseblood à la belle robe pâle et lumineuse, d’un ton eau de rose, avec des notes de fleurs fraîches, mais aussi de fruits à chair blanche, donnant une grande fraîcheur et délicatesse en bouche. Le vignoble au cœur de l’AOP Baux-de-Provence, niché sur le versant sud des Alpilles, s’étend sur 17 hectares conduits en agriculture biologique. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marsanne et Roussanne, les grands cépages provençaux sont rois.

Les Vignerons de St-Marc Canteperdrix sont nés de la fusion en 2019 de la cave Saint Marc à Caromb et de la cave Canteperdrix à Mazan. La coopérative compte 234 exploitations réparties sur 18 communes pour une surface totale de 1576 hectares dont 47% certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale). Les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Vignerons de Saint Marc – Canteperdrix sont reconnus pour la qualité des vins issus du savoir-faire de leurs vignerons, et sont vendus dans 2 points de vente à Caromb et à Mazan. Les vignerons présenteront à tour de rôle leurs rosés Saint Marc, domaine des Tourterelles, l'Alchimie et Akoya.

Renseignements pratiques : tarif adulte 10€, tarif avignonnais : 6.50€. Réservez en cliquant ici, (possibilité d'achat sur place sous réserve de disponibilités, carte bancaire uniquement). Sachet grignotage fourni, à déguster assis. Entrée par la Cour Maria Casarés, à l'arrière du Palais. Port du masque obligatoire (non fourni).

L.M.

Région Sud : 2e édition de fête des terrasses jeudi 1er juillet de 18h à minuit !



Parce que les terrasses des bars, des cafés et des restaurants nous ont tant manqué, et que la 1re édition de la Fête des terrasses la Région Sud, en 2019 a cartonné, les 7 000 professionnels de la boisson et de la restauration des 570 communes de Provence-Alpes-Côte d'Azur sont invités à rééditer cette belle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

convivialité. ‘Un rosé garçon !’ Ce sera également le moment de soutenir la filière viticole en mettant à l’honneur les rosés du Sud, premier producteur mondial qui a fortement souffert de la crise en regard des blocus, notamment américains imposés par l’ancien président, Donald Trump.

Cette année des partenariats ont été noués avec des associations locales en lien avec le plan climat ‘Une Cop d’avance’, ‘Clean my calanques’ (des dépollutions organisées tous les mois) et la start up Corail qui revalorise les déchets. Des ‘Coups d’éclats artistiques seront proposés dans les espaces publics avec plus d’une dizaine de compagnies présentant leurs spectacles.

Les cafetiers, hôteliers et restaurateurs inscrits recevront gratuitement un ‘kit terrasse’ pour valoriser et animer leur établissement.***Inscription avant lundi 28 juin sur www.lafetedesterrasses***
M.H.



18h ? C’est apéro !