Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 qualifié de 'diamant noir'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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

Ouverture du marché ce dimanche

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 saisontrufficole. 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 20e et 21e siècle : elle est maintenant d'environ 20 à 40 tonnes par an, contre plusieurs centaines de tonnes au début du 19e siècle. a 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Copyright MMH

Rencontres de l’Université du Vin : des solutions pour faire face au changement de climat et à la déconsommation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les 2des Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse se sont tenues à l'Académie Vaucluse Provence de la CCI de Vaucluse à Avignon le mercredi 6 novembre sur le thème 'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions'.

« D'un côté, la canicule et la sècheresse, de l'autre la baisse de la consommation sont les actuelles problématiques de la viticulture d'aujourd'hui », explique le président de l'Université de Suze-la-Rousse, Michel Bernard, dans l'amphithéâtre des Fenaisons, en présence, notamment du Président de la CCI 84, Gilbert Marcelli venu l'accueillir dans ses murs.

Caroline Pozzo di Borgo, ingénieure Vignes et Vin, a abordé l'évolution du climat. « Depuis 1850, on a gagné +1,5°c de température en France et ce phénomène s'accélère depuis 1980, le nombre de jours de grosse chaleur est passé de 1,7 par an avant 1989 à 9,4 en 2020, quant aux précipitations, elles ont reculé de 14% depuis 1990. Du coup, le cycle végétatif a raccourci et il y a davantage d'alcool dans le vin. Or, le goût du consommateur évolue », dit-elle.

Et on voit apparaître des vins 'désalcoolisés', même s'ils ne représentent que 2% des ventes, ou des vins 'bio', plus respectueux de l'environnement. Mais, malgré tout, la consommation recule. C'est pourquoi la filière vitivinicole s'interroge sur son avenir et se demande — enfin — ce que les consommateurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

souhaitent, au lieu de fabriquer du vin que personne n'achète, qui encombre les caveaux, fait grimper les stocks et baisser la trésorerie.

L'intervention d'un neurobiologiste

Un jeune scientifique brillant était invité de ces rencontres, un neurobiologiste né il y a une quarantaine d'années au cœur de l'appellation Madiran, dans le Gers, Gabriel Lepousez. Aujourd'hui spécialiste de la perception sensorielle, professeur agrégé et chargé de recherches à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les odeurs et comment cette perception peut être influencée par le contexte ou notre humeur. « La dégustation est un acte multisensoriel, explique-t-il, à la fois simple et complexe qui fait appel à tous nos sens, les yeux pour la couleur du vin par exemple, l'étiquette, le packaging, le degré d'alcool, le label, l'épaisseur du verre, mais aussi le nez pour les parfums, la bouche pour les saveurs et la texture. Donc, le cerveau est bombardé d'informations qu'il hiérarchise, qu'il pondère et avec lesquelles il interagit pour en faire une synthèse. Quand vous avalez une gorgée, la température du liquide se réchauffe, elle passe à 33° et les arômes se libèrent dans la cavité buccale. À chaque étape, votre perception évolue, l'olfaction est notre sens le plus abouti. »

Il continue sa démonstration : « Quand on parle de fraîcheur, c'est une notion ambivalente, avec deux dimensions : soit pour se rafraîchir face à la chaleur, soit pour se désaltérer quand on a soif. Avec d'un côté, la présence d'arômes mentholés et la sensation de frais, et de l'autre une sorte de fluidité, de légèreté qui réhydrate. En Afrique, le peuple Peul comme les Touaregs du Sahel boivent du thé à la menthe bouillant pour se rafraîchir, ce qui parait antinomique, et pourtant. »

Le professeur Gabriel Lepousez poursuit : « C'est pareil pour le vin effervescent. Il pétille, fait des bulles, pique le nez, il a un effet léger, alors qu'un vin rouge tranquille paraît plus lourd, plus capiteux, plus adapté, en hiver, pour accompagner une daube ou du gibier ». Mais, en ces temps d'intelligence artificielle, une chose est sûre, heureusement, ce ne sont pas les algorithmes et l'IA qui vont remplacer le sommelier. Et pour conclure la rencontre, les débatteurs ont évoqué « la nécessité de mettre le consommateur au cœur de leur réflexion et de leur action, pour leur offrir un vin qu'ils demandent et qui répond à leur attente. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Guillaume Mollaret, animateur du débat (à gauche), et le neurobiologiste Gabriel Lepousez (à droite). ©Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Les Rencontres de l'Université du Vin : le changement climatique et la consommation



'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions' sera le thème des 2des Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse qui auront lieu à Avignon le mercredi 6 novembre.

Et c'est dans l'amphithéâtre de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse, sur le Campus des Fenaisons, à Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône, qu'elle se déroulera sous la houlette de Michel Bernard, le président de l'Université de Suze-la-Rousse. « En qualité d'acteur pédagogique de référence de la filière vin, notre objectif est de fournir des informations et d'apporter une aide concrète à la décision face aux changements majeurs du climat et de la consommation de vin », a-t-il dit, en présence du président de la CCI, lors de la présentation de ce colloque. « Nous sommes tous à vos côtés, insiste

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Gilbert Marcelli, en cette période difficile pour tous les professionnels de la vigne et du vin. Grâce à vous, vignerons, sommeliers, maîtres de chais, cavistes, négociants, nous avons un savoir-faire, un savoir-vivre, un savoir bien manger et bien boire, donc nous allons continuer à travailler avec vous pour vous aider et pour accompagner le Vaucluse avec tous ses talents dont vous faites partie », a conclu le Président Marcelli avant de laisser la parole aux organisateurs.

Des invités prestigieux

« En 40 ans, la consommation de vin a reculé de 60%, explique Michel Bernard, donc il est crucial de trouver des solutions adaptées. L'année dernière, c'est Jérôme Fourquet, le sociologue et sondeur de l'IFOP (Institut français d'opinion publique), qui décrypte l'évolution des attentes des Français, qui était notre invité à Avignon. En novembre, participeront aux débats animés par Guillaume Mollaret (Président du Club de la Presse du Gard et correspondant du Figaro) : Caroline Pozzo Di Borgo, ingénieure agronome (qui préconise d'utiliser de nouveaux cépages mieux adaptés à la canicule et à la sècheresse), Alejandro Fuentes Espinoza, chef de l'Unité Économie et Droit à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Jean-Philippe Perrouty, directeur France de Wine Intelligence, qui parleront des nouvelles tendances de consommation à travers le monde (bière, spiritueux, cocktail, rhum, vodka, sodas, jus de fruits, vin sans alcool), mais aussi Gabriel Lepousez, un neurobiologiste de l'Institut Pasteur, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau pour évoquer « la façon dont notre cerveau recherche des vins moins capiteux et analyse la fraîcheur du vin ». Enfin, la directrice de l'Université de Suze-la-Rousse, Géraldine Gossot, fera la synthèse de toutes ces interventions avant des échanges avec la salle.

Une récolte à un niveau historiquement bas en 2024

Si l'on en croit la dernière publication de *Vitisphère* en date du 8 octobre dernier, qui reprend les chiffres des Services de la statistique et de la prospective du Ministère de l'Agriculture, la vendange 2024 s'est effondrée à un niveau historiquement bas, -37,5Mhl bien en deçà (-22%) de la récolte 2023 et elle se rapproche du plancher de 2017 (36,78Mhl).

Une chute due aux différents caprices de la météo (gel, grêle, sècheresse) et aux maladies (mildiou, coulure) et qui frappe tous les vignobles, -35% pour le Beaujolais et le Bourgogne, -33% pour le Champagne, -75% pour le Jura, – 31% pour le Cognac, -16% pour les vins de la Vallée du Rhône, – 14% pour le Bordeaux, – 13% pour le Languedoc-Roussillon et la Corse.

Une consommation en baisse

Quant à la dé-consommation, elle s'affiche à la une du panel de distributeurs Circana en date de fin-août. « Malgré le ralentissement de l'inflation, les consommateurs boudent le vin tranquille en grande distribution. En un an, le marché est en recul de -4,3% en volume et de -1,8% en valeur. 8,100Mhl ont été écoulés au lieu de 8,467Mhl pour un total de 4,453Md€ contre 4,533Md€, bouteilles comme vrac. Et ce sont les rouges qui trinquent le plus (-7,2%), suivent les rosés (-3,4%) seules les dépenses pour les blancs ont augmenté (+2,6%).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

« Certes, on a des solutions, comme les ombrières dans les vignes pour que le soleil cogne moins fort sur les feuilles, il existe aussi le vin désalcoolisé qui aurait progressé de 50% en 10 ans, sauf qu'il ne représente que 2% de la consommation globale », ironise Michel Bernard.

Le rôle de l'Université du Vin

Géraldine Gossot, la directrice de l'Université du Vin, dans la Drôme à Suze-la-Rousse, intervient alors pour expliquer le rôle de cet établissement privé d'enseignement supérieur qui, depuis sa création en 1978, forme notamment au DESS de Droit de la vigne et du vin, à la gestion, au marketing et à l'économie du secteur viti-vinicole, qui a décerné plus de 2 000 diplômes de sommeliers-conseils en 45 ans et qui dispose d'un important centre de documentation, d'une salle de dégustation, d'un laboratoire d'œnologie. « Nous avons un statut associatif et 2 missions, développer les compétences professionnelles de la filière-vin et être ambassadeur de la culture-vin auprès du grand public. L'an dernier, nous avons ouvert 6 500 bouteilles pour cumuler 720 dégustations (deux par jour) à nos 2 000 stagiaires. »

Michel Bernard a, comme d'habitude vitupéré contre les « Dr Knock de l'hygiénisme » qui ne parlent que de l'effet négatif du vin à cause de la présence d'alcool, mais jamais des « polyphénols » ou du « resvératrol », un anti-oxydant qui améliore la longévité des cellules, stimule l'épiderme, ce fameux French Paradox, qui fait que les Français sont moins touchés par les maladies cardio-vasculaires que les Américains.

Quant à la directrice de l'Université du Vin, Géraldine Gossot, elle préconise de se tourner vers les consommateurs de demain, les jeunes, parler avec leurs mots, sur leurs réseaux sociaux. « Pour Nöel prochain, nous allons lancer une gamme de coffrets de dégustations avec des échantillons pour les amateurs, pour leur faire découvrir la richesse de nos vins. »

Contact : 04 75 97 21 30

La musique s'envole en plein air à l'occasion de 'Vallée-du-Rhône en musique'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



«Entre musique et vin, le festival 'Vallée du Rhône en musique' vise à créer du lien entre les amateurs de bons vins et les mélomanes, ainsi qu'à souligner les valeurs communes et universelles de ces deux arts et à les rendre ainsi accessibles à tous,» relate Grégoire Girard, musicien, violoniste, directeur artistique de la Vallée du Rhône en musique.

«Réunir dans des moments d'exception, de partage et de joie, les arts du vin et de la musique, telle est l'ambition du festival. Vin et musique… Ces deux activités éminemment humaines raisonnent pour chacun d'entre-nous comme autant d'invitation à la communion fraternelle, à l'émerveillement, bref… à la fête ! », s'enthousiasme Guilhem Girard, président de l'association Demos 84 et organisateur de l'événement.

Demandez le programme !

Parc de la maison Bèque à Camaret-sur-Aigues
Vendredi 7 août – 20h30
'La France et ses artistes' avec le Quatuor Girard, César Birschner (piano) et Grégoire Girard (violon). Au programme Méditation de Thaïs, Vincent d'Indy, concert de E. Chausson. Tarif plein – 20€. Tarif réduit – 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les vignerons de l'AOC Plan de Dieu et la mairie de Camaret sur Aigues.

Château de la Croix Chabrières à Bollène
Samedi 8 août – 18h30 et 21h
'Une douce ivresse : quand le vin se fait poésie' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène

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 31 octobre 2026

Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Quintett à deux altos de J. Brahms, « le cygne » de C. Saint-Saëns, « Après un rêve » de G. Fauré, l'octuor à cordes de R. Glière. Programme entrecoupé de poèmes en lien avec les différents aspects du vin. Tarif plein – 20€. Tarif réduit – 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec le château de la Croix Chabrières.

Domaine du Rocher des dames à Beaumes-de-Venise
Dimanche 9 août – 18h30 et 21h
'La Germanie romantique' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Brahms, Mendelssohn Tarif plein – 20€. Tarif réduit – 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Domaine des Girasols à Rasteau
Mardi 11 août – 18h30 et 21h
'L'âme Slave' avec le quatuor Girard, Grégoire Girard (violon), Irène Jolys (violoncelle), Marin Trouvé (alto), Cécile Tête (violon). Au programme : Tchaïkovski, Glière. Tarif plein 20€.
Tarif réduit 15€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30). Gratuit pour les moins de 12 ans.

Château de Suze-la-Rousse
Mercredi 19 août – 18h30 et 21h
'Eh bien ! Dansons maintenant !' Avec l'orchestre de chambre de la Drôme et Grégoire Girard (violon). Au programme : Les danses hongroises de Brahms, les danses Roumaines de Bartok, La danse macabre de Saint-Saëns, Puccini, Sarasate… Tarif plein 25€, tarif réduit 20€ (moins de 25 ans, demandeur d'emploi, carte famille nombreuse, deux adultes accompagnés d'enfants lors du concert de 18 heures 30) Gratuit pour les moins de 12 ans. En partenariat avec les Compagnons des Côtes du Rhône et le département de la Drôme.

'Vallée du Rhône en musique' jusqu'au mercredi 19 août. 04 90 23 41 76 et 06 79 44 15 76. valleerhonemusique.fr

---

Annulation du chapitre d'été de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Commanderie des Costes du Rhône



Traditionnellement prévue depuis 47 ans fin juin ou début juillet au Château de Suze-la-Rousse, le chapitre d'été de la Commanderie des Costes du Rhône n'aura finalement pas lieu en 2020.

« Et ce à cause de la propagation du virus Covid-19 qui oblige tous les responsables d'associations à annuler leur manifestations publiques jusqu'à nouvel ordre, regrette Patrick Galant, le grand maître cette commanderie fondée en 1973 dans la lignée des confréries vigneronnes du XIII^{e} siècle. La Commanderie des Costes du Rhône ne peut pas donner de rendez-vous à ceux qui l'apprécient puisque les fêtes des vins de l'été, où elle est traditionnellement présente sont, elles aussi annulées. Peut-être que fin août on pourra crier le ban des vendanges en Avignon et ailleurs et sûr, elle y sera. Si tout va bien elle sera aussi présente, avec une forte délégation à Liège en Belgique du 12 au 15 novembre pour fêter le 30^{e} anniversaire de la création de la Baronnie des Costes du Rhône de cette ville. »

11 baronnies à travers le monde

Force de représentation d'animation, de communication, de promotion et de maintien des traditions des vins des Côtes-du-Rhône ainsi que de la culture vigneronne et viticole, la Commanderie compte 11 Baronnies à travers le monde. Outre les Baronnies européennes (Liège, Gand, Montreux et Palatinat), la Commanderie des Costes du Rhône est ainsi aussi présente à Shanghai en Chine, Séoul en Corée-du-Sud, Québec, Drummondville et Montréal au Canada ainsi qu'à New-York et Philadelphie aux Etats-Unis.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

En mars dernier, la Commanderie avait tenu son chapitre d'hiver à Marseille au restaurant 'Chez Fonfon'. L'occasion d'introniser plusieurs personnalités régionales lors d'un événement autour de la truffe.