

Ecrit par le 18 mai 2026

Avec son label 'Plus belle fête de France', Sault a réuni amateurs de gourmandise et de ruralité



Malgré la chaleur de l'accueil de ses nombreux bénévoles, le village est resté frais et agréable grâce à son altitude qui oscille entre 760 et 1591 mètres, pour cette 3e Fête agricole et gourmande qui a fait la part belle à l'authenticité. Avec un marché et des stands de lavande fraîchement coupée, objets de décoration, charcuteries, poteries, bijoux et produits du terroir locaux.

En plus de 1348 habitants, nombre de touristes et de voisins du Pays de Sault sont venus, notamment une douzaine de confréries invitées par le Comité des Fêtes et [André Boyer](#), maître-nougatier et ses amis du

Ecrit par le 18 mai 2026

Taste Fougasse.

On les a vus en tenue d'apparât, se rassembler devant l'église avec leurs bannières : Commanderie de la Lavande de Haute-Provence et Confréries des Chevaliers de l'Olivier de Nyons, du Diamant noir de la Gastronomie et de la Truffe Melanosporum, des Amis de la Châtaigne du Revest-de-Bion, de la Fraise de Carpentras, de la Cerise de Venasque, du Melon de Cavaillon, des Goutevins de l'Enclave des Pape, du Taste-Grappes des Terroirs d'Avignon, des Rabassiers de Pernes-les-Fontaines, sans oublier les fibres et tambourinaires du Comtat.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Lors de la longue messe qu'il a célébrée pendant près de deux heures en présence de deux évêques allemands en vacances en Vaucluse, l'archevêque d'Avignon, François Fonlupt a parlé de « la qualité des rencontres avec l'autre, celui qu'on ne connaît pas mais qui fait naître partage, échange, bienveillance, bonté et humanité. » Après les offrandes et la bénédiction, a suivi un long défilé dans les rues étroites du bourg pour arriver, en contrebas dans le jardin du curé de la paroisse, le vietnamien Antoine Tien Nhat Nguyen, au pied d'un immense tilleul, où a été servi une sangria géante aux centaines de paroissiaux et de touristes.

Et la Fête, avant un déjeuner campagnard, s'est conclue par l'intronisation de nouveaux récipiendaires au coeur de la Confrérie du Taste Fougasse, créée en 1993 par le compositeur Roland Vincent (qui a signé tous les tubes de Michel Delpech, *Chez Laurette*, *Pour un flirt*, *Quand j'étais chanteur*, *Les divorcés*), l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique, et aujourd'hui présidée par André Boyer. Dans la promotion de l'été 2025 : notre consœur [Frédérique Poret](#), présidente du Club de la Presse Grand Avignon-Vaucluse et journaliste à France 3, Monseigneur Fonlupt, l'auvergnat archevêque d'Avignon depuis 2021, le champion du monde de desserts et pâtisseries en 1994, [Philippe Parc](#), l'ancien armurier Christian Rouchet, et [Serge Mayet](#), cameraman de la Sud TV l'Locale.

Ecrit par le 18 mai 2026



André Boyer, président de la Confrérie du Taste Fougasse, Alain de Haro, ancien directeur de l'hôpital de Carpentras et saxophoniste amateur, et Patrick Zambelli, maître artisan plâtrier-staffeur.
©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Prochains rendez-vous festifs à Sault, le 10 août à l'Hippodrome du Défends, sur la route de Saint-Trinit avec 7 courses au trot attelé, et la 38ème [Fête de la lavande](#) le 15 août.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : 04 90 64 01 21

Ecrit par le 18 mai 2026

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival 'Bien Bon'



Après une 2^{de} édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival 'Bien Bon !', organisé par le [Grand Avignon](#), revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l'agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C'est une manifestation que j'attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival 'Bien Bon !' revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs,

Ecrit par le 18 mai 2026

ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon.
©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,

Ecrit par le 18 mai 2026

- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

« Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »

Joël Guin

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Ecrit par le 18 mai 2026



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Écrit par le 18 mai 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : [Florent Pietravalle](#) de la Mirande, [Maxime](#) & [Serge Chenet](#) de la Maison Chenet, [Mathieu Desmarest](#) de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, [Christophe Chiavola](#) du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Ecrit par le 18 mai 2026



Serge Chenet

Ecrit par le 18 mai 2026



Patrice Leroy

Ecrit par le 18 mai 2026



Maxime Chenet

Ecrit par le 18 mai 2026



Mathieu Desmarest

Ecrit par le 18 mai 2026



Glenn Viel

Écrit par le 18 mai 2026



Florent Pietravalle

Écrit par le 18 mai 2026



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Ecrit par le 18 mai 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi [Joannes Richard](#), champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.

Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux [Opéra du Grand Avignon](#) à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec [Inter Rhône](#), ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.

Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ ([réservation en ligne](#)). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vigneronns de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.

Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#). Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.

Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Ecrit par le 18 mai 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décor en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.

Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation ([billetterie en ligne](#)). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.

Dimanche 21 septembre. 12h. [Réservation en ligne](#). Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur [le site de Bien Bon !](#)

8e édition de Terroirs en Fête : « Une déclaration d'amour à la terre et aux paysans »



« Une déclaration d'amour à la terre et aux paysans. » C'est ainsi que la présidente du Département qualifie le salon en plein air [Terroirs en Fête](#), qui aura lieu les samedi 14 et dimanche 15 juin sur les 4 hectares boisés de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Pas moins de 140 exposants, artisan charcutier, producteurs de miel, huile d'olive, de fraises, pistaches, grenades, melons, cerises, céréales, bières, vins comme Château Pesquié à Mormoiron, Château Mongin à Orange, le Domaine du Chat Blanc à Saint-Didier, Le Jas des Papes à Courthézon, les Vignerons du

Ecrit par le 18 mai 2026

Mont-Ventoux et leur cuvée de rosé 'Organdi' à Bedoin, La Distillerie du Midi à Cavaillon ou Les Chineurs de Malt, créateurs de whisky au Thor.

« C'est une fête gourmande, familiale et gratuite au cours de laquelle nous mettons à l'honneur nos agriculteurs et vignerons, insiste Dominique Santoni. Et le Vaucluse, c'est un patrimoine vivant avec 115 000 hectares de terres agricoles cultivées. Le Département vote chaque année 6M€ pour les différents filières, le pastoralisme, l'irrigation, les circuits courts. » Christian Mounier, vice-président en charge de l'agriculture salue à son tour « le savoir-faire, l'engagement, la qualité et l'authenticité de notre patrimoine agricole qui constituent notre identité. »

Avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, il y aura une ambiance guinguette à l'Arbousière, avec démonstration d'un boulanger Meilleur Ouvrier de France. Grâce aux éleveurs de Monteux et Vedène notamment, la ferme pédagogique abritera plus de 150 chèvres, moutons, brebis, agneaux et cochons élevés en pleine nature. Les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires, Pierrick Maurir sera là avec son food-truck La Broche à Pilou, le traiteur David Auran également avec ses caillettes de La Boucherie de l'Étable.



Ecrit par le 18 mai 2026

La ferme pédagogique



La Broche à Pilou

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Après le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire l'an dernier, c'est au tour de Danny Khezzer, révélé par *Top Chef*, qui sera le parrain de cette 8e édition, lui dont les parents habitent à Saint-Saturnin-les-Apt. Il vient souvent les voir et faire son marché dans le Luberon . « Vous êtes gâtés dans le Vaucluse avec tous ces beaux produits du terroir, les truffes, les tomates, les asperges. »

La présidente de l'exécutif vaclusien a conclu : « Terroirs en Fête, c'est plus qu'une fête, une mise en avant de l'excellence de nos paysans, d'une culture, d'un patrimoine, d'un art de vivre, d'une gastronomie, du bien manger, du bien boire, c'est nous ! On vous attend ici, les 14 et 15 juin. »

Ecrit par le 18 mai 2026

SAMEDI
14H - MINUIT

DIMANCHE
9H - 19H

UN ÉVÈNEMENT DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
MARCHÉ LOCALVORE • KIDS FRIENDLY • BISTRONOMIE
SALON DES VINS & SPIRITUEUX • MUSIQUE LIVE
MADE IN VAUCLUSE

AVEC
DANNY KHEZZAR

TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION N°8

14 ET 15 JUIN 2025

PARC DE L'ARBOUSIÈRE | **ENTRÉE LIBRE**
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

terroirsenfeteenvaucluse.fr @departementdevaucluse

Logo: Département VAUCLUSE, CHAMBRE D'AGRICULTURE, MIA, Agence Régionale de l'Alimentaire, CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE, Ici Vaucluse

© INDDO - GÉNÈRE COMMUNICATION

Le 17ème festival Ventoux saveurs proposera plus de 100 évènements gourmands

Ecrit par le 18 mai 2026



Du 7 septembre au 27 octobre 2024, le festival Ventoux saveurs qui a pour objectif de proposer une itinérance gourmande entre saveurs et senteurs, s'installera une nouvelles fois au sein du Parc naturel régional du Ventoux. Au programme de cette 17^{ème} édition, plus de 100 évènements gourmands et plusieurs ateliers, fêtes, spectacles etc..

Comme chaque année, [le Parc naturel régional du Ventoux](#) accueille le festival Ventoux saveurs qui met en avant les produits locaux de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Pour cette 17^{ème} édition qui se déroulera du 7 septembre au 27 octobre proposera durant 7 semaines plus de 100 évènements gourmands dans plusieurs communes centralisées au sein du Parc naturel régional du Ventoux.

Soutenu par [la Région Sud](#) et [le Crédit Agricole Alpes Provence](#) qui est mécène depuis 2018, cet évènement original mettra en place plusieurs ateliers, fêtes, spectacles, visites, expositions et dégustations qui auront pour mot d'ordre de proposer des saveurs et des senteurs uniques.

« Le Festival Ventoux Saveurs incarne les multiples facettes des missions du Parc naturel régional du Mont-Ventoux : agri et œnotourisme, souveraineté alimentaire, accessibilité à une alimentation de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Producteurs, viticulteurs, artisans, artistes sont

Ecrit par le 18 mai 2026

impatients de vous accueillir. Profitez de leur mobilisation, en consom'acteurs conscients des enjeux que traverse notre économie alimentaire. » explique [Jacqueline Bouyac](#), présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux.



Un festival sous le signe de la convivialité

Cette 17^{ème} édition proposera un panel d'activités et de goûts afin de satisfaire le plus large public possible. Le seul mot d'ordre imputé à ce festival sera la convivialité qui est une des valeurs fondamentales du Parc régional. Plusieurs grands rendez-vous sont à noter notamment l'emblématique « Fête des Saveurs du Parc » à Sault le 6 octobre qui accueille le Grand Pique-Nique du Parc, les rendez-vous autour du [Projet Alimentaire Territorial](#) qui défendent l'idée d'une préservation des terres agricoles, de la réduction des déchets ainsi que la mise en valeur d'une alimentation locale accessible à tous.

De nombreux temps artistiques avec des conteurs, des musiciens en lien avec l'opération « Brin de Culture » du réseau Bienvenue à la Ferme, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse auront également lieu tout au long des 2 mois avant le « fascinant week-end » des AOC Ventoux qui sera

Écrit par le 18 mai 2026

également très attendu par les amateurs de vins.

De nombreuses nouveautés feront également leur apparition en cette année 2024 dont la 1^{ère} « fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux » qui aura lieu le 15 septembre à Villes-sur-Auzon. Le 28 septembre sera consacré à la nouvelle soirée festive et ambiancée intitulée « Stereorama » avec des animations de DJ qui se déroulera au restaurant Belvédère qui se trouve à Crillon-le-Brave. Enfin la dernière nouveauté sera centrée autour du monde théâtral avec une compagnie de théâtre des Calanques (Marseille) qui sera en itinérance à Carpentras, Crestet, Sault et St-Trinit.



Plusieurs fêtes de terroir rythmeront le festival

Des rendez-vous villageois populaires et authentiques sont également organisés, étalés sur plusieurs semaines dans plusieurs communes du Parc. Ces fêtes ont pour objectif d'aller à la rencontre de l'identité du Ventoux et repartir avec de bons produits locaux à l'approche de l'hiver.

Il y aura 7 dates à noter : -le dimanche 8 septembre à Mazan avec la Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux.

-le dimanche 15 septembre à Villes-sur-Auzon avec la 1^{ère} Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux.

-le dimanche 29 septembre à Savoillans avec la Fête des éleveurs et du cheval en Ventoux.



Écrit par le 18 mai 2026

- le dimanche 29 septembre à Pernes-les-Fontaines avec le Marché au Miel et aux Saveurs.
 - le dimanche 6 octobre à Sault avec la Fête des Saveurs du Parc du Ventoux & Grand Pique-Nique.
 - le dimanche 13 octobre à Saint-Trinit avec les Champignons en fête.
 - du vendredi 25 au dimanche 27 octobre à Vaison-la-Romaine avec Les Rencontres Gourmandes.
- Le programme complet du Festival est dispo sur parcduventoux.fr.

Écrit par le 18 mai 2026

PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT VENTOUX

07 sept. > 27 oct. 2024

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Sentir, goûter et vivre l'automne autour du Ventoux

RÉGION SUD
Département VAUCLUSE
CA ALPES PRODIGES
bleu
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
parcduventoux.fr

Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Parque du Ventoux

Bollène : l'épicerie Révélation sur le podium du concours Quintessences 2024



Installée sur la place de la mairie de Bollène, l'épicerie fine [Révélation](#) est née en mars 2020 d'une alliance entre un torréfacteur et une œnologue. Malgré un emplacement difficile d'accès et une ouverture en plein confinement, le concept de cette épicerie plaît et redynamise le centre-ville bollénois. Un pari risqué face auquel le jury du concours Quintessences n'est pas resté indifférent puisqu'il lui a décerné la médaille de bronze cette année.

En 2019, une rencontre entre [Nicolas Avon](#), torréfacteur, et Nathalie Pagès, œnologue, donne naissance au projet 'Révélation', une épicerie fine qui mêlerait les univers du vin et du café, avec d'autres produits locaux, mais qui pourrait également accueillir des places assises tel un bar ou un salon de thé.

Écrit par le 18 mai 2026

« On a mis beaucoup de temps à trouver le lieu, et on a fini par trouver un établissement qui était fermé depuis pas mal d'années, vraiment sur le parvis de la mairie », explique Nicolas. Si la mairie de Bollène est un monument majestueux, la place sur laquelle elle se trouve a manqué de dynamisme pendant de nombreuses années, selon le torrificateur. La création de cette épicerie fine avait donc pour objectif d'inverser cette tendance. Aujourd'hui, Nathalie est partie vers d'autres horizons et Nicolas mène la barque avec deux nouveaux associés, Dorian Armand et [Richard Lorandin](#).



Nicolas Avon, Richard Lorandin et Dorian Armand. ©Révélations

Une épicerie pour révéler des produits et redonner vie à la place

Pour la partie boutique, Nicolas a souhaité mettre en avant les produits des « ultralocaux », comme il les appelle. « L'idée était de mettre en lumière, d'où le mot 'Révélations', le nom de la société, c'était vraiment de révéler des produits, des gens, des histoires à travers ce lieu », développe-t-il. Le torrificateur passe beaucoup de temps avec les producteurs qui le fournissent à discuter des produits afin de pouvoir retransmettre au mieux l'histoire de ces derniers.

Ecrit par le 18 mai 2026

« On voulait créer un lieu de vie, un lieu de partage. »

Nicolas Avon

L'épicerie fine fait également office de salon de thé, à travers l'univers du café, et de cave à vin, à travers les différents vins proposés. « Il n'y avait plus rien au cœur de la ville où les familles, les mamans, les enfants, pouvaient s'arrêter, flâner, boire un coup, manger une glace », affirme Nicolas. Aujourd'hui, Révélation peut accueillir une vingtaine de personnes assises en intérieur, et une cinquantaine en extérieur. Lors d'événements, l'épicerie peut même accueillir jusqu'à plus de 150 personnes sur sa terrasse. Une affluence gérée par le trio composé de Nicolas Avon, fondateur de l'épicerie, Dorian Armand qui s'occupe de la partie restauration, avec notamment le bar à croquemonsieurs, et Richard Lorandin qui pilote la société sur la partie administrative.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Révélations

Le concours Quintessences 2024

Après avoir été récompensé d'un trophée des commerces de proximité par la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) en début d'année pour son épicerie fine, Nicolas Avon a souhaité aller plus loin, à un niveau national, en participant au concours Quintessences 2024. Ce concours récompense les épiceries fines, artisans de bouche, traiteurs, ou encore cavistes selon plusieurs critères, notamment leur originalité, leur conviction à promouvoir leur localité et leur terroir ainsi que leur persévérance à créer du lien social, surtout en ruralité.

L'année dernière, [une épicerie fine d'Entraigues-sur-la-Sorgue avait accédé au podium](#). Cette année, 54 candidatures ont été déposées, mais seulement cinq ont été récompensées, dont l'épicerie bollénoise Révélations, qui a obtenu la médaille de bronze. « Dans les campagnes et aussi dans les centres-villes, assurément, les épiceries peuvent être locomotives de leurs territoires », a affirmé Aurélien Bertrand, membre du jury Quintessences 2024. Telle est l'ambition de l'épicerie fine Révélations, qui se veut un lieu de rencontre et de partage. « Il faut que notre client vive un moment spécial en venant dans la

Écrit par le 18 mai 2026

boutique, par notre accueil, par notre sourire, par la dégustation », conclut Nicolas, qui ira récupérer son trophée lors du salon [Gourmet Sélection](#) qui aura lieu les 15 et 16 septembre prochains à Paris.



© Révélations

Télévision : A table avec le sénateur Jean-Baptiste Blanc

Ecrit par le 18 mai 2026



Le sénateur de Vaucluse, [Jean-Baptiste Blanc](#), est l'invité de la prochaine émission '[Manger c'est voter](#)' diffusée ce vendredi sur la chaîne [Public Sénat](#).

Le principe ? « Élus par les territoires, les sénatrices et les sénateurs connaissent le terrain et côtoient les acteurs de notre patrimoine agricole et nourricier, tout ce qui fait de la France un pays où le contenu de l'assiette relève d'un engagement quotidien, expliquent les responsables de l'émission. Tous les mois, Vincent Ferniot rencontre ces hommes et ces femmes, en compagnie d'un sénateur ou d'une sénatrice, sur son territoire. »

A cette occasion, le parlementaire vaclusien fera découvrir le terroir du département ainsi que ses richesses gastronomiques et pastorales. Il passera également derrière les fourneaux en compagnie de la cheffe étoilée vaclusienne, [Nadia Sammut](#).

<https://youtu.be/Yf9GgBJgIVc?si=fxrCd4zIl0KtAYvh>

Quelques images du tournage de l'émission.

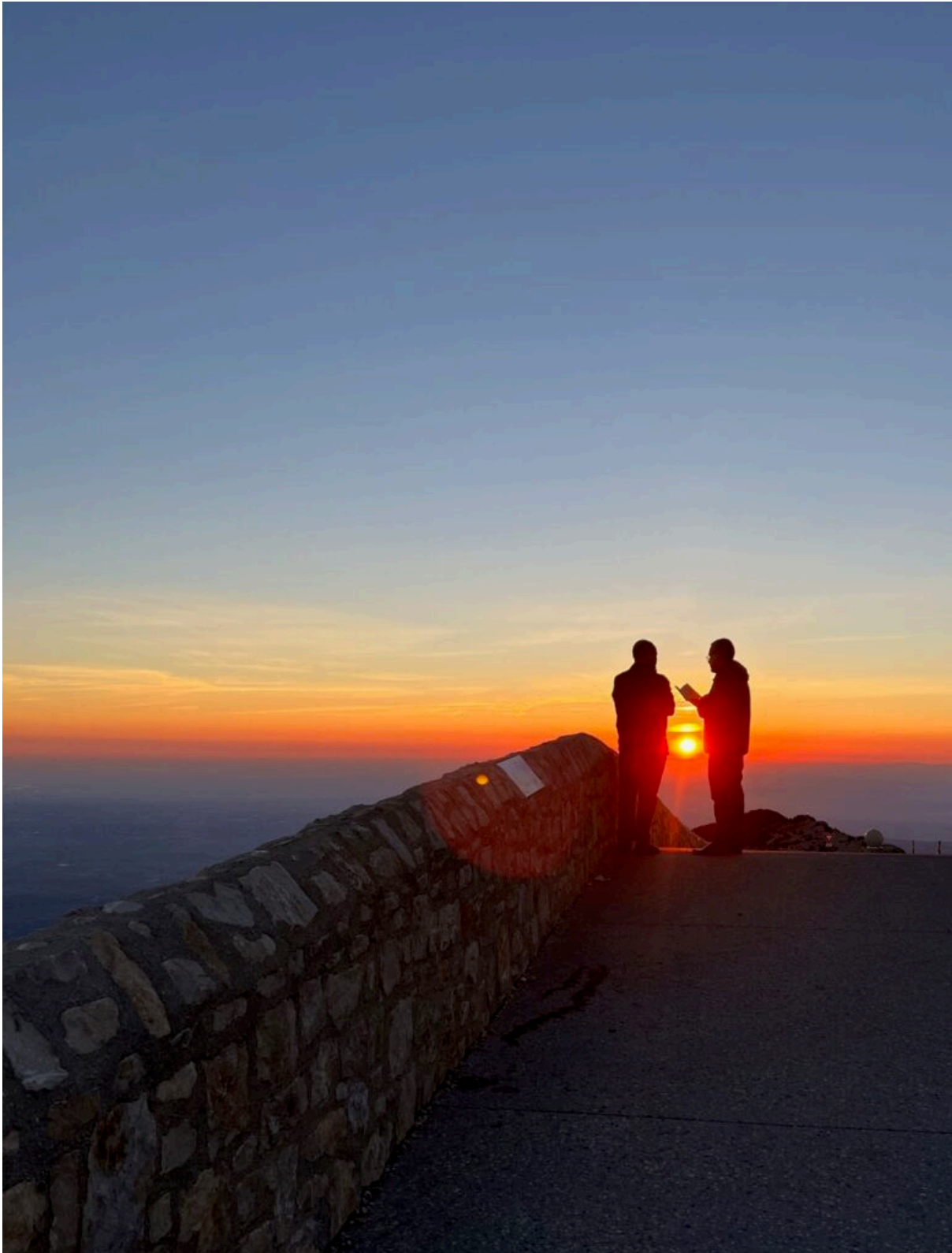
Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

'[Manger c'est voter](#)'. Première diffusion le Vendredi 24 novembre 2023 à 19h. Sur [Public Sénat](#).

L.G.

Du rififi autour de la dénomination Provence



Le 23 janvier dernier le tribunal judiciaire de Nanterre condamnait l'[office de tourisme de l'agglomération Luberon Monts-de-Vaucluse](#) pour l'utilisation illicite du mot Provence dans sa dénomination « Luberon cœur de Provence ». Derrière tout cela, une histoire d'incompatibilité entre AOC issus d'une même région. Qui l'eut cru ?

Le tribunal a estimé que l'office de tourisme ne pouvait utiliser une dénomination avec le mot Provence,

Ecrit par le 18 mai 2026

compte tenu que ce dernier était amené à faire la promotion de vins de l'AOP [Luberon](#) et [Ventoux](#) et que le cahier des charges de ces deux appellations ne leur permettait pas de faire référence à la Provence. En d'autres termes, les requérants, en l'occurrence le syndicat des vins des différentes appellations de côtes de Provence, n'acceptent pas que le nom Provence puisse être associé à d'autres vins que les leurs, même de manière indirecte.

Le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes...

Dans ses motifs le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes, tous les médecins vous le confirmeront. Trêve de plaisanterie. On peut comprendre l'importance de protéger son appellation géographique, les champenois en savent quelque chose, mais de-là à mettre l'office de tourisme de l'agglomération de Cavaillon dans le même panier, c'est nous faire boire le vin jusqu'à la lie !

La jurisprudence pourrait bien aboutir sur d'autres affaires du même tonneau. Ainsi, la Communauté de Communes des Pays Réunis d'Orange (CCPRO pour les initiés) a baptisé son office de tourisme « [Pays d'Orange en Provence](#) ». Ils pourraient bien eux aussi être inquiétés puisque les vins produits autour d'Orange ne sont pas ceux de l'appellation des Côtes de Provence et que d'une façon ou d'une autre cet office de tourisme est conduit à faire la promotion des [Côtes-du-Rhône](#) et dont un certain [Châteauneuf-du-Pape](#).

La dénomination Provence peut-elle devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ?

Autre exemple, autre cas intéressant. En 2015, à l'initiative d'un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels du tourisme sous l'égide du [Comité Régional du Tourisme de PACA](#), un label « [Provence Enjoy the unexpected](#) » a été créé. Il est particulièrement destiné aux touristes étrangers. Il a été attribué à ce jour à 9 entreprises qui y apposent sur leurs produits cette promesse « Provence, profitez de l'inattendu » dans la langue de Molière. Mais de manière plus ostentatoire, s'y ajoute dans une typographie spécifique et identique pour tous les produits le mot Provence (biscuit de Provence, pastis de Provence...). La dénomination Provence se transforme ainsi en marque. La région, une zone géographique peuvent-elles devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ? La Provence comme la Bretagne ou l'Alsace sont des noms génériques qui appartiennent à tous donc à personne en particulier. Producteurs d'[herbes de Provence](#) tenez-vous cependant sur vos gardes, nous ne sommes à l'abri de rien !

Ecrit par le 18 mai 2026

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?



Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s'est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd'hui l'alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l'échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d'abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

Ecrit par le 18 mai 2026

Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule ([voir chronique de la semaine passée](#)). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'exploient. Non ? Une époque formidable disais-je !

Château de Sannes : un festival autour des

Ecrit par le 18 mai 2026

vins, des produits et du terroir du Luberon



Le dimanche 13 août prochain, le Château de Sannes, situé dans la commune du même nom, accueillera la 1^{re} édition du [Festival vins et passions du Luberon](#). L'événement a pour objectif de mettre en avant le terroir, les producteurs et les vins du Luberon.

Le Luberon recèle de trésors en termes de patrimoine architectural, patrimoine naturel, ou encore patrimoine gastronomique. Afin de mettre en avant cette région, l'association des Amis du Château de Sannes organise un tout nouveau festival qui aura lieu cet été : le Festival vins et passions du Luberon. Ce sera le 13 août prochain.

« Nous sommes dans une région magnifique où il y a des personnes qui créent des choses formidables qu'il faut mettre en lumière. »

[Pierre Gattaz](#), propriétaire du Château de Sannes

Ecrit par le 18 mai 2026

L'événement vise à faire (re)découvrir au public les vins de l'AOC Luberon, mais aussi les producteurs d'amandes, de pistaches, d'olives, ou encore de miel et de lavande. Pour ce faire, 20 vignerons et caves coopératives seront présents, ainsi que 10 producteurs de produits locaux, mais ce n'est pas tout. 10 experts en patrimoine, biodiversité, géologie, et bien d'autres sujets feront également le déplacement pour animer cet événement rythmé par différentes thématiques telles que l'histoire du Luberon, sa biodiversité, son art, mais aussi ses vignes.

Le programme

Pour sa première édition, le festival tiendra sur une demi-journée, le 13 août prochain. « On a choisi le mois d'août car il y a déjà deux gros événements pour les vignerons en juillet, explique Pierre Gattaz. Notre but n'est pas d'apporter un événement concurrent, mais bien complémentaire, pour mettre en lumière l'appellation du Luberon, et plus globalement le territoire. »

Le Château de Sannes accueillera le public dès 15h. Jusqu'à 18h, ce sera du temps libre où chacun pourra vagabonder comme bon lui semble entre les stands, déguster et acheter les vins des 20 domaines et caves, mais aussi participer à des ateliers sur divers sujets comme : l'œnotourisme, la sylvothérapie (ndlr : pratique qui consiste à renouer avec la nature, et plus particulièrement avec les arbres, pour améliorer son bien-être et sa santé), la viticulture et la biodynamie, les moulins et la meunerie, le lien entre la technologie et la préservation de la planète, et bien d'autres.

À 18h30, le public pourra découvrir le folklore provençal grâce à [Vianney d'Alançon](#) et sa troupe du Rocher Mistral du Château de la Barben. S'ensuivra un apéritif géant avec un quiz, à l'issue duquel de nombreux lots seront à gagner avec les vins et produits du Luberon. Le festival se clôturera à 20h30. L'entrée est au prix de 10€, et gratuite pour les jeunes âgés de moins de 16 ans. Il est d'ores et déjà possible de [réserver son billet sur le site de Luberon Sud Tourisme](#).

À 20h30, il y aura un dîner gastronomique en comité plus restreint. Le menu sera assuré par le chef étoilé Eric Sapet, de la Petite Maison de Cucuron. Cette partie de l'événement est déjà complète mais il est possible d'être mis sur liste d'attente, en cas de désistement. Il suffit de demander d'être ajouté à cette liste via [le formulaire de contact sur le site dédié à l'événement](#). Le dîner est au prix de 70€. Ce tarif inclut également l'entrée au reste de l'événement.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une journée exceptionnelle pour rencontrer de nombreux vignerons, producteurs et experts du Luberon dans le parc du Château de Sannes.

Festival
VINS & PASSIONS EN LUBERON

DIMANCHE 13 AOÛT
15H - 20H30

LES EXPERTS DU LUBERON
Terroir - Syvathérapie
Moulins & Meunerie
Histoire du Luberon
Viticulure & Biodynamie
Biodiversité locale
Cénotourisme
Innovations & Environnement

DÉGUSTATION & RENCONTRES
Le vin et la gastronomie
Philippe Faure Brac
Antoine Petrus
Jean Robert Pitte
Guillaume Gomez
Rendez-vous littéraires

LES PRODUCTEURS DU LUBERON
Produits du Terroir & Filières locales

ATELIERS ENFANTS
Balade à dos d'âne
Découverte de la biodiversité, avec guide accompagnateur

INSCRIPTIONS Festival & Ateliers
www.passion-luberon.com
+33(0)4 90 07 78 04

ENTRÉE 10€
à partir de 18 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

1580 D37, 84240 Sannes chateaudesannes.fr

Les vignerons, producteurs et experts présents

Le 13 août prochain, de nombreuses parties du Luberon seront représentées au travers des vignerons et caves : [Marrenon](#) à la Tour d'Aigues, le domaine [La Cavale](#) à Cucuron, le [Château de Clapier](#) à Mirabeau, le [Château Fontvert](#) à Lourmarin, le domaine [Beauvence](#) à Beaumont-de-Pertuis, le [Château Turcan](#) à Ansois, le [Château Saint-Pierre de Mejans](#) à Puyvert, le domaine de [La Citadelle](#) à Ménerbes, le [Château de Mille](#) à Apt, le [Château La Sable](#) à Cucuron, le domaine [Arnica](#) à Bonnieux, le domaine [MasLauris](#) à

Ecrit par le 18 mai 2026

Lauris, le [Château La Verrerie](#) à Puget-sur-Durance, le domaine de [Fontenille](#) à Lauris, le [Château Val Joanis](#) à Pertuis, le domaine [Les Perpetus](#) à la Tour d'Aigues, la [Cave de Bonnieux](#), les [Terrasses d'Adrien](#) à Sannes, le domaine [Saint Jean](#) à pertuis, et bien évidemment le [Château de Sannes](#).

Le Château de Sannes va accueillir des invités de prestiges pour l'événement, comme [Philippe Faure-Brac](#), meilleur sommelier du monde, ou encore [Antoine Petrus](#), meilleur ouvrier de France Sommellerie. Ensemble, ils animeront une table ronde 'Autour du vin'. La cuisine sera également à l'honneur avec une table ronde 'Autour du goût', animée par Jean Robert Pitte, spécialiste de la gastronomie, et [Guillaume Gomez](#), ancien chef cuisinier de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française.

Des startups dans l'agritech comme [Brad Technology](#) ont aussi répondu à l'appel des Amis du Château de Sannes. Elles parleront notamment de la technologie au service de la préservation de la planète.

Pour en savoir plus sur l'événement, [cliquez ici](#).



Pierre Gattaz lors de la présentation de l'événement aux vignerons, producteurs et experts

Écrit par le 18 mai 2026

participants, aux partenaires et à la presse. ©Vanessa Arnal