Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Le Parc du Mont-Ventoux s'interroge sur les terroirs comme outils de développement local



Ce mercredi 7 octobre, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et l'association Planète Terroirs organisent une conférence-débat autour des terroirs au Campus Provence Ventoux à Carpentras.

« Qu'est-ce qu'un terroir aujourd'hui ? » C'est le propos de la conférence-débat organisée dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et l'association Planète Terroirs qui vont interroger sur le rôle des terroirs dans le développement des territoires ruraux.

Ce rendez-vous s'articulera autour de quatre grandes questions :

- En quoi les terroirs sont-ils un moteur de développement économique, social et culturel dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

le Ventoux ?
- Quels bénéfices concrets les acteurs économiques, agricoles, touristiques et artisanaux peuvent-ils en retirer ?
- Comment renforcer l'attractivité locale grâce aux ressources et aux savoir-faire du territoire ?
- Quels leviers mobiliser pour créer davantage de valeur ajoutée, d'innovation, de coopération et de résilience dans le contexte économique actuel ?

Pour cette conférence-débat, quatre intervenants seront conviés pour tenter d'apporter un éclairage sur le sujet : Philippe Moustier, professeur agrégé de géographie, Étienne Polge, chercheur en économie territoriale à INRAE, Jean-Paul Anrès, président du Conservatoire des AOC Beaumes-de-Venise et Muscat de Beaumes-de-Venise, et Christian Brunet, membre des Disciples d'Escoffier Vaucluse.

Mercredi 7 octobre. De 18h à 19h30. Gratuit sur inscription (04 90 63 22 74 / contact@parcduventoux.fr). Amphithéâtre du Campus Louis Giraud. 310 chemin de l'Hermitage. Carpentras.

Auzon consommer local : 3e fête gourmande de l'huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Dans le cadre du Festival Ventoux saveurs, la troisième édition de la fête gourmande était organisée dimanche sur la commune de Villes-sur-Auzon qui a célébré à nouveau les bons produits du terroir, mis en avant notamment grâce à un partenariat avec les chefs disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Le succès était au rendez-vous.

L'objectif prioritaire de cette fête était de consommer local grâce à de nombreux exposants présents, avec comme fil conducteur l'huile d'olive. De nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les plus grands étaient organisées. Toute la journée, un grand marché de paysans et d'artisans locaux ont mis en avant leurs produits. Des dégustations des ateliers des chefs disciples d'Escoffier ont été organisées, ainsi qu'une conférence sur l'olivier en Ventoux. Tout cela était mis en musique par Jean-François Gérold, cofondateur du Condor, et ses musiciens. Des artisans d'art du Ventoux étaient également de la partie. Enfin, les confréries du département de Vaucluse ont pu défiler au son du galoubet et du tambourin.

Une fête gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

« Tout le village a la joie d'inviter le public, locaux et estivants, à sa fête gourmande autour de l'huile d'olive. C'est une belle occasion de fêter le patrimoine agricole du Vaucluse en célébrant la reine du régime méditerranéen qu'est l'olive. Notre grand plaisir et notre mission sont de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs », explique Frédéric Rouet, le maire du village.



Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse était présent

Le Groupement des oléiculteurs du Vaucluse compte 200 adhérents. Sa mission est d'aider les producteurs à produire de l'huile d'olive avec des conseils sur les techniques culturales comme la taille, la fumure et les traitements. » Le groupement s'occupe aussi de la partie commerciale avec 11 moulins qui adhèrent. Nous faisons découvrir au grand public les huiles de ces derniers à l'occasion de manifestations comme celle d'aujourd'hui » explique Eric Mathieu, le responsable.

En photo : Eric Mathieu, le responsable du groupement des oléiculteurs du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

19e édition

« Le Festival Ventoux saveurs a 19 ans. Différents villages mettent ainsi en lumière des produits locaux comme la figue à Caromb, le raisin à Malemort-du-Comtat ou encore l'olive sur Villes-sur-Auzon. L'idée est également d'inviter un produit chaque année. Pour cette édition 2026, il s'agit du cochon plein air du Mont-Ventoux. Le PNR du Ventoux est en appui de cette fête qui est organisée à 100 % par le village, explique Vincent Thomann, chargée de communication au Parc naturel régional. La Région Sud accorde d'une aide de 25 000 € sur l'ensemble du festival. »



Frédéric Rouet, le maire du village.

Un troisième produit mis en lumière

« Les producteurs d'huile d'olive ont été rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire. Un moulin est également présent. En parallèle, nous choisissons chaque année un produit local. Il s'agit du cochon pour cette troisième édition. Il y a 2 ans, nous avions l'ail de Piolenc. En 2025, nous avons opté pour les légumineuses avec les pois chiches et les lentilles du plateau de Sault », explique Frédéric rouet.

O.M.

Le cochon du Mont-Ventoux : des hommes, une filière

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

C’est un label qualité depuis 1998. Élevés en plein air, entre 600 et 1 000 mètres d’altitude, ils régalent les amateurs de bon goût. Un collectif s’est créé en 1998 autour des producteurs, transformateurs et distributeurs, créant ainsi une filière. Le territoire, l’alimentation, les conditions d’élevage sont ainsi minutieusement conservés dans un cahier des charges pour un produit de qualité. Il y a actuellement trois élevages porcins sur le Mont-Ventoux, représentant une production annuelle de 3 500 porcs au total.

Orange : tout est bon dans la Java du Cochon !



Les samedi 30 et dimanche 31 mai, Orange accueillera une nouvelle édition de la Java du Cochon, un festival de gastronomie populaire. Pensé comme une grande fête du terroir. Cet événement met à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

l'honneur les produits locaux, les artisans et producteurs et les circuits courts qui font vivre les savoir-faire du territoire.

25 000 visiteurs en 2025

Après avoir réuni près de 25 000 visiteurs en 2025, la manifestation revient cette année avec une nouvelle programmation.

Pendant deux jours, au centre-ville et au parc Gasparin plus d'une centaine d'exposants seront présents pour faire découvrir spécialités régionales, produits du terroir et créations artisanales.



Crédit : DR/Laure Mazaudier/Ville d'Orange

Au programme :

- Spectacles et défilés : concerts, fanfares, défilés, expositions et démonstrations culinaires.
- Animations et ateliers : ateliers créatifs, ferme pédagogique, jeux en bois et cuisine romaine.
- Concours de cuisine et le traditionnel Tiercé Cochon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Crédit : DR/Laure Mazaudier/Ville d'Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Crédit : DR/Laure Mazaudier/Ville d’Orange

Horaires principaux :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

11h – ouverture des animations

En continu (toute la journée) :

- Concerts et spectacles
- Défilés et fanfares dans le centre-ville

Restauration disponible sur place

Zélie Bienaimé (stagiaire info com Avignon université)

'La java du cochon'. Samedi 30 et dimanche 31 mai'. Orange. Pour davantage de précision : Programme Complet



Crédit : DR/Laure Mazaudier/Ville d'Orange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

À Blauvac, le raisin et la cerise trônent fièrement face au Mont Ventoux



Le mardi 19 mai, Max Raspail, maire de Blauvac, René Reynard, président de Fruiventoux, et Thierry Suquet, préfet de Vaucluse, ont procédé à la pose de la dernière pierre du belvédère de Blauvac, qui offre une vue imprenable sur le Mont Ventoux et représente une vitrine pour l'AOP Muscat du Ventoux et l'IGP Cerise des Coteaux du Ventoux.

Depuis 2000, un an après la reconnaissance du Muscat du Ventoux en tant qu'appellation d'origine protégé (AOP), une énorme grappe de raisin faite en pierre de Crillon trône sur le belvédère de Blauvac, accompagnée de la table d'orientation en pierre du Beaucet. En 2021, c'est au tour de la Cerise des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Coteaux du Ventoux de recevoir la reconnaissance européenne Indication géographique protégée (IGP). Ainsi, en 2024 une cerise en pierre de 1 500kg vient accompagner la grappe de raisin.

Ce point panoramique étant témoin du passage d'un grand nombre de touristes, les deux sculptures, accompagnées des explications, constituent une véritable vitrine pour le terroir local et les filières du Muscat du Ventoux et de la Cerise des Coteaux du Ventoux. Cependant, il n'y avait jusqu'à présent que des informations sur le cépage.



©Fruiventoux

La pose de la dernière pierre

Ainsi, Fruiventoux, organisme de gestion, de défense et de promotion du raisin de table AOP Muscat du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Ventoux et de la cerise de bouche IGP Cerise des Coteaux du Ventoux, souhaitait mettre à jour ces informations en ajoutant ce second signe officiel de qualité et en mettant en place les trois plaques manquantes : celle avec le logo de l'IGP sur la stèle cerise, celle avec le logo de l'AOP sur la grappe et celle présentant les partenaires. La table d'orientation et les plaques ont été réalisées en lave émaillée par la société Intersignal. Les
visuels ont été créés par l'agence carpentrassienne Raison Bleu. Le support en pierre des plaques provient quant à lui de la carrière de Crillon.

C'est pourquoi l'organisme a planifié une cérémonie de pose de la dernière pierre le 19 mai dernier pour mettre en lumière ces deux productions emblématiques du territoire. L'occasion aussi de lancer la saison cerise 2026. « Les deux stèles sont symboles de la durabilité de ces signes officiels de qualité dans le temps et elles représentent le travail des hommes et des femmes qui fournissent au quotidien et tout au long de l'année, leur effort pour offrir aux consommateurs des fruits de qualité », affirme Fruiventoux.

L'IGP Cerise des Coteaux du Ventoux en chiffres :
– 2021 : reconnaissance officielle de l'IGP par l'UE
– Regroupe environ 50 producteurs et environ 10 stations de commercialisation
– Plus de 300 hectares répartis sur les 86 communes
– 13 variétés sélectionnées pour leur chair ferme, leur forme charnue, leur goût sucré et récoltées à maturité optimale
– Potentiel de production : 3 000 tonnes
– Période de disponibilité : de mai à mi-juillet

L'AOP Muscat du Ventoux en chiffres :
– 1999, reconnaissance officielle de l'AOP par l'UE
– Regroupe environ 130 producteurs
– Plus de 500 hectares engagés sur les 56 communes
– Production annuelle : 1 800 à 3 000 tonnes
– Période de disponibilité : De mi-Août à Décembre

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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 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 fifres et tambourinaires du Comtat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



©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 consoeur 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 lLocale.

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 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Contact : 04 90 64 01 21

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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



Après une 2nde 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Serge Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Patrice Leroy

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Maxime Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 vignerons 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 décors 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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 Khezzar, 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 vauclusien 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 17ème 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 17ème 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 17ème 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 défendront 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

également très attendu par les amateurs de vins.

De nombreuses nouveautés feront également leur apparition en cette année 2024 dont la 1ère « 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 1ère 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

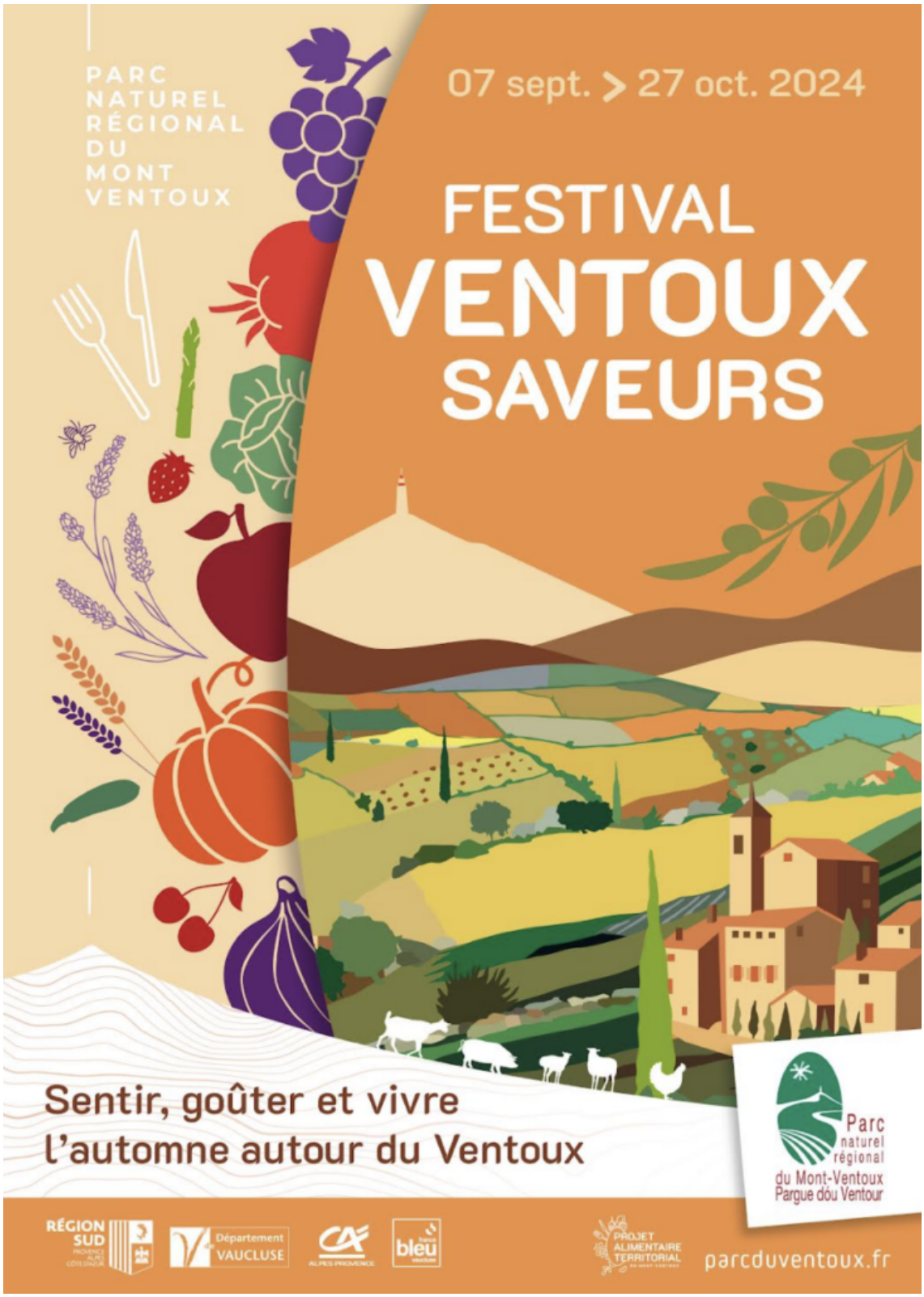
-le dimanche 13 octobre à Saint-Trinit avec les Champignons en fête.

– 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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 10 novembre 2026

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



Installée sur la place de la mairie de Bollène, l'épicerie fine Révélations 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 'Révélations', 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 torréfacteur. 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 torréfacteur 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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, Révélations 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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