

Ecrit par le 26 mai 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 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.

Ecrit par le 26 mai 2026

« 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.



La ferme pédagogique

Ecrit par le 26 mai 2026



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 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. »

Écrit par le 26 mai 2026

SAMEDI
14H - MINUIT

DIMANCHE
9H - 19H

UN ÉVÉNEMENT DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
MARCHÉ LOCAL - 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

Icons: produce, sun, trees, music, chef, bunting, sheep, wine.

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

terroirsenfeteenvaucluse.fr | @departementdevaucluse

Logos: Département Vaucluse, Chambre d'Agriculture, MIA, Agence Régionale de Développement, GADAGNE, Ici Vaucluse

© INDDO - GÉNÈRE COMMUNICATION

Les 8 & 9 juin, la 7^e édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs

Ecrit par le 26 mai 2026

producteurs



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.

Écrit par le 26 mai 2026



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1^{ère} fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vigneronniers seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).

Ecrit par le 26 mai 2026



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m2 au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».

Ecrit par le 26 mai 2026



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succéderont pour animer la soirée de samedi.

Ecrit par le 26 mai 2026



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.

Ecrit par le 26 mai 2026



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.

Ecrit par le 26 mai 2026



Ecrit par le 26 mai 2026

**Terroirs en fête attend les visiteurs
les samedi 8 juin, de 16h à minuit et
dimanche 9 juin, de 9h à 19h.**

**Parc de l'Arbousière
1360, Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730



• **Accès** •

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambarde de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : terroirsenfeteenvaucluse.fr

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse

Ecrit par le 26 mai 2026



Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet évènement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, [le Parc de l'Arbousière](#) et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est être ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique [l'Ousto de Baumanière](#). Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul Mc Cartney et Brad Pitt.

Ecrit par le 26 mai 2026



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Oustou de Baumanière accompagné de Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleur et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks ([La Farigoule du jeune Guillaume Prévost](#), [Le P'tit camion](#) du président des disciples d'Escoffier et [la Cara Bistrot](#)), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le coeur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir

Ecrit par le 26 mai 2026

pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme *'endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr'*, vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaine du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler! Jusqu'à fin août la livraison sera gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collègues « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends

Écrit par le 26 mai 2026

ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».



Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crûs qui sont l'excellence du Vaucluse.

Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse

Ecrit par le 26 mai 2026

Châteauneuf-de-Gadagne : Terroirs en fête revient pour une 5ème édition



L'événement Terroirs en fête revient pour une cinquième édition ce week-end, le samedi 11 et dimanche 12 juin, au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Après deux années difficiles, Terroirs en fête revient le temps d'un week-end à Châteauneuf-de-Gadagne pour vous faire découvrir les produits de 155 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens qui seront étalés sur 4 hectares du parc. Organisé par le Département, cet événement est « l'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier département de la région Paca en termes d'activités agricoles et qu'il se hisse tout en haut du podium national pour certaines productions comme la cerise, le raisin ou la lavande », comme l'indique Dominique Santoni, présidente du Département.

Ce marché géant à ciel ouvert, qui avait accueilli plus de 18 000 visiteurs en 2019, et 8 000 en 2021

Ecrit par le 26 mai 2026

permet de mettre en lumière l'agriculture vauclusienne et de témoigner de l'excellence des produits du terroir. « A la suite de la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à pouvoir les nourrir en toute confiance », a poursuivi Christian Mounier, vice-président du Département et président de la Commission agriculture, Eau, Alimentation.

Des animations ludiques autour du terroir

Afin de mettre en avant les produits présentés sur le marché Terroirs en fête, les Disciples d'Escoffier proposeront des démonstrations culinaires. Le public pourra arpenter les allées du marché et choisir les ingrédients avec les chefs afin que ceux-ci préparent leurs recettes qui vont régaler les papilles de plus d'un.

Différents élevages seront également mis à l'honneur lors de cet événement. Les petits comme les grands pourront alors observer des moutons, des brebis, des chèvres, des cochons mais aussi des alpagas. Grégori Pierquin fera une démonstration de tonte de mouton, une nécessité pour l'hygiène de l'animal mais aussi pour son confort. Éric Veyrier, quant à lui, sera présent avec ses quatre chiens pour montrer comment ces derniers gardent et rassemblent le troupeaux de huit brebis.

Les abeilles seront également les stars de l'événement. Le Syndicat des apiculteurs de Vaucluse proposera un atelier 'EducaBeezz' pour faire découvrir tout ce qu'il y a à savoir sur la vie d'une ruche et son organisation, sur l'abeille, l'une des plus grande pollinisatrice, garante de la biodiversité, et productrice d'un produit en or : le miel.

Les enfants auront des activités qui leur seront réservées autour de la cuisine, des animaux de la ferme, des oiseaux. Ils pourront profiter d'un moment de tendresse avec les vaches, les ânes, les porcelets, les chèvres, les brebis et tous les animaux de la basse-cour. Ils pourront également confectionner des nichoirs avec la Ligue de protection des oiseaux.

La fièvre du samedi soir

Comme chaque année, Terroirs en fête clôturera sa journée du samedi avec Terroirs en soirée. Cette année, l'ambiance sera assurée par le groupe Fatum Fatras, inspiré par des thèmes traditionnels des Balkans et des pays du bassin méditerranéen.

Ainsi, les visiteurs pourront profiter de la musique tout se régaland avec un menu '100% terroir' proposé par le restaurant Plein Air. Il y aura un espace rôtisserie, tenu par L'Etable Montilienne, et la truffe sera également présente avec les Frères Jaumard. Les visiteurs pourront aussi s'abreuver aux comptoirs à vin et à bière. Un moment convivial et 100% vauclusien.

Les informations pratiques et consignes de sécurité

L'événement sera situé à 400 mètres d'un parking réservé aux visiteurs. Cinq navettes transporteront le public et leurs achats durant tout le week-end gratuitement. Un second parking, réservé aux personnes à mobilité réduite, sera situé aux abords du parc pour plus de facilité d'accès.

Ecrit par le 26 mai 2026

Mis à part les chiens-guides, les animaux seront interdits dans l'enceinte du parc. Il sera également important de prendre en considération le fait que les animaux présents sur le parc ne sont pas des animaux domestiques. Il sera donc interdit de franchir les barrières de sécurité.

Le Vaucluse étant à risque concernant la sécheresse et les incendies, fumer sera interdit au sein du parc ainsi que démarrer tout autre type de feu.

Dans une démarche de respect de l'environnement, le Département vous invite vivement à faire du covoiturage pour vous rendre à l'événement. Pour ce faire, vous pouvez vous inscrire sur le [site de covoiturage de Vaucluse](#).

Pour plus d'informations et pour découvrir tout le programme de Terroirs en fête 2022, [cliquez ici](#).

Samedi 11 juin de 14h à 23h et dimanche 12 juin de 10h à 18h30. Entrée libre. Parc de l'Arbousière. 1360 Avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.

V.A.