

Ecrit par le 22 juin 2026

Vaucluse : 13e Festival Ventoux Saveurs : sentir, goûter et vivre l'automne jusqu'au 25 octobre



Au Domaine des Touchines, une exploitation respectueuse de la terre et des hommes, Pascale, Gilles et Michel vous proposent de venir cueillir directement vos propres grappes de raisin muscat bio. La cure de raisin c'est en automne, après il sera trop tard ! Rendez-vous chaque lundi ou vendredi à partir de 19 h : Au carrefour de la Roque sur Pernes, en venant de Pernes-les_Fontaines par la D28 en direction de Saint-Didier. Se munir de ses baskets et de son propre sécateur, cagettes et enfants car c'est vous qui ramassez! Et pour le tarif ? Et bien vous donnerez la contribution qui vous semble la plus juste ! Autre date possible à la demande. Pour toute information laisser un message au 07 71 80 19 63 Ou mail domainelestouchines@gmail.com

Ecrit par le 22 juin 2026

Mardi 6 octobre

Balade pédagogique autour du domaine Domaine mas Caron à Caromb. Tarif: 4 € / personne - gratuit pour les enfants (dégustation de sirops) - Durée environ 1h30. Réservation 48 h à l'avance au 06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com

Mercredi 7 octobre

Des accords mets et vins originaux aux Terrasses d'Éole à Mazan et découverte des nougats de la Maison Silvain à Saint-Didier.

Le Domaine Les Terrasses d'Éole est un domaine familial créé en 1999 sur un vignoble existant. Il fait la part belle aux vents, entre éolienne traditionnelle et dernière génération, une rose des vents qui fait office de table d'orientation et surtout des vins dans le vent ! Puisque chaque cuvée porte ici le nom d'un vent. Isabelle et Stéphane proposent un atelier pour tester des accords entre leurs vins et les nougats et autres douceurs de la Maison Silvain de Saint-Didier. Tarif : 15 € par personne et par atelier sur réservation. Ateliers limités à 15 personnes. Inscription obligatoire au 04 90 69 84 82 ou auprès d'Angélique au 06 25 72 41 17 ou par mail à contact@terrasses-eole.fr Accès : 418 chemin des Rossignols 84380 Mazan

Jeudi 8 octobre

Accords mets et vins de saison, domaine mas Caron à Caromb. Réservation 48 h à l'avance : 06 72 84 33 01 - domainemascaron@gmail.com

Jeudi 8 octobre

Vaison curieux-Vaison gourmand yro provence et chez jacotte. Balade en gyropode dans la vieille ville de Vaison-la-Romaine. Rendez-vous à 11h 9, place Montfort. Compter 1 heure environ, puis assiette dégustation et verre de vin Chez Jacotte - 35 € / personne. Sur réservation : gyroprovence@gmail.com - 06 86 27 30 83

Jeudi 8 octobre 14 h à 16 h

Saveurs, senteurs & couleurs des plantes de mon village.

Jeanne-Marie Pascal à Venasque. Chaque jeudi du Festival en octobre de 14 h à 16 h

Jeanne-Marie a 56 ans d'expérience en ethnobotanique. Elle propose 4 balades distinctes aux alentours de Venasque pour vous laisser mener par le bout du nez au fil des odeurs de plantes, découvrir leur petite et grande histoire, les contes et légendes, savoir les reconnaître, découvrir les savoirs anciens qui y sont rattachés, savoir identifier celles qui sont utilisées dans notre alimentation. Les visiteurs observeront les plantes à la loupe, rempliront un petit questionnaire et pourront prendre des notes sur leurs observations. Dégustation d'infusions et partage de recettes de cuisine à la fin de la balade. Cette visite peut être programmée en langue anglaise sur demande et sur rendez-vous à d'autres dates. Tout public. Durée 2 h - 10 € par personne - 15 personnes maxi - sur réservation 06 10 64 81 21 ou jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr - Accès : Venasque - Le lieu de rendez-vous sera spécifié à la réservation.

Vendredi 9 octobre - à 17 h

Ecrit par le 22 juin 2026

Les apéros perchés de youpi tours. Domaine le Puy de Maupas à Puyméras.
Rendez-vous à l'Office de tourisme de Vaison-la-Romaine avec Corine de Youpi Tours pour un apéro perché dans un lieu secret. Suivez Daisy, sa vaillante petite Dyane 6, à la rencontre d'une vigneronne indépendante qui présentera sa gamme de vins blancs bio, accompagnée de produits locaux sélectionnés avec soin dans un lieu panoramique. Durée environ 2 heures. Prix 15€ par personne - Enfants 12€ (jus de fruits) - personnes minimum - 15 personnes maximum Sur réservation au 06 89 87 65 50 ou corine.aujogues@yahoo.fr

Vendredi 9 octobre - de 10 h à 12 h

Dans l'intimité du chai

Vindemio à Mazan

Gratuit. Sur réservation. Minimum 6 personnes. Maximum 20 personnes. Info et réservation :04 90 51 60 20 - Accès : 1258 la Venue de Carpentras 84380 Mazan - www.vindemio.fr

[Www.ventoux-saveurs.fr](http://www.ventoux-saveurs.fr)