Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Festival Ventoux saveurs : 14e fête des saveurs d'automne à Sault



A l'occasion du festival Ventoux saveurs, Sault accueille pour la 14e fois la fête des saveurs d'automne. Consacré aux producteurs du Ventoux, l'événement est considéré comme l'un des plus importants marchés vauclusiens. « Nous avons développé le festival Ventoux saveurs pour donner plus de visibilité à toutes les propositions agri-touristiques du territoire », explique Alain Gabert, président du parc naturel régional du Mont-Ventoux. 45 producteurs et artisans se réuniront et proposeront des produits fermiers aux visiteurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Toute la journée, le public pourra acheter directement auprès des producteurs. Plusieurs espaces seront ouverts comme un espace littéraire avec des ouvrages d'auteurs locaux, et un espace informatif de l'office intercommunal de tourisme Ventoux Sud. Des tables de pique-nique seront accessibles pour déguster les produits du marché. La nougaterie Boyer organisera deux visites de 40 minutes dans l'après-midi. Pour les enfants et les grands, des jeux sur les thèmes du potager et des fruits et légumes seront proposés par l'Interfel (Interprofession des fruits et légumes frais).

Dimanche 4 octobre. 9h à 18h. Entrée et parkings gratuits. Cours et place de la Mairie. Sault.

Par Vanessa Arnal, Journaliste stagiaire de l'Ecole de journalisme de Nice

---

Villes-sur-Auzon : 12ème Fête du raisin Muscat des terrasses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Ce dimanche 27 septembre sera dédié au raisin muscat des terrasses à Villes-sur-Auzon. Pour l'occasion, le village prend des airs de fête avec des animations autour des produits du terroir, de l'artisanat local et les producteurs de raisin.

Au cours de cette journée festive et musicale concoctée par les producteurs du village, le public pourra découvrir un grand marché avec de nombreux stands vantant les produits du terroir, l'artisanat local et les producteurs de raisin. Dégustation, vente et rencontre avec les agriculteurs seront ainsi au programme de cette journée qui réunira des producteurs de raisin de table et des viticulteurs, des producteurs d'huile d'olive, de truffes, de pains spéciaux, de miel, d'épeautre, de pain d'épices, de pâtisseries, de confitures, de jus de fruits naturels, de lavande et des produits dérivés. Des animations à destination des enfants sont prévues et un coin buvette-restauration sera également mis en place. A noter que le port du masque est obligatoire.

Dimanche 27 septembre. 9h à 17h. Accès : sur le cours et place de la Mairie. Entrée et parkings gratuits. Renseignements : 04 90 40 49 82. villes-sur-auzon@ventoux-sud.com www.villes-sur-auzon.fr www.ventoux-sud.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

‘Ventoux-saveurs’ à Puyméras : 13e festival pour sentir, goûter et vivre l’automne



Le parc naturel régional du Mont-Ventoux propose la 13e édition du festival Ventoux saveurs. À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, le village de Puyméras est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités. Et si on y allait ?

La 3e édition de Puyméras saveurs s’étendra sur deux journées chaleureuses et gourmandes samedi 12 et dimanche 13 septembre. L’occasion de découvrir ce village au patrimoine conservé et jouissant d’une belle réputation du bien vivre. Cette année 12 acteurs de la gastronomie locale proposent des ateliers dégustation et/ou une offre de restauration en plus de randonnées guidées et de la visite d’un jardin remarquable.

Parcours gourmand

Le parcours gourmand invite à découvrir l’exposition des Tastevins au centre socio-culturel. Le domaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

La Barrière producteur bio de vins de Côtes-du-Rhône et de Tavel propose la visite du moulin à huile d'olive, propriété de la famille fermé depuis 1956. Information auprès du 06 17 06 70 72. L'épicerie 'Chez Falbala' propose de goûter à ses produits locaux : tapenades, olives et huiles d'olives. 06 32 46 31 89. Alison et Jérémy de la boulangerie des Lys fait tout 'maison' pains aux levains, viennoiseries, fougasses aux olives et pains spéciaux 04 90 46 43 81. Au Café des Barrys Pauline et Valentin proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d'une assiette provençale et d'un dessert pour 15€/pers. Samedi midi et dimanche midi et soir, sur réservation au 04 90 35 04 537. La Table de Clau vous invite à un menu découverte où l'on commence par les huîtres de la famille Boutrai, suivies des Saint-Jacques et de leur sauce à l'ail garnie de trompettes de la mort, d'œufs cocotte aux truffes noires ou d'une Cuisse de canette à l'abricot et aux morilles pour finir sur une note sucrée avec une Arlette crème figuettes et amandes. Le service se fera samedi midi et soir ainsi que dimanche midi pour un 45€/pers et sur réservation au 04 90 46 44 55 ou au 06 31 96 84 96. A la Girocèdre, la famille Trappo a concocté un menu à 29€ composé uniquement de produits du Ventoux sélectionnés exclusivement pour l'occasion et accompagnés des productions du village. Services samedi et dimanche midi et soir. Réservation au 04 90 46 50 67.

Le jardin de la Basse fontaine

Jean-Paul Boyer, paysagiste de renom, vous accueille dans son havre de paix de 6000 m², dédié principalement aux essences méditerranéennes et classé 'Jardin remarquable'. Samedi et dimanche de 9h à 18h. Entrée 5€/pers. Renseignements : 06 38 64 37 82 10. Café de Loïc propose, dans le Jardin de la Basse Fontaine, la fabrication artisanale de gourmandises sans gluten de la région Vaison-Ventoux. Le Domaine Saint-Apollinaire, domaine familial en biodynamie depuis 1967 invite à la dégustation des vins en Côtes-du-Rhône certifiés Ecocert et Demeter, durant tout le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées et dégustation gratuite de vins samedi et dimanche à 17h. Renseignements auprès d'Elodie Daumas au 04 90 46 41 09 et au 06 64 29 01 04 12. La cave La Comtadine présente les vins de la coopérative et la découverte du nouveau vin bio sans souffre ajouté, samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ainsi que dimanche : 9h à 12h et de 14h à 17h. Informations au 04 90 46 40 78 13. La Maison Plantin, spécialiste de la truffe depuis 1930, propose une visite à la découverte du savoir-faire de leurs maitres opérateurs à l'Institut de la truffe et à la boutique. Etablissement ouvert de 10h à 19h.Informations au 04 90 46 41 44.

Le vieux moulin

Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux fournit une huile d'olive artisanale douce, fruitée et parfumée à laquelle l'amande écrasée du noyau donne un bouquet particulier. Samedi et dimanche : 9h à 12h – et de 14h à 18h .Visite gratuite. Informations au 04 90 12 02 57.

La chocolaterie

Marc Chaloin, de la chocolaterie éponyme, est maître chocolatier et propose une démonstration des étapes de la fabrication du chocolat, de la fève au chocolat, suivie d'une dégustation. Nous vous

Ecrit par le 10 novembre 2026

conseillons son petit-déjeuner ultra gourmand intitulé ‘Choco-morning’, samedi et dimanche de 8h à 12 h. Informations au 04 90 37 40 94

Rando’soleil

Dans le cadre des journées ‘Puyméras Sa-veurs’, Rand’o’soleil organise deux marches pédestres pour accompagner les diverses activités de la commune. Samedi et dimanche : départ du point info dans le centre du village à 9h. Départ devant le point accueil, 25 personnes maximum. 2 départs à 10h30 et16h En compagnie de Mélanie, puymérassienne passionnée d’histoire locale. Durée environ une heure.

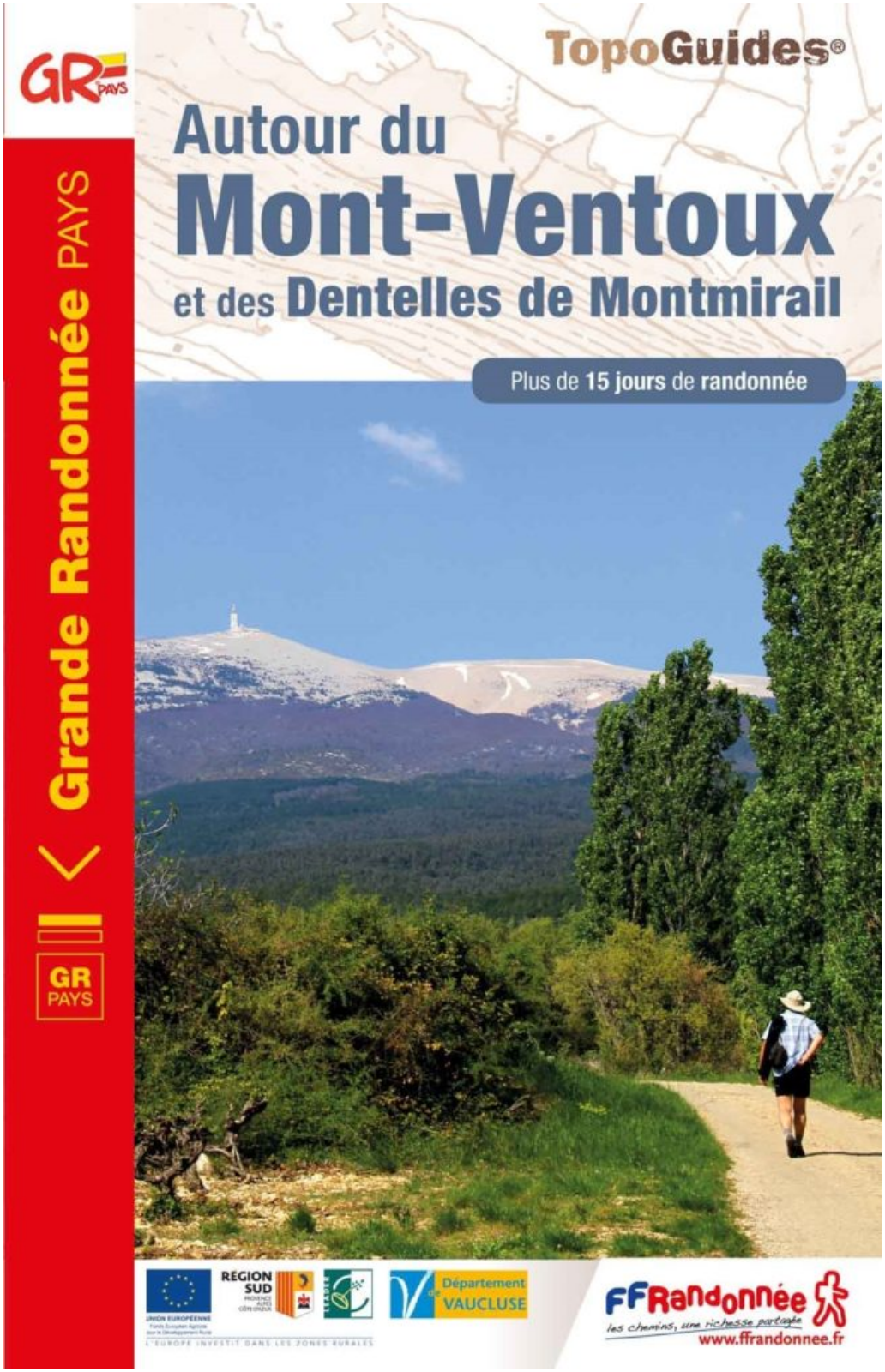
Festival Ventoux-saveurs. Du 12 septembre au 25 octobre à Puyméras

---

Un Topoguide autour du Ventoux

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

Le Vaucluse offre 3 000 kilomètres de balades dans une nature protégée et sécurisée, où se mêlent paysages sauvages, villages et monuments. Pour mieux (re)découvrir ce patrimoine naturel, le comité départemental de randonnée de Vaucluse a édité un topoguide 'Autour du Ventoux et des dentelles de Montmirail'. Cet ouvrage fait la part belle à une série de randonnées pouvant s'effectuer sur une durée de plusieurs jours, en 'itinérance'. Au total, cinq boucles sont présentées pour parcourir ce territoire de falaise et de montagne. Les itinéraires concernent le massif de Rasteau, les Dentelles, le Ventoux et les Gorges de la Nesque jusqu'au mur de la Peste.

Topoguide 'Autour du Ventoux et des dentelles de Montmirail', édité par la Fédération Française de Randonnée. 12,90€. www.boutique.ffrandonnee.fr

---

Ventoux métiers d'art : Ouverture au public des ateliers boutiques de Bédoin, Brantes, Flassan, Monieux, Monteux, Pernes les Fontaines, Sault et Villes-sur-Auzon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



«Notre réseau associatif Ventoux métiers d'art compte trente artisans d'art d'exception autour du Géant de Provence. Si nous avons pu travailler pendant le confinement, peu ont pu vendre. Aujourd'hui, nos ateliers-boutiques ont rouvert au cœur des plus beaux villages vauclusiens. Nous serons ravis d'accueillir les visiteurs et de leur faire partager notre amour des savoir-faire traditionnels d'excellence,» s'enthousiasme Sylvie Clop, présidente de Ventoux métiers d'art.

Ils sont créateurs de bijoux, santonniers, mosaïste, rempailleurs de chaises et fauteuils, tapissiers, fabricants d'instruments de musique, coutelier, tourneur sur bois, céramistes, peintres, sculpteurs et travaillent les bois locaux, le métal, la terre, les émaux, les os, les tissus anciens ou modernes, les fibres végétales, les pierres précieuses, l'or, l'argent, le marbre… Certains, parmi eux, exercent des métiers

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

rares, comme Béatrice Jouanneau, mosaïste à Villes-sur-Auzon (Ils sont une centaine en France), ou Sylvie Clop, rempailleuse à Bédoin, (ils ne sont que 70 dans notre pays) ou, plus exceptionnel encore, Frédéric Durand, facteur d'instruments de musique mécaniques à Villes-sur-Auzon, un des dix artisans de cette spécialité. Tous reviennent au cœur des marchés artisanaux, provençaux, dans les galeries d'exposition et dans leurs ateliers-boutiques. C'est pile l'occasion de les retrouver avant d'aller déguster les spécialités gourmandes dans les restaurants qu'ils recommandent, de crapahuter dans la campagne ou dans les ruelles des plus pittoresques villages ou encore d'emprunter les sentiers du Mont-Ventoux, les gorges de la Nesque, de la vallée du Toulourenc, du Comtat Venaissin, du plateau de Sault, des Dentelles de Montmirail…

Bédoin, Brantes, Flassan, Monieux, Monteux, Pernes les Fontaines, Sault, Villes-sur-Auzon. Marché artisanal de Monieux les vendredis 10 et 24 juillet, les 7 et 21 août de 17h à 22h au cœur du village. Créations aussi exposées pour certaines à l'Elémentaire, du mardi au samedi de 11h à 19h et en juillet de 10h à 20h, 46, rue des Fourbisseurs à Avignon www.ventoux-metiersdart.com

---

La Région Sud accorde 277 000€ pour le Groupe d'Action Local Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Le 6 février 2020, la Région Sud a accordé une dotation complémentaire de 277 000 € de fonds Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour le Gal Ventoux* (Groupe d'action local), en le rendant opérationnel dans les meilleurs délais.

Appels à projet

Des nouveaux appels à projet disponibles dès le 12 juin prochain, vont constituer un outil de relance pour le territoire, soutenir les producteurs et artisans locaux en valorisant les circuits courts et en utilisant les initiatives citoyennes mises en place dans le cadre du confinement (livraison, offres groupées, paniers de produits locaux).

Groupe d'action local

Le groupe d'action local (Gal)* est un ensemble de partenaires socio-économiques privés et publics installés dans des territoires ruraux et chargés de la mise en place d'une stratégie de développement organisée en accord avec le programme européen Leader. Les fonds Leader sont distribués au niveau du Gal qui regroupe, plus précisément, des élus locaux et des représentants d'établissements publics, des entreprises, des chambres consulaires ou des associations.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Rendez-vous le 12 juin

Associations, collectivités locales, agriculteurs, entrepreneurs en lien avec les productions locales, le tourisme, la transition énergétique, **Rendez-vous vendredi 12 juin** sur le site du SMAEMV pour déposer vos projets, ces Appels à projets seront ouverts tout l'été pour une **clôture fin août.** Ils permettront d'accompagner les actions à mener à partir d'octobre sur le périmètre du futur Parc naturel régional du Mont-Ventoux (et aussi au-delà pour les territoires des EPCI -établissements publics de coopération intercommunale-concernés).

Déposer son projet

C'est Muriel Roubaud (muriel.roubaud@smaemv.fr) qu'il faut contacter pour lancer un projet ou la gestionnaire Camille Vallée (camille.vallee@smaemv.fr) pour s'informer sur les procédures Leader (Liaison entre actions de développement de l'économie rurale) et faciliter la demande de subvention au titre de ce programme porté par le SMAEMV-porteur du projet de Parc Naturel régional du Ventoux. Les chargés de mission du parc accompagnent également les actions collectives ou individuelles s'inscrivant dans la charte.

Parc naturel régional du Mont-Ventoux : 'Ventoux, entre ciel et terre'



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

A l'occasion de la naissance du Parc naturel régional du Mont Ventoux en 2020, Franck Petit livre un ouvrage intitulé 'Ventoux entre ciel et terre' histoire des ascensions du Ventoux des XIXe au XXe siècle. «S'il apparaît invariable et lointain, le Ventoux dévoile de l'intérieur des secrets qu'il faut du temps à découvrir. Plutôt que de revenir sur les explorations mémorables de Pétrarque et de Jean-Henri Fabre, le choix a été fait, dans cet ouvrage, de s'intéresser aux récits d'ascensions inédites ou méconnues aux XIX et XX^{e} siècles qui ont permis de révéler toute la richesse de cette montagne devenue après 30 ans de discussions, le cœur d'un parc naturel régional.

L'auteur

Franck Petit réside en Provence, au pied du Mont Ventoux. Il est docteur de l'Université Panthéon-Sorbonne et actuellement professeur d'Université Aix-Marseille où il enseigne le droit social et codirige le master II Droit des relations du travail et protection sociale. Il a été doyen de la faculté de droit, d'économie et de gestion d'Avignon de 2011 à 2016. Il est membre de l'Académie de Vaucluse et du Comité scientifique de la Réserve de biosphère Unesco (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture) du Mont Ventoux. Il est l'auteur de nombreux ouvrages en droit, en histoire et en particulier sur le Ventoux.

'Ventoux entre ciel et terre' de Franck Petit. Préface de Jacqueline Bouyac. Editions Saint-Honoré, Paris. 19,90€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

VENTOUX
ENTRE CIEL ET TERRE

FRANCK PETIT

S'il apparaît invariable et lointain, le Ventoux dévoile de l'intérieur des secrets qu'il faut du temps à découvrir. Plutôt que de revenir sur les explorations mémorables de Pétrarque et de Jean-Henri Fabre, le choix a été fait, dans cet ouvrage, de s'intéresser aux récits d'ascensions inédites ou méconnues aux XIXe et XXe siècles, qui ont permis de révéler toute la richesse de cette montagne, devenue, après 30 ans de discussions, le cœur d'un Parc Naturel Régional.



Franck Petit réside en Provence, au pied du Mont-Ventoux. Il est docteur de l'université Panthéon-Sorbonne. Actuellement en poste comme professeur d'université à Aix-Marseille, où il enseigne le droit social et co-dirige le master II Droit des relations du travail et protection sociale, il a été doyen de la faculté de droit, d'économie et de gestion d'Avignon (2011-2016). Membre de l'Académie de Vaucluse et du Comité scientifique de la Réserve Biosphère Unesco du Mont-Ventoux, il a publié de nombreux ouvrages en droit et en histoire, en particulier sur le Ventoux.

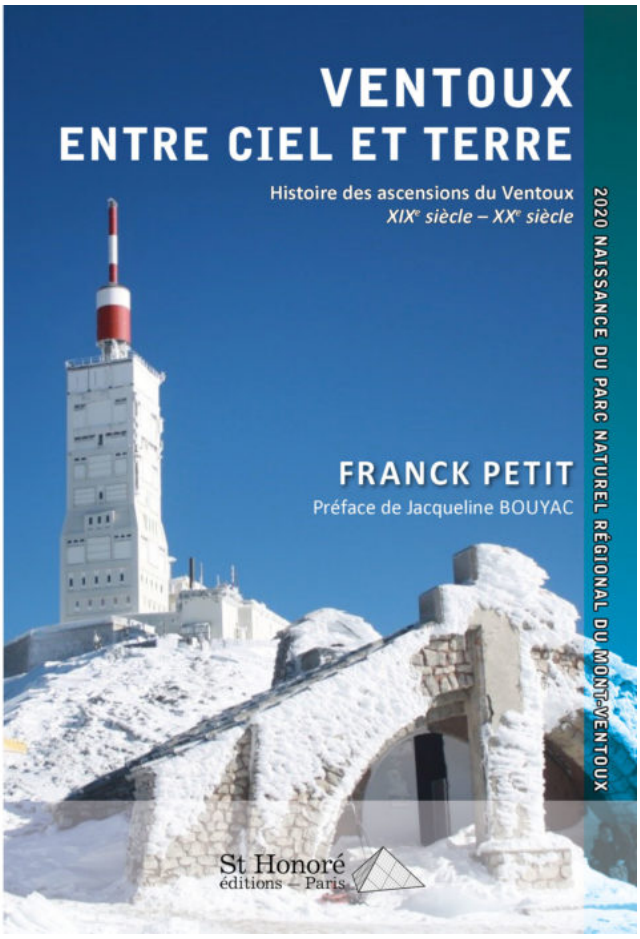
St Honoré éditions – Paris

ISBN 978-2-407-01544-3

Photo de couverture : Franck Petit - Couverture : Thierry**Ferrez

FRANCK PETIT

VENTOUX
ENTRE CIEL ET TERRE



Ventoux contre cancer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



L’association Ventoux contre cancer avec ses partenaires bénéficiaires, l’Institut Sainte-Catherine Avignon- Provence, La Timone Assistance publique hôpitaux de Marseille et Cami sport & cancer, récoltent des fonds pour lutter contre le cancer lors d’opérations de ‘sponsoring’ engageant des équipes - dont des patients- à gravir, à pied ou à vélo, le Ventoux. La prochaine édition, au départ de Sault jusqu’au sommet du mont Ventoux, aura lieu jeudi 3 et vendredi 4 septembre prochains.

En 2019 plus de 88 000€ avaient été collectés par les 135 Français qui couraient aux côtés des Néerlandais, initiateurs de cette course depuis 14 ans. Sainte-Catherine avait ainsi reçu plus de 55 000€, puisque ce sont les sponsors des participants qui choisissent leur bénéficiaire avec le projet attaché. Sur les 55 000€, 18 000€ avaient été dédiés à l’achat de tablettes tactiles pour distraire les patients en cours de traitement de chimiothérapie et 36 000€ destinés à la recherche en finançant un poste de travail à l’Unité de recherche clinique. Pour l’édition 2020, l’Institut Sainte-Catherine a identifié deux besoins : améliorer la qualité de vie et le confort des patients avec l’utilisation d’un appareil de radiologie mobile dont le coût d’acquisition se monte à 45 000€ et l’acquisition d’applicateurs gynécologiques radio-transparents compatibles IRM pour les traitements par curiethérapie haut débit de dose (HDD) à hauteur de 30 000€.