Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

À Arles, le tourisme mise sur le local avec ‘Place Pro’



Le 12 octobre, le Palais des Congrès accueillera ‘Place Pro’, puis les Assises du tourisme. Producteurs, artisans et professionnels du secteur y exploreront des solutions concrètes pour renforcer les approvisionnements de proximité et préparer la saison 2027.

À Arles, le circuit court quitte les déclarations d’intention pour entrer dans le quotidien des professionnels. Organisée par la Chambre de Commerce et d’Industrie du Pays d’Arles et le Département des Bouches-du-Rhône, la nouvelle édition de ‘Place Pro’ réunira, lundi 12 octobre de 16h à 19h, plus de 30 exposants du territoire.

Des rencontres pour passer du discours aux commandes

Hôteliers, restaurateurs, gérants de campings, chambres d’hôtes et propriétaires de gîtes pourront y rencontrer des producteurs, artisans, fabricants et prestataires locaux. Vins, huiles d’olive, bières artisanales, miels, cosmétiques, objets décoratifs, services de communication ou encore circuits touristiques en tuk-tuk électrique : l’offre sera aussi diverse que les besoins du secteur. L’enjeu ? Pour les visiteurs, un produit ou vivre une expérience prend une autre dimension lorsque les professionnels

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

racontent leur territoire. Une huile des Alpilles, un miel récolté dans la région ou une découverte de la Camargue marquent l'entrée des visiteurs dans un nouvel univers où se dévoilent une nouvelle culture.



Copyright Place Pro

Quand le producteur rencontre directement le professionnel

Le Moulin de la Levade, producteur et transformateur de Foin de Crau AOP (Appellation d'origine protégée), participe à 'Place Pro' depuis la 1re édition. L'entreprise a développé une gamme gastronomique originale : gelées, sirops et produits culinaires, qui détourne ce produit emblématique, le foin de la plaine de la Crau, en véritable herbe aromatique provençale. « 'Place Pro' nous permet de faire connaître nos produits, explique Marie-Christine Salabert, présidente du Moulin de la Levade, et de contacter des professionnels qui pourront eux-mêmes les diffuser ». La démarche a déjà porté ses fruits : une dizaine de nouveaux clients, restaurateurs et revendeurs notamment, ont été conquis au fil des éditions. Même constat chez les Ruchers du Renard, présents depuis quatre ans. Les apiculteurs y présentent leurs miels, leurs produits de la ruche, leurs activités de pollinisation et d'élevage. « Ce sont les professionnels qui viennent chercher quelque chose, souligne Laurence Le Briquier, des Ruchers du Renard. Ce ne sont pas les mêmes types de ventes ni les mêmes types de clients.» La formule a surtout le mérite de renverser la prospection traditionnelle : « Ce n'est plus nous qui faisons le démarchage »,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

résume-t-elle

À 19 heures, place aux Assises
La seconde partie de la soirée sera consacrée aux Assises du tourisme, organisées avec Provence Tourisme. Leur fil rouge ? « Mieux s'approvisionner local : mission possible pour les pros du tourisme ». Isabelle Bremond, Directrice générale Provence Tourisme – Animatrice de la commission tourisme responsable ADN tourisme – Vice présidente ADN tourisme – Présidente club APM massilia @venir, animera une première séquence avant une table ronde consacrée aux atouts et aux obstacles du circuit court. Lionel Escoffier, maire d'Aureille, éleveur bio et membre du PETR du Pays d'Arles (Pole d'équilibre territorial et rural), Quentin Lepilliet, chef de L'Oriel Restaurant, et Gilles Bertrand, de l'Actium Grand Marché de Provence, partageront leurs expériences. Les échanges devraient porter sur des questions très concrètes : régularité des volumes, prix, logistique, disponibilité des producteurs ou adaptation des offres aux contraintes des établissements. Car acheter local ne se décrète pas. Cela se construit, souvent au prix d'une meilleure coordination entre ceux qui produisent et ceux qui accueillent les visiteurs.

Des idées pour la saison 2027
La soirée se poursuivra avec une conférence de Guillaume Cromer, expert du tourisme et fondateur d'ID-Tourisme. L'occasion de prendre de la hauteur sur les évolutions du secteur et sur la place croissante accordée à l'authenticité, à la responsabilité et à l'ancrage territorial dans les choix des voyageurs. Un cocktail clôturera la rencontre. Mission ? Repartir avec des contacts, des pistes d'action et, pourquoi pas, de nouveaux fournisseurs. La participation est gratuite, mais l'inscription est recommandée via la billetterie Billetweb dédiée à Place Pro et aux Assises du tourisme 2026. Rendez-vous lundi 12 octobre au Palais des Congrès d'Arles. Réservation Place Pro ici. Je m'inscris ici.
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Vins et spiritueux : des emballages plus légers et recyclables récompensés à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Après Bordeaux, c'est à Avignon qu'ont été désignés les lauréats soucieux d'une moindre empreinte carbone par Adelphe (ex-Eco-Emballage), filiale de CITEO, dont la mission est de réduire l'impact des contenants vins et spiritueux sur l'environnement, en partenariat avec le Syndicat des Côtes du Rhône.

Avec 60 candidats en lice au départ et 18 projets sélectionnés, finalement ce concours a récompensé une demi-douzaine de candidats à la Maison des Vins. Le Prix de l'Eco-conception a été attribué à Jérôme Choblet, vigneron-récoltant en Loire-Atlantique, au Domaine des Herbauges, un vignoble familial qui date de 1864. Il a mis au point une canette pour vin en aluminium. « Ce projet qui a pris 5 ans de réflexion et d'études, représente un investissement de 1,6M€ pour un triple objectif. Réduire le poids du contenant, limiter son impact sur le transport et proposer un format individuel plus pratique. » Effectivement, par rapport au verre, le poids a baissé de 92%, l'aluminium est recyclable à vie et à 100% et l'impact sur l'empreinte carbone a été réduit de 88% grâce à la légèreté de ce matériau. En plus, une version '*full ouverture*' de la canette peut servir de verre de dégustation et supprime donc les gobelets jetables.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

« Autre avantage, la canette est plus petite qu'une bouteille de 75 cl, elle offre une dose d'alcool moindre, donc moins chère pour les jeunes, mais aussi les personnes seules de tous âges, ajoute Jérôme Choblet. On se l'arrache aussi dans les TGV, les avions, les navires de croisière, les mini-bars des hôtels multi-étoilés. On est passé de 4 000 à l'heure à 20 000 ! Notre chaîne d'embouteillage à Nantes inaugurée en mai 2025 était prévue pour 345 000 unités, elle a produit 1,4 million de canettes depuis pour 2026. Nous allons passer de 2 à 12 millions et investir 2M€ dans une nouvelle ligne de production qui nous fera passer le cap des 16M d'unités en 2027, soit une progression de +140% », explique ce vigneron qui est également passé par une école de commerce pour booster son sens aigu du business et de la compétitivité.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



©Jérôme Choblet

Jérôme Choblet de Loire Atlantique primé pour une canette à vin en aluminium.

De son côté, le collectif Rhonéa qui rassemble 142 familles d'artisans-vignerons sur 1 300 hectares de terroirs (Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Rasteau) a été la seule structure de Vaucluse primée à ce concours Millésime. Pour sa gamme collective 'Engagés' dont la raison d'être est de « défendre un vin durable, lisible et justement rémunéré, avec un pourcentage du chiffre d'affaires reversé aux viticulteurs. Un projet fédérateur, ça compte en ces temps de crise », explique Valérie Vincent, Directrice marketing et développement commercial.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La gamme de vins engagés. ©Rhonéa

Petit déjeuner CPME 84, et si on parlait de mutuelle et de vins ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La CPME 84, (Confédération des petites et moyennes entreprises du Vaucluse) qui compte également des commerçants et indépendants du département propose un petit-déjeuner ‘Café des entrepreneurs’ avec Harmonie Mutuelle – groupe Vyv et Romain Fabre Sélection, expert en vins.

Les infos pratiques
Café des entrepreneurs chez Romain Fabre sélection. Jeudi 26 juin 2025. De 9h30 à 11h30. 526, route d’Orange à Courthézon. Parking gratuit sur site et co-voiturage bienvenu. Rencontre limitée aux 80 premières inscriptions avec une personne par structure. Inscription ferme et définitive par retour de mail. 04 90 14 90 90. ***contact@cpme84.org***
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Le réarmement de la France vu par Wingz pour l'Echo du Mardi



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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 31 octobre 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

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

-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.

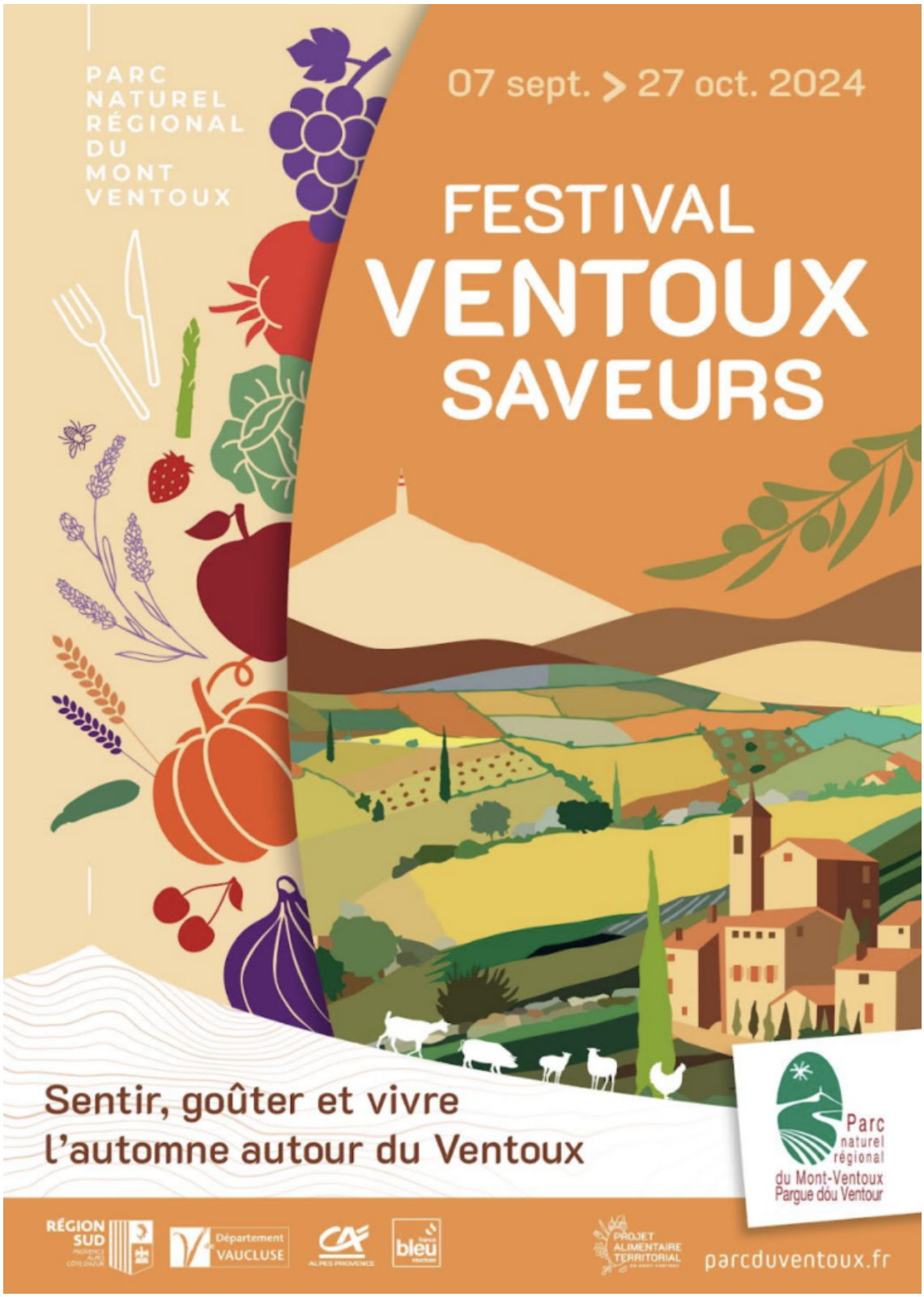
-le dimanche 13 octobre à Saint-Trinit avec les Champignons en fête.

– 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 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Lancement de la carte des vins au Mercure-Pont d'Avignon : 6 variations pour un dîner épicurien



« Nous, on trinque avec les grands ! », c'est le slogan des hôtels-restaurants Mercure. Et le sommelier MOF (Meilleur ouvrier de France) Fabrice Sommier a la charge de sélectionner une carte raffinée de crus issus d'AOP prestigieuses à un juste prix. La philosophie de ce berrichon installé à Mâcon est simple : « Nous choisissons des flacons d'une grande noblesse qui reflètent le patrimoine viticole français. » Sur 98 propositions, il a choisi quatre blancs et cinq rouges accessibles au plus grand nombre grâce à des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

tarifs abordables. Par exemple, une bouteille de Pouilly-Fumé servie dans l'un des 260 restaurants de la chaîne Mercure en France est à 40€, un Châteauneuf-du-Pape de la Maison Ogier à 45€.

Pour cette inoubliable soirée accord mets-vins, le chef Pierre Onde, né à Sauveterre, a mis environ un mois pour élaborer le menu qui illustre la richesse de la carte 2024-2025 proposée dans ces hôtels qui font partie du Groupe Accor. Et il a mis aussi les petits plats dans les grands pour cette farandole de goûts et de saveurs en huit moments exquis, de l'entrée au dessert et en accord avec la déclinaison de blancs et de rouges proposée par Fabrice Sommier.

D'abord, Fanny et Léo servent aux convives une gambas en croûte avec crème de burrata, tomates cerise confites et pesto servie avec un Pouilly-Fumé 2022 du Domaine des Mariniers. « Une robe jaune aux reflets verts, un brin iodé puisque l'appellation était une mer à l'époque glaciaire », ajoute le sommelier. Puis un mignon de veau grillé, carotte fane rôtie, velours de carottes au cumin, jus corsé en duo avec un Bourgogne Viré-Clessé, « au nez d'agrume et de pêche blanche », plus onctueux qu'acide qui faisait merveille avec la légère note orientale.

En n°3, une truite d'Ardèche servie avec un risotto de petit-épeautre, une écume à la bergamotte et un Chablis 1er cru qui fait toujours l'unanimité, « un accord parfait » se félicite Fabrice Sommier. Suivront des lentilles du Berry en salade avec une vinaigrette à l'ail noir qui donne du peps, un filet de volaille, à apprécier avec un fin Sancerre 2020.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



La maison Ogier.

Ce dîner pantagruélique s'est poursuivi par un magret de canard grillé dans un bain de beurre clarifié, avec piment d'Espelette et l'oignon doux de Roscoff rôti et jus de volaille intense, accompagné d'un tannique Beaune Vieilles Vignes. Plat n°6 : une fleur de courgette farcie de pépites de ris-de-veau caramélisées et crème de tartufata (truffe & champignon), une vraie prouesse technique pour arriver à un plat aussi beau visuellement et aussi bon gustativement. Arrosé d'un Médoc Cru Bourgeois de 2019, le mythique Château Patache d'Aux.

Comme fromage : une crème de Pélardon AOP enrobée par de fines lamelles d'aubergines grillées, épicée de raz el Hanout et soupoudrée de pignons de pins torréfiés, servie avec une valeur sûre, un Pessac Léognan 2016 Haut-Brion aux notes torréfiées. Enfin, pour le dessert, un sablé cacao. Une sorte de forêt noire, avec de la griotte dans tous ses états : en sorbet et en confit, avec une ganache de la maison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Valrhôna à Tain l'Hermitage, accompagnée d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, « L'Ame » une alliance subtile de force et de fraîcheur de chez Ogier.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La Maison Ogier, en haut du village, justement, où nous nous sommes rendus dans l'après-midi. Créée en 1859, cette propriété d'une centaine d'hectares produit 8 000 hl de vin par an. Son œnologue, Edouard Guérin a précisé qu'elle bénéficie de quatre terroirs, galets roulés, safres, éclats de calcaire et de grès

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 31 octobre 2026

rouges. Et que le vin y est élevé en cuves, foudres et barriques.

Ce dîner d'exception, au cœur de l'Hôtel**** Mercure-Pont d'Avignon (88 chambres) a eu lieu grâce à l'équipe soudée de la directrice générale, Aurélie Panattoni, fille du créateur, Jean Panattoni. Elle est aussi à la tête de l'autre Mercure **** du Palais des Papes (86 chambres), de l'Ibis Styles d'Avignon Sud*** (121 chambres) et des 2 restaurants (Racine et l'Entre-Deux). Une équipe épaulée par Julie Vicente, adjointe de direction. Ensemble, elles forment un duo de choc, déterminé, enthousiaste, efficace, pragmatique et énergique d'une trentaine d'années. La preuve, comme le chantait Jean Ferrat, que « La femme est l'avenir de l'homme. »

Salle des Ventes d'Avignon : de grands vins et alcools aux enchères

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Après la dispersion des sculptures, meubles, tableaux et miroirs qui avait atteint les 2M€ début décembre, le commissaire-priseur Patrick Armengau propose ce samedi 16 décembre près de 500 lots de bouteilles qu'il a sélectionnées avec toute son équipe.

Des appellations Côtes du Rhône, Bordeaux et Bourgogne en rouge et en blanc. L'estimation débutera samedi 16 décembre à 14h. Et les prix varieront entre 30€ (pour quatre bouteilles de Saint-Joseph et cinq de Cairanne) jusqu'à 4 000€ pour le lot n° 208, une bouteille 'La Tâche' du Domaine La Romanée-Conti de 2002.

Donc, les amateurs auront le choix entre plusieurs strates de prix : 40€ pour un lot de 14 bouteilles de Côtes du Rhône dont un Château Pesquié 'Prestige' 2001, 50€ pour six bouteilles de Moulin à Vent 2018, 60€ pour quatre Châteauneuf-du-Pape 'La Gardine' 2005, 90€ pour huit bouteilles de vin sucré dont quatre Sauternes et un Rivesaltes…

Sont également proposés dans le catalogue : 15 Gigondas 'Seigneur de Lauris' 2006 pour une mise à prix

Ecrit par le 31 octobre 2026

globale de 120€, pour la même somme de départ, 10 Châteauneuf-du-Pape ‘La Fagotière’ des millésimes 1970 – 1985 – 1993. On arrive ensuite à 200€ pour cinq Pauillac, une seule bouteille de Bordeaux ‘Mouton-Rotschild’ 1993 qui est estimée 250€, une autre de ‘Château Margaux’ à 350€. Avec un seul exemplaire de ‘Petrus’ 1976,on atteint 600€ et un ‘Rayas’ 2000 de Châteauneuf-du-Pape 700€.

On franchit ensuite la barre des 1000€ pour une ‘Chartreuse Tarragone’ du début XXe siècle, 1200€ pour six bouteilles de Bourgogne ‘Clos de Vougeot’ Jean Grivot 2001, 1600€ pour une caisse de six bouteilles de ‘Gevrey-Chambertin’ 1999, 2000€ pour une caisse de six ‘Clos de Tart’ Grand Cru Monopole 1996 et on atteint des sommets avec la fameuse ‘Romanée-Conti’ 2002 estimée entre 3 500 et 4 000€ par Maître Armengau.

Il y en a donc pour toutes les bourses et ceux qui enlèveront la meilleure enchère pourront la fêter avec un Champagne Roederer cuvée ‘Crystal’ 2006 dispersé samedi prochain après-midi à partir de 14h à Avignon-Courtine.

Exposition le vendredi 15 décembre de 10h à 12h et de 14h à 18h et le samedi 16 décembre de 9h à 10h.
Vente le samedi 16 décembre à 14h.
Hôtel des ventes. 2 Rue Mère Teresa. Avignon.

Vignoble : Philippe Pellaton réélu président d’Inter-Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026





Déjà élu en novembre 2020, Philippe Pellaton vient d'être réélu président d'Inter-Rhône. Il est ainsi désigné pour un second mandat de 3 ans suite à l'assemblée générale de l'interprofession des vins AOC Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône qui vient de se tenir ce vendredi 3 novembre.
Le vigneron de 54 ans, président de la Maison Sinnae issue de la fusion des caves gardoises de Laudun et de Chusclan, entend poursuivre le plan stratégique de diversification, de développement et de hiérarchisation déjà entamé sous sa mandature précédente.
Pour cela, Philippe Pellaton souhaite que l'interprofession accélère la croissance des vins blancs tranquilles et des vins rosés pour répondre à l'évolution de la consommation mondiale sur ces 2 catégories et faire face à une décroissance globale de la consommation des vins rouges. Les volumes ciblés à 2031 sont de 300 000 hectolitres pour les blancs et 470 000 Hl pour les rosés, dont 200 000 Hl de Côtes-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Blanc et rosé sont les couleurs qu'Inter-Rhône souhaitent particulièrement développer en terme de volume. ©Thomas O'Brien Inter-Rhône

Priorité à l'export

Cette initiative baptisée 'Plan d'ambition collective des vignobles de la Vallée du Rhône' a débuté en 2023 et doit se poursuivre jusqu'en 2026. Après un an, ce sont 138 évènements qui se sont déjà déployés, sur 11 pays dont la France, pour toucher plus de 7 400 professionnels avec près de 3 000 cuvées dégustées. L'export est un réseau prioritaire de ce plan, qui œuvre à maximiser la diffusion des vins rhodanien au grand export, pour atteindre la part de 50% des volumes commercialisés en 2035.

« Affirmer la région comme référente nationale en vins rouges auprès des consommateurs. »

Elaboré en concertation entre les 2 familles de la production et du négoce, le plan prévoit également communication d'envergure à destination des consommateurs afin d'affirmer notamment la région comme référente nationale en vins rouges, grâce à leur diversité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

En parallèle de cette diversification de la production, Philippe Pellaton réaffirme sa volonté de valoriser par la hiérarchisation et la montée en puissance des Côtes-du-Rhône Villages avec indication géographique et des Crus. A ce titre, le président envisage une belle marge de progression puisque certaines appellations des Côtes-du-Rhône ne revendiquent pas encore tout leur potentiel de production.



La préservation de l'environnement fait aujourd'hui partie des axes majeurs de la politique d'Inter-Rhône.©David Z Inter-Rhône

Favoriser les démarches environnementales et RSE

Celui qui est titulaire d'un diplôme d'ingénieur en agriculture de l'Isara de Lyon encourage également tous les acteurs des vignobles des Côtes-du-Rhône et de la Vallée du Rhône à adopter un comportement responsable et à entreprendre une démarche environnementale (bio, HVE, labels environnementaux).

« Au-delà de la source de valorisation que ces certifications et labellisations apportent, il s'agit d'un véritable engagement visant à intégrer les enjeux du développement durable, à moyen et long terme », explique l'interprofession.

« Maintenir un équilibre entre efficacité économique, le respect de l'environnement et le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

progrès social. »

« Depuis plusieurs années, les pratiques vertueuses d'un engagement RSE sur les plans économiques, sociaux et environnementaux sont reconnues par les acteurs du vignoble, vignerons, caves coopératives et négociants, poursuit Inter-Rhône. L'objectif est de maintenir l'équilibre entre l'efficacité économique, le respect de l'environnement et le progrès social. »
Et pour mieux montrer l'exemple, Inter-Rhône, qui s'était engagée dans une démarche RSE en 2021, a été labellisée 'Engagée RSE' en juin 2022.

Plusieurs outils à disposition
Pour mener à bien l'ensemble de ces objectifs, l'interprofession, dont le siège se trouve à Avignon, peut s'appuyer sur plusieurs outils répartis en plusieurs pôles.
Le pôle technique développé avec l'Institut Rhodanien situé à Orange qui constitue 'le bras armé' technique de l'interprofession pour accompagner notamment les opérateurs dans la définition des profils des vins rhodaniens pour les vins blancs et rosés. L'Institut Rhodanien est également partie prenante du plan d'action de la filière face au changement climatique, piloté par l'IFV (Institut français de la vigne et du vin), qui consiste à mettre en place des démonstrateurs dans les différentes régions viticoles pour bâtir des modèles locaux résilients et innovants pour s'adapter au changement climatique et en atténuer les effets.

« Être sources de belles rencontres. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



L’interprofession porte une ambition forte en matière d’œnotourisme.©Camille Meffre Inter-Rhône

Inter-Rhône dispose également d’un pôle économique qui s’est doté nouveaux indicateurs économiques, indexés sur des données de commercialisation déclarées par les opérateurs afin de permettre d’affiner la mesure des exportations et des ventes. Objectif : de piloter les orientations stratégiques sur les marchés de la filière de façon plus pertinente et efficace.
Enfin, le pôle promotion va poursuivre sa mission d’organisation, en France et à l’étranger, de la promotion des vins AOC de la Vallée du Rhône.
Le président rappelle « la place centrale qu’occupe le consommateur dans chaque action menée par l’interprofession. Et dans ce cadre, il porte une ambition forte pour l’œnotourisme : que ce soit pour générer des revenus complémentaires ou uniquement un moyen de promouvoir le vin, celle de voir la filière rhodanienne émerger comme destination oenotouristique engagée à l’horizon 2026. L’enjeu est celui d’une offre œnotourisme responsable, plus concrètement la promotion d’offres d’écotourisme et ‘slow tourisme’. Une ambition parfaitement illustrée par la nouvelle plateforme de marque ‘Vignobles de la Vallée du Rhône’ qui vise à faire rayonner les vins et faire vivre les territoires rhodaniens, promettre le goût de l’accueil, être sources de belles rencontres. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

16e Festival Ventoux saveurs, Plus de 100 animations tout public



Plus de 100 événements lors du 16e Festival Ventoux saveur

Cet automne, le 16e Festival Ventoux Saveurs propose plus de 100 événements gourmands entre Saveurs et Senteurs au cœur du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Voici son programme du 20 au 29 octobre. Tout le programme ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Mormoiron DR

Mormoiron, Vendredis 20 et 27 octobre, de 18h à 20h. Découverte de vins naturels élevés en amphores au Domaine la combe au mas. Voici déjà 4 ans que le Domaine de la Combe au Mas s'est installé au pied du Mont-Ventoux. Thomas et Marie-Sophie y défendent la biodiversité, la polyculture et les vins sans additifs, dits 'naturels'.
La particularité de leur domaine ? L'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. Lors de cette soirée, Thomas proposera une expérience faisant appel aux sens et dévoilera les différentes étapes de la vinification. Au programme également en parallèle, la dégustation de différents jus en cours de fermentation et de cuvées en bouteille.
Public adulte. Gratuit – Nombre de places limité – Réservation recommandée – Accès : 466 B, route de Callot – Mormoiron. Réservations : 07 88 55 94 45 ou contact@combeaumas.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Saint-Didier DR

Saint-Didier, vendredi 20 octobre à 19h, soirée paëlla au petit épeautre, cave clauvallis
Depuis 1924 la Cave Clauvallis (auparavant la Courtoise) rassemble des vignerons de Saint-Didier, Malemort-du-Comtat, Venasque et Pernes-les-Fontaines. A l'occasion du festival, le lieu propose un repas en musique. Un moment idéal pour découvrir leur gamme de vins.
Repas sur réservation au tarif de : 20 € + 1 verre de vin offert pour les adultes – 12€ pour les enfants de moins de 12 ans + 1 verre de jus de fruit- Accès : 1030, route de la Courtoise – Saint-Didier Réservation : 04 90 66 01 15 ou caveau@clauvallis.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Entrechaux DR

Entrechaux, Vendredi 20 octobre à 10h, Confection d'un lait parfumé pour le corps au laboratoire centiflor-algovital

Le laboratoire Centiflor a été créé voici plus de 16 ans par Katja Stojetz proposant plus de 200 huiles essentielles. L'entreprise propose la création de cosmétiques faits maison. Sonja proposera de découvrir des formulations et des astuces de pro pour fabriquer soi-même un lait parfumé pour le corps.
Accès : Centiflor – 885 chemin des Amarens – Entrechaux – Informations et réservations : 04 90 36 22 03 katja.stojetz@huiles-et-sens.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Malaucène DR

Malaucène, Samedi 21 octobre à 9h et à 14h balades contées au cœur des vergers de grenadiers l'Atelier d'Hippolyte avec Chantal Gallo-Bon (contes)

Venez découvrir le fruit de la grenade au cœur même des vergers. À l'occasion de deux balades contées, Chantal Gallo Bon vous emmènera dans un monde peuplé de grenades magiques, de châteaux, de sorcières, de mondes souterrains… Une bulle imaginaire portée par un magnifique panorama au pied du Mont-Ventoux où se côtoieront mythes, légendes, devinettes et contes traditionnels. Une perspective intimiste et un regard un rien poétique sur une culture encore peu connue en Provence. Et ce fruit si savoureux qu'ils cultivent en bio.

Accès : 4285, route de Veaux – Malaucène – Horaires : 9h -11h et 14h – 16h – Durée de chaque balade contée :1h30 à 2h – Tarif : Gratuit. Entrée libre – Infos et réservations : Coralie Arnaud – L'Atelier d'Hippolyte – 06 34 25 43 22 ou contact@latelierdhippolyte.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Mazan DR

Mazan, Samedi 21 octobre, de 10h à 18h journée festive et gourmande Domaine Plein Pagnier
Le Domaine Plein Pagnier est une propriété familiale implantée sur les hauteurs de Mazan, certifiée AB depuis plus de 30 ans et en biodynamie depuis 2009. La famille Marchesi propose une belle journée d'animations ouverte à tous : visite contée, dégustation, fanfare itinérante, pièce de théâtre 'Humour zodiacal' par Malika, ateliers oenosensoriels et créatifs autour du vin avec Les Convives de Lafleur (20€/adulte et 10€/enfant).

Restauration sur place. 2033, La Venue de Mormoirion à Mazan. Infos et réservation : 06 76 12 99 32 ou edouard.marchesi@gmail.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Vaison la Romaine DR

Vaison-la-romaine Samedi 21 octobre à 10h Atelier cuisine intergénérationnel cuisinons les légumes du jardin ! Au Parc du Mont-Ventoux

Venez cuisiner les légumes récoltés au Jardin des partages de Vaison-la-Romaine. Atelier convivial, intergénérationnel, animé par les animatrices du Naturoptère/Université populaire du Ventoux. Repas partagé.

Atelier offert par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux (places limitées à 15 personnes)

Accès : lycée Acaf-MSA 19 – quai Pasteur – Vaison-la-Romaine – Contact : 04 90 63 22 74 – contact@parcduventoux.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Puyméras DR

Puyméras Samedi 21 octobre, de 10h à 18h Tendre automne chez les gaulois, Domaines et artisans gourmands du village
Le temps d'une journée, venez découvrir ce que la saison d'automne a de plus tendre et de plus gourmand à offrir dans ce village de bons vivants. De 10h à 12h et 14h à 18h : visites, découvertes et dégustations en tous genres auprès de restaurateurs et de producteurs passionnés amoureux de leur bourgade.

Caves : Domaine Saint-Apollinaire, Cave le Puy du Maupas, Domaine Combebelle, Cave La Comtadine. Artisans : Boulangerie Épi'Fanny, Le Vieux Moulin à huile, Chocolaterie Chaloin

Restauration : Le Girocèdre, Café des Barrys

Brocante le Hangar

Et aussi : « Pas d'Histoires » – Visites du village par Mélanie – 10 €/personne. 25 personnes maximum Départ 11 h et 15 h – Durée environ une heure – Informations et réservations : 06 34 65 44 85.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La ferme du Rouret à Mazan DR

Mazan, Samedi 21 octobre, de 18h30 à 20h. Histoires du soir en forêt, la ferme du Rouret – Eliane goudet (contes)
En cette fin de saison automnale, la Ferme du Rouret propose de découvrir les bois qui entourent la propriété à l'occasion d'un spectacle de musique et d'histoires étranges au coucher du soleil. Une expérience assurément inédite.

Tarif : gratuit – Accès : 9 chemin du Rouret – Mazan – Informations et réservations : 06 82 07 24 20 lafermedurouret@orange.fr

Mazan, Dimanche 22 octobre à 9h à 12h A la découverte de la biodiversité d'une ferme en agroécologie avec la LPO Ventoux
Un rendez-vous qui s'inscrit dans le cadre du programme « Des Terres et des Ailes » qui vise à faire revenir les oiseaux sur les terres agricoles. Observation et inventaire biodiversité par la LPO. Visite de la ferme du Rouret autour des aménagements agroécologiques favorables à la biodiversité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Accès : Ferme du Rouret – 9 chemin du Rouret – Mazan- Gratuit sur réservation : 09 79 50 28 65 – ventoux@lpo.fr. En cas de mauvais temps report le 28/10.



Sault DR

Sault, Mardi 24 octobre à 14h30 Atelier savon adultes Aroma'plantes
L'équipe d'Aroma'Plantes invite le public dans son laboratoire et à y faire ses premiers pas en cosmétique. Guidés par leur laborantin, vous découvrirez comment réaliser votre propre savon et vous repartirez avec votre création.

Durée : 1h30. À partir de 14 ans accompagné d'un adulte. Minimum 6 pers. Et maximum 12 pers. Tarif : 18 €/pers. – Accès : Route du Mont-Ventoux – Sault – Informations et réservations : 04 90 64 14 73 info@aromaplantes.com

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 31 octobre 2026



Carpentras, Mercredi 25 octobre à10h. Atelier cuisine adulte/enfant Parc du Mont-Ventoux – Interfel

Venez cuisinez le temps d'une matinée et vous surprendre ! Alors que les adultes cuisineront avec une diététicienne des fruits et des légumes de saison, les enfants concocteront des petits plats de saison. À la fin, tout le monde se retrouve autour de la table pour partager un repas original. L'atelier adulte est offert par Interfel sur inscription dans la limite des places disponibles. L'atelier enfant est offert par le Parc du Mont-Ventoux dans la limite des places disponibles.

Accès : Maison du citoyen (35, rue du Collège) pour les adultes et Centre Art et vie (36, rue des Frères Laurens) pour les enfants – Inscription : 04 90 63 72 14 – aurore.navarro@parcduventoux.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Venasque DR

Venasque, mercredi 25 octobre à 19h, A la découverte des vins IGP du Vaucluse
Créés en 1968, les vins de pays sont, depuis 2009, reconnus par la réglementation communautaire en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP), un signe de qualité qui garantit l'origine et la qualité d'un vin et offre beaucoup de libertés aux vignerons notamment sur l'utilisation des cépages -plus de cent autorisés en Vaucluse- et sur les méthodes de vinification mais toujours avec des raisins 100% Vaucluse.

Le syndicat des Vins IGP Vaucluse propose la découverte et les signes de qualité de ses produits avec des dégustations de vins issus de cépages originaux. Buffet apéritif.

Tarif : 15€ par personne.18 participants maximum. Accès : 35, chemin de Saint Genies à Venasque. Réservation : 04 90 12 45 20

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 31 octobre 2026



DR Aroma’Plantes

Sault, Jeudi 26 octobre à 14h30 Atelier l’apprenti savonnier avec Aroma’plantes
L’équipe d’Aroma’Plantes convie les enfants aux secrets de la saponification à froid au cœur de leur laboratoire. Un laborantin les guidera pas à passur la création d’un gel douche.

Durée : 1h Enfants de 8 à 14 ans non accompagnés – Minimum 6 enfants – Maximum 12 enfants. Tarif : 18 €/enfant. Accès : Distillerie Aroma’Plantes Route du Mont-Ventoux. Sault. Informations et réservations : 04 90 64 14 73 – info@aromaplantes.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La Provence en bocal Conserverie Olivier M.

Carpentras, Vendredi 27 octobre, de 10h à 17h, La Provence en bocal Conserverie olivier M.
La conserverie familiale Olivier M – cuisinier de père en fils invite le visiteurs à découvrir les coulisses de l'atelier où sont cuisinées artisanalement une cinquantaine de recettes, salées et sucrées, dotn la dégustation est prévue à l'issue de la visite. Des spécialités provençales, comme la soupe au pistou et la riste d'aubergines, et bien d'autres encore. Ici tout est 100% naturel, sans conservateurs ni additifs. Une cuisine simple, authentique, avec un véritable savoir-faire au service du goût.

Accès : 295 rue Edouard Daladier 84 200 Carpentras – Tarif : gratuit sur réservation – Information et réservation : 06 29 66 30 99 – lydie@olivierm.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Plantes médicinales DR

Venasque, Vendredi 27 octobre à 14h Paroles de plantes sauvages Mille et une plantes
Au cours d'une balade pédestre dans les collines de Venasque avec Jeanne-Marie Pascal, dans les monts de Vaucluse, vous découvrirez une borie vinaire avec sa cuve à vin creusée dans le rocher où l'on fabriquait le vin autrefois. Vous apprendrez quelles plantes étaient autrefois utilisées autrefois pour retarder la fermentation, constituer un filtre naturel, donner un goût de muscat lui donner une jolie couleur. Certaines plantes utilisées pour les vinaigres ou vins médicinaux vous seront aussi présentées.

Vous découvrirez les types de cultures que l'on pratiquait sur les terrasses -appelées aussi restanques ou banquettes- et comment les agriculteurs parvenaient ainsi à vivre en quasi autarcie.

Enfin, Jeanne-Marie vous contera la petite histoire des diverses plantes rencontrées en chemin. Attention, contrairement à d'habitude, il y a un dénivelé plus important et cette balade n'est pas accessible à des personnes ayant des problèmes de genou ou de marche en terrain pentu.

15 personnes maximum – Accès : Lieu précis de rendez-vous sur la commune de Venasque communiqué ultérieurement.Tarif : gratuit pour les participants au Festival Ventoux Saveurs – Contact : Jeanne-Marie Pascal – Tél. 06 10 64 81 21. contact@1001plants.fr – 1001plants.fr

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 31 octobre 2026



Rencontres gourmandes

Vaison-la-Romaine, de vendredi 27 au dimanche 29 octobre, Rencontres gourmandes
Du 27 au 29 octobre, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine invitent à un week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Le moment de se retrouver autour d'un repas composé des meilleurs produits des terroirs. La musique sera également très présente au gré de nombreux artistes appelés sur la scène de l'Espace culturel, où régnera une véritable ambiance de place de village.

Au programme : en famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs, des concours de cuisine… Les Jeunes agriculteurs présenteront leurs cuvées et leurs meilleurs accords met-vin.

Lieu : Espace culturel Patrick Fabre. Restauration : sur place sans réservation

Renseignements :Mairie de Vaison-la-Romaine – 04 90 36 50 00

Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Aurel DR

Aurel, Samedi 28 octobre, de 9h à 18h A la découverte de notre terroir Marché des producteurs
Afin de célébrer l'automne et décliner Halloween à la mode provençale, le charmant village d'Aurel propose une journée gourmande et festive. Sur les hauteurs du plateau se tiendra, toute la journée, un marché de producteurs hyper locaux avec tombola et surprises pour les enfants déguisés.

Les amateurs de vieilles pierres pourront aller flâner au cœur du village. Et les inconditionnels auront le plaisir de découvrir des petits plats d'automne longuement mijotés au restaurant le Relais du Mont Ventoux en plein centre d'Aurel.

Marché d'automne avec des artisans gourmands : biscuits, confitures, miel, bières, petit épeautre, porc du Ventoux, fromages, légumes, sans oublier commerçants locaux et artisan du cuir. Et bien entendu tout pour bichonner votre jardin en cette tendre saison.

Entrée libre. Informations : 04 90 64 17 91 ou 06 13 07 38 16 ou falques.jessica@gmail.com – Accès : Aurel Paysages, Chemin de la Burlière, à Aurel. Déjeuner automnal à l'auberge Le Relais du Mont-Ventoux. Informations et réservations : aurel_relaisdumontventoux@hotmail.com ou 09 86 38 67 90

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Domaine les Terrasses d'Eole

Mazan, Samedi 28 octobre, de 10h à 15h Du grain au pain domaine les terrasses d'Eole
Venez découvrir tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le blé, la farine et le pain !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Au programme : visite du moulin à farine, démonstration de mouture, pétrissage, façonnage du pain ainsi que sa cuisson au feu de bois, cuisson confection et dressage de tartines. En plus de ces démonstrations, Fabien Bourène, cuisinier boulanger, proposera ses pains au levain (10 €/kg) et autres bonnes recettes à grignoter sur place ou à emporter, dont le fameux 'pan con tomate' jambon et ou anchois.

Prix 5€ la tartine sur place ou à emporter et dégustation de vins. Tarifs et réservations

04 90 69 84 82 ou contact@terrasses-eole.fr



Crestet

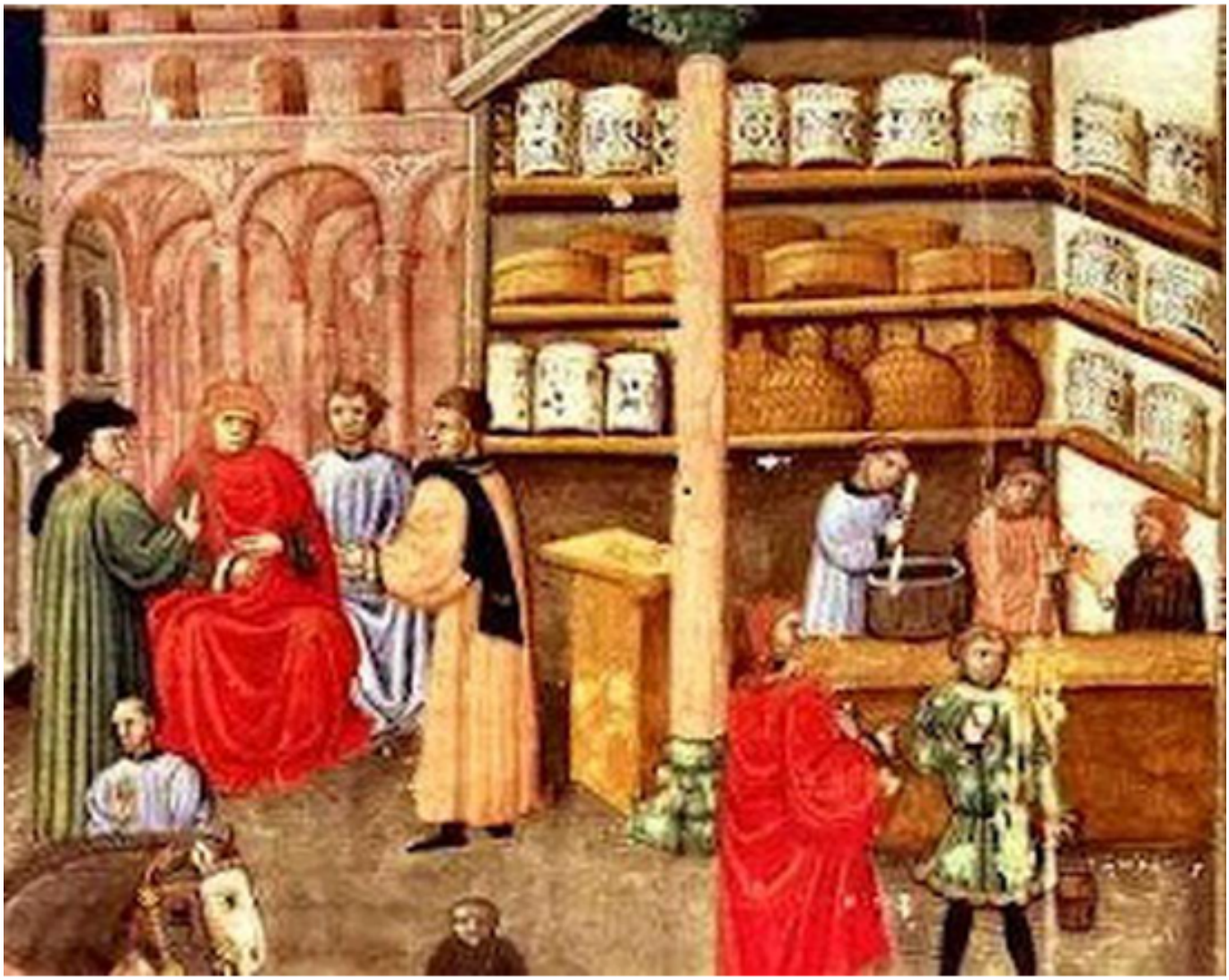
Crestet, Samedi 28 octobre à 15h, Chêne bleu fête halloween, Domaine chêne bleu
Nous vous convions à un atelier de décoration / découpe de citrouilles du jardin !

15h : Découverte du potager médiéval où se déroulera l'activité. Découpe ou décoration de citrouilles. Cette année, des citrouilles bleues Jarrahdale ! Vous pouvez réserver une citrouille ou apporter la vôtre. Attention animation inédite et les places sont limitées ! En cas d'intempéries, cette animation aura lieu dans la cave.

16h : dégustation de notre gamme de vins pour les adultes ou de sirops pour les enfants. Nous vous attendons nombreux et déguisés, pour ceux qui le souhaitent !

Tarif : 15 € par adulte et 10 € par enfant (10 € en supp si nous fournissons la citrouille ou 5 € pour une petite citrouille) – Accès : Chêne Bleu – 2820, chemin de la Verrière – Crestet – Infos et réservation : 04 90 10 06 30 ou reservations@chenebleu.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



DR

Carpentras, Samedi 28 octobre, de 15h à 17h Conférence plantes d'apothicaires d'hier et d'aujourd'hui mille et une plantes

Saviez-vous que nous avons la chance d'avoir une magnifique apothicairerie du XVIIIème siècle à Carpentras ? Lors de cette conférence, Jeanne-Marie Pascal, ethnobotaniste basée à Venasque, vous apprendra qu'il n'y avait pas que le règne végétal qui était sollicité pour la confection des drogues.

Les plantes les plus emblématiques de notre région seront passées en revue sous tous leurs aspects médicinaux : drogues anciennes, phytothérapie, gemmothérapie, homéopathie, élixirs floraux, teintures mères, macérations huileuses… Elle vous montrera en quoi l'adage populaire à propos des plantes selon lequel 'si ça ne fait de bien, ça ne peut pas faire de mal' est totalement erroné.

Elle vous donnera encore des astuces pour reconnaître de façon certaine 3 plantes très utiles à ramasser

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

pour vos préparations maison. Vous apprendrez enfin quels adjuvants étaient ajoutés afin de rectifier les saveurs peu agréables des préparations des apothicaires, dont certains sont toujours utilisés de nos jours.

Accès : Office de Tourisme de Carpentras Ventoux-Provence – 79, Place du 25 Août à Carpentras. Tarif : 5 € / p. Billetterie en ligne ici. Également possibilité d'achat de billets sur place à l'office de tourisme de Carpentras – Informations sur le contenu de la conférence : tél. 06 10 64 81 21 – Modalités d'achat de billets : 04 90 63 00 78 – Jeanne-Marie Pascal Mille et Une plantes tél. 06 10 64 81 21 – jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

