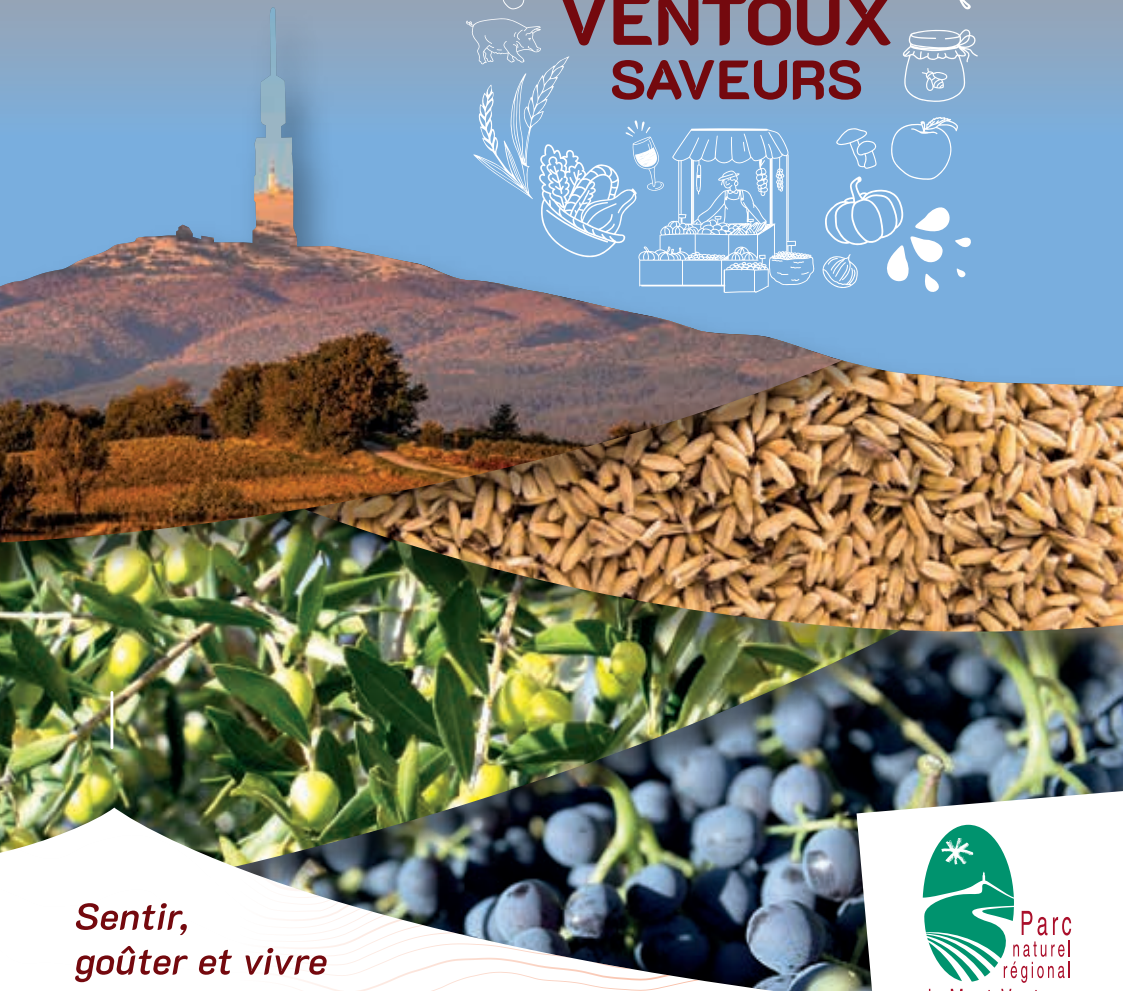


PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX

30 août > 25 oct. 2026



*Sentir,
goûter et vivre
l'automne autour du Ventoux*



parcduventoux.fr





DATE DE CRÉATION
2020



NOMBRE DE COMMUNES
37



POPULATION
91 977 habitants



SUPERFICIE
87 692 hectares



PRINCIPALES VILLES
Carpentras
Vaison-la-Romaine
Pernes-les-Fontaines



ESPACES URBAINS
9%



ESPACES NATURELS
58%



ESPACES AGRICOLES
32%



EPCI ADHÉRENTS
3



POINT CULMINANT
Mont-Ventoux : 1910 m

parcduventoux.fr

- **Directrice de la publication :** Jacqueline Bouyac
- **Conception et coordination programme :** Parc naturel régional du Mont-Ventoux (Carole Apack et Vincent Thomann)
- **Relations presse :** Agence AOP/Nathalie Durand
- **Photographies :** © PNRMV et DR
- **Création graphique :** Sophie Plunian - Nuances Graphiques
- **Impression :** Evoluprint sur papier PEFC - Tirage à 7000 exemplaires - Août 2026

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ÉDITO



L'automne s'installe dans le Ventoux avec cette lumière si particulière qui donne envie de sortir, de flâner sur les marchés, de pousser la porte d'une cave ou d'un atelier artisanal. C'est tout l'esprit du Festival Ventoux Saveurs ! Pendant huit semaines, jusqu'au 25 octobre, une centaine de rendez-vous gourmands et festifs vous attendent aux quatre coins de notre territoire. Producteurs et artisans sont mis à l'honneur et vous accueillent pour partager, avec générosité, leur passion et leur savoir-faire, en un véritable hommage à notre culture rurale, à notre art de vivre et à la beauté de nos paysages.



Ce rendez-vous s'inscrit pleinement dans la démarche portée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux à travers son Projet Alimentaire Territorial « Bien manger, bien vivre dans le Ventoux » : donner à toutes et à tous, où qu'ils habitent, l'accès à une alimentation locale et de qualité. C'est ainsi que vous pourrez par exemple rencontrer boulangers et meuniers, et même redécouvrir un four banal de plus de 300 ans, à l'occasion d'une balade gourmande à vélo.

Rythmé par ses traditionnelles fêtes de terroir dominicales au cœur des villages, le Festival décline un riche programme fait de visites de fermes ou d'ateliers, de portes ouvertes et de nombreux moments festifs et culturels. Et vous pourrez venir danser et vibrer avec les DJs le 27 septembre à Mormoiron pour Stereorama, l'événement électro organisé par le Parc !

Parmi les temps forts du Festival, le 4 octobre à Sault : la Fête des saveurs du Parc, son Grand Pique-Nique et ses dégustations de produits des bénéficiaires de la marque Valeurs Parc du Mont-Ventoux.

Cette 19^{ème} édition ne pourrait voir le jour sans le soutien fidèle de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Avec l'équipe du Parc, je vous souhaite un bel automne en Ventoux, fait de belles rencontres, de partage et de saveurs à déguster sans modération !

Jacqueline BOUYAC

Présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Vice-présidente de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur



Du champ à l'assiette, le Ventoux nous rappelle combien nos producteurs, nos savoir-faire et nos terroirs sont essentiels à notre qualité de vie. Avec le Festival Ventoux Saveurs, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux invite habitants et visiteurs à découvrir, au fil de nombreuses animations, toute la richesse des saveurs et des senteurs locales.

Cette 19^e édition met à l'honneur celles et ceux qui cultivent, transforment et font vivre les productions du territoire. Elle s'inscrit aussi dans une démarche concrète autour de l'alimentation, des circuits courts et de la valorisation des acteurs engagés.

Aujourd'hui, la Région Sud est heureuse d'accompagner ce rendez-vous incontournable, qui contribue à faire connaître le Ventoux, ses produits, ses paysages et l'engagement de ses femmes et de ses hommes.

Renaud MUSELIER

*Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur,
Président délégué de Régions de France*



Du 30 août au 25 octobre 2026, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux a le plaisir d'accueillir la 19^e édition du Festival Ventoux Saveurs, un rendez-vous devenu incontournable pour célébrer les richesses de notre territoire.

Au fil des semaines, habitants et visiteurs sont invités à découvrir une programmation riche et variée, construite autour des saveurs, des senteurs et des savoir-faire qui font l'identité du Ventoux.

Plus qu'un festival, Ventoux Saveurs est l'expression d'un projet collectif auquel le Département de Vaucluse s'associe pleinement. Il met à l'honneur nos producteurs, nos artisans, nos restaurateurs et l'ensemble des acteurs qui contribuent à faire vivre une agriculture locale de qualité, respectueuse de l'environnement et porteuse de sens. Cette édition valorise également les actions menées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, qui œuvre en faveur d'une alimentation durable, accessible et ancrée dans les ressources locales.

Le Festival est aussi l'occasion de mettre en lumière les professionnels engagés dans la démarche de la marque « Valeurs Parc naturel régional », dont l'action contribue à préserver les patrimoines naturels, culturels et humains qui font la singularité du Mont-Ventoux.

Merci à l'ensemble des partenaires, des communes, des associations, des bénévoles et des professionnels mobilisés pour faire vivre cette 19^e édition.

Bon festival des saveurs !

Le Département de Vaucluse

MALEMORT-DU-COMTAT FÊTE DU RAISIN MUSCAT AOP

DIMANCHE 30 AOÛT
à partir de 9h

La 6^{ème} édition de la fête du raisin de table AOP Muscat du Ventoux, organisée par Fruiventoux, l'ODG de l'AOP Muscat du Ventoux et la commune de Malemort-du-Comtat, se tiendra autour de la salle des fêtes du village, avenue du Docteur Tondut. Les festivités commenceront dès 9h et se clôtureront avec le concert du Condor.

AU PROGRAMME

Un grand marché à la rencontre des artisans locaux et des producteurs de raisin de table, des animations autour du raisin noir AOP Muscat du Ventoux notamment, des visites commentées de la commune et du moulin à huile, de quoi se désaltérer et se restaurer sur place, le tout en musique avec des déambulations musicales. La journée se clôturera avec un concert Baletti du groupe Le Condor à partir de 21h.

De 10h à 16h : Jeu « photo mystère » dans le cadre de l'exposition photo sur le thème du raisin.

L'aire d'appellation de l'AOP Muscat du Ventoux s'étend sur 56 communes du Vaucluse, entre trois massifs montagneux : le Mont-Ventoux, les Monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Ce produit de qualité est reconnu pour ses valeurs gustatives. Les baies d'une couleur bleutée, recouvertes de pruine, sont croquantes et libèrent un arôme unique et une saveur muscatée.



Programme détaillé sur :
www.malemortducomtat.fr
www.fruiventoux.fr

Accès : parking de la salle des fêtes du village, avenue du Dr Tondut
Restauration et buvette sur place
Renseignements :
04 90 69 70 19
fruiventoux1@orange.fr

TEMPS FORT !

DIMANCHE 30 AOÛT

Toute la journée - À partir de 9h

AUBIGNAN

Comité des Fêtes d'Aubignan FÊTE DE LA SAINT-FIACRE

Le comité des fêtes d'Aubignan célèbre la Saint Fiacre sur le cours du village. Une journée rythmée par les Tambourinaires du Comtat, avec procession paroissiale, course de caisses à savon et marché provençal. Une restauration sur place est assurée avec food-trucks et restaurants.



Accès : Cours du Village d'Aubignan

tarif : Entrée libre. Tout public.

Informations et réservations :

06 50 43 33 99

comite.des.fetes.aubignan@gmail.com

JEUDI 3 SEPTEMBRE

De 18h à 20h

ET AUSSI LE 18 SEPTEMBRE

VAISON-LA-ROMAINE

Wacohe / Le Moulin de César

APÉRO SAUVAGE

Explorez, cueillez, cuisinez, dégustez !

Accompagnés par Aurélie Fleschen, naturopathe passionnée de plantes sauvages, partez à la découverte des plantes comestibles des jardins du Moulin de César et transformez-les en un apéro sauvage et gourmand à déguster sur place !



Accès : 970, avenue César Geoffray - Vaison-la-Romaine

Tarif : 30 € / Adulte - dégustation incluse.

Réservez obligatoirement. 12 personnes maximum.

Informations et réservations :

06 17 60 86 40

aurelie.fleschen@gmail.com

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

De 15h à 16h30

CARPENTRAS

Maison Jouvaud

LES SECRETS DU FRUIT CONFIT

La Maison Jouvaud ouvre les portes de son atelier à Carpentras !

Depuis 1948, cette famille de pâtisseries, confiseurs et chocolatiers régale les Carpentrassiens avec son savoir-faire artisanal.

À l'occasion de cet atelier, Pierre Jouvaud vous dévoile la dernière étape du confitage du fruit : le glaçage. Une étape à la fois cruciale et très visuelle. Il proposera également une explication du processus de fabrication, depuis la sélection des fruits jusqu'au confitage. La démonstration sera suivie d'une dégustation.



Accès : 1050 Avenue Saint Roch - Carpentras

Tarif : Entrée libre. Adultes.

Enfants acceptés si accompagnés.

Sur réservation. 25 personnes maximum.

Informations :

04 90 63 96 80

com@maisonjouvaud.com

SAMEDI 5 SEPTEMBRE

De 9h à 11h30

VAISON-LA-ROMAINE

Parc du Mont-Ventoux /
Université Populaire Ventoux

ÉCONOMISONS L'EAU AU POTAGER !

Que vous soyez curieux, passionné de nature ou simplement soucieux de mieux gérer vos ressources, cet atelier est l'occasion idéale de découvrir comment l'eau façonne la vie de votre jardin. Accompagnés d'un animateur spécialisé, vous apprendrez à optimiser l'utilisation de l'eau : récupération, arrosage malin, choix des plantes... Autant de clés pour créer un jardin plus résilient et respectueux de son environnement.



Dans le cadre du projet « Soutenir les économies d'eau citoyennes au Mont-Ventoux », financé par l'Agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse.

Accès : Jardins partagés - Vaison-la-Romaine

Tarif : Gratuit. Sur inscription.

Informations et réservations :

Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74

contact@parcduventoux.fr

DIMANCHE 6 SEPTEMBRE

De 9h à 12h30

VAISON-LA-ROMAINE

Gîte de Baye

OENO-SOPHROLOGIE ET EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Entre vignes et Ventoux, venez découvrir une dégustation unique mêlant sophrologie, expérience sensorielle et vin. Une expérience conçue et guidée par Valérie Fabre, viticultrice et sophrologue passionnée. Cette méthode favorise la relaxation, la pleine conscience, l'amélioration des capacités sensorielles, pour une expérience de dégustation plus riche et plus agréable.



Accès : 540, chemin de Baye et de Poupéra Vaison-la-Romaine

Tarif : Adultes : 120 € / pers.

Informations et réservations :

Florence de Gardebosc - 06 79 60 43 11

resa@gitesdebaye.fr

DIMANCHE 6 SEPTEMBRE

De 14h à 18h

CAROMB

Caromb Attractivité

CONCOURS DE DESSERTS À LA FIGUE LONGUE NOIRE DE CAROMB

Confectionnez à votre domicile un dessert pour 4 à 6 personnes à base de figues fraîches et remportez de nombreux lots (jusqu'à 200 € en bons d'achat à dépenser chez les commerçants adhérents de l'association Caromb Attractivité, des plants de figuier...).

À partir du 3 septembre, contre remise du bulletin d'inscription, recevez une barquette de 8 figues fraîches pour préparation de votre dessert maison, à déposer le 6 septembre entre 14h et 15h au restaurant le 6 à Table.



Tandis que le jury délibère, rendez-vous sur la place du château pour un après-midi convivial en musique avec le Duo Baküs.. Délibération à 16h. Concert jusqu'à 18h.

Accès : Place du Château - Caromb

Tarif : Gratuit. Ouvert à tous.

(sauf professionnels des métiers de bouche)

Informations :

bulletin d'inscription et règlement sur

www.carombattractivite.com

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

ET AUSSI LE 19 SEPTEMBRE

BLAUVAC

Abbaye Notre-Dame de Bon Secours HISTOIRE DE L'ABBAYE ET FABRICATION D'HOSTIES

Située au cœur du Vaucluse, en bordure du petit village de Blauvac, l'Abbaye Notre-Dame de Bon Secours vous invite à découvrir son histoire de quelques siècles, à travers une visite guidée du monastère et de ses jardins. Les sœurs vous dévoileront leur secret de fabrication de la précieuse hostie, principale activité et source de revenus de l'Abbaye. Elles vous feront ensuite déguster leurs dernières productions gourmandes.



Accès : 994 route de Saint Estève - Blauvac
Tarif : Gratuit. Tout public.
Rendez-vous à 10h pour le départ de la visite
Réservations par email uniquement :
blauvacmagasin@abbaye-blauvac.com

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

De 11h à 12h

ET AUSSI LE 26 SEPTEMBRE

VELLON

Les Croquants de Velleron À CROQUER ! L'HISTOIRE GOURMANDE DU CROQUANT DE VELLERON

Venez découvrir l'atelier et remontez le fil de l'histoire des croquants de Velleron depuis 1846, avec Bruno Michel. Direction ensuite le vieux mas où a été créée la recette, sous l'ombre du platane centenaire, pour une dégustation conviviale de croquants et orangeade fraîche.



Accès : 306 chemin des petits Mians - Velleron
Tarif : Gratuit.
Informations et réservations :
07 62 47 62 92
lescroquantsdevelleron@gmail.com

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

De 17h30 à 20h15

SAINT-DIDIER

Domaine du Chat Blanc APÉRO JAZZ DÎNATOIRE

Une parenthèse enchantée au Domaine du Chat Blanc ! Concert proposé par Loïc Fauche, Professeur au Conservatoire d'Avignon et apéritif dînatoire. Laissez-vous transporter par l'atmosphère unique des soirées du Domaine du Chat Blanc à Saint-Didier. Au cœur de nos vignes et de nos jardins fleuris, vivez une expérience musicale, gourmande et sensorielle hors du temps sous le ciel de Provence !

Accueil : 17h30
Début du concert : 18h
Durée : 2h avec une pause de 15 min.



Accès : 255 chemin du Barraud - Saint-Didier
Tarifs : 20 € incluant un verre de vin bio (ou une boisson non alcoolisée).
Repas en sus (plats 15 € / dessert 5 €).
Tout public.
Informations et réservations :
Catherine Chatal - 07 67 94 72 38
catherine.chatal@gmail.com

VILLES-SUR-AUZON 3^{ÈME} FÊTE GOURMANDE DE L'HUILE D'OLIVE EN VENTOUX

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE - De 10h à 18h

Auzon consommer local ! Forte du succès des deux premières éditions, la « Fête gourmande de l'huile d'olive en Ventoux » célèbre à nouveau les bons produits de notre territoire, dans la tradition provençale. Concoctée en partenariat avec les Chefs Disciples d'Escoffier et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, cette fête du terroir et du consommer local propose le grand marché « Auzon consommer local » et de nombreuses animations gratuites pour les enfants et pour les grands.

Accès : place de la mairie
Restauration et buvette sur place
Renseignements :
Office de Tourisme Ventoux Sud
04 90 40 49 82



TOUTE LA JOURNÉE ANIMATIONS GRATUITES :

- **De 10h à 18 h :** Grand marché de paysans et d'artisans « Auzon consommer local ! »
- Dégustations et ateliers des chefs Disciples d'Escoffier
- Stand Interfel sur les fruits et légumes frais
- Conférence sur l'olivier en Ventoux
- Mise en musique : Jean-François Gérold, cofondateur du Condor et ses musiciens
- Animations et jeux gratuits pour les enfants
- Les artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art
- Menus terroir dans les restaurants du village et foodtrucks
- Défilés des confréries au son du galoubet et du tambourin
- Nombreuses surprises !

« Notre grand plaisir - et notre mission - est de faire se rencontrer les producteurs et les consommateurs pour que chacun puisse consommer local. Tout en profitant du talent des Disciples d'Escoffier qui subliment notre si riche gastronomie. Le franc succès des deux premières éditions de cette fête gourmande booste notre imagination : nous vous mitonnons de surprenantes nouveautés pour l'édition 2026 ! »

Frédéric Rouet,
maire de Villes-sur-Auzon et son équipe.

Retrouvez le programme détaillé sur
www.villes-sur-auzon.fr



LUNDI 14 SEPTEMBRE

De 17h30 à 19h

BÉDOIN

Domaine Terre de Ghaya

BALADE VIGNERONNE GOURMANDE

Au pied du Mont-Ventoux, la famille Ghaya cultive ses terres avec passion depuis plus d'un siècle. Chokri et sa fille Coralie vous invitent à une escapade d'une heure environ au cœur des collines du Limon, entre rangs de vigne et panoramas sur le Ventoux, pour découvrir l'histoire, les secrets et le terroir unique de ce vignoble familial.

Au retour, place à la dégustation ! Installés au caveau, savourez les vins bio du domaine accompagnés d'une généreuse planche apéritive garnie de fromages et charcuteries, le tout dans une ambiance conviviale et authentique.



Accès : 2203 route de Carpentras - Bédoin
Tarif : 20 € / pers. Gratuit pour les enfants.

Informations et réservations :
04 13 07 80 78
terredeghaya@outlook.fr

MARDI 15 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

ET AUSSI LE 17 SEPTEMBRE

SAINT-PIERRE-DE-VASSOLS

Cosmétique Provence Laboratoire
Algovital

**ATELIER CRÉATION
SUR CÉRAMIQUE**

En petit groupe de 8 personnes, amusez-vous à personnaliser des pièces de céramique déjà cuites - « biscuit » - à l'aide de pinceaux, éponges et colorants non toxiques. Accessible dès 8 ans (avec adulte). Après l'atelier, vos créations sont émaillées et cuites, puis récupérables sous 1 semaine à 1 mois.



Accès : 156 La venue de Mazon -
Saint-Pierre-de-Vassols
Tarifs : 10 € de réservation + choix des pièces
sur place (6 € à 50 €). Tout public.

Réservations en ligne :
[https://www.cosmeticprovence.com/
fr/1326-ateliers-ceramique](https://www.cosmeticprovence.com/fr/1326-ateliers-ceramique)

MARDI 15 SEPTEMBRE

De 15h à 16h

ET AUSSI LE 4 OCTOBRE

SAULT

Nougaterie André Boyer

**DÉCOUVERTE DE LA NOUGATERIE
ANDRÉ BOYER ET DÉGUSTATION
GOURMANDE**

Poussez les portes de la Nougaterie André Boyer à Sault pour découvrir les coulisses de fabrication de leurs spécialités artisanales. La visite des ateliers permet de découvrir leurs anciennes machines toujours en fonctionnement ainsi qu'une vidéo retraçant les différentes étapes de fabrication du nougat. La découverte se poursuit en boutique autour d'une dégustation élargie de leurs spécialités : nougats, biscuiterie sucrée traditionnelle et nouvelle gamme salée.



Accès : Place de l'Europe - Sault
Tarif : Gratuit. Tout public.

Réservations :
04 90 64 00 23
infos@nougat-boyer.fr

JEUDI 17 SEPTEMBRE

De 11h à 12h

VAISON-LA-ROMAINE

Cave La Romaine

**ATELIER DÉGUSTATIONS
ACCORDS VINS ET FROMAGES**

La Cave la Romaine vous invite à faire l'expérience de l'association de cuvées en résonance avec une sélection de fromages. Laissez-vous surprendre par l'expression des arômes révélés par chaque accord. Un moment convivial et pédagogique avec une initiation à la dégustation.



Accès : 95 Chem.
de Saumelongue -
Vaison-la-Romaine
Tarif : 10 € / adulte
**Informations et
réservations :**
04 90 36 55 90
caveau@cave-la-
romaine.com

JEUDI 17 SEPTEMBRE

De 17h à 18h30

VAISON-LA-ROMAINE

La Cave Les Collines / Lou Canesteou

**ATELIER ACCORDS VINS
ET FROMAGES / BIÈRES ET
FROMAGES**

Un atelier singulier avec des acteurs locaux. Les vins des Caves des Collines et les bières Malt Brothers en accord unique avec les fromages sélectionnés par Lou Canesteou. Venez découvrir les accords étonnants sélectionnés avec la célèbre fromagerie de Vaison. En bonus, visite de la micro brasserie. Possibilité de rester après l'atelier pour une soirée « apéro tartes flambées ».



Accès : 2810 Route d'Orange - Vaison-la-Romaine
Tarif : 10 € / personne
Informations et réservations :
04 90 41 80 12

JEUDI 17 SEPTEMBRE

De 19h à 22h

ET AUSSI LE 16 OCTOBRE

VAISON-LA-ROMAINE

Brasserie Les Dyades / Ludica Romana

**SOIRÉE JEUX DE SOCIÉTÉ
ET BIÈRES LUDIQUES**

L'association de jeux de société Ludica Romana revient dans la brasserie Les Dyades, pour une soirée endiablée pleine de jeux de société, de bières et de limonades.

Pour jouer en petit ou grand groupe, quelques minutes suffisent pour entrer dans l'ambiance des jeux proposés. Habités ou novices, tout le monde peut participer. Le tout en appréciant une bonne bière ou une limonade artisanale bien fraîche.



Accès : 3 rue Abel André - Vaison-la-Romaine.
Accessible aux personnes en fauteuil roulant.
Parking sur place. Les enfants de moins de
16 ans sont obligatoirement accompagnés.
Tarif : Gratuit. À partir de 14 ans.
Informations :
contact@lesdyades-vaision.fr

JEUDI 17 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

**SAINT-PIERRE DE VASSOLS - Cosmétique
Provence Laboratoire Algovital
ATELIER CRÉATION SUR CÉRAMIQUE**

Voir page 12

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

De 18h à 20h

**VAISON-LA-ROMAINE - Wacohe et
Le Moulin de César
APÉRO SAUVAGE**

Voir page 6

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

De 13h à 17h **CRESTET**

Domaine Chêne Bleu DÉJEUNER « ACCORD PARFAIT » ET MASTERCLASS GRENACHE ET CHOCOLAT

Savourez un menu exclusif à La Table du Potager, où chaque plat est travaillé en harmonie avec les nuances des cuvées. À 15h, lors de la masterclass, explorez avec Marlène Angelloz les alliances subtiles entre le Grenache et le chocolat noir, en collaboration avec la Chocolaterie Chaloin.



Accès : 2820 Chemin de la verrière - Crestet
Tarif : 90 € / adulte. Places limitées.
Infos et réservation :
04 90 10 06 30
reservations@chenebleu.com

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

De 18h à 19h **ET AUSSI LE 9 OCTOBRE**

CAROMB Domaine de Mas Caron LE CASINO DES VINS : DÉGUSTATION LUDIQUE

Un jeu d'œnotourisme 100 % fun et 100 % Mas Caron ! Au Domaine de Mas Caron, on a imaginé une expérience œnotouristique unique : un tapis de jeu façon casino/poker pour deviner à l'aveugle nos cuvées, leurs cépages, leurs couleurs et même leurs accords mets-vins ! Alors, êtes-vous prêt à parier sur vos papilles ?



Accès : 1187, route de Carpentras - Caromb
Tarif : 15 € / adulte.
Groupe 6 à 12 personnes.
Réservations en ligne :
Marc Boulon - 06 72 84 33 01
domainemascaron@gmail.com

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 9h à 12h

MALEMORT-DU-COMTAT Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse BALADE CONTÉE ENTRE OLIVIERS ET PIERRES SÈCHES

Animée par les conteuses de Romarine, le Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse et l'association des Amis de Malemort, cette balade contée et commentée vous mènera au pays des oliviers et cabanes en pierres sèches. Pour finir, vous dégusterez l'huile du Moulin à huile de la Colombe.



Accès : Parking de la Malotière - Malemort-du-Comtat
Tarif : Gratuit. Tout public.
Réservations :
07 89 69 64 16 ou 06 85 52 61 18
oliviersenvaucluse@gmail.com

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 9h30 à 14h

MORMOIRON - Château Pesquié VISITE EXPÉRIENCE VENDANGES ET PIQUE-NIQUE

Voir page 9

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

BLAUVAC - Abbaye Notre-Dame de Bon Secours HISTOIRE DE L'ABBAYE ET FABRICATION D'HOSTIES

Voir page 10



DIMANCHE 27 SEPT.

12h - 19h

Château Pesquié MORMOIRON

stereorama

LE VENTOUX EN EFFERVESCENCE

DANCE, DRINK, EAT, ENJOY

DJ SETS : FLO MASSÉ / SARAH NEPTUNE

Avec Stereorama, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et l'agence Effervescence proposent dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs un format d'événement festif et ambiancé pour tous les bons vivants épris de plaisirs simples et de moments de bonheur partagés.

Le territoire du Parc offre de nombreux sites naturels et patrimoniaux exceptionnels. Profitez de tout ce que le Ventoux nous offre de meilleur : des paysages à couper le souffle, la douceur de ses soirées d'automne, ses parfums, ses saveurs, ses vins frais et élégants...

Pour cette troisième édition, l'événement prend place de 12h à 19h au Château Pesquié à Mormoiron.

Une belle opportunité pour découvrir le domaine, ses vins, déguster les produits proposés par des foodtrucks, faire la fête et danser autour d'excellents DJs.

Accès : Château Pesquié
1365 route de Flässan - Mormoiron
Tarif entrée :
10 € / personne.
Sur réservation :
billetterie en ligne
Shotgun



SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

BÉDOIN

Les Plantes qu'Ondine

DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Productrice d'herbes fraîches et sèches, de fleurs comestibles et de plantes à tisane en Agriculture Biologique, Ondine vous propose un programme complet avec visite de l'exploitation, découvertes des plantes aromatiques et médicinales. Sans oublier une dégustation de tisanes et aromates.



Accès : Route des Héritiers - Bédoin

Tarif : 7 € / pers. Tout public.

Informations et réservations

06 10 98 37 20

ondine.jean@gmail.com

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

CARPENTRAS

Papilles et Provence

VISITE DE L'ATELIER & DÉGUSTATION

Élodie et Alban ont créé cette entreprise familiale il y a trois ans. Défenseurs des saveurs provençales authentiques, ils produisent leurs sirops exclusivement à base de fruits, de plantes et de sucre. Élodie vous propose une visite de l'atelier avec présentation de l'évolution des machines utilisées de la création de la marque à aujourd'hui. Puis elle vous fera déguster l'ensemble de sa gamme (21 saveurs de sirops de fruits et plantes locales).



Accès : 150 rue la Chapellerie - Carpentras

(marché gare - Ma première usine)

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations et réservations

06 10 25 83 06

elodie.fructus@papilles-et-provence.fr

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

BÉDOIN

Les Vignerons du Mont-Ventoux

VENDANGE DE NOTRE PARCELLE PÉDAGOGIQUE

Venez découvrir la parcelle pédagogique et partager un moment privilégié avec les viticulteurs de la cave. Au programme : récolte manuelle des raisins, pressurage à l'ancienne et dégustation du jus, puis démonstration de machine à vendanger. L'équipe des Vignerons du Mont-Ventoux sera disponible pour répondre à toutes vos questions.



Accès : 620 Route de Carpentras - Bédoin

(en face du rond-point du cycliste).

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations et réservations :

07 59 66 61 69

llantin@cavevmv.com

PERNES-LES-FONTAINES MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

Le Marché au miel et aux saveurs est proposé par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse. Devenue le rendez-vous apicole du département, cette journée sera dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille.

Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver. Nous découvrirons aussi les produits et savoir-faire du terroir, mélange de saveurs et de gourmandises (fromages, vins, huile d'olive, produits de la ferme, etc.).

AU PROGRAMME :

Toute la journée, des animations gratuites seront proposées :

- Extraction du miel, dégustation-vente
- Dégustations diverses
- Balades avec les ânes
- Expositions et animations pédagogiques

Accès : Place Frédéric Mistral
Restauration sur place.

Renseignements :

Office de Tourisme - Pernes-les-Fontaines

04 90 61 31 04

culture@perneslesfontaines.fr

www.tourisme-pernes.fr



TEMPS FORT !



SAMEDI 19 SEPTEMBRE

De 14h30 à 20h30

BÉDOIN

L'Escargot du Ventoux

VISITE DE LA FERME HÉLICICOLE

Marion vous invite à visiter sa ferme où elle élève depuis 2020 quelques milliers d'escargots « gros gris ». Un départ est prévu toutes les demi-heures à partir de 14h30 pour vos visites entre amis ou en famille. De 18h30 à 20h30, Marion vous propose de visiter la ferme en autonomie et déguster des assiettes chaudes sur place. Parce qu'il est impensable de repartir sans goûter ses spécialités à base d'escargots et notamment ses incroyables « croquilles du Ventoux » !



Accès : 1044 chemin du Van Ouest - Bédoin
Tarif : 6 € / adulte. Gratuit -12 ans. Tout public.
Informations :
Marion Gibier - 06 65 57 12 98
lescargotduventoux@gmail.com
Pensez à prendre une glacière si vous souhaitez rapporter des escargots.

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

De 15h30 à 17h30

PUYMÉRAS

Le Jardin de la Basse Fontaine / Le Girocèdre DU POTAGER DE LA BASSE FONTAINE À L'ASSIETTE



Rendez-vous au cœur du Jardin Remarquable de la Basse Fontaine pour une expérience gourmande et conviviale ! Cédric Trappo, chef du restaurant Le Girocèdre à Puyméras, investit le potager pour y cuisiner en plein air une variété d'exception : la courge trompette d'Albenga qui se savoure entièrement ! Après la démonstration culinaire, place à la dégustation accompagnée des vins locaux présentés par Elodie de « Jeu de quilles ». Une belle façon de redécouvrir les trésors du jardin, du plant à l'assiette, et aussi de s'émerveiller en parcourant l'incroyable jardin de Jean-Paul Boyer et ses multiples ambiances.



Accès : Le jardin de la Basse Fontaine - 675, chemin de Ste Jalle - Puyméras
Tarif : Gratuit.
Renseignements et réservations :
06 38 64 37 82

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

De 16h à 18h

ET AUSSI LE 10 OCTOBRE

VAISON-LA-ROMAINE

Wacohe / Le Moulin de César PLANTES ET REMÈDES

Explorez, cueillez, fabriquez, emportez ! Accompagnés par Aurélie Fleschen, naturopathe passionnée de plantes sauvages, découvrez les vertus médicinales des plantes des jardins du Moulin de César et réalisez votre propre remède à emporter chez vous (macérat huileux, alcoolature...).



Accès : 970, avenue César Geoffray - Vaison-la-Romaine
Tarif : 30 € / adulte (matériel inclus). 12 personnes maximum. Réservation obligatoire.
Informations et réservations :
06 17 60 86 40
aurelie.fleschen@gmail.com

SAVOILLANS

FÊTE DES ÉLEVEURS ET DU CHEVAL

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

9h30 - 18h



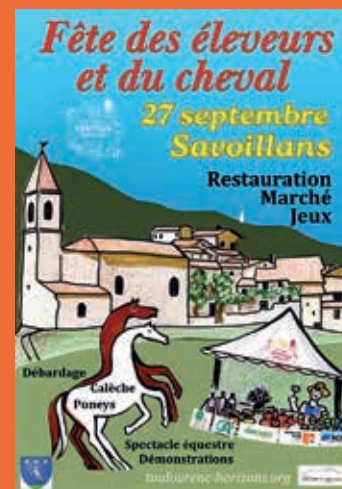
Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et les producteurs locaux pour une grande journée de fête et d'échanges au cœur de la vallée du Toulourenc. Dans la carrière sous l'église se dérouleront toute la journée spectacles et animations équestres.

Marché de producteurs :

Produits porcins, caprins, ovins, escargots, miel et de nombreuses autres productions locales.

Renseignements :

06 64 64 40 43 - 06 60 49 42 51
toulourenc-horizons.org
Mairie de Savoillans : 04 75 28 80 97



TOUTE LA JOURNÉE :

LE MONDE DU CHEVAL :

Carrière à l'entrée du village

- Écuries de Bacchus : calèche, poney
- Présentation d'élevages
- Spectacles de dressage

ANIMATIONS

- La mini ferme du Ventoux
- Jeux bois pour enfants et parents
- Animation musicale

STANDS

- Parc du Mont-Ventoux : parcduventoux.fr
- Réseau Ventoux Métiers d'Art : ventoux-metiersdart.com

BALADES

- Sentier botanique : toulourenc-horizons.org
- Parcours Land Art : grandeurnature.com

RESTAURATION PROPOSÉE PAR LES ACTEURS LOCAUX

• L'Auberge de Savoillans :

spécialités gourmandes - 04 75 27 13 95
Sans réservation.

• Points restauration :

- La Bodega : propositions de restauration autour de la carrière avec *La Carabistrot* de Manu Lopez, *À ma manière à ma façon*, et aussi l'assiette des éleveurs.

- La boulangerie au feu de bois *Le Soleil Levain* (nombreuses spécialités : pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses, biscuits...) 04 75 28 85 04

*Possibilité de pique-niquer sur place
avec les produits du marché*



TEMPS FORT !



DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

De 17h30 à 20h30

SAINT-DIDIER

Domaine du Chat Blanc

APÉRO-THÉÂTRE DÎNATOIRE

Spectacle « Les Diablogues » avec la Compagnie l'Albatros de Pernes-les-Fontaines.

Une dizaine de dialogues, de sketches loufoques et absurdes, où 7 personnages discutent avec simplicité de sujets aussi tordus qu'existentiels.

Comme une partie de ping-pong verbal qui fait rire avec intelligence.

Suivi d'un apéritif dînatoire de la Cheffe Valérie « La petite Cuisine Pernoise ».



Accès : 255 chemin du Barraud - Saint-Didier

Tarif : 45 € / pers. (spectacle, apéritif dînatoire et un verre de vin bio ou une boisson sans alcool).

Accueil 17h30. Début du spectacle à 18h.

Informations et réservations :

07 67 94 72 38

catherine.chatal@gmail.com

MARDI 22 SEPTEMBRE

De 14h à 14h30

CARPENTRAS

Fayo

VISITE DE L'ATELIER DE PRODUCTION

L'entreprise carpentrasienne Fayo vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir les coulisses de la fabrication de son « Lingot », une innovation gourmande pensée pour la restauration collective. Fabriqué à partir de céréales et de légumineuses bio, le Lingot permet de préparer facilement des plats végétariens, à la fois savoureux, équilibrés et riches en protéines !



Accès : Carpentras Ma Première Usine - 150 rue de la Chapellerie - Carpentras

Tarif : Gratuit. Tout public.

Renseignements et réservations :

06 98 68 46 72

thibault@fayo.fr

JEUDI 24 SEPTEMBRE

De 18h15 à 19h30

MORMOIRON

Centre culturel /
Parc du Mont-Ventoux

CONFÉRENCE : HISTOIRE, SENTEURS ET SAVEURS DES LAVANDES

Venez découvrir avec Magali Amir, ethnobotaniste, les multiples facettes des lavandes, leurs aspects botaniques, leurs vertus médicinales, en passant par la riche histoire de leur culture en Provence. Un producteur local complètera le propos en exposant les défis actuels que traverse la filière, entre mutations climatiques et enjeux économiques. La soirée se poursuivra par un verre de l'amitié avec dégustation de produits à la lavande.



Accès : Centre culturel - 73 rue mairie - Mormoiron

Tarif : Gratuit. Sur inscription.

Informations et réservations :

Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74

contact@parcduventoux.fr

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

De 9h à 18h

VAISON-LA-ROMAINE

De nos terres à l'assiette

UN APÉRO PRESQUE PARFAIT

Dans ce magasin de producteurs au large choix de produits locaux, Marlène, Magali et Andrea font la part belle aux produits frais et à l'épicerie gourmande en circuit court.

Elles vous accueillent toute la journée pour répondre à la question que tout le monde se pose : comment sublimer vos produits du terroir et préparer un apéro « qui en jette » en moins d'une heure ?

Loin des fourneaux, découvrez les astuces de cuisinières hors pair qui aiment recevoir. Pour bluffer vos invités sans avoir à cuisiner.



Accès : 15 rue des Cèdres - ZA de l'Ouvèze - Vaison-la-Romaine

Tarif : Gratuit. Adultes.

Informations et réservations :

04 90 35 58 38

dnta84@gmail.com

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

De 15h à 17h



MAZAN

Château la Croix des Pins

SENTIER VIGNERON À L'OMBRE DU GÉANT DE PROVENCE

Idéalement placé au cœur de la Réserve de Biosphère classée par l'UNESCO, le Château la Croix des Pins déploie son vignoble de 37 hectares entre Mont-Ventoux et Dentelles de Montmirail. L'équipe du caveau vous propose d'explorer le vignoble et la pinède, guidé par votre téléphone avec des explications audios et vidéos, puis de les retrouver pour une dégustation de la gamme des vins du Château.



Accès : 85 impasse de la Combe - Mazan

Tarif : Gratuit. Tout public.

Renseignements et réservations :

07 55 59 34 09

oenotourisme@lacroixdespins.fr

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

De 18h à 19h30



CARPENTRAS

L'Abeille Rousse

LES POLLINISATEURS SAUVAGES

Rencontre avec Jean-Marc Cheyrias autour des pollinisateurs sauvages, indicateurs de biodiversité et auxiliaires des cultures.

Présentation du projet de réimplantation d'osmies dans les vergers de cerisier.



Avec le soutien du Parc du Mont-Ventoux, huit agriculteurs introduisent actuellement ces abeilles sauvages dans leurs vergers pour améliorer la pollinisation des fleurs, en complément des traditionnelles abeilles domestiques.

Accès : Carpentras Bureaux n°1.3 ZAE du Marché gare, 80 rue du château Durbesson - Carpentras

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations et réservations :

07 88 43 17 86

jeanmarc@abeillerosse.fr

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 9h30 à 12h

PERNES-LES-FONTAINES

La Chèvrerie des Fontaines

VISITE DE LA FERME EN FAMILLE

Et si vous plongiez dans la vie de la ferme ?

Au programme pour toute votre tribu : traite des chèvres, nourrissage des animaux (l'activité favorite des enfants) et découverte du quotidien des éleveurs. Bien entendu, la visite se clôturera par une dégustation de fromages fermiers. Un moment convivial, authentique et gourmand au cœur de la nature.



Accès : 96 route de Saint Didier -

Pernes-les-Fontaines

Tarif : 5 € / pers. Tout public.

Informations et réservations :

06 14 67 09 69

julie011280@cegetel.net

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

ET AUSSI LE 3 OCTOBRE

BLAUVAC

Abbaye de Blauvac Notre-Dame

de Bon Secours

HISTOIRE DE L'ABBAYE, ATELIER

DE CONFECTION D'OREILLERS ET

DÉGUSTATION

Située au cœur du Vaucluse, en bordure du petit village de Blauvac, l'Abbaye vous invite à découvrir son histoire depuis quelques siècles, à travers une visite guidée de l'atelier de confection d'oreillers. Une activité développée en période de confinement sur proposition du Carmel de Verdun. Les oreillers sont confectionnés avec soin en plumettes d'oie ou duvet et tissu coton, un travail artisanal patient au service du repos de chacun.

À l'issue de ces deux visites, les sœurs vous feront déguster leurs dernières productions gourmandes.



Accès : 994 route de Saint Estève - Blauvac

Tarif : Tout public. Gratuit. Sur réservation.

Rendez-vous à 10h pour le départ de la visite.

Informations et réservations :

Sandrine

blauvacmagasin@abbaye-blauvac.com

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 9h à 11h

VILLES-SUR-AUZON

Les Vignerons de TerraVentoux

BALADE VIGNERONNE ET DÉGUSTATION

Voir page 9



SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 10h à 12h30

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

La boutique Xavier VIGNON

BALADE EN SOLEX ET

DÉGUSTATION DE VINS

Partez à la découverte du village de St Hippolyte-le-Graveyron pour une balade de 2h30 en Solex puis rendez-vous à la boutique pour une dégustation des vins Xavier Vignon (AOC Ventoux, AOC Beaumes-de-Venise rouge, AOC Muscat de Beaumes-de-Venise ou encore AOC Vacqueyras, Gigondas...).

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 11h à 12h

VELLERON - Les Croquants de Velleron

À CROQUER ! L'HISTOIRE GOURMANDE DU CROQUANT DE VELLERON

Voir page 10



Accès : Saint-Hippolyte-le-Graveyron

Tarif : 55 € / adulte.

Informations et réservations :

Estelle Clément et Clément Perrier

04 90 37 19 79

caveau@xaviervignon.com

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 10h à 12h

CARPENTRAS

Ferme la Rostide

DÉGUSTATION DES PRODUITS DE LA FERME

Venez découvrir les meilleures recettes de fruits et légumes Bio, locaux, frais ou transformés lors de la vente hebdomadaire à la ferme. Seront au rendez-vous : confitures, légumes frais ou cuisinés, légumes lactofermentés, bière, produits séchés, conserves de légumes, jus... L'occasion de découvrir également le métier de maraîcher.



Accès : 1349 Avenue Eisenhower - Carpentras

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations et réservations :

07 49 13 24 16

elisabeth.molot@yahoo.fr

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 14h à 17h

MAZAN

Association Graine de Santé /

Domaine Les Terrasses d'Éole

FABRIQUEZ VOS PÂTES FRAÎCHES ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS !

Venez découvrir l'art de la fabrication de pâtes fraîches locales et bio ! Dans cet atelier convivial, vous apprendrez à façonner vos propres pâtes à partir de farine de blé dur bio des Terrasses d'Éole à l'aide d'une machine professionnelle, mais aussi à créer des sauces et garnitures maison, dont un pesto original à base de plantes sauvages.



Accès : Domaine Les Terrasses d'Éole -

370 chemin des Rossignols - Mazan

Tarifs : 8 € / adhérent Graine de Santé / 10 € non adhérent. Tout public.

Informations et réservations :

06 59 77 31 10

contact@grainedesantes.org

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 14h à 16h30

SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

Aux Goûts Tendres

LA LAVANDE SUR LE BOUT DE LA LANGUE

Odeur, couleur, goûts, venez découvrir avec deux fermes productrices comment cultiver et utiliser les plantes aromatiques de notre plateau. La lavande bien sûr mais aussi la sauge, le thym, le romarin, la verveine, le géranium rosat... Cet après-midi festif et ludique alliera le plaisir des sens et des conseils pratiques pour pouvoir, chez vous, mettre en œuvre ce que vous aurez vu.

14h : Découvrez la lavande, le thym, le romarin, la sauge, la verveine...

14h15 - 16h : Atelier bouturage de lavande avec Aude puis visite olfactive et visuelle du jardin avec Olivia et Claire (2 groupes).



16h - 16h30 : Dégustation des « délices » de Claire et Olivia. Présentation des cosmétiques 100 % naturels de Aude, fabriqués à partir des plantes de sa ferme. Une immersion où se mêlent plaisir des sens et conseils pratiques.

Accès : 585 chemin de la Sigoyère -

Saint-Christol d'Albion

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations et réservations :

Aude - 06 68 53 13 84

auplantdelasaulce@orange.fr

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

À 9h - 11h et 14h

BÉDOIN - Pépins

DU FRUIT À LA COSMÉTIQUE

Venez découvrir « Pépins », une marque locale de cosmétiques naturels centrée sur les pépins et noyaux de fruits. Cette immersion sensorielle vous invite à découvrir, sentir et tester une gamme visage et corps, une sélection d'huiles végétales 100 %, des savons solides et à déguster des infusions aux plantes du mont Ventoux. Au fil de cette rencontre, échangez avec les fondateurs et plongez dans l'histoire de la marque, ses valeurs et sa démarche de revalorisation des coproduits issus de l'agriculture.



Accès : 41 chemin derrière Saint-Jean - place des Écoles - Bédoin

Tarif : entrée libre sur réservation (groupes de 6 personnes maxi).

Informations et réservations :

06 28 82 11 87

care@pepins.fr

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

À 15h, 16h et 17h

CAROMB

Moulin à Huile du Comtat

PORTES OUVERTES AU MOULIN

La famille Haut ouvre les portes de son moulin au cœur du village de Caromb. Visite commentée d'une heure environ, avec présentation de l'atelier puis découverte de la fabrication à l'aide de meules en pierre, processus de trituration, malaxage, extraction, séparation. Informations sur l'olivier en général et dégustation gratuite des huiles du Moulin.



Accès : 10 Avenue de la Baisse - Caromb

Tarif : Tout public. Gratuit.

Informations et réservations :

06 37 37 09 05

moulinducomtat@gmail.com

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 20h à 22h

CARPENTRAS

Biocoop l'Auzonne

CINÉ APÉRO

Prêt(e) à vivre une expérience cinéma pas comme les autres ?

Participez à une soirée conviviale et originale autour du Ventoux : un apéritif végétal préparé par la cheffe Héloïse Giraud, suivi d'une projection de plusieurs courts-métrages documentaires. Les participants pédalent à tour de rôle pour produire l'électricité nécessaire à la séance, alliant divertissement, engagement écologique et convivialité. Une expérience collective, ludique et 100 % locale, sous les étoiles.



Accès : 283 Av. Notre Dame de Santé - Carpentras

Tarif : Tout public. 10 €.

Renseignements et réservations :

Shéhérazade Benhadda - 07 88 81 52 11

direction@biocoopcarpentras.fr

www.biocoopcarpentras.com

26 SEPTEMBRE > 3 DÉCEMBRE 2026

CONCOURS DE TALENTS
CHANT * DANSE * MUSIQUE * ARTS DU
CIRQUE * THEATRE * STAND-UP...



Une manifestation automnale qui se déplace de commune en commune en transportant avec elle sa ferveur en Vaison Ventoux, c'est le concept du nouvel événement « Les étoiles d'automne » !

VOUS AVEZ UN TALENT ?

Proposez votre candidature pour représenter votre commune ! Les trois premiers talents qui auront reçu le plus de suffrages (jury et public) lors de la finale recevront de belles récompenses ! (d'une valeur de 200 € à 500 €).

Inscription sur :
vaison-ventoux.fr



LES ÉTOILES D'AUTOMNE

VAISON VENTOUX RÉVÈLE SES TALENTS

13 SOIRÉES CONVIVIALES
AVEC REPAS

- 26 septembre à 19h30 : Saint-Marcellin-lès-Vaison
- 3 octobre à partir de 14h30 : Vallée du Toulourenc (à Brantes)
- 10 octobre à 19h : Saint-Romain-en-Viennois
- 16 octobre à 18h30 : Séguret
- 23 octobre à 18h30 : Buisson
- 24 octobre à 18h : Roaix
- 25 octobre à 12h : Vaison-la-Romaine
- 6 novembre à 19h : Rasteau
- 7 novembre à 19h : Cairanne
- 13 novembre à 18h30 : Saint-Roman-de-Malegarde
- 14 novembre à 18h30 : Puyméras
- 21 novembre à 19h : Mollans-sur-Ouvèze
- 28 novembre à 19h : Villedieu

FINALE le 3 décembre à Vaison-la-Romaine à 19h

TEMPS FORT !



DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

De 8h à 14h

FLASSAN

Epicerie Jouvaud

FÊTE DE L'AUTOMNE DE L'ÉPICERIE

Pour célébrer l'arrivée de l'automne, l'épicerie s'installe sur la place le temps d'une matinée conviviale et met à l'honneur les produits que vous retrouvez toute l'année en magasin.

Dès l'ouverture : café chaud et douceurs d'automne, puis place aux découvertes gourmandes, aux dégustations de saison et aux rencontres avec des producteurs invités à des moments clés.



Accès : 15 rue de l'église - Flassan

Tarif : Tout public. Gratuit - Visite libre.

Informations et réservations :

Yoan Jouvaud - 06 12 82 60 75

yoan@epicerie-jouvaud.fr

VENDREDI 2 OCTOBRE

De 10h30 à 16h30



VILLES-SUR-AUZON

Terre de Liens PACA /

Cave TerraVentoux

FRICHES AGRICOLES : TRÉSORS OU MALÉDICTION ?

Parler des friches agricoles amène à réfléchir aux productions, à l'alimentation, à la biodiversité, à la transmission... Agriculteur, élu, propriétaire, citoyen, venez échanger sur tout ou une partie de la journée !

10h30 : Balade commentée pour repérer des friches, questionner l'évolution des productions et du paysage, utiliser l'application OpenFricheMap.



12h30 : Visite de la cave, dégustation de vin et pique-nique partagé.

14h30 : Table ronde sur les défis de l'agriculture locale et des initiatives innovantes. Avec l'association Terre de Liens, le Parc du Mont-Ventoux, la SAFER, le Conseil Départemental de Vaucluse et des agriculteurs.

Accès : 253 route de Carpentras - Villes-sur-Auzon

Tarif : Gratuit. Pour adultes.

Informations et réservations :

06 78 14 25 80

m.vernier@terredeliens.org

LA CULTURE S'INVITE À LA FERME



DU 1^{ER} OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE



Pour sa 19^e édition, le festival Brin de Culture vous invite à explorer les fermes autrement : culture et agriculture se mêlent pour des moments privilégiés au cœur des exploitations. Une occasion de nourrir votre créativité et vos papilles, en immersion chez ceux qui cultivent la terre autour de chez vous.

Au programme : concerts, ateliers culinaires et créatifs, expositions, conférences, balades contées... Une diversité d'événements accessibles à tous, portés par les fermes du réseau Bienvenue à la Ferme.

• **SAMEDI 10 OCTOBRE**
DE 14H30 À 16H30

BÉDOIN - FERME LA GRAND TERRE

Œuvre artistique parmi les animaux

Voir page 33

• **SAMEDI 10 OCTOBRE À 19H30**

SAULT - FERME-AUBERGE LA MAGUETTE

Dîner Accordéon

Voir page 34

• **SAMEDI 17 OCTOBRE À 12H**

MAZAN - DOMAINE PLEIN PAGNIER

À table avec le Ventoux

Voir page 40

• **17 OCTOBRE À 9H ET À 14H**

MALAUCÈNE - L'ATELIER D'HIPPOLYTE

Atelier cuisine de la grenade et balade contée avec Chantal Gallo-Bon

Voir page 40

SAMEDI 3 OCTOBRE

Toute la journée - À partir de 10h

AUBIGNAN

Mairie d'Aubignan / Domaine du Vas

LES SAVEURS D'AUBIGNAN

Le temps d'une journée, agriculteurs, paysans, maraîchers et fermiers du village se réunissent pour partager les saveurs et le savoir-faire du terroir d'Aubignan. Venez rencontrer les producteurs locaux, déguster leurs spécialités, visiter les vignes et la cave pour découvrir les étapes de fabrication du vin et célébrer la sortie de la nouvelle cuvée emblématique du Domaine du Vas : le Rosabulle.



Accès : 1741 chemin du Vas - Aubignan

Tarif : Tout public - Gratuit.

Informations et réservations :

07 61 04 24 25

ben.chastel@gmail.com

SAMEDI 3 OCTOBRE

De 9h à 16h30



SAINT-LÉGER-DU-VENTOUX - SAVOILLANS - BRANTES

Les Chemins de Pierre / Auberge de Brantes

RANDONNÉE ET REPAS AU PIED DU VENTOUX

Pierre, accompagnateur en montagne, vous guide au départ du vallon frais de Saint-Léger-du-Ventoux par le Col de Fontaube pour un déjeuner léger et gourmand à l'Auberge du village de Brantes.

Après cette pause savoureuse, vous filerez par les sentiers des colporteurs, au pays de Maud la bergère. Puis vous rejoindrez Savoillans.



Randonnée en montagne

Équipement nécessaire : bonnes chaussures, eau, bâtons conseillés.

14 km. D+ 600 m. Niveau moyen.

Accès : Départ de Saint-Léger-du-Ventoux - co-voiturage à organiser pour le retour.

Tarif : 50 € / adulte - 40 € / enfant (9-14 ans)
Inclus randonnée guidée + déjeuner (plat et dessert).

Informations et réservations :

Pierre Peyret - 06 08 00 76 30

pierreleloup@orange.fr

TEMPS FORT !

SAMEDI 3 OCTOBRE

De 9h30 à 11h30



VILLES-SUR-AUZON

Jardins familiaux /
Parc du Mont-Ventoux

LE POTAGER AGROÉCOLOGIQUE : VISITE, DÉMONSTRATION, ÉCHANGES

Que vous soyez jardinier débutant ou déjà les mains dans la terre, cet atelier vous donnera les clés pour cultiver un sol vivant. Après une visite du site et un petit jeu brise-glace, découvrez avec Armelle bachelet, agroécologue, une à trois techniques d'amélioration des sols que ce soit au potager, au verger ou au jardin d'ornement (exercice pratique). La séance se termine avec un temps d'échanges.



Accès : 5 Grand place - Villes-sur-Auzon

Tarif : Gratuit sur réservation - Adultes

Informations et réservations :

Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr

SAMEDI 3 OCTOBRE

De 10h à 12h

MORMOIRON

Domaine les Hautes Brigières
ESCAPE WINE DU VENTOUX

Laissez-vous embarquer par une série d'énigmes et de jeux autour du vin et de la dégustation. Un programme aussi ludique que pédagogique pour des groupes de 5 à 7 participants. Tous vos sens seront sollicités dans un temps imparti pour découvrir le secret des vignerons !



Accès : 89 chemin de Canebier - Mormoiron

Tarif : 25 € / pers. Groupes déjà constitués.

Informations et réservations :

06 17 88 97 24
arimbert@orange.fr
hautes-briguières.com

SAMEDI 3 OCTOBRE

De 18h à 20h

MALAUÈNE

Tiers-lieu La Placette / Apprendre
des Anciens

RECETTES DE FRUITS ET PLANTES DU TERROIR

Les champignons, les coings, les pommes et autres herbes sauvages du Ventoux se cuisinent et se dégustent en desserts, plats ou boissons. Avec l'association locale « Apprendre des anciens », venez apprendre à les reconnaître et à les cuisiner, pour votre plus grand plaisir.



Accès : 51 Grand rue - Malaucène

Tarif : au chapeau.

Informations et réservations :

06 56 66 71 81
bienvenue@la-placette.org

SAULT

FÊTE DES SAVEURS DU PARC DU VENTOUX

**DIMANCHE
4 OCTOBRE**



© Aguilier

Organisée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, la Fête des Saveurs du Parc est l'un des plus importants marchés de produits 100 % Ventoux. Chaque année, les producteurs et artisans sont au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

AU PROGRAMME

- 9h : Ouverture du marché
- À 14h et 15h : Découverte de la distillerie Le Vadrouilleur, visite commentée sur la fabrication de gin à base de produits régionaux et locaux.
- De 15h à 16h : Découverte de la nougaterie Boyer, visite commentée de 40 min.

TOUTE LA JOURNÉE

- Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans, avec la participation des producteurs « **marque Valeurs Parc du Mont-Ventoux** »
- Animations et jeux autour du pain avec la filière céréales et légumineuses « **Graines du Ventoux** »
- Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne
- Animation et reportage en live par Radio Territoire Ventoux (RTVM)
- Tables de pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché dans le cadre du Grand Pique-Nique du Parc



Renseignements / inscriptions :

OTI Ventoux Sud
Sault : 04 90 64 01 21
sault@ventoux-sud.com
www.ventouxprovence.fr
www.parcduventoux.fr

SAMEDI 3 OCTOBRE

10h-12h **BLAUVAC** - Abbaye de Blauvac
Notre-Dame de Bon Secours
**HISTOIRE DE L'ABBAYE, ATELIER DE CONFECTION
D'OREILLERS ET DÉGUSTATION**

Voir page 22

SAMEDI 3 OCTOBRE

9h-12h **CARPENTRAS**
Exploitation du Lycée Louis Giraud
CUEILLEZ VOS FRUITS, VIVEZ LA NATURE !

Voir page 9

DIMANCHE 4 OCTOBRE

De 15h à 16h

SAULT - Nougaterie André Boyer

DÉCOUVERTE DE LA NOUGATERIE ANDRÉ BOYER ET DÉGUSTATION GOURMANDE

Dans le cadre de la Fête des Saveurs du Parc

Voir page 12

DIMANCHE 4 OCTOBRE

De 9h à 15h30

AUREL ET SAULT

La Nacelle

**ATELIER CUEILLETTE ET CUISINE :
LA MÛRE SAUVAGE, DE LA
NATURE À LA CONFITURE !**

Dans le cadre de la Fête des Saveurs du Parc

Direction Aurel pour une cueillette conviviale de mûres sauvages dans un écrin de nature préservée. Retour ensuite à La Nacelle, à Sault, pour nettoyer, préparer et mettre en bocaux cette récolte, tous ensemble, dans une ambiance chaleureuse. Une belle façon de renouer avec les saisons et les gestes simples et de repartir avec ses propres bocaux faits maison !



Accès : 21 avenue de l'Oratoire - Sault

Tarif : Tout public - Prix libre. Bocaux fournis.

Inscriptions et réservations :

06 66 65 29 62

lanacelle84@gmail.com

MERCREDI 7 OCTOBRE

De 10h à 12h

VAISON-LA-ROMAINE

Épicerie sociale mobile ECOREV

ATELIER CUISINE ZÉRO GASPI

Avec son camion bleu, l'épicerie sociale mobile ECOREV sillonne les villages autour de Vaison-la-Romaine pour proposer une alimentation de qualité accessible à tous. Sensibilisation à une consommation responsable, lutte contre le gaspillage alimentaire et lien social sont au cœur de son projet.

Dans son nouveau local de la zone du Brusquet à Vaison, l'association vous propose un atelier cuisine pas comme les autres où rien ne se perd, tout se transforme ! Vous apprendrez ainsi à utiliser 100 % des fruits et légumes de saison, épluchures et autres fanes comprises. Ce moment de partage convivial se terminera par la dégustation des préparations réalisées.



Accès : 995 avenue Marcel Pagnol - zone du Brusquet - Vaison-la-Romaine

Tarif : Gratuit sur réservation - Tout public.

Informations et réservations :

par mail uniquement :

ecorev84.coordination@gmail.com

MERCREDI 7 OCTOBRE

De 18h à 19h30



CARPENTRAS

Parc du Mont-Ventoux /
Association Planète Terroirs

**CONFÉRENCE-DÉBAT :
LES TERROIRS, LEVIERS
DE DÉVELOPPEMENT LOCAL**

Le Festival Ventoux Saveurs est, chaque année, un rendez-vous incontournable pour découvrir et valoriser les terroirs du Parc naturel régional du Mont-Ventoux.

Au-delà de cette mise en lumière, qu'est-ce qu'un terroir aujourd'hui ? Pourquoi constitue-t-il un véritable levier de développement local pour les territoires ruraux ?

Cette conférence-débat propose d'explorer avec Philippe Moustier, professeur agrégé de géographie et spécialiste des terroirs, Jean-Paul Anrès, vigneron, et Pascal Poulain, chef restaurateur, les fondements de l'approche territoriale par les terroirs et d'en comprendre les mécanismes. Elle ouvrira la réflexion sur des questions essentielles :

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

À travers des exemples concrets et des retours d'expérience d'acteurs locaux, cette rencontre invitera les participants à porter un regard nouveau sur les terroirs, non plus seulement comme un patrimoine à préserver, mais comme un véritable projet collectif de développement au service des territoires et de leurs habitants.

Accès : Amphithéâtre du Campus Provence Ventoux - Carpentras-Serres

Tarif : Gratuit sur inscription.

Informations et réservations :

Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74

contact@parcduventoux.fr

JEUDI 8 OCTOBRE

De 17h30 à 19h

PERNES-LES-FONTAINES

Parc du Mont-Ventoux / Domaine
de la Camarette

**LE POIS CHICHE :
UN SUPER-ALIMENT LOCAL
À REDÉCOUVRIR**

Une immersion gourmande autour du pois chiche, entre terroir, patrimoine et cuisine. Une conférence sur l'histoire, les spécificités de la production et les étonnantes vertus nutritionnelles de cette légumineuse. Vous profiterez ensuite d'une démonstration culinaire avec une recette savoureuse et nutritive à reproduire chez soi, suivie de sa dégustation, accompagnée par les vins bios du Domaine.

Animée par un duo complémentaire d'expertes du territoire et de l'alimentation : Lisa Nedellec, guide-conférencière, et Héloïse Giraud, cheffe-formatrice en cuisine végétale.



RES-MAB
Resilient Economic Sustainability

Accès : Domaine de la Camarette -
439 Chemin des Brunettes -
Pernes-les-Fontaines

Tarif : Gratuit sur inscription.

Informations et réservations :

Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74

contact@parcduventoux.fr

VENDREDI 9 OCTOBRE

De 10h à 13h

SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

Syndicat de défense et de promotion
du cochon du Mont-Ventoux plein air

PORTES OUVERTES

« COCHON DU MONT-VENTOUX »

Venez découvrir le nouvel élevage de « Cochons du Ventoux » de Thierry Sarra à la Grande Pélissière.

Au programme : visite de l'exploitation, présentation de la filière et de son nouveau cahier des charges, et dégustation de produits « Cochon du Mont-Ventoux ». Une occasion rare pour mieux comprendre une production d'excellence : territoire, alimentation, conditions d'élevage...



Accès : 2493 Route de Revest-du-Bion
Saint-Christol-d'Albion

Tarif : Gratuit - places limitées uniquement
sur réservation.

Informations et réservations :
06 86 91 43 83

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 11h à 12h

CARPENTRAS

Confiserie du Mont-Ventoux DÉCOUVERTE DE LA FABRICATION DU BERLINGOT DE CARPENTRAS

La recette du berlingot de Carpentras existe depuis 1800. Thierry Vial vous dévoile en direct tous les secrets de la fabrication artisanale de ces bonbons colorés en forme de pyramides. Vous aurez même l'occasion de les déguster encore tièdes... Cerise, fraise, lavande, menthe, orange, anis, melon et bien plus encore, nul doute que vous trouverez un berlingot à votre goût !



Accès : 1184 Avenue Dwight Eisenhower
Carpentras

Tarif : Tout public - Gratuit.

Informations et réservations :
04 90 63 05 25
confiserielemontventoux@wanadoo.fr

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 12h à 13h30 et de 19h à 20h30

PUYMÉRAS ET AUSSI LE 17 OCTOBRE

Restaurant Le Girocèdre COULEURS D'AUTOMNE AU GIROCÈDRE

Tout petit, Cédric Trappo est tombé dans la marmite paternelle. Depuis 1997, son père donne à goûter sa cuisine méridionale au cœur du village. L'été, Cédric vous accueille dans son jardin luxuriant et fait la part belle aux grillades et poissons. À l'approche de l'automne, il propose de vous concocter un menu 100 % local. De l'entrée au dessert, vous plongerez avec délices dans ce que l'automne offre de meilleur en pays Ventoux.



Accès : Le Girocèdre - rue Portalet - Puymeras

Tarif : Tout public.

Menu entrée, plat, dessert : 39 €

Informations : 04 90 46 50 67

Réservations :
<https://legirocedre.reservation.barestho.com/>

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 14h à 16h

MAZAN

La Ferme du Rouret LES MAINS À LA PÂTE

Florence vous fera visiter sa ferme en agroforesterie et en agriculture biologique.

Nous mettrons ensuite les mains à la pâte ! Florence moudra devant vous plusieurs farines sur un petit moulin, puis vous confectionnerez des sablés avant de les cuire sur place et de les déguster comme des experts. Quelles différences voyez-vous ? Sentez-vous ? Goûtez-vous ? Tous vos sens seront en alerte ! En parallèle, plusieurs jeux vous permettront de reconstituer la fresque du pain ou encore de découvrir les pains du monde.



Accès : 679, Chemin du Rouret - Mazan

Tarif : Gratuit, sur réservation.

Inscriptions et réservations :
06 82 07 24 20

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 14h30 à 16h30

BÉDOIN



Ferme La Grand Terre ŒUVRE ARTISTIQUE PARMIL LES ANIMAUX

Venez passer un moment en famille au cœur de la ferme avec les animaux, vous participerez à leur nourrissage. Vous partirez ensuite chercher des éléments de la nature, feuilles, brindilles, fleurs séchées, écorces... pour la confection d'une petite toile parmi les animaux.



Accès : 165 route des Vendrans - Bédoin

Tarif : 15 € / pers. Tout public sur réservation.

Inscriptions et réservations :
06 99 93 56 55
lagrandterre@icloud.com

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 17h à 19h

MORMOIRON

La Combe au Mas DÉCOUVERTE DES VINS NATURELS ÉLEVÉS EN AMPHORE

La particularité de ce domaine créé en 2019 par Thomas et Marie-Sophie, c'est l'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires.

À l'occasion du Festival Ventoux Saveurs, ils proposent une expérience confidentielle qui fera appel à tous vos sens : déguster en parallèle différents jus en cours de fermentation et des cuvées en bouteille.



Accès : 466B route de Callot Lieu dit
Le Rasteau - Mormoiron

Tarif : Gratuit sur réservation.

Informations et réservations :
07 88 55 94 45
contact@combeaumass.com

VENDREDI 9 OCTOBRE

De 18h à 19h

**CARPENTRAS - Domaine de Mas Caron
LE CASINO DES VINS - DÉGUSTATION
LUDIQUE**

Voir page 14

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 16h à 18h

**VAISON-LA-ROMAINE - Wacohe et
Le Moulin de César
PLANTES ET REMÈDES**

Voir page 18

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 18h30 à 20h

LE BARROUX

Château du Barroux

SPECTACLE DÉGUSTATION

« LE TEMPS D'UN WHISKY »

Que diriez-vous d'une parenthèse hors du temps, au salon du château ?

Camille & Fanny proposent un voyage sensoriel autour du whisky et du vin. Ce duo enivrant, accompagné par Philippe Seigneux au piano, prendra un malin plaisir à vous embarquer dans son univers onirique, fantasque et musical, le temps d'une dégustation.



Accès : La Garenne - Le Barroux
Tarif : 40 € / adulte (réservation obligatoire).
Informations et réservations :
 04 90 28 20 02
fanny.vayson@chateauaubarroux.com
<https://www.billetweb.fr/spectacle-degustation-le-temps-dun-whisky>
Non accessible aux personnes à mobilité réduite (2^{ème} étage sans ascenseur).

SAMEDI 10 OCTOBRE

De 19h30 à 22h

SAULT

Ferme-Auberge La Maguette

DÎNER ET ACCORDÉON

Venez déguster en musique un bon repas fermier au coin de la cheminée.

Le Lucky Duo réunit Luc à la guitare et Cathy au chant. Depuis maintenant 4 ans, ce duo musical anime vos événements avec élégance et convivialité grâce à un répertoire pop-rock mêlant grands classiques anglophones et chansons françaises incontournables.



Accès : 2109 Route de Javon - Sault
Tarifs : Tout public. 35 € / pers. tout compris - 14 € enfants jusqu'à 12 ans.
Informations et réservations : 06 62 30 42 39
fermeaubergelamaguette@gmail.com

DIMANCHE 11 OCTOBRE

De 9h30 à 12h30



PUYMÉRAS - FAUCON

Parc du Mont-Ventoux /

Graines du Ventoux

BALADE GOURMANDE À VÉLO

Au départ de Puyméras, cette animation vous invite à explorer les paysages agricoles du Parc du Mont-Ventoux et à rencontrer des artisans passionnés qui partageront leurs savoir-faire et les secrets de la fabrication du pain bio au levain !

Un circuit ponctué de rencontres gourmandes tout au long du parcours. La première halte se fait autour d'un point de vue sur la campagne environnante, où un agriculteur de la filière Graines du Ventoux vous aide à lire le paysage agricole qui s'offre à vous et vous explique pourquoi et comment produire du blé. Un peu plus loin, place à la Grange des Roues qui propose un moment ludique pour apprendre à reconnaître les différents grains et farines. La route se poursuit avec la visite du four banal de Faucon. Enfin, à Puyméras,



Marianne qui reprend la boulangerie du village vous accueille pour partager son parcours et vous faire déguster ses premières créations.
Animée par Pascal de E-cyclo, un accompagnateur vélo, des boulangers, meuniers et agriculteurs de la filière Graines du Ventoux.

Accès : départ 9h30 place Pasquier - Puyméras
Tarif : Gratuit sur inscription dès 12 ans.
 Venez avec votre vélo, ou réservez un vélo auprès de E-cyclo au 06 14 82 49 74.
Inscriptions et réservations :
 Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.fr

SAINT-TRINIT

CHAMPIGNONS EN FÊTE

DIMANCHE 11 OCTOBRE



Situé au cœur du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre. Une journée automnale pour parfaire sa connaissance des champignons (cèpes, oranges, chanterelles...).



AU PROGRAMME

Toute la journée :

- Exposition mycologique
- Conférence de mycologues
- Marché artisanal
- Vente de produits fermiers
- Animations de rue
- Buvette et food-trucks

Repas proposé par le Bistrot de Saint-Trinit (renseignements au 04 86 69 62 80)

Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village.
Renseignements Mairie :
 04 90 75 01 85
www.mairie-saint-trinit.com

DIMANCHE 11 OCTOBRE

De 14h à 17h

VILLES-SUR-AUZON

L'Escolo dôu Ventour /
Pargue dôu Ventour

PROVENÇAL POUR TOUS AUTOUR DES PLANTES ET SAVEURS

Un après-midi autour de la langue provençale sur la thématique « Plantes comestibles, toponymie et autres saveurs d'ici ». Des ateliers tournants d'une heure chacun vous permettront de découvrir notre langue régionale si vous débutez. Un autre groupe permettra aux plus aguerris de se perfectionner. Enfin, des ateliers seront spécialement conçus pour les enfants. Vous pouvez venir tout l'après-midi, ou choisir simplement de passer pour un ou deux ateliers (14h / 15h / 16h). Un petit goûter sera proposé à 17h pour clôturer l'après-midi. Venez nombreux, quel que soit votre niveau !

Accès : Bibliothèque René Seyssaud -
8, le Cours - Villes-sur-Auzon
Tarif : Gratuit sur réservation - Tout public.

Informations :
escolodouventour@gmail.com
Inscriptions :
<https://forms.gle/NJhe7yk8KujGKX9H7>



DIMANCHE 11 OCTOBRE

De 14h30 à 18h

CAROMB

L'Épicerie Moderne du Paty ATELIER « CUISINONS AVEC LE COING »

Aurélien vous accueille dans le cadre très cosy et déco de son Épicerie Moderne pour vous proposer, avec Corinne Guimety (Au coing du Ventoux), de décliner le coing selon des recettes sucrées comme salées. Régali assuré !



Accès : 3413 avenue Charles de Gaulle -
Caromb
Tarif : 5 € / pers. Tout public.
Réservations :
06 12 18 68 51
lepiceriemoderne84@gmail.com

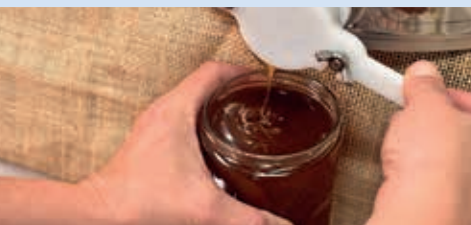
MARDI 13 OCTOBRE

Toute la journée - dès 10h

SAINT-DIDIER

Nougats Silvain 8ÈME FÊTE DU MIEL ET DES ABEILLES

Une journée gourmande et pédagogique pour mettre à l'honneur la filière des paysans nougatiers et le travail précieux des apiculteurs et apicultrices. Venez découvrir le monde fascinant des abeilles, déguster des miels d'exception et échanger avec des passionnés. Vente de miel en vrac - Apportez vos pots.



Accès : 4 Place Neuve - Saint-Didier
Salon de thé ouvert toute la journée.
Tarif : Tout public - Gratuit.
Réservations :
04 90 66 09 57
bonjour@nougats-silvain.fr
Programme sur : nougats-silvain.fr



Vignobles en Scène!

VIGNOBLES EN SCÈNE !

DU 16 AU 18 OCTOBRE

La destination labellisée Vignobles & Découvertes Autour du Ventoux vous invite à l'événement gourmand le plus vigneron de l'année, **Vignobles en Scène !** Un rendez-vous à vivre intensément au cœur du terroir de l'AOC Ventoux... Au menu ? Des moments de partages et de rencontres, autour d'accord paysages et domaines, mets et vins, ciel et terre, et où le merveilleux s'invite. Découvrez ici toutes les animations gustatives, créatives et immersives...

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 OCTOBRE

VAISON-LA-ROMAINE - CAVE LA ROMAINE
9H - 12H30 / 14H - 18H30 : LE DÉFI DES SAVEURS
Gratuit sur réservation :
04 90 36 55 90 - caveau@cave-la-romaine.com

MALEMORT-DU-COMTAT - DOMAINE
SOULEYROL
DE 10H À 11H30 : LES MOTS D'AMOUR AU DOMAINE
Sur réservation : 5 €/pers. (20 pers. maxi).
06 29 86 97 48 - contact@domaine-souleyrol.com

SAMEDI 17 OCTOBRE

MAZAN - CHÂTEAU LA CROIX DES PINS
DE 9H À 12H30 : DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE
EN VÉLO ÉLECTRIQUE
Sur réservation : 70 € / pers.
04 90 66 37 48 - coralie.clemente@lacroixdespins.fr

MAZAN - DOMAINE PLEIN PAGNIER
DE 10H À 17H : DE BARRIQUES EN BARRIQUES
Gratuit sur réservation (réservé aux plus de 18 ans).
06 76 12 99 32 - terresdedouard@gmail.com

VILLES-SUR-AUZON - TERRAVENTOUX
DE 10H30 : VISITE DU CHAI DE BIODYNAMIE
Sur réservation : 15 € / pers. (6 pers. minimum)
04 90 61 79 47 - contact@terraventoux.com



SAMEDI 17 OCTOBRE - 19H LES BANQUETS DU GÉANT !
Nouvel Vag - Village des antiquaires - L'Isle-sur-la-Sorgue - 04 90 63 36 50

aoc-ventoux.com - vignobles-decouvertes.com

MORMOIRON - CHÂTEAU PESQUIÉ
DE 11H30 À 13H30 : DÉGUSTATION VIEUX
MILLÉSIMÉS (ACCORD METS/VINS)
Sur réservation : 45 € / pers. (places limitées).
04 90 61 94 08 - reception@chateauapesquie.com

CARPENTRAS - DOMAINE AYMARD
DE 11H30 À 14H : DÉJEUNER TRUFFÉ AVEC LES
FRÈRES JAUMARD
Sur réservation : 30 € / pers.
04 90 60 06 35 - domaine.aymard@hotmail.fr

CRESTET - CHÊNE BLEU
DE 14H À 17H : MARCHÉ DES ARTISANS
Gratuit - Entrée libre.
04 90 10 06 30 - reservations@chenebleu.com

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON -
CHÂTEAU JUVENAL
18H30 : LES BLANCS EN FONT TOUT UN FROMAGE
Sur réservation : 30 € / pers.
04 90 62 41 84 - graveyron@gmail.com

SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 OCTOBRE
MORMOIRON - DOMAINE CHILDÉRIC
DE 10H À 16H : JOURNÉE EN IMMERSION
AVEC LE VIGNERON
Sur réservation : 30 € / pers.
06 63 70 94 18 - domainechilderic@gmail.com

DIMANCHE 18 OCTOBRE
MAZAN - MAISON ARÉNI
DE 9H À 11H30 : ATELIER FEUILLES DE VIGNES
COMME EN ARMÉNIE
Gratuit sur réservation (12 pers. maximum).
06 16 48 07 78 - Tchomlek.jerome@hotmail.fr

MORMOIRON - RESTAURANT CHEZ SERGE
ET CHÂTEAU PESQUIÉ
DE 9H À 16H : RELAIS GOURMAND DES VIGNERONS
Sur réservation : 69 € / pers.
04 90 63 21 24 - restaurant@chez-serge.com

CRILLON-LE-BRAVE - HÔTEL CRILLON
LE BRAVE
11H30 - 13H15 OU 13H30 - 15H15 : BRUNCH
VIGNERON
Sur réservation : 68 € par adulte (plus de 13 ans) /
Tarif dégustation à 15 € (3 verres de vin).
04 90 65 61 61 - restaurant@crillonlebrave.com

MARDI 13 OCTOBRE

De 9h à 14h

CARPENTRAS

**Centre Social Lou Tricadou
DU PANIER À L'ASSIETTE :
ATELIER CUISINE ANTI-GASPI**

Atelier de cuisine participatif à partir d'un panier « anti-gaspi », composé de produits invendus ou déclassés mais parfaitement consommables. Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, astuces pour cuisiner de manière économique, créative et responsable. Repas partagé en fin d'atelier.



Accès : 68 rue de Refuge - Carpentras (Cuisine Tricadou, bâtiment Entracte au Pous du Plan)
Tarif : 2 € / adulte.
Informations et réservations :
06 28 35 35 83
pdjloutricadou@gmail.com

MERCREDI 14 OCTOBRE

De 9h à 11h

CAROMB

Restaurant Le 6 à Table

ATELIER CUISINE ENFANTS

Toques sur la tête et tabliers bien attachés, les petits apprentis cuisiniers entreront en cuisine aux côtés du chef Pascal Poulain pour réaliser une délicieuse recette gourmande et de saison : un moelleux à la châtaigne de Sault et poire Williams de Provence. À l'issue de l'atelier, chaque enfant repartira avec sa préparation et la recette à refaire à la maison.



Accès : 6 place Nationale - Caromb
Tarif : Enfants de 8 à 14 ans - 15 €.
Informations et réservations :
04 90 62 37 91 ou 06 71 18 97 74
le6atable@orange.fr

MERCREDI 14 OCTOBRE

De 18h à 20h

SAINT-HIPPOLYTE-LE-GRAVEYRON

**Syndicat des Trufficulteurs du
Vaucluse**

**LES TRUFFES DE PROVENCE :
PARFUMS, SAVOIR-FAIRE ET
GASTRONOMIE**

Tuber melanosporum, Tuber aestivum, Tuber brumale, et aussi Tuber magnatum... Chaque truffe possède une identité unique, des arômes qui lui sont propres et des usages culinaires spécifiques. Comprendre, goûter, cuisiner : découvrez grâce à cette conférence les particularités de chaque espèce, apprenez à les reconnaître, à les préparer et à les sublimer grâce à des recettes simples qui révèlent toute leur richesse aromatique. Mieux connaître les truffes, c'est aussi savoir éviter les artifices, et les tromperies, pour choisir des truffes fraîches, à chaque saison, et profiter pleinement de leur authenticité. Parce que la truffe est un produit d'exception, la connaître, c'est déjà commencer à la savourer.



À l'issue de la conférence, le Syndicat des Trufficulteurs de Vaucluse proposera une dégustation accompagnée des vins AOC Ventoux offerts par la commune de Saint-Hippolyte-le-Graveyron.

Accès : Salle du conseil municipal - St Hippolyte-le-Graveyron
Tarif : Gratuit.
Informations et réservations :
06 18 95 35 52

JEUDI 15 OCTOBRE

De 15h à 17h

VAISON-LA-ROMAINE

**Boucherie Gargantua / Youpi Tours
L'HISTOIRE SAVOUREUSE
DU FAMEUX PONTIAS**

La Boucherie Gargantua est une institution à Vaison-la-Romaine. Gilles Diglé et son épouse Séverine y accueillent depuis 1992 une clientèle fidèle. Corine de Youpi Tours est passionnée par le territoire. Elle propose à ses clients des escapades gourmandes au cœur de la nature. À l'occasion d'une petite balade, elle vous guidera dans la ville, puis vous découvrirez le célèbre Pontias, un saucisson aux olives de Nyons au goût unique ! Une histoire à la fois humaine et gourmande, racontée par Gilles lui-même, unique détenteur du brevet original en France. Avec une dégustation en prime, cela va de soi !



Accès : Rendez-vous au parking du pont Romain à Vaison-la-Romaine. Petite balade pédestre, prévoir des chaussures confortables.
Tarif : Gratuit. Tout public.
Informations : 06 89 87 65 50
Réservations obligatoires sur :
bonjour@yopitours.com
Nombre de places limité à 12 personnes.

VENDREDI 16 OCTOBRE

De 17h à 18h30

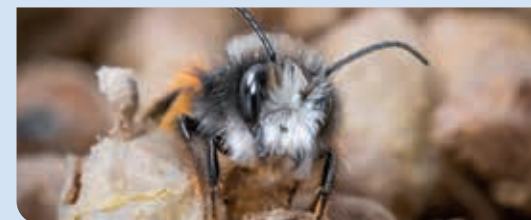


CARPENTRAS

L'Abeille Rousse

LES ABEILLES SAUVAGES

Un atelier intimiste (10 personnes maxi) pour percer les secrets des abeilles, ces alliées des cultures. Au programme : explication sur le monde méconnu des abeilles sauvages et ouverture de blocs-nichoirs en vue d'examiner et d'extraire des cocons !



Accès : Bureaux n°1.3 ZAE du Marché gare, 80 rue du château Durbesson - Carpentras
Tarif : Tout public - Gratuit.
Informations et réservations :
07 88 43 17 86
jeanmarc@abeillerousse.fr

SAMEDI 17 OCTOBRE

De 10h à 17h



FAUCON

**Parc du Mont-Ventoux /
Commune de Faucon**

**RENDEZ-VOUS
AU FOUR BANAL !**

Et si vous appreniez à faire votre pain au levain... avant de le cuire dans un vieux four du XVII^e siècle ? Exceptionnellement, ce four communal vieux de plus de 300 ans, autrefois mis à disposition des habitants du village sera remis en chauffe... 3 semaines à l'avance !

Pour cette occasion, Gaëtan Roux, artisan passionné, vous fera découvrir son quotidien de boulanger, les valeurs qui animent son métier et les secrets de son savoir-faire artisanal. Vous réaliserez ensuite votre propre pain bio au levain à partir des farines de la filière Graines du Ventoux. L'activité sera complétée par des animations autour du pain, puis prolongée par une soirée conviviale organisée par la commune et plusieurs associations du village.



Accès : Four banal - place du 30 mai - Faucon
Tarif : Gratuit sur inscription dès 12 ans.
Informations et réservations :
Parc du Mont-Ventoux - 04 90 63 22 74
contact@parcduventoux.com

VENDREDI 16 OCTOBRE

De 18h à 22h - **VAISON-LA-ROMAINE**
Les Dyades - Ludica Romana
SOIRÉE JEUX DE SOCIÉTÉ ET
BIÈRES LUDIQUES

Voir page 13

SAMEDI 17 OCTOBRE

De 12h à 13h30 et de 19h à 20h30
PUYMÉRAS - Restaurant Le Girocède
COULEURS D'AUTOMNE AU GIROCÈDRE

Voir page 32

SAMEDI 17 OCTOBRE

De 10h30 à 13h

LE BARROUX

Château du Barroux

ATELIER WHISKYS ET FROMAGES

Laissez-vous surprendre par les saveurs inattendues nées d'accords audacieux entre le whisky et le fromage !

Visite libre du château, visite de la distillerie et atelier dégustation Whisky-Fromages (4 fromages et 4 whiskys du Château du Barroux).



Accès : La Garenne - Le Barroux

Tarif : Adultes - 48 € (réservation en ligne)

Informations et réservations :

04 90 28 20 02

fanny.vayson@chateaudubarroux.com

[https://www.billetweb.fr/shop.](https://www.billetweb.fr/shop.php?event%3Datelier-whisky-fromages-17-octobre-2026)

php?event%3Datelier-whisky-fromages-17-octobre-2026

SAMEDI 17 OCTOBRE

De 12h à 14h

MAZAN

Domaine Plein Pagnier

À TABLE AVEC LE VENTOUX !

Le Domaine Plein Pagnier a le plaisir de vous proposer un repas gourmand en collaboration avec Clément Bazin, chef du restaurant L'Ardoise. Une expérience conviviale et savoureuse autour d'accords mets et vins soigneusement pensés pour sublimer les cuvées du domaine.



Accès : 2033 La Venue de Mormoiron - Mazan

Tarif : Tout public. 20-25 € (selon formule).

Informations et réservations :

06 76 12 99 32

terresdedouard@gmail.com

SAMEDI 17 OCTOBRE

De 9h à 12h30 puis de 14h à 17h

MALAUCÈNE

L'atelier d'Hippolyte

LA GRENADE : ATELIERS
CUISINE ET BALADES CONTÉES
POUR PETITS ET GRANDS
AVEC CHANTAL GALLO-BON

Abricots, coings, prunes, grenades et pistaches : les productions de Coralie et Damien sont gourmandes à souhait et toutes les cueillettes sont faites à la main. Le matin, ils vous proposent de venir découvrir des recettes originales autour de la grenade. Et de rejoindre Chantal Gallo-Bon dès 14h pour une balade contée inédite au cœur des vergers de grenadiers. Une journée gourmande et féérique qui ravira petits et grands.



Accès : 4285 route de Veaux - Malaucène

Tarifs : Tout public. Atelier cuisine 10 € / pers.

Balade contée 10 € / adulte - 8 € / enfant

(6 à 12 ans)

Informations et réservations :

06 34 25 43 22

contact@atelierdhippolyte.fr

DIMANCHE 18 OCTOBRE

De 14h30 à 16h30

SAULT

La Maison des producteurs

INSTANTS GOURMANDS ENTRE
SENTEURS ET SAVEURS

En plein centre de Sault, la Maison des Producteurs propose une boutique dédiée aux produits du terroir. Venez partager un moment privilégié avec les producteurs autour de leurs produits, pour des dégustations de miels, vins, tartinales et autres spécialités locales. La lavande et toutes ses déclinaisons seront aussi bien sûr à l'honneur. Un moment rythmé par les échanges, les instants gourmands et la découverte des savoir-faire locaux.



Accès : rue de la République - Sault

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations :

04 90 64 08 98

maisondesproducteurs.sault@orange.fr

MARDI 20 OCTOBRE

De 14h30 à 16h30

**SAULT**

Aroma'Plantes

ATELIER « FABRIQUEZ VOS
PROPRES SAVONS »

Découvrez la saponification à froid, méthode naturelle et ancestrale de fabrication du savon. Accompagnés par l'un de nos savonniers, vous apprendrez les différentes étapes de cette technique. Vous fabriquerez vos propres savons, en utilisant les ingrédients bio de votre choix. Repartez avec un pain de savon de 500 g ! À découper selon vos envies.



Accès : route du Mont-Ventoux - Sault

Tarif : 20 € / pers.

Réservations :

04 90 64 14 73

info@aromaplantes.com

JEUDI 22 OCTOBRE

De 14h30 à 16h30

**SAULT**

Aroma'Plantes

ATELIER « FABRIQUE TON GEL
DOUCHE »

L'équipe d'Aroma'Plantes convie les enfants à découvrir la magie de la saponification à froid dans un véritable laboratoire.

Fabrique ton propre gel douche, en utilisant les ingrédients bio de ton choix. Repars avec ton gel douche ! À utiliser selon tes envies.



Accès : route du Mont-Ventoux - Sault

Tarif : 12 € / pers.

Réservations :

04 90 64 14 73

info@aromaplantes.com

VENDREDI 23 OCTOBRE

De 15h à 17h



CRESTET

Domaine Chêne Bleu / Lou Canesteou

MASTERCLASS VIN ET FROMAGE

Découvrez comment la chimie des accords mets-vins transforme une simple dégustation en une expérience fascinante ! Lors de cette masterclass, explorez les secrets des fromages de Lou Canesteou – leur affinage, leurs arômes, leur terroir – et laissez-vous surprendre par leur alliance avec nos vins.

Une plongée captivante dans l'art et la science des saveurs, pour apprendre, déguster et savourer chaque nuance. Une expérience à vivre absolument, entre curiosité et plaisir !

Réservez vite, places limitées !



Accès : 2820 Chemin de la verrière - Crestet

Tarif : 40 € / adulte.

Informations et réservations :

07 71 57 09 20

reservations@chenebleu.com

SAMEDI 24 OCTOBRE

De 10h à 12h

MAZAN

Le Safranier

SECRETS ET SAVEURS DE L'OR ROUGE DU VENTOUX

Visitez la safranière avec Guillaume et plongez dans l'univers de cette épice d'exception utilisée dans les plus grandes tables du monde !

Au programme : découverte de sa culture et dégustation de spécialités safranées !



Accès : rendez-vous à la Cave coopérative de Mazan à 10h.

Tarif : Gratuit. Tout public.

Informations et réservations :

06 45 41 19 62

le.safranier.gc@gmail.com

DIMANCHE 25 OCTOBRE

De 14h30 à 18h

CAROMB

L'Épicerie Moderne du Paty

ATELIER « BEAU COING »

Soyons créatifs et gourmands : nous aimons tant le coing, sa couleur, son odeur, sa simplicité sophistiquée que nous allons en faire un objet unique et élégant. Et en même temps, nous préparerons le goûter à partager.



Accès : 3413 avenue Charles de Gaulle - Caromb

Tarif : 25 € / adulte.

Informations et réservations :

06 12 18 68 51

lepiceriemoderne84@gmail.com

VAISON-LA-ROMAINE RENCONTRES GOURMANDES



DU 23 AU 25 OCTOBRE

Un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Faites votre marché et composez votre menu pour le déguster sur place pour profiter de l'animation musicale, de nombreux artistes vont se succéder 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 viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords met-vin.

À déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !

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 et sur

www.rencontresgourmandesvaison.com



TEMPS FORT !





MONTBRUN-LES-BAINS COURGES, POTIRONS & CIE

ÇA SE PASSE
PRÈS DU PARC
DU VENTOUX



DIMANCHE 18 OCTOBRE



Montbrun-les-Bains, un des plus beaux villages de France, se pare des couleurs de l'automne et vous invite à découvrir un marché dédié aux courges et autres cucurbitacées. Une journée conviviale, gourmande et festive, entre plaisir des yeux et des papilles, pour explorer une belle diversité de formes et de saveurs.

AU PROGRAMME

- Un grand marché automnal se tiendra dans le parc de l'Anary avec des stands de courges, potirons... ainsi que des produits du terroir et artisanaux.
- Des animations gratuites pour petits et grands vous seront également proposées.

TOUTE LA JOURNÉE :

- Marché 100 % producteurs artisanaux
- Vide-grenier

Pour le midi, vous trouverez de quoi vous restaurer sur place.

Renseignements :
Montbrun Événements (Mairie) :
04 75 28 82 98
bibliotheque@montbrunlesbains.com
courges.montbrunevenements.fr

REVEST-DU-BION FÊTE DE LA CHÂTAIGNE



DIMANCHE 25 OCTOBRE



L'association pour la valorisation de la châtaigneraie de Revest-du-Bion et la Confrérie des amis de la châtaigne de Haute-Provence, vous accueillent pour la 25^{ème} fête de la châtaigne. Vous pourrez ramasser les châtaignes dans les vergers, déguster des cornets de châtaignes grillées ou autres délices à base de châtaigne : gâteaux, pains, confitures, boissons...

L'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître ce fruit d'automne et profiter des fabuleux paysages de cette saison.

AU PROGRAMME

- Marché des produits du terroir, ramassage des châtaignes dans les vergers à partir de 9h30 (payant - navettes gratuites), châtaignes grillées, jus de pommes pressées, animations, manège, jeux d'enfants, randonnée « connaissance de la forêt » à 9h, défilé des confréries...
- 12h : Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 06 40 31 74 69) Buvette et restauration rapide.

Renseignements :
06 40 31 74 69
contact@fetedelachataigne.com
www.fetedelachataigne.com



**Découvrez
« Valeurs Parc »,
une marque porteuse
des valeurs des Parcs !**

PARC NATUREL RÉGIONAL
DU MONT-VENTOUX

#ValeursParc

Choisir un produit local, une activité,
un hébergement « Valeurs Parc »,
c'est contribuer au développement
durable du territoire !

**Soutien à
l'économie locale**

Respect de la nature

Valeurs humaines



Vaucluse
LA DÉPARTEMENT



www.parcduventoux.fr
www.destination-parcs.fr

© Parc naturel régional du Mont-Ventoux 2020



VIN

Chêne Bleu - Crestet
04 90 10 06 30 - chenebleu.com

Mas Oncle Ernest - Entrechaux
06 64 71 56 15 - mas-oncle-ernest.fr

La Roche Buissière - Faucon
04 90 46 49 14 - larochebuisserie.fr

Plein Pagnier - Mazan
06 76 12 99 32 - plein-pagnier.com

Château La Croix des Pins - Mazan
04 90 66 37 48
chateaulacroixdespins.fr

Domaine de Fondrèche - Mazan
04 90 69 61 42 - fondreche.com

Château Pesquié - Mormoiron
04 90 61 94 08 - chateupesquie.com

Domaine de la Camarette -
Pernes-les-Fontaines
04 90 61 60 78
domaine-camarette.com

TerraVentoux - Villes-sur-Auzon et
Mormoiron
04 90 61 79 47 - terraventoux.com

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE



Les Avettes du Ventoux - Aubignan
06 61 70 44 77 - lesavettesduventoux.com

Le Rucher Apaïa - Mazan
07 88 22 01 87
le-rucher-apaia.webnode.fr

HUILE D'OLIVE



Moulin à huile du Comtat - Caromb
04 90 62 42 05 - moulinducomtat.com

La Verrière / Chêne Bleu - Crestet
04 90 10 06 30 - chenebleu.com



RESTAURANTS



Le 6 à table (Pascal Poulain) - Caromb
04 90 62 37 91 - pascal-poulain.com

Aqui Sian Ben (Thomas Belin) - Malaucène
09 88 54 24 45 - restaurant-aqui-sian-ben.com

SITES À VISITER



Nougats Silvain - Saint-Didier
04 90 66 09 57 - nougats-silvain.fr

Distillerie Aroma'Plantes - Sault
04 90 64 14 73 - distillerie-aromaplantes.com

La marque « Valeurs Parc » c'est aussi des
hébergementements tout autour du Ventoux.

Retrouvez l'ensemble des prestataires
« Valeurs Parc du Mont-Ventoux » sur :
destination-parcs.fr

**UN RÉSEAU D'ACTEURS
ENGAGÉS POUR
LE DÉVELOPPEMENT
DURABLE DU TERRITOIRE
DU MONT-VENTOUX**

ACTIVITÉS DE PLEINE NATURE



Les Chemins de Pierre - Pierre Peyret
Beaumont-du-Ventoux
06 08 00 76 30 - lescheminsdepierre.fr

Les Bazarettes - Balades à cheval - Mormoiron
06 12 62 74 44 - lesbazarettes84@gmail.com

Passion Nature - Daniel Villanova - Sault
06 83 89 23 96 -
randonnee-vaucluse.org



#ParcdVentoux



Aubignan
Aurel
Le Barroux
Le Beaucet
Bédoin
Blauvac
Brantes
Carpentras
Caromb
Crestet
Crillon-le-Brave
Entrechaux
Faucon
Flissan
Malaucène
Malemort-du-Comtat
Mazan
Méthamis
Modène
Monieux
Mormoiron
Pernes-les-Fontaines
Puyméras
Saint-Christol-d'Albion
Saint-Didier
Saint-Hippolyte-le-Graveyron
Saint-Léger-du-Ventoux
Saint-Marcellin-lès-Vaison
Saint-Pierre-de-Vassols
Saint-Romain-en-Viennois
Saint-Trinit
Sault
Savoillans
Vaison-la-Romaine
Velleron
Venasque
Villes-sur-Auzon



Parc naturel régional du Mont-Ventoux

378, avenue Jean Jaurès • 84200 Carpentras

Tél : 04 90 63 22 74 • courriel : contact@parcduventoux.fr

parcduventoux.fr

