

## Faire revivre en musique le château du marquis de Sade



**Un nouveau rendez-vous musical vient de naître dans la région. Les 'Estivales du château de Sade' à Saumane-de-Vaucluse sont uniques par la programmation, le concept et le lieu. La musique éclectique avec des virtuoses internationaux dans les domaines du jazz, classique, électro, réjouira les mélomanes.**

Isle sur la Sorgue tourisme et L&R Production vous invite à découvrir 5 concerts exceptionnels. L'originalité ? L'alliance entre musique, vin et gastronomie. « Depuis des mois, nos équipes travaillent sans relâche avec nos partenaires institutionnels et privés pour vous faire (re)découvrir des artistes exceptionnels. Des références internationales dans leurs spécialités respectives », explique Eric Bruxelles, président de L'Isle sur la Sorgue tourisme.

Des concerts non seulement sublimés par le cadre architectural et historique d'exception qu'offre le château de Sade et son parc naturel, mais également par les arts culinaires de créateurs et producteurs locaux qui seront partie intégrante de l'expérience. « C'était le pari fou de faire revivre en musique le château du célèbre marquis de Sade, et nous le relevons dès cet été. » Une sélection de produits locaux



Ecrit par Echo du Mardi le 16 juillet 2021

bios et naturels, gastronomiques et viticoles sera ainsi proposée afin de mettre en avant les savoir-faire de notre magnifique territoire. La jauge maximale est fixée à 350 personnes sur le site. Les mélomanes découvriront également un joyau de patrimoine vaclusien rénové et classé monument historique, chargé d'histoire et de culture qui domine dans un environnement naturel classé sensible dans les Monts du Vaucluse.

Prévente : 18 euros par soirée / 50 euros pour l'expérience VIP. Sur place : 25 euros par soirée. Adresse : le château du marquis de Sade, montée du château, 84800 Saumane-de-Vaucluse. Ouverture des portes et début des concerts : 19h, 18h30 pour l'expérience VIP. Billetterie : [cliquez ici](#). Restauration, dégustation de vin et buvette sur place.

L.M.