

Ecrit par le 23 juillet 2024

Avignon : les agriculteurs se réunissent pour le Week-end gastronomique



Avignon va accueillir la 17^e édition du Week-end gastronomique du vendredi 18 au dimanche 20 novembre à l'église des Célestins, place des Corps Saints. L'occasion pour les visiteurs d'échanger avec les agriculteurs et de déguster leurs produits.

Pour cette 17^e édition du Week-end gastronomique, organisée par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), il y aura 33 stands de spécialités des terroirs français, 59 agriculteurs, 29 exploitations vauclusiennes et 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En partenariat avec les [Jeunes agriculteurs](#), 5 stands de dégustations seront installés sur le parvis de l'église des Célestins, sur lesquels les visiteurs pourront déguster divers produits tels que l'aligot saucisse, la pomme de terre au foie gras, la saucisse de foie gras, le menu végétarien, les crêpes, les châtaignes grillées, ou encore le vin chaud.

Trois jours d'événements, et plus...

L'ouverture du Week-end gastronomique au public se fera ce vendredi 18 novembre à 12h30. Il sera inauguré par la même occasion et restera ouvert jusqu'à 20h. Le lendemain, l'événement sera ouvert de 9h30 à 20h. Pour le dernier jour du Week-end gastronomique ce dimanche 20 novembre, le public pourra venir déguster des produits et rencontrer les agriculteurs de 9h30 à 18h.

Des jeux concours seront organisés tout au long de l'événement pour gagner des paniers garnis. Le Week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre avec une sélection exclusive de produits proposée sur [le drive du réseau Bienvenue à la ferme](#).

Les produits du Week-end gastronomique

Des fruits et légumes aux produits issus de l'élevage, en passant par des produits cosmétiques, divers produits seront présentés lors de ce Week-end gastronomique. L'occasion de découvrir l'excellence des terroirs français.

Le public pourra notamment des fruits et légumes de toute la France, des vins et produits alcoolisés, des huiles et produits transformés, des produits issus d'élevages, des fromages, des produits transformés, des huiles essentielles et produits cosmétiques, des légumineuses, féculents et tartinables, mais aussi des accessoires et vêtements.



V.A.

Vaison-la-Romaine accueille la 16ème Nuit de Bacchus



Ce jeudi 21 juillet, le site archéologique de la Villasse de Vaison-la-Romaine va accueillir la 16ème édition de la Nuit de Bacchus. Organisé par les Jeunes agriculteurs du canton de Vaison-la-Romaine, cet événement sera l'occasion de se réunir dans une ambiance festive et conviviale pour célébrer Bacchus, le dieu de la vigne, de la fête et du vin.

Le vin est l'un des produits phares qui caractérise la diversité gastronomique du Vaucluse. Et la

Ecrit par le 23 juillet 2024

commune de Vaison-la-Romaine en est la preuve puisque ses producteurs proposent un large éventail de vins classés parmi les meilleurs crus tels que : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, AOC Ventoux, ou encore vins de pays.

C'est pour célébrer cette grande richesse que les Jeunes agriculteurs de Vaison-la-Romaine se réunissent chaque année et organisent la Nuit de Bacchus, en hommage au dieu de la vigne, de la fête et du vin. Cette 16ème édition aura lieu ce jeudi soir sur le site archéologique de la Villasse.

Un programme riche

Chaque année, la Nuit de Bacchus rassemble près de 1000 visiteurs, ce qui pousse les Jeunes agriculteurs qui organisent à toujours se surpasser concernant le programme de l'événement. Jeudi, les Vauclusiens et touristes sont invités à se présenter dès 18h afin de découvrir et déguster les vins et produits du terroir.

Le prix de l'entrée, qui est fixé à 5€, permettra aux visiteurs de bénéficier d'un verre de dégustation. Ainsi, ils pourront se balader librement entre la dizaine de stands des vignerons pour goûter leurs vins, qui seront disponibles à la vente. D'autres produits locaux seront également mis en lumière lors de cette soirée tels que l'olive et ses produits dérivés, ou encore les fruits de saison. Sur place, il y aura plusieurs food trucks et une restauration qui proposeront charcuterie, fromage, ou bien des huîtres.

Plusieurs animations rythmeront la soirée avec le groupe musical [Blushing](#) et un animateur. Une grande tombola sera organisée, avec à la clé, de quoi bien remplir sa cave à vin. Le public pourra également bénéficier de visites guidées gratuites du site archéologique qui seront proposées tout au long de la soirée. Le feu d'artifice annuel a, quant à lui, été annulé au vu des événements des derniers jours et de la chaleur écrasante qui sévit en Vaucluse.

Les Jeunes agriculteurs présents

- Le [Domaine Val-Ventoux](#), basé à Beaumont-du-Ventoux.
- Le [Domaine Bernard](#), basé à Saint-Romain-en-Viennois.
- La [Cave la Romaine](#), basée à Vaison-la-Romaine.
- Le [Domaine du Gros Pata](#), basé à Vaison-la-Romaine.
- Les [Vignerons de Roaix-Séguret](#), basés à Séguret.
- La [Ferme Léon Fert](#), basée à Roaix.
- Les [Vignerons de Villedieu](#), basés à Villedieu.
- La [Cave La Comtadine](#), basée à Puyméras.
- La [Cave Le Gravillas](#), basée à Sablet.
- Le [Caveau de Beaumont du Ventoux](#), basé au Barroux.
- Le [Domaine La Fille des Vignes](#), basé à Piégon.
- Le [Domaine Les Chemins de Sève](#), basé à Vaison-la-Romaine.
- L'exploitation [L'Arbre aux milles fleurs](#), basée à Mérindol-les-Oliviers.
- La [Ferme du Sublon](#), basée à Malaucène.

Ecrit par le 23 juillet 2024

V.A.

Vaison-la-Romaine, 15e Nuit de Bacchus ce jeudi 22 juillet dès 18h

Les jeunes agriculteurs Vaucluse-Vaison-la-Romaine proposent la 15^e édition de la Nuit de Bacchus -le Dieu de la vigne- ce jeudi 22 juillet à partir de 18h sur le site archéologique de la Villasse à Vaison-la-Romaine. Ce qu'on y fera ? Une dégustation de vins et produits locaux, on pourra également se restaurer sur place, assister à un feu d'artifice, participer à une visite guidée et assister à un concert. Près de 1 000 personnes sont attendues.

Dans le détail

Une quinzaine de stands de jeunes vigneron proposent la découverte de vins après l'achat d'un verre de dégustation remis à l'entrée contre 5€. De jeunes agriculteurs proposeront des produits locaux tels qu'olives, tapenades, fruits de saison et jus de fruits. Une restauration sur place proposera charcuterie, fromages, huîtres et des food trucks viendront compléter le dispositif. Plusieurs animations rythmeront la soirée comme le groupe musical 'Scène de Crime', les convives pourront participer à la tombola dont le premier lot est une cave à vins fournie de bonnes bouteilles et un feu d'artifice viendra couronner l'ensemble. Enfin, des visites guidées du site archéologique seront proposées sous le ciel étoilé, tout au long de la soirée.

Qui sera là ?

Il y aura le Puy du Maupas à Puyméras ; le Domaine Bernard à Saint-Romain-en-Viennois ; la Cave la Romaine à Vaison-la-Romaine ; Le Domaine du Gros Pata à Vaison-la-Romaine ; Les vigneron de Roaix-Séguret à Séguret ; EARL Yon Bertrand à Villedieu ; Les Vigneron de Villedieu à Villedieu ; la cave comtadine à Puyméras ; la Cave le Gravillas à Sablet ; le Domaine la Fille des vignes à Piégon ; le Château de la Thébaïde à Sablet ; L'Arbre aux mille fleurs à Mérindol-les-Oliviers ; la ferme du Sublon à Malaucène ; le domaine Fond Croze à Saint-Roman-de-Mallegarde ; les Chemins de Sève à Vaison-la-Romaine ; le caveau de Beaumont-du-Ventoux au Barroux.

M.H.