

Ecrit par le 1 avril 2025

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques **Marchés du soir des producteurs de Vaucluse**, organisés par la **Chambre d'agriculture de Vaucluse** en partenariat avec le réseau **Bienvenue à la Ferme**, débutera ce **lundi 24 mars**. Les communes d'**Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon** et **Uchaux** accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des **Marchés du soir des producteurs de Vaucluse**.

Ces marchés débutent dès **lundi 24 mars** avec celui d'**Avignon** qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de **Châteauneuf-de-Gadagne** aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de **Pernes-les-Fontaines** aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'**Uvaux** aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de

Ecrit par le 1 avril 2025

l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur

Ecrit par le 1 avril 2025

cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, [Pierre Gonzalvez](#) arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun

Ecrit par le 1 avril 2025

par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonzalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de revendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Écrit par le 1 avril 2025



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la-Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 1 avril 2025

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com - 06 15 23 21 08

Avignon : le Tipi fait son marché de Noël



La ferme urbaine Le Tipi, située à Avignon, célèbre les fêtes de fin d'année avec un marché de Noël qui se veut artisanal, local, éthique et engagé ce samedi 21 décembre.

Artisans et producteurs locaux présenteront leurs produits ce samedi au marché de Noël du Tipi. Savoir-faire, créativité et valeurs éthiques seront les trois mots d'ordre de cet événement où les visiteurs pourront trouver des produits d'épicerie fine, de beauté, de décoration, de papeterie, de mode, et bien d'autres. Il y en aura pour tous les goûts, l'occasion de se faire plaisir en cette fin d'année, ou de faire plaisir à ses proches.

La cantine Kouk proposera des gourmandises et des sandwiches, et l'association Les Jeunes Pousses

Ecrit par le 1 avril 2025

s'occupera des boissons chaudes, le tout certifié Bio. Les produits de la ferme urbaine seront également mis en lumière : tisanes, bières artisanales, miel...

Une tombola sera organisée. Le grand gagnant pourra remporter un beau panier garni composé de produits locaux, dont ceux de la ferme Le Tipi.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Le Palais des Papes fête Noël



Pour les fêtes de fin d'année, le Palais des Papes, lui aussi, se met aux couleurs de Noël et

Ecrit par le 1 avril 2025

organise un marché de Noël nocturne du vendredi 20 au dimanche 22 décembre.

Le Palais des Papes a choisi la tradition provençale des 13 desserts comme thème pour son marché de Noël nocturne. Le monument avignonnais accueillera le public de 17h30 à 19h30 ces vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 décembre.

Pour l'occasion, une forêt de sapins scintillants s'installera la Cour d'Honneur. Confiseries, chocolat chaud, vin chaud, huile d'olive, brioches, chocolats seront de la partie. Parmi les artisans et producteurs présents, il y aura la [Maison Brémond](#), [La Cure Gourmande](#), la [Maison du Bon Café](#), [Chez Lisette](#), le [Château D'Estoublon](#), ainsi que le [Domaine Saint-Pierre](#).

En plus du marché de Noël, le Palais des Papes accueillera deux concerts les samedi 21 et dimanche 22 décembre à 18h. Les 40 choristes de [Gospel Art](#) proposeront deux représentations inédites spécial 'chants de Noël'.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Plus de 30 exposants seront présents au marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence

Ecrit par le 1 avril 2025



Du vendredi 20 au dimanche 22 décembre, le marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence s'installera sur la Place Jules-Pellissier, au cœur du centre ancien.

Le « Petit Marché du gros souper », c'est le nom que porte le traditionnel marché de Noël de Saint-Rémy-de-Provence, « le gros souper » faisant référence au repas du réveillon le 24 décembre. 30 exposants seront présents lors de cet événement qui permettra de dénicher des cadeaux de dernière minute, de préparer les repas des fêtes de fin d'année, mais aussi de trouver de quoi décorer la table du réveillon de Noël et du Jour de l'An.

« Nous avons sélectionné les exposants de sorte qu'une offre la plus complète possible soit proposée en cohérence avec celle des commerces situés à proximité », a expliqué Yves Faverjon, 1^{er} adjoint au maire, chargé de l'économie et du tourisme. Ainsi, miel, nougats, escargots cuisinés, fougasses, charcuterie, huîtres, foies gras, truffes, et bien d'autres spécialités culinaires vous attendent. Il sera aussi possible de manger une crêpe ou des churros. Le vin chaud sera bien évidemment de la partie aux côtés de la bière, du vin et du champagne. Vous pourrez également vous procurer des bougies artisanales, des boules de Noël, de la vaisselle, et bien évidemment des santons.

Vendredi 20 décembre de 16h à 21h. Samedi 21 décembre de 10h à 21h. Dimanche 22 décembre de 10h à 18h.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Les enfants d'Aubignan dévoileront leur Noël de rêve lors du marché de Noël



La commune d'Aubignan organise son marché de Noël du vendredi 20 au dimanche 22 décembre. Au programme : une patinoire, des produits locaux et artisanaux, la visite du Père Noël, des animations en tout genre, et même des nouveautés.

Les Aubignanais seront plongés dans la magie de Noël ce week-end grâce à tous les décors installés par la commune. En plus de profiter du marché de 10h à 21h30 et de déguster des cadeaux de dernière minute, ils pourront aussi patiner et déguster des spécialités de fête. DJ José se chargera de l'ambiance musicale.

Ecrit par le 1 avril 2025

Des balades en calèche seront organisées les trois jours de 14h30 à 17h30, une chorale gospel sera présente, et le Père Noël en personne rendra visite aux habitants. L'événement sera marqué par plusieurs temps forts comme le défilé de Pères Noël à moto, l'embrasement des remparts ou encore la soirée en combinaison de ski le samedi soir.

Une grande nouveauté cette année : la commune a demandé aux enfants aubignonais de dessiner le Noël de leurs rêves. Une quarantaine d'enfants ont ainsi déposé leur dessin à la bibliothèque où ils seront projetés sur grand écran samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

La commune de Grambois organise un marché de Noël nocturne

Ecrit par le 1 avril 2025



Pour célébrer les fêtes de fin d'année, la commune de Grambois propose un marché de Noël en fin de journée du vendredi 20 au dimanche 22 décembre. L'occasion de dénicher des cadeaux de dernière minute.

Les Places de l'église et de la mairie de la commune de Grambois vont se plonger dans la féerie de Noël ce week-end à l'occasion du arché de Noël nocturne. Les festivités débuteront le vendredi 20 décembre avec une animation musicale de Batucalub, troupe de percussions brésiliennes du Sud Luberon.

De 16h30 à 20h les trois jours, les Gramboisiens et visiteurs pourront profiter du marché qui regorgera de produits locaux et artisanaux. Les enfants, quant à eux, auront un château gonflable à leur disposition et pourront assister à des lectures de contes à la mairie et de nombreuses animations offertes par le Comité des fêtes de la commune.

Le samedi 21 décembre, un feu d'artifice sera tiré à 17h30 et sera suivi par un concert du Trio Mistral et de l'École de Chant Studio Vocality d'Aix-en-Provence. Le dimanche 22 décembre, un goûter sera organisé pour les enfants avec le Père Noël. Une animation cirque sera proposée, ainsi qu'une visite guidée et commentée du village et de la crèche à 17h.

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

Le marché aux truffes d'hiver est de retour à Carpentras



Le très prisé marché aux truffes d'hiver de Carpentras revient dès ce vendredi 15 novembre sur le parvis de l'Hôtel-Dieu. Cet événement, qui revient chaque année, aura lieu se tiendra tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars (peut varier en fonction des stocks).

Ecrit par le 1 avril 2025

À l'occasion du retour du marché aux truffes d'hiver, la Ville de Carpentras organise une cérémonie d'ouverture ce vendredi 15 novembre. Café et viennoiseries seront proposés dès 7h30, suivi du rassemblement des confréries en tenue d'apparat à 8h.

À 8h15, Serge Andrieu, maire de la ville, prendra la parole, et le Père Olivier Dalmet procédera à la bénédiction des truffes en langue provençale. S'ensuivra l'intronisation à 8h30.

À 9h, la cloche sonnera l'ouverture officielle du marché aux truffes d'hiver. Une dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante sera offerte par la Ville.

Inscriptions des professionnels

Les professionnels qui souhaitent participer au marché pour vendre leurs truffes peuvent encore s'inscrire auprès du service Foires et Marchés situé 82 Rue de la Monnaie, ou en téléphonant au 04 90 60 84 00 (un dossier d'inscription sera adressé sous 48 heures).

Tous les vendredis à partir du 15 novembre. À partir de 9h. Parvis de l'Hôtel-Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

Monteux : le marché du soir de Beaulieu retourne à son emplacement initial

Ecrit par le 1 avril 2025



Après s'être délocalisé et installé sur la plage du Lac de Monteux durant tout le mois d'août, le marché du soir de Beaulieu revient à son emplacement habituel dès ce vendredi 6 août.

Le marché de Beaulieu, qui était installé 300m plus loin que son emplacement habituel ces dernières semaines, revient à sa place au cœur du quartier, sur le Cours, devant le château, dès ce vendredi 6 septembre.

Une dizaine de producteurs vous donne rendez-vous tous les vendredis soir de 18h à 20h. Vous trouverez de nombreux produits locaux comme des fruits et légumes, des fromages de chèvres, des panisses et de la charcuterie, du miel, des poulets rôtis, des plats asiatiques, des tourtons, mais aussi des produits artisanaux comme des bijoux.

Ecrit par le 1 avril 2025

Marché du Soir de Beaulieu

Tous les vendredis de 18 à 21h



Sur le Cours
Devant le Château

Venez nombreux déguster
les produits locaux de nos commerçants !

