

Ecrit par le 4 avril 2025

'Ventoux-saveurs' à Puyméras : 13e festival pour sentir, goûter et vivre l'automne



Le parc naturel régional du Mont-Ventoux propose la 13e édition du festival [Ventoux saveurs](#). À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, le village de Puyméras est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités. Et si on y allait ?

La 3e édition de Puyméras saveurs s'étendra sur deux journées chaleureuses et gourmandes samedi 12 et dimanche 13 septembre. L'occasion de découvrir ce village au patrimoine conservé et jouissant d'une belle réputation du bien vivre. Cette année 12 acteurs de la gastronomie locale proposent des ateliers dégustation et/ou une offre de restauration en plus de randonnées guidées et de la visite d'un jardin remarquable.

Parcours gourmand

Le parcours gourmand invite à découvrir l'exposition des Tastevins au centre socio-culturel. Le domaine La Barrière producteur bio de vins de Côtes-du-Rhône et de Tavel propose la visite du moulin à huile d'olive, propriété de la famille fermée depuis 1956. Information auprès du 06 17 06 70 72. L'épicerie 'Chez Falbala' propose de goûter à ses produits locaux : tapenades, olives et huiles d'olives. 06 32 46 31 89.

Ecrit par le 4 avril 2025

Alison et Jérémie de la boulangerie des Lys fait tout 'maison' pains aux levains, viennoiseries, fougasses aux olives et pains spéciaux 04 90 46 43 81. Au Café des Barrys Pauline et Valentin proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d'une assiette provençale et d'un dessert pour 15€/pers. Samedi midi et dimanche midi et soir, sur réservation au 04 90 35 04 537. La Table de Clau vous invite à un menu découverte où l'on commence par les huîtres de la famille Boutrai, suivies des Saint-Jacques et de leur sauce à l'ail garnie de trompettes de la mort, d'œufs cocotte aux truffes noires ou d'une Cuisse de canette à l'abricot et aux morilles pour finir sur une note sucrée avec une Arlette crème figuettes et amandes. Le service se fera samedi midi et soir ainsi que dimanche midi pour un 45€/pers et sur réservation au 04 90 46 44 55 ou au 06 31 96 84 96. A la Girocède, la famille Trappo a concocté un menu à 29€ composé uniquement de produits du Ventoux sélectionnés exclusivement pour l'occasion et accompagnés des productions du village. Services samedi et dimanche midi et soir. Réservation au 04 90 46 50 67.

Le jardin de la Basse fontaine

Jean-Paul Boyer, paysagiste de renom, vous accueille dans son havre de paix de 6000 m², dédié principalement aux essences méditerranéennes et classé 'Jardin remarquable'. Samedi et dimanche de 9h à 18h. Entrée 5€/pers. Renseignements : 06 38 64 37 82 10. Café de Loïc propose, dans le Jardin de la Basse Fontaine, la fabrication artisanale de gourmandises sans gluten de la région Vaison-Ventoux. Le Domaine Saint-Apollinaire, domaine familial en biodynamie depuis 1967 invite à la dégustation des vins en Côtes-du-Rhône certifiés Ecocert et Demeter, durant tout le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées et dégustation gratuite de vins samedi et dimanche à 17h. Renseignements auprès d'Elodie Dumas au 04 90 46 41 09 et au 06 64 29 01 04 12. La cave La Comtadine présente les vins de la coopérative et la découverte du nouveau vin bio sans soufre ajouté, samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ainsi que dimanche : 9h à 12h et de 14h à 17h. Informations au 04 90 46 40 78 13. La Maison Plantin, spécialiste de la truffe depuis 1930, propose une visite à la découverte du savoir-faire de leurs maîtres opérateurs à l'Institut de la truffe et à la boutique. Etablissement ouvert de 10h à 19h. Informations au 04 90 46 41 44.

Le vieux moulin

Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux fournit une huile d'olive artisanale douce, fruitée et parfumée à laquelle l'amande écrasée du noyau donne un bouquet particulier. Samedi et dimanche : 9h à 12h - et de 14h à 18h .Visite gratuite. Informations au 04 90 12 02 57.

La chocolaterie

Marc Chaloin, de la chocolaterie éponyme, est maître chocolatier et propose une démonstration des étapes de la fabrication du chocolat, de la fève au chocolat, suivie d'une dégustation. Nous vous conseillons son petit-déjeuner ultra gourmand intitulé 'Choco-morning', samedi et dimanche de 8h à 12 h. Informations au 04 90 37 40 94

Rando'soleil

Ecrit par le 4 avril 2025

Dans le cadre des journées 'Puyméras Sa-veurs', Rand'o'soleil organise deux marches pédestres pour accompagner les diverses activités de la commune. Samedi et dimanche : départ du point info dans le centre du village à 9h. Départ devant le point accueil, 25 personnes maximum. 2 départs à 10h30 et 16h. En compagnie de Mélanie, puymérassienne passionnée d'histoire locale. Durée environ une heure.

Festival Ventoux-saveurs. Du 12 septembre au 25 octobre à Puyméras

Puyméras : l'institut de la truffe Plantin ouvre ses portes au public

Ecrit par le 4 avril 2025



Vendredi 14 août, la [Maison Plantin](#) ouvre à nouveau les portes de son institut de la truffe au public. Sur son site historique basé à Puyméras, petits et grands sont invités à découvrir les coulisses de cette entreprise familiale fondée en 1930, leader français de la truffe. Pour découvrir l'histoire et les secrets du diamant noir de Provence, des visites des ateliers de fabrication en petits groupes seront organisées tout au long de la journée, suivies de dégustations dans une ambiance conviviale et pédagogique qui ravira petits et grands gourmands. A noter que la Maison Plantin organise tout au long de l'été des visites privées (gratuites sur réservation) de ses ateliers.

Portes ouvertes. Vendredi 14 août. 9h à 17h. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80

Ecrit par le 4 avril 2025

Puyméras : l'institut de la truffe Plantin vous ouvre ses portes



Lundi 13 juillet, la Maison Plantin ouvre les portes de son institut de la truffe sur son site historique à Puyméras. L'occasion pour le grand public de pénétrer dans les coulisses de cette entreprise familiale fondée en 1930, leader de la truffe en France. Des visites des ateliers de fabrication en petits groupes seront organisées, suivies de dégustations gourmandes le tout dans une ambiance conviviale et pédagogique qui plongera petits et grands au cœur de l'histoire et des secrets du diamant noir de Provence.

Par ailleurs, la Maison Plantin organise tout au long de l'été des visites privées gratuites (sur réservation)

Ecrit par le 4 avril 2025

de ses ateliers et accueille tous les mercredis, de mi-juillet à mi-août, les ambassadrices digitales de Plantin, influenceuses 'food' reconnues dans la blogosphère, pour des ateliers culinaires autour de la truffe et des champignons.

Portes ouvertes. Lundi 13 juillet. 9h à 17h. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80. www.truffe-plantin.com