

Ecrit par le 19 décembre 2024

# Moules, frites, rosé et pétanque ce week-end au Tipi



**L'association Les Jeunes Pousses, gérant entre autres la ferme urbaine le Tipi, organise la 2<sup>ème</sup> édition de son évènement Moules, Frites, Rosé, Pétanque, ce samedi 1<sup>er</sup> juillet.**

Ambiance 100% ce samedi à la ferme urbaine le Tipi. Au programme : tournoi de pétanque, apéro, moules-frites, rosé bien frais et DJ set local avec deux jeunes avignonnais aux platines, Clément et Charles.

Pour celles et ceux qui préfèrent les burgers aux fruits de mer, des recettes végé seront proposées par L'art des graines.

Enfin, la friperie Mimi Vintage Shop sera présente pour proposer des pièces de seconde main parfaite pour l'été.

*Samedi 1<sup>er</sup> juillet, de 18h à 00h, 57 avenue Eisenhower, Avignon. Lien billetterie [ici](#).*

## Avignon : les 'apérosés', vous connaissez ?



Les 15,16, 22 et 23 juillet, de 18h30 à 20h30, [Avignon Tourisme](#) propose des apéros-dégustation de vins rosés, dans une ambiance conviviale et musicale. Une échappée dans les jardins du Palais en découvrant des élixirs adaptés à la saison.

Le [Chateau d'Estoublon](#) présentera son vin rosé Roseblood à la belle robe pâle et lumineuse, d'un ton eau de rose, avec des notes de fleurs fraîches, mais aussi de fruits à chair blanche, donnant une grande fraîcheur et délicatesse en bouche. Le vignoble au cœur de l'AOP Baux-de-Provence, niché sur le versant sud des Alpilles, s'étend sur 17 hectares conduits en agriculture biologique. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Marsanne et Roussanne, les grands cépages provençaux sont rois.

Les [Vignerons de St-Marc Cantepedrix](#) sont nés de la fusion en 2019 de la cave Saint Marc à Caromb et

Ecrit par le 19 décembre 2024

de la cave Canteperdrix à Mazan. La coopérative compte 234 exploitations réparties sur 18 communes pour une surface totale de 1576 hectares dont 47% certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale). Les Vignerons de Saint Marc - Canteperdrix sont reconnus pour la qualité des vins issus du savoir-faire de leurs vignerons, et sont vendus dans 2 points de vente à Caromb et à Mazan. Les vignerons présenteront à tour de rôle leurs rosés Saint Marc, domaine des Tourterelles, l'Alchimie et Akoya.

Renseignements pratiques : tarif adulte 10€, tarif avignonnais : 6.50€. Réservez en [cliquant ici](#), (possibilité d'achat sur place sous réserve de disponibilités, carte bancaire uniquement). Sachet grignotage fourni, à déguster assis. Entrée par la Cour Maria Casarés, à l'arrière du Palais. Port du masque obligatoire (non fourni).

L.M.

---

## Région Sud : 2e édition de fête des terrasses jeudi 1er juillet de 18h à minuit !

Parce que les terrasses des bars, des cafés et des restaurants nous ont tant manqué, et que la 1<sup>re</sup> édition de la [Fête des terrasses](#) la Région Sud, en 2019 a cartonné, les 7 000 professionnels de la boisson et de la restauration des 570 communes de Provence-Alpes-Côte d'Azur sont invités à rééditer cette belle convivialité. 'Un rosé garçon !' Ce sera également le moment de soutenir la filière viticole en mettant à l'honneur les rosés du Sud, premier producteur mondial qui a fortement souffert de la crise en regard des blocus, notamment américains imposés par l'ancien président, Donald Trump.

Cette année des partenariats ont été noués avec des associations locales en lien avec le plan climat 'Une Cop d'avance', '[Clean my calanques](#)' (des dépollutions organisées tous les mois) et la start up Corail qui revalorise les déchets. Des 'Coups d'éclats artistiques' seront proposés dans les espaces publics avec plus d'une dizaine de compagnies présentant leurs spectacles.

Les cafetiers, hôteliers et restaurateurs inscrits recevront gratuitement un 'kit terrasse' pour valoriser et animer leur établissement. **Inscription avant lundi 28 juin sur [www.lafetedesterrasses](http://www.lafetedesterrasses)**  
M.H.

18h ? C'est apéro !