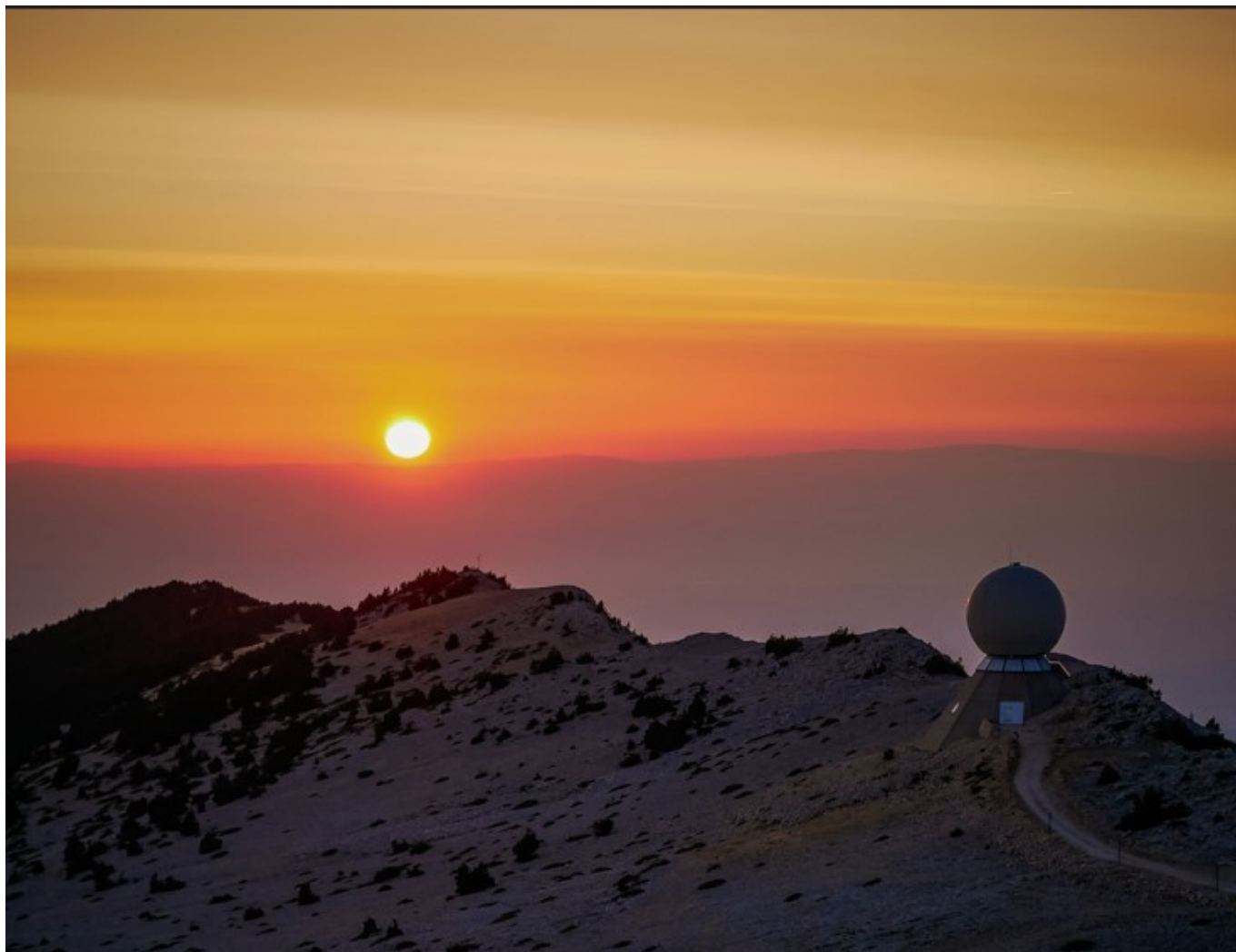


Rendez-vous nocturnes au sommet du Mont Ventoux et à Saint-Trinit



Le Parc naturel régional du Mont Ventoux propose deux rendez-vous nocturnes les nuits du 12 au 13 août.

Rando sous les étoiles guidé par Pierre Peyret

Pour regarder tomber les étoiles, je prendrai la terre par la main. C'est un rendez-vous magique que le Parc vous propose cet été au cœur du Ventoux. Un rendez-vous confidentiel et nocturne au sommet pour une descente le nez dans la voie lactée, un bivouac sous les fulgurances des Perséides, des lectures



Écrit par le 26 novembre 2024

évoctrices pour rêver jusqu'au lever de soleil alpin. Il nous restera à filer boire un café chaud au Chalet Reynard. Vous serez ainsi, le temps d'une nuit, les petits princes, votre guide ayant en charge d'apporter les crayons et les moutons...

Les infos pratiques

Nuit du 12-13 août au sommet du Mont Ventoux. 20h-8h. Prévoir des vêtements chauds et un appareil photo. Tout public. Les Chemins de Pierre. Inscription auprès du 06 08 00 76 30.

Écrit par le 26 novembre 2024



Ecrit par le 26 novembre 2024

Nuit des étoiles filantes Copyright S Ropa

Des étoiles dans l'objectif, de l'heure bleue à la nuit noire...

Initiation aux techniques de photographie nocturne par un jeune et talentueux photographe Venturois, Lenny Vidal. De l'heure bleue à la nuit noire, vous apprendrez à manipuler au mieux votre appareil photo pour saisir les lumières de la nuit, qu'elles soient dans le ciel ou sur terre !

Les infos pratiques

Nuit du 13-14 août à Saint-Trinit. Prévoir :Appareil photo, tenue adaptée et lampe frontale. 20h30-23h30. Inscription auprès du 07 81 16 03 51 & lenny.vidal@sfr.fr

MH

Écrit par le 26 novembre 2024



Saint-Trinit, les Etoiles dans l'objectif copyright L. Vidal

Ecrit par le 26 novembre 2024

Le 'Bistrot de pays' de Saint-Trinit va être inauguré



En 2021, le bistrot de Saint-Trinit [a rejoint les 7 'Bistrots du pays'](#) déjà labellisés dans le Vaucluse. Depuis, cet établissement situé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence doit respecter la charte du label qui concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Le vendredi 13 mai prochain, les propriétaires de l'établissement Anthony Mercier et Elodie Buisson vont inaugurer le nouveau 'Bistrot de pays' du département et fêter le fruit des efforts qu'ils ont fourni pour obtenir cette distinction. « On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des Bistrots de Pays. »

L'inauguration sera ponctuée de discours à 19h puis d'un apéritif dînatoire offert par le bistrot à 19h30.

Ecrit par le 26 novembre 2024



Anthony Mercier et Elodie Buisson.

Vendredi 13 mai. À partir de 18h30. Le bistrot de Saint-Trinit.

V.A.

Saint-Trinit fête le champignon le dimanche

Ecrit par le 26 novembre 2024

10 octobre



Situé au cœur du plateau d'Albion, le village de Saint-Trinit accueille depuis 25 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui conjuguent convivialité et art de vivre. Mettez d'ores et déjà une croix sur la page du dimanche 10 octobre dans votre agenda.

Voilà une journée automnale dans le sillage du [14e festival Ventoux saveurs](#), offrant ainsi aux visiteurs la possibilité d'élargir leurs connaissances sur les champignons (cèpes, bolets, oronges...). Egalement au programme : une exposition mycologique (avec pass sanitaire), des conférences de mycologues à l'église (matin et après-midi) et bien entendu du traditionnel marché artisanal et de vente de produits fermiers, avec cette année un nombre record de producteurs présents. L'occasion également de s'informer sur le



Ecrit par le 26 novembre 2024

mont-Ventoux et sur les activités touristiques avec la présence de l'office de tourisme Ventoux Sud et du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Sans oublier les animations musicales avec une batucada (matin) et un groupe country (après midi). Une petite restauration sera prévue (food truck, barquettes de champignons persillés et tartelettes par le comité des fêtes).

Informations pratiques : repas proposé par le Bistrot de Saint-Trinit (sur réservation : 04 86 69 62 80). Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village. Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85 - mairie.sainttrinit.84@orange.fr

Écrit par le 26 novembre 2024

SAINT-TRINITÉ

Marché artisanal & paysan

2021

DIM. 10 OCTOBRE

25^{ème} Fête du Champignon

CONFÉRENCES DE MYCOLOGUES
à 10 h et 15 h
pass sanitaire obligatoire

EXPOSITION MYCOLOGIQUE

RESTAURATION SUR PLACE :
Repas proposés par le Bistrot
21 € hors boisson - rens. : 04.86.69.62.80
Plats à emporter proposés
par le Comité des Fêtes
Food-Truck, snacking...

En famille ou entre amis, profitez des produits locaux en vente sur place et pique-niquez sur les prairies du village...

Écrit par le 26 novembre 2024

L.M.

Le bistrot de Saint-Trinit rejoint le réseau 'Bistrot de pays'



Le **bistrot de Saint-Trinit** a relevé le défi de décrocher le label « Bistrot de pays », et ce malgré la tempête sanitaire. 'Bistrot de pays' compte désormais 8 établissements dans le département vauclusien.

Ecrit par le 26 novembre 2024

Après avoir travaillé plus de 20 ans dans des établissements classés quatre étoiles à Avignon, Anthony Mercier a souhaité ouvrir son propre bistrot. C'est à Saint-Trinit qu'il a trouvé son bonheur, avec sa compagne, Elodie Buisson. Saint-Trinit est un petit village installé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Crème de châtaigne, miel de lavande, cochon et agneau du Ventoux sont à l'honneur dans l'assiette, et bien d'autres spécialités. Anthony propose également des plats végétariens. Une cuisine qui attire une clientèle locale qui se mêle également à une clientèle touristique pour créer une ambiance chaleureuse et unique.

Une visibilité accrue

« Beaucoup de clients nous demandaient le label. On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie Buisson. Cela nous donne de la visibilité et nous permet d'acquérir une clientèle en demande de cette labellisation. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des [Bistrots de pays](#). Maintenant on accueille des groupes de randonneurs et de cyclistes de 10 à 15 personnes quasiment tous les jours qui viennent grâce à l'appellation Bistrot de Pays. On est ravis ! »

Photo: bistrot de Saint-Trinit

Le label en quelques mots

Née il y a 28 ans, l'opération 'Bistrot de pays' est une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays. Le Bistrot de Pays a pour but, à travers un réseau local d'animations, de contribuer à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de proximité. Une fois labellisés, ces cafés-restaurants multi activité s'engagent à respecter la charte. Elle concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique notamment une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles. A l'échelle nationale, le label compte aujourd'hui 118 établissements répartis sur 7 régions et 23 départements.

Saint-Trinit : partez à la rencontre des chauves-souris

Écrit par le 26 novembre 2024



Vendredi 4 septembre, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux propose, en partenariat avec le [Groupe Chiroptères de Provence](#), une soirée dédiée à la découverte des chauves-souris.

La soirée débutera par une conférence d'une heure afin de découvrir les chauves-souris dans leurs généralités. La conférence sera suivie par la diffusion d'un film de 30 minutes. A la tombée de la nuit, les participants seront invités à accompagner l'animatrice dans le village afin de repérer des chauves-souris en vol et d'écouter leurs ultrasons à l'aide de détecteurs. Pour cette sortie nocturne, prévoir un pique-nique tiré du sac.

Vendredi 4 septembre. 18h30 à 22h. Lieu donné au moment de l'inscription au 04 84 54 95 28 ou delphine.bellet@gcprovence.org.