

Terroirs en fête

remet le couvert

Pour sa deuxième édition, la grande fête des terroirs organisée par le Conseil départemental mettra à nouveau à l'honneur producteurs et artisans du Vaucluse, les 16 et 17 juin à Châteauneuf-de-Gadagne.

Au menu cette année, deux nouveautés : une nocturne à l'esprit « guinguette » le samedi soir et un espace enfants pour régaler autant les petits que leurs parents.

L'an dernier, la première édition de Terroirs en fête s'était conclue sur une promesse toute simple : recommencer ! Une promesse qui sera tenue les 16 et 17 juin prochains, week-end durant lequel se tiendra l'édition 2018 de cette grande manifestation gratuite de promotion des produits et des savoir-faire vauclusiens, organisée par le Conseil départemental. Et cette fois encore, c'est le beau parc ombragé de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, qui se transformera deux jours durant en grande vitrine de l'excellence vauclusienne. « L'année der-

nière, Terroirs en fête a accueilli 8000 visiteurs, ce qui est tout à fait satisfaisant pour une première édition, explique Maurice Chabert, Président du Conseil départemental. Cette année, nous visons une fréquentation nettement supérieure car la manifestation a été très appréciée et elle s'est installée dans le calendrier. Le concept même, c'est-à-dire une fête qui n'est pas consacrée à un seul produit mais se veut fédératrice et représentative de tous nos terroirs, a emporté l'adhésion des Vauclusiens. Mais nous avons évidemment pas mal de nouveautés à proposer aux visiteurs... »

Dégustations gratuites et ateliers de cuisine

On retrouvera donc dans les allées du parc de l'Arbousière près de 200 exposants, producteurs et artisans, répartis dans trois « espaces » représentatifs des terroirs du Vaucluse : Enclave des Papes, Vallée du Rhône et Dentelles de Montmirail pour le premier ; Ventoux, Vallée du Calavon, Monts de Vaucluse et Plateau de Sault pour le deuxième ; et enfin Plaine comtadine et Luberon. Et comme l'an dernier, ils seront enchantés de vous faire goûter leurs productions et de partager leur passion. Mais, cette année, ce n'est qu'à partir de 14h30 le samedi après-midi que vous pourrez vous régaler de fraises, de nougats, de confitures, de fromages et de charcuterie du pays... Ce qui permettra aux supporters de l'équipe des Bleus de ne pas rater le premier match de la Coupe du monde (France-Australie), programmé à midi ! Le marché des producteurs, lui, se poursuivra en nocturne jusqu'à 22 heures, dans un esprit très « guinguette », avec évidemment un espace de restauration pour profiter à la fraîche de menus « 100% Vaucluse » avant de faire bouger ses pieds. Un concours de tartes salées et/ou sucrées est par ailleurs organisé. Le samedi après-midi, jusqu'à 16 heures, vous êtes invité à déposer les tartes de votre composition (exclusivement confectionnées avec des produits vauclusiens) sur le stand des Disciples d'Escoffier... et peut-être gagner ainsi de nombreux lots gastronomiques. L'autre nouveauté de cette édition 2018, c'est un « espace enfant » repensé.

Les minots particulièrement à la fête

Car si le parc de l'Arbousière offre toute l'année des jeux pour les petits (notamment une tyrolienne), de nombreuses autres animations seront proposées pendant Terroirs en fête : un grand jeu de piste dans le parc avec de nombreux cadeaux à gagner, une mini-ferme pédagogique, une ruche mobile, un manège à propulsion parentale, un atelier de rempotage de fraisiers, des jeux d'antan... De quoi amuser les enfants avant qu'ils ne partent découvrir, avec leurs parents, la richesse des terroirs vauclusiens et l'importance de consommer « local ». Car, au fond, c'est toute l'ambition de cette grande fête : montrer et démontrer qu'en soutenant les producteurs qui vivent près de chez vous, ce n'est pas seulement un secteur économique que vous défendez mais tout un art de vivre.



©Christophe-Fotolia
Pratique



Le samedi 16 juin, le marché des producteurs se poursuivra en nocturne jusqu'à 22 heures, avec évidemment un espace de restauration pour se régaler à la fraîche et en musique de menus « 100% Vaucluse »

La Chambre de métiers est dans la place

Cette année encore, la Chambre de métiers et de l'artisanat participera de manière très active à Terroirs en fête. Elle va même recréer une vraie-fausse place de village, sur laquelle vont se réunir de nombreux artisans spécialisés dans les métiers de bouche : boucher, boulanger, nougâtier, pâtissier, torréfacteur, brasseur, glacier, préparateur de jus de fruits... Sur cette place-là, on pourra donc profiter de nombreuses dégustations, assister à la cuisson du pain, casser la croûte à l'espace « restauration » mais aussi se renseigner sur les offres de formation, en particulier dans les filières de la boulangerie, de la boucherie et de l'artisanat.



La deuxième édition de Terroirs en fête se déroulera le samedi 16 et dimanche 17 juin, de 14h30 à 22h le samedi et de 9h à 19h le dimanche. Elle aura lieu dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne (accès par Réalpanier puis Morières depuis Avignon, par le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue, par Vedène puis Saint-Saturnin depuis Carpentras et par Caumont depuis Cavaillon). **L'entrée est gratuite.** Pour vous rendre sur place, pensez au covoiturage avec www.covoiturageavignonvaucluse.fr. Pour tout renseignement, contactez les organisateurs à l'adresse terroirsenfete@vaucluse.fr ou composez le 04 90 16 12 00. Entrée libre, parking sur place.