

Revue de presse

Terroirs en fête 2023



TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION N°6



10 & 11 JUIN 2023



SAMEDI
16H - MINUIT

ENTRÉE LIBRE | PARC DE L'ARBOUSIÈRE
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



DIMANCHE
9H - 19H

Direction de la communication / Bureau Presse

Fabrice BEAU - 04 90 16 11 23 - 06 37 71 55 49

Valérie BRETHENOUX - 04 90 16 11 21 - 06 79 42 61 90

Pressecdv@vaucluse.fr

Sommaire

Vaucluse Hebdo. Jeudi 1^{er} juin. TEF est devenu incontournable.

L'Echo du Mardi. Vendredi 2 juin. TEF s'enracinent en Vaucluse.

Vaucluse Hebdo. Mardi 6 juin. TEF : le trait d'union entre producteurs et consommateurs.

La Marseillaise. Mercredi 7 juin. TEF fait le plein de nouveautés alléchantes.

La Provence. Vendredi 9 juin. Châteauneuf-de-Gadagne. Glenn Viel célèbre les terroirs.

La Provence. Vendredi 9 juin. Châteauneuf-de-Gadagne. Un marché géant à ciel ouvert

La Provence. Samedi 10 juin. Châteauneuf-de-Gadagne. Les terroirs sur un plateau tout le week-end.

La Provence. Dimanche 11 juin. TEF, ambassadeur de l'agriculture vauclusienne.

La Provence. Dimanche 11 juin. Notre sélection. Cinq incontournables pour une visite réussie.

Vaucluse Matin. Dimanche 11 juin. TEF attire les foules et Glenn Viel.

Vaucluse Matin. Dimanche 11 juin. Châteauneuf-de-Gadagne. Fresque sur le climat.

La Provence. Lundi 12 juin. TEF : la barre des 10 000 visiteurs atteinte.

Vaucluse Matin. Mardi 13 juin. Châteauneuf-de-Gadagne. Environ 8 000 visiteurs pour TEF.

RCF. Lundi 15 mai à 14h (enregistrée). Itw C Mounier pour TEF 2023 par téléphone.
Diffusion mercredi 7 juin

Vaucluse Agricole. Vendredi 16 juin. TEF : retour gagnant pour cette 6eme édition.

Partenariat France Bleu Vaucluse

Lundi 5 juin de 10h à 11h

Glenn VIEL, chef étoilé aux Baux de Provence et membre du jury de Top Chef sur M6 : par téléphone et en direct

Jeanne NOUVEAU

Les confitures de Jeanne à Carpentras (confiture et jus de fruits)

Mardi 6 juin à 7H55

Une ITW 2 minutes « CIRCUIT COURT » avec un producteur en direct par téléphone
Pierrick MAURIN de PILOU NATURE – Conserverie artisanale à Lagarde-Paréol

Mercredi 7 juin à 18H35

Une ITW avec le groupe musical du samedi soir : 2 minutes « CA SE PASSE ICI » en direct par téléphone pour la présentation de l'évènement.

NAMAS PAMOUS – Franck MATHIEU

Vendredi 9 juin à 7H55

Une ITW 2 minutes « CIRCUIT COURT » avec un producteur direct par téléphone
Coralie ARNAUD. L’atelier d’Hippolyte. Producteur de grenades à Malaucène

Samedi 10 juin à 9h10

Une ITW gros plan sur les animations 2 minutes dans « VAUCLUSE EN FETE » en direct par téléphone.

Sophie VIRIDEAU, assistante communication à la mission évènement protocole au CD 84.

**Dimanche 11 juin 2023 de 10h à 12h : réalisation d’une émission en direct
10h45 : Glenn VIEL avec Dominique SANTONI, Présidente du Département**

19 producteurs et artisans ont été interviewés par David Bérard.

Vaucluse Hebdo

Dédié aux produits de l'agriculture et aux savoir-faire du Vaucluse, "Terroirs en Fête", qui se déroule au parc de l'Arbousière, est devenu incontournable.

[Valérie Maintenant](#), le jeudi 01 juin 2023



© DR - "Terroirs en fête" rassemble plus de 150 producteurs et artisans à Châteauneuf-de-Gadagne, les samedi 10 et dimanche 11 juin.

Cette manifestation "**Terroirs en fête**" valorise les **producteurs, agriculteurs et artisans locaux** et dépasse les frontières vauclusiennes. Lancé en 2017 par le [Département de Vaucluse](#), en partenariat avec la [chambre d'Agriculture](#), la [chambre de Métiers et de l'Artisanat](#) et la [Ville de Châteauneuf-de-Gadagne](#), ce rendez-vous gustatif et festif est gratuit.

Véritable **marché à ciel ouvert**, "Terroirs en fête" témoigne durant un week-end de l'**excellence des produits** du territoire. **Dégustations**, échanges avec les **producteurs et artisans**, **animations** pour petits et grands... sont au menu de cet événement convivial à faire en famille. Cette manifestation s'est naturellement imposée dans le calendrier des amateurs de bons produits.

Pierre angulaire de "Terroirs en fête", le **marché des producteurs** accueille **plus de 150 producteurs, artisans de bouche et éleveurs**. L'occasion de découvrir des femmes et des hommes de passion qui partagent leur savoir-faire et dont les produits font la renommée du Vaucluse.

L'occasion aussi de déguster **Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages...** de ceux qui nous offrent la possibilité de manger bien et bon.

"Terroirs en fête" et marché des producteurs, samedi 10 juin, de 16 h à minuit et dimanche 11 juin, de 9 h à 19 h.

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juin 2023

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse



Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet événement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, [le Parc de l'Arbousière](#) et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est être ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juin 2023

[l'Ousto de Baumanière](#). Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul Mc Cartney et Brad Pitt.



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Ousto de Baumanière accompagné de Dominique Santi, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santi a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleur et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks ([La Farigoule du jeune Guillaume Prévost](#), [Le P'tit camion](#) du président des disciples d'Escoffier et [la Cara Bistrot](#)), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le coeur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juin 2023

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme *'endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr'*, vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaîne du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler! Jusqu'à fin août la livraison sera

Ecrit par Andrée Brunetti le 1 juin 2023

gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collèves « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».



Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crus qui sont l'excellence du Vaucluse.

Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse

Vaucluse Hebdo 6 juin 2023

Terroir en fête : le trait d'union entre producteurs et consommateurs

L'édition "Terroirs en Fête" 2023 se déroule, samedi 10 et dimanche 11 juin, au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce marché géant, dédié aux produits vauclusiens, rassemble le chef étoilé Glen Viel et les producteurs locaux.

Dominique Ghidoni - CVH, le mardi 06 juin 2023



© D. Ghidoni - Glen Viel, chef triplement étoilé, Dominique Santoni, présidente du Département et Georgia Lambertin, présidente de la chambre d'Agriculture valorisent les produits du terroir.

"Terroirs en Fête", dont la notoriété dépasse les frontières du département est le fruit d'un partenariat entre le conseil départemental, la chambre d'Agriculture, la **chambre des Métiers de l'Artisanat**, le **comité de promotion des produits vauclusiens** et la ville hôte. Depuis six ans, ils œuvrent ensemble pour **promouvoir**, le temps d'un week-end, **le terroir et ceux qui le façonne**. Les élus valorisent l'excellence des **filières** et le travail accompli par les **agriculteurs, viticulteurs, éleveurs et artisans**. Jeudi 1^{er} juin, les organisateurs étaient réunis autour d'une table colorée et appétissante de **produits de saison** pour présenter le programme avec un invité de prestige, Glen Viel, **chef triplement étoilé**. Il donne rendez-vous au public le dimanche 11 juin pour parler, dit-il, de tout. De la vie, de la cuisine, de l'agriculture et de l'environnement.

Rendez-vous familial

C'est une sortie familiale, dans un **cadre pleine nature** où chacun des **130 participants** propose une **dégustation** en parlant de son métier, souvent passion. C'est une agréable façon de découvrir fruits et légumes de saison, condiments, viande et fromages, sans oublier pour les plus grands, les différents vins des coteaux vauclusiens.

On peut faire tout un repas avec les produits du Vaucluse. Ils sont pour la plupart issus de filières haut de gamme », Christian Gely, président du comité de promotion des produits de Vaucluse.



Glen Viel, chef étoilé, Dominique Santoni, présidente du Département, Georgia Lambertin, présidente de la chambre d'Agriculture, Valérie Coissieux, présidente de la chambre des Métiers et de l'Artisanat, Christian Mounier, vice-président du Département, (au second plan) Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-Sorgue, Jean-François Lovisolo, député, et Michel Terrisse, maire d'Althen-des-Paluds, sur le même terrain pour valoriser les produits du terroir Vauclusien. © D. Ghidoni

Animations festives et gourmandes, démonstrations culinaires, nocturne musical avec concert et DJ sont au rendez-vous. Un espace food-truck, restaurant paysan, wine-bar sont aussi au menu de "Terroirs en fête".

La connaissance pour mieux consommer

Le comité de promotion, présidé par Christian Gely met en avant les filières. Le bus du ministère de l'Agriculture, "l'aventure du vivant" qui sillonne la France avec l'objectif de présenter le métier d'agriculteur fait étape à "Terroirs en fête" et emmène avec lui les élèves de quatre lycées d'enseignement agricole. À l'intérieur, grâce à des casques de réalité virtuelle, on est propulsé au volant d'un tracteur ou au milieu d'un champ, face à des problématiques et des choix stratégiques. « *Nous sommes à l'ère de l'agriculture connectée* », souligne Georgia Lambertin, présidente de la chambre d'Agriculture. La ruche vitrée du syndicat des apiculteurs de Vaucluse, les ateliers autour des chauves-souris, complètent l'offre didactique. Tout comme les espaces de Vaucluse Provence attractivité, du réseau Bienvenue à la ferme, des Parcs naturels Régionaux du Ventoux et du Luberon, des chambres consulaires d'Agriculture et des Métiers et de l'Artisanat.

Rendez-vous au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne samedi 10 juin, de 16 h à minuit et dimanche 11 juin, de 9 h à 19 h. Infos : terroirsenfeteenvaucluse.fr.

ACTUALITÉ LOCALE

Des avancées pour les habitants de La Barbière

AVIGNON

Grand delta habitat est venu, mardi, apporter des réponses positives aux locataires des tours de ce quartier. Ils attendent désormais un remboursement de charges.

Il y a un mois, les habitants de la Barbière avaient dressé un état des lieux de tous les dysfonctionnements affectant les cinq tours de douze étages composant cet ensemble HLM géré par Grand delta habitat (GDH). Manière de préparer la visite prévue dix jours plus tard, mais qui s'est finalement tenue ce mardi après-midi. Au pied de la tour 4, les locataires, soutenus par la Confédération nationale du logement (CNL 84), attendent impatiemment. On retrouve Suzanne, énergique et téméraire retraitée, qui vit seule au 5^e étage de la tour 2. « C'est là où il y a les dealers, mais ils me laissent tranquille. Ils ont peur de mes coups de canne ! », sourit-elle. « On fait des signalements en permanence à la police », assure néanmoins Carole Huguet, responsable du site chez GDH, qui a dépêché quatre salariés pour la visite.

Le bailleur a pu préparer sa défense et apporter de premières avancées. Notamment sur les pannes récurrentes d'ascenseurs, un seul sur les deux de chaque tour étant sciemment mis à l'arrêt. « On a pris l'engagement de faire fonctionner les deux. Il reste quelques pièces complémentaires pour que tous soient en service », indique



Les échanges ont parfois été vifs, mais toujours courtois. PHOTO F.C.

Rémi Marti, directeur du service locatif chez GDH. Les locataires conviennent d'une nette amélioration. Une autre avancée est attendue au niveau du ménage, aujourd'hui mal (ou pas) fait sur certains paliers. GDH annonce un ménage complet, « sans aucune augmentation de charges », précise Rémi Marti. « On a été écoutés », se satisfait, dans l'ensemble, Michel Mus, président de la CNL 84.

Un contrôle de charges au révélateur

Les charges, justement, restent le gros point noir. « On demande un remboursement complet des charges ascenseurs depuis 2018 », revendiquent les locataires. Des charges qui ont bondi en cinq ans, passant de 7,85 euros à 16,05 euros mensuels depuis janvier, selon les quittances.

Sur ce point-là, GDH se montre plus évasif et renvoie au fastidieux exercice de contrôle des charges que va mener la CNL le 12 juin. Autre point d'achoppement, la mauvaise isolation, « un cache-misère ». Pourtant, la rénovation date d'il y a cinq ans. D'autres familles connaissent de graves problèmes d'humidité avec apparition de salpêtre. « On s'en occupe sans regarder la dépense, on ne peut pas laisser les gens dans ces situations », assure Rémi Marti. Le locataire rencontré à ce sujet acquiesce. À noter que le centre social de la Barbière reçoit ce vendredi l'Etat, le Grand Avignon et la Ville pour une rencontre sur « les quartiers en rénovation urbaine aux avant-postes de la ville de la transition écologique ». De quoi alimenter de nouvelles discussions.

Florent de Corblier

AVIGNON

Un samedi à en-Jeux

Dans le cadre de Terre de Jeux 2024, la Ville organise ce samedi la seconde édition des jeux d'Avignon : de 17h à 21h à la plaine des Sports et au stade nautique. Enfants, ados, adultes et seniors sont invités à composer une équipe de 4 (dont un majeur) pour valider au moins six défis parmi les 24 ateliers sportifs proposés par les clubs de la Ville. Ouvert à tous et gratuit, l'événement permet de s'initier à une foultitude de sports olympiques : gym, canoë kayak, judo, basket, foot, natation, et - nouveauté - escalade... La Ville, qui pilote cette édition avec le comité départemental olympique, espère réunir quelque 500 participants.

VAUCLUSE

Trois maires au bureau des petites villes de France

Anthony Zilio, Christian Gros et Nicolas Paget, respectivement maires de Bollène, Monteux et Courthézon, ont été élus ou réélus au bureau de l'association des petites villes de France. Ces premiers magistrats vauclusiens ont été désignés les 1^{er} et 2^e juin lors des assises de l'association à Millau (Aveyron). Créée en 1990, la structure fédère les communes de 2 500 à 25 000 habitants « pour promouvoir leur rôle spécifique dans l'aménagement du territoire ». Elle compte près de 1 200 adhérents.



VAUCLUSE

TÉL. 04 91 57 75 74
annonceslegales@lamarseillaise.fr

Vie des sociétés

TRANSFERT DE SIÈGE

Les éditions Noir au Blanc

SASU au capital de 1 €
Siège social : 3175, avenue Saint-Roch
84200 CARPENTRAS
R.C.S. AVIGNON 802267823
Aux termes de l'AG du 01/06/2023, il a été décidé de transférer le siège social au 2, impasse de la Charité 53410 BOURGON à compter du 05/06/2023.
L'article siège social des statuts a été modifié en conséquence.
Mention en sera faite au R.C.S. de AVIGNON.

20230602

Terroirs en fête fait le plein de nouveautés alléchantes

VAUCLUSE

Le Département organise samedi et dimanche une manifestation festive dédiée aux produits agricoles. Avec cette année, la présence du chef étoilé Glenn Viel, une nocturne, une ferme pédagogique et un stand de découverte des métiers de l'agriculture.

Ce week-end, c'est une nouvelle fois dans l'écrin de verdure du parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, que le Département donne rendez-vous pour un événement gra-

tuit autour des produits du territoire : la 6^e édition de Terroirs en fête *, un marché géant de 130 producteurs vauclusiens, avec de multiples animations et dégustations autour.

La manifestation démarra - c'est nouveau - samedi à 16h et s'étirera jusqu'à minuit, avec plusieurs espaces de restauration, orchestre et DJ. Dimanche, l'accueil se fera de 9h à 19h. « Un événement festif et populaire », vante Dominique Santoni, présidente (LR) du Département, avant de dévoiler d'autres inédits : « Davantage d'animations pour la jeunesse, avec une ferme pédagogique de 200 animaux, mais aussi, pour la première fois, un ambassadeur, le chef étoilé Glenn Viel ». Les fins - et fortunés - gourmets le connaissent comme chef du restaurant gastronomi-

que l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence, mais il est aussi une figure de l'émission Top Chef sur M6. Le chef sera présent dimanche pour des dégustations et des échanges.

Autre nouveauté, la présence du camion de l'Aventure du vivant, outil de promotion pédagogique et d'orientation des métiers agricoles. Terroirs en fête est aussi soutenu par les chambres d'agriculture et de l'artisanat. Alors que le Grand Avignon lance de son côté la semaine gourmande Bien Bon, Dominique Santoni n'y « voit pas un événement dérangeant, au contraire. Au plus on soutient nos filières locales, mieux c'est ». F.C.

* Programme sur <https://terroirsenfeteenvacluse.fr>



L'événement sera desservi par des navettes gratuites depuis les parkings à quelque 500 m du parc. PHOTO F.C.



CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE **Glenn Viel célèbre les terroirs**

Le Parc de l'Arbousière va vivre pour la 6^e fois au rythme de son événement "Terroirs en Fête"! Agriculteurs, producteurs, éleveurs, mais aussi artisans... ils seront plus de 130 pour parler de leur passion, des métiers qu'ils exercent et partager avec les visiteurs leurs meilleurs produits. Une belle occasion pour le public de découvrir ou de renouer avec les meilleures "cuvées" locales : tomates, fraises, cerises et fruits de saison se partageront les étals ; miels et confitures, biscuits mais aussi fromages et charcuteries devraient conquérir bien des gourmands ! Et ce n'est pas tout. Cette année, plusieurs nouveautés viennent s'ajouter au programme. En plus d'un bar à vin et des foodtrucks, une ferme géante avec quelque 200 animaux sera présente, des animations, des concerts, des démonstrations culinaires ainsi que des ateliers seront organisés avec en ligne de mire la jeunesse. Enfin, cerise sur le gâteau : Glenn Viel, sera présent dimanche dans les allées du Parc.

Samedi de 16h à minuit et dim de 9h à 19h,
terroirsenfeteenvacluse.fr



Les pépites du terroir à découvrir dès le plus jeune âge. /PHOTO DR

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Un marché géant à ciel ouvert

"Terroirs en fête", c'est l'événement dédié aux produits 100 % locaux et aux savoir-faire vauclusiens que feront montre, pour cette 6^e édition au parc de l'Arbousière, 130 producteurs, artisans et éleveurs. Entre dégustations, animations, ferme de 200 animaux, tous les sens seront en éveil. Avec cette année un parrain prestigieux, Glenn Viel, chef 3 étoiles, membre du jury "Top Chef".

Au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne, samedi de 16 h à minuit et dimanche de 9 h à 19 h.

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Les terroirs sur un plateau tout le week-end

L'événement mettant à l'honneur les fruits de l'agriculture et du savoir-faire vauclusien, "Terroir en fête", revient pour sa sixième édition, ce week-end à Gadagne. Pour l'occasion, Glenn Viel chef trois étoiles du restaurant l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, très attaché aux produits locaux, a été choisi comme parrain et sera présent sur l'ensemble de la journée de dimanche.

Durant deux jours, 130 producteurs, artisans et éleveurs seront là pour parler de leur métier, présenter et faire déguster leurs spécialités. Fraises, asperges, vins, cerises, miels... *"Nous avons la chance d'avoir un département avec des filières haut de gamme. De l'entrée au dessert, on peut faire un repas complet uniquement avec des produits de chez nous, boisson comprise"*, explique Christian Gély, président du Comité de promotion des produits de Vaucluse. L'événement souhaite mettre en valeur l'excellence de ces produits lo-

caux mais aussi ceux qui en sont à l'origine, les agriculteurs et artisans.

Cette année, plusieurs nouveautés viennent s'ajouter au programme. En plus du marché local géant, d'un bar à vins et des food-trucks, des animations et ateliers conçus pour les plus jeunes. Pour les plus petits, une ferme géante avec plus de 200 animaux sera installée. Démonstrations culinaires par les Disciples d'Escoffier, tonte de moutons, balades à poneys, parcours d'accrobranche, démonstrations de chiens de troupeau, afin d'observer la vie des éleveurs, leur travail, et découvrir les différents animaux présents sur notre territoire.

Pour les plus grands, le Camion de l'aventure du vivant proposera des animations pédagogiques pour parler du métier d'agriculteur. Quatre lycées agricoles y sont associés.

Capucine LORAIN

Le samedi soir, la fête se prolongera jusque tard dans la nuit avec deux salles, deux ambiances. En plus d'un repas 100% vauclusien, le groupe Namas Pamous donnera un concert. De l'autre côté, au cœur du marché, Dj Set d'Eriba Sound System assurera une nocturne.



Parrain de la manifestation cette année, le chef étoilé Glenn Viel sera présent sur l'ensemble de la journée de dimanche.
/ PHOTO ARCHIVES CYRIL HIÉLY

Terroirs en fête, ambassadeur de l'agriculture vauclusienne

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE La 6^e édition de la manifestation organisée par le Département a démarré en fanfare ce samedi. Elle se poursuit ce jour avec un programme tout aussi alléchant.

L'an passé, la chaleur avait contraint le gros des visiteurs à arriver dans la soirée. Ce samedi 10 juin, dès l'ouverture à 16 h de la 6^e édition de Terroirs en fête, il fallait attendre de longues minutes avant d'emprunter une navette menant au splendide parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. "Nous attendons plus de 12 000 personnes ce samedi et ce dimanche, se réjouit Christian Mounier, vice-président du Département, en charge de l'agriculture. À cela rien d'étonnant: c'est le plus gros événement de l'année qui célèbre la ruralité dans le Vaucluse, grâce à

quelque 130 artisans, éleveurs, viticulteurs, arboriculteurs (...) qui proposent tous des produits d'excellence."

12000 visiteurs attendus d'ici ce soir pour l'événement de l'année qui célèbre la ruralité dans le Vaucluse.

Les Castelnovins Anaïs, maman d'un petit garçon qui carresse un lapin dans la petite ferme pédagogique, et ses pa-

rents abondent: "Nous venons chaque année pour acheter des asperges ou encore des fraises dont le goût n'a rien à voir avec ce qui se vend en grande surface". Sans compter que les prix sont abordables (5€ le kilo de fraises de Carpentras).

Nombreuses sont les familles qui s'intéressent également aux savoir-faire des exposants, en les interrogeant ou en assistant à une démonstration, de tonte de brebis ou du travail de chien de berger. "C'était génial de voir ça !, s'exclame Maxime, 9 ans, d'Avignon. Aussi bien que le simulateur de tracteur" du camion de l'Aventure du vivant.

Benjamin JANSSENS

Le programme du jour

Au menu des réjouissances, ce dimanche, de 9 h à 19 h au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf de Gadagne :

- Une séance de dédicaces avec le chef étoilé de l'établissement l'Oustau de Baumanière (Baux-de-Provence) et parrain de la manifestation, Glenn Viel, également membre du jury de Top chef.
- Le grand marché des producteurs et des artisans de bouche.
- Les démonstrations culinaires, des Disciples d'Escoffier notamment.
- Les démonstrations de tonte de brebis et du travail de chien de berger dans l'espace élevage.
- Le village des pitchouns, avec des balades à poney, une mini-ferme pédagogique, de l'accrobranche...
- L'espace restauration, entre gastronomie traditionnelle et street-food.
- Le camion de l'Aventure du vivant.



Quelque 130 exposants proposent le meilleur des produits locaux à prix préférentiels. L'occasion de repartir avec un panier garni. / PHOTO JÉRÔME REY

NOTRE SÉLECTION

Cinq incontournables pour une visite réussie

1 À l'entrée, devant le stand des Jeunes agriculteurs, une pyramide de melons au délicieux parfum invite à un premier arrêt *"pour jouer à Qui veut gagner des melons ?, une amusante variante d'un jeu TV bien connu"*, plaisante Audrey Piazza, présidente du syndicat.

2 Direction ensuite l'éducabeez, la ruche sous verre du syndicat des apiculteurs de Vaucluse. Magique.

3 Pour faire plaisir aux enfants, rendez-vous à la ferme pédagogique de Billy-Billy (L'Isle-sur-la-Sorgue) avec vache, âne, porcelets, chèvres, lapins... qui jouxte le parcours d'accrobranche d'Animations concept (Mondragon). Puis, un poil plus loin, l'élevage du Faci (Mérindol) propose des balades à poney. Deux exposants, enfin, méritent le détour : la Compagnie cour en l'air (Valréas) et son Toupie manège qui exige

qu'un parent pédale pour le faire tourner (!), et le Département qui enseigne la fabrication de gîtes en bois pour les chauves-souris.

4 Pour les plus grands, le camion de l'Aventure du vivant (initiative du ministère de l'Agriculture) recèle un simulateur de conduite d'engins agricoles, des écrans interactifs et des casques de réalité virtuelle. Fous rires garantis.

5 Une fringale ? Les étals regorgent de toutes sortes de produits frais. Parmi les food-trucks, La Farigoule (Morières-les-Avignon) régale de taboulé de petit épeautre du Mont Ventoux, et de frites aux herbes de Provence à tremper dans une mayonnaise aux truffes. Et pour étancher sa soif, la candide Jeanne des confitures de Jeanne (Carpentras) concocte de délicieux cocktails, comme un mojito à la fraise avec ou sans alcool.



Dans le camion de l'Aventure du vivant, un simulateur de conduite d'engins agricoles (de tracteur, entre autres) ravit les enfants. Il est aussi possible de s'informer sur l'ensemble des formations et des métiers du secteur. /PHOTO R.J.



Pour faire tourner la Toupie manège, un parent doit pédaler en musique sur un petit vélo situé à côté. /PHOTO R.J.

Châteauneuf-de-Gadagne • Terroirs en fête attire les foules et Glenn Viel



La confrérie de la fraise de Carpentras à la fête. Le DL/D. G.

L'édition 2023 de Terroirs en fête s'est ouverte ce 10 juin, attirant les foules dans les allées du parc de l'Arbousière. Ce marché géant qui compte 130 stands de producteurs est plébiscité par les familles qui peuvent déguster fruits, légumes et produits du terroir vauclusien. Les plus jeunes sont aussi heureux de voir des animaux dans des enclos et de participer à diverses animations. La fête se poursuit ce dimanche 11 juin, à partir de 9 h et jusqu'à 19 h. Cerise sur le gâteau, la présence exceptionnelle de Glenn Viel, chef triplement étoilé de L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, jury de Top Chef sur M6 et parrain de cette édition de Terroirs en fête.

Châteauneuf-de-Gadagne • Fresque sur le climat



Photo Le DL/M-F.A.

Dans le cadre de Terroirs en fête, au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne, ce dimanche de 9 à 19 h, Nathalie Durand anime une Fresque Agri'Alim, un jeu de sensibilisation gratuit. Cet atelier de 2 h 30, permet de comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire, et d'échanger sur les actions à mener pour y répondre. Dimanche à 10 h ou 15 h.

Inscription au 06.10.63.36.54 ;
ndurand@agenceaop.fr.

Terroirs en fête : la barre des 10 000 visiteurs atteinte

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE Glenn Viel, chef étoilé, star de Top chef sur M6 et parrain de l'événement, a égayé le second jour de la manifestation. "Un gros succès populaire" pour les organisateurs.

Dans les allées, le visage photogénique, autant que la stature, de Glenn Viel interpelle. Ce dimanche 11 juin, jour du second acte de Terroirs en fête, au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, les organisateurs - le Département - ne pouvaient rêver meilleur ambassadeur. Dès son arrivée en début de matinée, le chef étoilé, et très médiatisé, de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, opportunément choisi pour parrainer l'événement, a fait le show, en se prêtant volontiers au jeu des selfies.

"Notre fils de 22 ans est cuisinier au Château de la Gaude (domaine prestigieux d'Aix-en-Provence, Ndlr), et Glenn Viel est un modèle de réussite pour lui, s'enthousiasme Raymond, de Salon-de-Provence, qui vient de poser au côté du maître devant des dizaines d'envieux. Il symbolise aussi la haute gastronomie française, cet art capable de sublimer les produits du terroir."

Privilegier le circuit court

"Pour moi, cette ferveur découle autant de la notoriété de Top chef (il est membre du jury de l'émission sur M6, Ndlr) que du travail fourni à Baumanière. Les gens savent à quel point je suis attaché à une cuisine authentique, qui valorise les produits, et en particulier les produits provençaux", confie Glenn Viel. Voilà qui tombe à pic : les étals alentour foisonnent de fruits et de légumes frais et de saison.

La manifestation met par ailleurs l'accent sur le circuit court : un gage de qualité ? *"Assurément ! Je suis un locavore convaincu. Si l'on trouve de bons produits à côté de chez soi, pourquoi aller ailleurs ?"*

"Il doit aussi y avoir un bon feeling avec l'exploitant, car l'humain est très important dans l'histoire. Or Terroirs en fête favorise la rencontre avec celles et ceux qui sont derrière nos tomates et nos cerises. Renouer le

“

Il faut renouer le contact avec les producteurs.,,

GLENN VIEL

contact avec eux est essentiel pour l'avenir", conclut la star des fourneaux. Au regard des allées noires de monde et des files d'attente devant les stands de restauration comme aux abords des animations, il semblerait que cette exigence soit de mieux en mieux comprise et partagée. Même s'il reste encore fort à faire. Dans les faits, "à 18 h, la 6^e édition de Terroirs en fête a attiré plus de 10 000 personnes, dont 4 000 samedi lors d'une nocturne exceptionnelle - c'est un gros succès populaire", s'est félicité le Département. Ainsi, la collectivité, qui a dépensé quelque 100 000 € pour donner vie à cette opération de communication, devrait logiquement la renouveler en 2024.

Benjamin JANSENS

Dominique Santoni : "Nous avons su innover pour attirer un large public familial"

Sans surprise compte tenu des 10 000 visiteurs totalisés dimanche en soirée, la présidente du conseil départemental du Vaucluse dresse un bilan positif de l'événement. *"Six ans après le lancement de Terroirs en fête, la dynamique est bel et bien là, et il faut s'en réjouir. Cette année encore, les quelque 130 exposants présents ont montré avec brio l'extraordinaire richesse de nos produits et l'excellence de nos savoir-faire. Sans oublier nos savoir-être, car, comme le souligne Glenn Viel, l'élément humain est également primordial. Je le remercie d'ailleurs pour avoir accepté sans hésiter le rôle de parrain. Nous voulions un grand chef du Sud, quelqu'un du terroir, à la fois passionné par son métier et adepte d'une consommation responsable. Mais aussi une personnalité capable de fédérer un large public. Glenn Viel réunit toutes ces qualités. De plus, entre la nocturne, samedi, qui permettait de faire ses courses, de dîner et de danser jusqu'à minuit, et le village des pitchouns aux nombreuses animations, nous avons su nous adapter, innover afin de satisfaire un grand nombre de parents et d'enfants de tous âges. Terroirs en fête participe avec succès de notre politique volontariste de soutien des agriculteurs vauclusiens. Pour rappel, plus de 5 000 exploitations emploient près de 40 000 personnes, directement et indirectement."*



Le chef triplement étoilé et très médiatisé Glenn Viel s'est prêté volontiers à de courtes séances de photos souvenirs avec plusieurs dizaines de visiteurs ravis.

/PHOTOS JÉRÔME REY

100 000 €
*C'est le budget alloué
par le Département
pour l'événement.*



L'espace restauration et les food-trucks ont régalé des centaines de gourmets quasiment toute la journée. /PHOTO JÉRÔME REY

Châteauneuf-de-Gadagne

Environ 8 000 visiteurs pour Terroirs en fête

Avec 4 000 entrées pour la nocturne du samedi 10 juin et autant de personnes attendues dimanche 11 juin, l'édition 2023 de Terroirs en fête est une réussite. L'événement attire du monde depuis sa création en 2017. Mais cette année, la barre est placée haut, avec des animations particulières, comme le camion du ministère de l'Agriculture, "l'aventure du vivant" et un parrain très attendu par le public, le dimanche.

La notoriété de Glenn Viel, chef triplement étoilé, connu du grand public pour sa participation à l'émission Top Chef donne de la visibilité à Terroirs en fête et donc aux producteurs et artisans qui y participent. Et ce n'est pas Dominique Santi, présidente du

Département qui dira le contraire. « Mon ressenti, ce matin, excellent, déficieux. Nous avons eu raison de reporter à 16 heures, samedi, l'ouverture, pour s'adapter aux températures. On a atteint 4 000 visiteurs, c'est bien. Nous sommes au maximum avec 130 producteurs et artisans présents. Et puis cette idée de marcher en plein air à la découverte de notre production locale c'est vraiment bien », a-t-elle expliqué juste avant de partir en déambulation, accompagnée d'élus et de personnalités, des membres des confréries emblématiques du Vaucluse et de Glenn Viel, bien sûr.

« Glenn Viel défend l'agriculture durable, les produits du terroir et leur transformation. C'est un beau mariage avec Terroirs en fête. Sa notoriété

contribue à donner davantage de visibilité à l'événement et ça fonctionne quand on voit le nombre de personnes qui lui demande photos et autographes », continue Dominique Santi. Terroirs en fête, c'est

aussi un rapprochement amical et convivial entre tous les participants. Eux qui tout au long de l'année, arpentent champs, vignobles et vergers ou s'affairent dans leur laboratoire.

• Dominique Ghidoni



Pour Dominique Santi, présidente du Département et Glenn Viel, halte sur le stand des jeunes agriculteurs, avec un accueil personnalisé par Audrey Piazza, présidente.

Terroirs en fête : retour gagnant pour cette 6e édition

L'Arbousière fait le plein



L'effet Glenn Viel, c'est fou ! Le chef trois étoiles de l'Oustau de Baumanière, coqueluche des jurés de Top chef, a boosté de façon incroyable la fréquentation de la 6e édition de Terroirs en fête, l'incontournable rendez-vous de début d'été proposé par le Conseil départemental.

Après avoir patienté trente minutes, le parking éclaboussé de soleil est enfin là. À voir cette queue interminable des voitures, et la foule arrivée en masse dès le samedi, pas de doute : le pari est réussi. Court trajet en navette, puis arrivée sous les ombrages du parc. Des moutons mordent goulûment dans la paille, des enfants et leurs parents s'inscrivent pour jouer en famille à une battle et, partout, les stands débordent de produits alléchants et de files d'attente, pour faire des selfies avec Glenn Viel, parrain 2023 de Terroirs en fête s'allongent...

Un coup de com' payant

Le coup de com' est payant. Les artisans de Terroirs en fête ont bien compris que, pour valoriser le savoir-faire local, il fallait imaginer un faire savoir populaire. La présidente du Conseil départemental, Dominique Santoni, est ravie : *"Cela fait six ans que le succès est là. C'est beau ! Nous le devons aux agriculteurs, à ce marché à ciel ouvert et à notre ambassadeur trois étoiles. Tous unis avec la Région pour défendre les produits du Vaucluse"*.

Le coin des jeunes agriculteurs – annoncé par une pyramide de 320 melons provenant de l'exploitation pernoise de Christophe Jean, colorée d'une pléiade de pommes joufflues de l'exploitation thoroise de Paul Coynel – attire les jeunes "C'est qu'il y a un melon à gagner" raconte le jeune agriculteur, Jordan Charransol : "Nous proposons un quiz pour promouvoir notre agriculture. Après trois bonnes réponses, nous offrons un melon et des pommes pour les enfants".

Promotion de produits gourmands

Un peu plus loin, l'association Semilles sensibilise aux produits du terroir, tout en rappelant son but : "Nous accompagnons des personnes sans emploi, que nous salarions avec un contrat de travail, en vue de faciliter leur retour à l'emploi par l'insertion professionnelle". Sur leur exploitation avignonnaise consacrée au maraîchage, ils préparent des paniers bio vendus par abonnement ou en boutique les mardi et vendredi, chemin de la Croix rouge, derrière Cap Sud.

Quelques pas encore, puis apparaît l'imposante estrade des démonstrations culinaires des Disciples d'Escoffier. Le public suit les conseils de dégustation d'Yves Vanaert, vigneron en AOP Ventoux, également producteur d'huile d'olive. Mais bien d'autres se succéderont au perchoir.

Haltes gourmandes et solidaires

Toujours fidèles, les producteurs de l'ail de Piolenc sont venus en équipe. Gilles Favalier, son épouse, Francine, et Sylvain Bernard sont intarissables : "Notre ail a la particularité d'être violet. Nous sommes là pour promouvoir ce produit unique, dont l'association regroupe six producteurs sur les communes de Piolenc, mais aussi d'Uchaux, Caderousse, Mornas, Mondragon et Orange. Nous attendons de pied ferme le classement de notre production en AOP. Le dossier est en ce moment en cours d'examen à l'Inao. Nous sommes en pleine récolte, et cette année, elle est jolie !".

Après l'ail, place à une halte gourmande et solidaire au stand de La Roumanière, confiturerie robionnaise qui élabore des confitures à base de fruits de saison. Un travail réalisé en concertation avec des personnes en situation de handicap. Et tous invitent d'ailleurs les visiteurs à leurs journées portes ouvertes, les 16 et 17 juin prochains, dans leur atelier, route de Cavaillon à Robion.

Les artisans en plein rush

Les pizzas, autres focaccias et brioches, tout juste sorties du four, ne restent pas longtemps sur les étals du Groupement des artisans des boulangers et pâtisseries vauclusiens, où le président, Thierry Despeisse, et ses acolytes mettent les bouchées doubles. Tout comme à la confrérie des Tasse Fougasse, où André Boyer, son président, et Christian Eckhout n'arrivent pas à suivre la demande de fougasses, qui ne restent pas une minute sur l'étal : "Nous avons été dévalisés depuis ce matin, je n'ai même pas eu le temps de manger", raconte André Boyer, poursuivant : "Je me suis levé à 5 heures du matin pour aller faire 700 omelettes à Maussane, pour la Carreto Ramado, et j'ai embrayé ici dans la foulée...". Dévalisés aussi au Panier de la Comtesse, où "l'ail noir fait fureur", s'enthousiasme Éric Zivkovic.

Des "combattantes" intronisées



Après le grand tour des étals, les personnalités se retrouvent pour l'intronisation de Marielle Fabre, conseillère départementale, et Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, par la Confrérie de la Fraise de Carpentras.

Son président, Dominique Begnis, est aux anges et ne tarit pas d'éloges envers Violaine Démaret : *"De gros dossiers lavande, élevage, cerise, eau... sont sur votre bureau, et vous allez sur le terrain pour en comprendre les réalités. Nous savons que vous êtes une combattante, et nous sommes rassurés d'avoir une personne au service de l'État comme vous à nos côtés"*.

Après avoir dégusté une fraise qui laisse la trace d'une profonde béatitude sur le visage de la préfète, elle déclare : *"Je ne savais pas que je serais intronisée aujourd'hui. Bonheur, fertilité, surprise, j'y suis très sensible"*. Puis, répondant au président, elle assure qu'avec ses équipes et *"face aux dossiers que vous venez d'évoquer, nous sommes là pour combattre. Nous nous engageons à dépasser les difficultés et à les surmonter"*.

'L'aventure du vivant'
s'emplit de jeunesse

Non loin de la sortie et des restaurants dressés sous des grands tipis, l'énorme camion rouge de 'L'aventure du vivant' ne passe pas inaperçu : il propose une animation étonnante et itinérante, à l'initiative du ministère de l'Agriculture depuis 2020. Les enfants se précipitent sur le simulateur de conduite de tracteur, les différentes tablettes et casques en réalité virtuelle

: "Nous nous plaçons habituellement en cœur de ville pour sensibiliser à l'enseignement agricole les enfants de 4e et 3e, au moment d'une possible orientation scolaire. Les enseignants nous réclament. Nous serons à Arles et Marseille en septembre". Rendez-vous est donc pris.

Et ce n'est pas tout ! En effet, Terroirs en fête mérite bien son appellation : toute sa saveur festive s'est prolongée tard dans la nuit, samedi soir, avec les 'Namas Pamous' et Eriba Sound system. Un vrai festival branché !

Francis Pabst. CLP

