

Revue de presse

Terroirs en fête 2024

SAMEDI
16H - 19H

DIMANCHE
9H - 19H

UN ÉVÉNEMENT DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
MARCHÉ LOCALS • FÊTE DES ENFANTS • GASTRONOMIE
SALON DES VINS & SPIRITUEUX • MUSIQUE LIVE
MADE IN VAUCLUSE

MJC
PIERRE GAGNAIRE

TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION
N°7

8 ET 9 JUIN 2024

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

terroirsenfetevaucluse.fr | @departementdevaucluse

VAUCLUSE | GADAGNE | CSVA | GADAGNE | MJC

PIERRE GAGNAIRE ET

Direction de la communication | Cabinet de la Présidente

Bureau relations 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

Presse écrite

La Marseillaise. Vendredi 31 mai. Le Vaucluse s'apprête à voter Terroirs en fête

La Provence. Samedi 1^{er} juin. Pierre Gagnaire ambassadeur du terroir aux côtés des producteurs

Vaucluse Matin. Samedi 1^{er} juin. Terroirs en fête revient avec du neuf et un parrain de prestige

L'Echo du Mardi. Mardi 4 juin. Les 8 et 9 juin, la 7^{ème} éditions de « Terroirs en fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs

Vaucluse Hebdo. Jeudi 6 juin. Terroirs en fête exhause les produits du terroir

Vaucluse Matin. Vendredi 7 juin. Le chef étoilé Pierre Gagnaire à Terroirs en fête

La Marseillaise. Vendredi 7 juin. Terroirs en fête, c'est ce week-end

La Provence. Vendredi 7 juin. Terroirs en fête, c'est tout le week-end !

Vaucluse agricole. Vendredi 7 juin. Les 8 et 9 juin, votez Terroirs en fête !

La Provence. Dimanche 9 juin. Terroirs en fête se renouvelle pour sa 7^e édition

Vaucluse Matin. Dimanche 9 juin. Terroirs en fête : une journée encore pour profiter de l'évènement

Vaucluse Matin. Dimanche 9 juin. La 1^{ère} édition du salon des vins a séduit

La Provence. Lundi 10 juin. Pierre Gagnaire : « on aime tout dans le Vaucluse »

Vaucluse Matin. Mardi 11 juin. Piolenc. Le fleuron de Piolenc présent à "Terroirs en fête"

Vaucluse agricole. Vendredi 14 juin. Châteauneuf-de-Gadagne. Terroirs en fête : la fête populaire fait le plein

Radios

RCF. Mercredi 29 mai à 11h30. Interview de Christian Mounier pour Terroirs en fête 2024 en direct.

Partenariat France Bleu Vaucluse

Dimanche 2 juin à 7h50 : Nicolas Berger, producteur de pommes bios à Althen-des-Paluds

Mardi 4 juin de 10h à 10h50 : Anthony Gomez, chef cuisinier de la Table Hot à Avignon et Vanessa Veriey, viticultrice au domaine Souleyrol à Mallemort-du-Comtat

Mercredi 5 juin à 18h35 : Gabriel Maurin du groupe Lili Billy

Vendredi 7 juin à 7h25 : Olivier Capgras, Président de l'association Semailles à Avignon

Samedi 8 juin à 7h50 : Christophe Baومت, apiculteur à Mondragon

Dimanche 9 juin à 11h00 : Brice Pontet, Président de l'association du marché de Petit Palais, producteur, fromager et éleveur

Samedi 8 juin de 16h à 19h : réalisation d'une émission en direct

16h 08 : Food-Truck Les Fines Herbes à Avignon. Pauline Planet

16h30 : Pour l'organisation de TEF, Sophie Virideau, assistante communication à la Mission éléments et protocole du Département de Vaucluse

17h (fil rouge pendant 1 h) : Lycée agricole La Ricarde à L'Isle-sur-la-Sorgue. Lisa Moreno, chargée de communication

18h10 : La Ferme Billy Billy à L'Isle-sur-la-Sorgue (ferme pédagogique et course de cochons pour la 1^{ère} fois). Fabien.

18h30 : Dominique Santoni et Pierre Gagnaire

Le Vaucluse s'apprête à voter Terroirs en fête

SORTIE

Le week-end des européennes, les 8 et 9 juin, le Département organise la 7^e édition de son marché festif et familial dédié à la mise en valeur de l'agriculture et de la viticulture locales.

Il n'y aura évidemment pas de bureau de vote au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne, le dimanche 9 juin, jour des européennes. « *Cela n'empêche pas les gens d'aller voter, avant ou après Terroirs en fête* », relève Dominique Santoni, présidente (LR) du Département. La collectivité organise ce week-end-là (16h-minuit le samedi 8

et 9h-19h le dimanche), la 7^e édition de cet événement festif dédié aux produits de l'agriculture et aux savoir-faire vauclusiens.

Nulle abstention ce jeudi lors du point presse de présentation : l'agriculture vauclusienne récolte l'ensemble des suffrages. « *Le département a une immense variété de produits qui permet, selon les saisons, d'en faire un repas complet* », se targue Christian Gély, vice-président de la chambre d'agriculture 84. « *L'agriculture est la première activité économique en Vaucluse* », rappelle Christian Mounier, vice-président (LR) du conseil départemental en charge de l'agriculture.

Selon le Département, 10 000 visiteurs se sont rendus à Terroirs en fête l'an passé. « *On vise 12 000 à 15 000 personnes*, table Dominique

Santoni, qui voit dans cette manifestation l'occasion de mettre en exergue et de rendre un peu aux agriculteurs ce qu'ils nous offrent chaque année ». Quelque 150 exposants sont attendus, autour aussi de démonstrations culinaires, concerts ou de multiples animations et découvertes gratuites pour les enfants – ferme pédagogique, manège, balades à poney, accrobranche.

Parmi les nouveautés, un salon des vins et spiritueux ou la présence de vélos-cargos pour aider à ramener les achats vers l'un des deux parkings. Enfin, Terroirs en fête est parrainé par un chef étoilé de renom, Pierre Gagnaire, qui sera présent pour des séances de dédicaces.

FC.

Détail sur terroirsenfete.vaucluse.fr



Central et ombragé, le parc de l'Arbousière reste le lieu idéal pour accueillir une telle manifestation. PHOTO FC.



L'année dernière, 10 000 personnes avaient foulé les allées du parc de l'Arbousière dans le cadre de Terroirs en fête. / PHOTO JÉRÔME REY



De nombreux producteurs présenteront leurs produits. / PHOTO ÉRIC CATARINA

Pierre Gagnaire ambassadeur du terroir aux côtés des producteurs

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE Les 8 et 9 juin, le chef cuisinier étoilé sera le parrain de la septième édition de Terroirs en fête. Un événement qui, comme chaque année, met l'accent sur l'agriculture locale avec les acteurs du secteur.

C'est le deuxième plus grand événement autour des produits du terroir vauclusiens après le Salon de l'agriculture.

L'an passé, 10 000 visiteurs avaient fait le déplacement au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne pour cette grande fête du manger local, aux côtés des producteurs, agriculteurs, artisans de bouche et chefs cuisiniers. Cette année, "Nous espérons faire venir 12 à 15 000 personnes", indique Dominique Santoni, présidente du Département, l'organisateur de l'événement.

Depuis sa création, en 2017, Terroirs en fête n'a cessé de s'étoffer, jusqu'à attirer de grands noms de la gastronomie française. En effet, après Glenn Viel l'année dernière, c'est le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, très proche du chef Christian Étienne et ancien chef du restaurant Pèir à la Bastide de Gordes avec lequel il a reçu la première étoile au Guide Michelin de l'établissement, qui parrainera cette nouvelle édition.

"Il sera présent durant les deux

jours pour échanger avec le public, partager sa passion pour la gastronomie et redire son attachement aux terroirs", assure Dominique Santoni.

“

Cette année, nous espérons accueillir 12 à 15 000 visiteurs.”

**DOMINIQUE SANTONI
PRÉSIDENTE DU CONSEIL
DÉPARTEMENTAL**

Le vin à l'honneur

En plus de son habituel marché des saveurs, de ses stands et animations, l'événement *made in Vaucluse* mise sur quelques nouveautés. "Nous avons écouté les demandes et avons choisi d'intégrer un salon des vins et spiritueux", explique Christian Mounier, président de la commission Agriculture-eau-alimentation.

"C'était un souhait de leur part d'être également représentés. Avec les difficultés qu'ils rencontrent ces dernières années, c'était naturel de les aider", pour-

suit-il. Des vins aux trois couleurs et des alcools plus forts seront présents et les 1^{er} Trophées Vignerons Terroirs en fête seront remis dans 12 catégories différentes. Il sera également possible de participer à des ateliers d'œnologie et de mixologie.

"Nous avons pris en compte les remarques des visiteurs en ajoutant un parking supplémentaire pour les voitures, un autre pour les vélos et avons choisi de mettre l'accent sur le tri des déchets", précise Dominique Santoni.

Cette nouvelle édition est également tournée sur la jeunesse, "On souhaite lui faire découvrir des goûts, lui inculquer l'importance du 'consommer local', lui montrer ce qu'est un artisan", précise Valérie Coissieux, présidente de la Chambre de métiers de l'artisanat du Vaucluse.

Plus de 150 animaux seront présents durant les deux jours, des vélos cargo s'occuperont de transporter les achats des visiteurs jusqu'aux navettes et trois concerts animeront la soirée jusque tard dans la nuit.

Capucine LORAIN

Infos pratiques

Dates et horaires : samedi 8 juin, de 16 h à minuit et dimanche 9 juin, de 9 h à 19 h.

Lieu : parc de l'Arbousière, 1 360, avenue Voltaire-Garcin, à Châteauneuf-de-Gadagne.

Stationnement : trois parkings gratuits sont mis à disposition à 400 mètres du parc avec des navettes gratuites en continue pour assurer les trajets. Un parking PMR est disponible à proximité de l'entrée.

Le truc en plus : pour les visiteurs qui souhaitent faire des achats, des consignes seront disponibles, ainsi qu'un service de vélos cargo pour livrer les achats jusqu'aux navettes.

Au programme

Des démonstrations culinaires, une ferme et une ruche pédagogique, des concerts (Namas Pamous et Lily Billie), un blind test, des foodtrucks, brasseries et bar à vins, des balades à poney, un grand jeu de piste, un espace draisière et un parcours d'accrobranche ainsi que des séances dédiées par Pierre Gagnaire.

Tout le programme sur :
terroirsenfeteenvaucluse.fr

Châteauneuf-de-Gadagne

Terroirs en fête revient avec du neuf et un parrain de prestige

Le parc de l'Arbousière a accueilli jeudi 30 mai la présentation de Terroirs en fête, dont la 7^e édition aura lieu les 8 et 9 juin sur ces 4 hectares arborés, à Châteauneuf-de-Gadagne.

« Il faut le dire et le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail, et que l'on préserve cette part essentielle de notre identité. Terroirs en fête rapproche ainsi les Vauclusiens de leurs producteurs, et c'est essentiel », a précisé Dominique Santoni, la présidente du Département de Vaucluse, au moment d'annoncer le programme de la manifestation prévue les 8 et 9 juin dans le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Depuis 2017, ce rendez-vous populaire et familial gratuit n'a cessé de prendre de l'ampleur, avec plus de 10 000 visiteurs l'an dernier, les dégustations, démonstrations, ateliers, concours, concerts, animations pour adultes et enfants... attirant la foule des grands jours. Ainsi, concernant cet opus, un soin particulier sera apporté à la qualité de l'accueil du public, de nombreuses nouveautés venant enrichir les services et aménage-

ments lui permettant de passer un agréable moment.

● **Plus d'un millier de places de parking gratuites**

Des vélos cargos pourront transporter les gros achats ; l'aire de parking va être agrandie, passant de 600 à 1 100 places gratuites, desservie par des navettes ; deux points d'eau supplémentaires seront installés (six fontaines), et même un bar à toutous. L'offre de restauration et des concerts sera en hausse... Et bien d'autres choses sont à découvrir sur place comme, cerise sur

le gâteau, un salon des vins et spiritueux qui recevra 25 caves et cinq distilleries dans la salle des fêtes.

● **Un chef multi-étoilé**

Pierre angulaire de Terroirs en fête, parrainé cette saison par le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, le marché des producteurs, artisans et éleveurs, ne sera pas en reste avec près de 150 stands ouverts le samedi de 16 h à minuit, ainsi que le dimanche de 9 à 19 h. Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, truffes, fromages... Ils seront ici plus qu'un produit, à savoir une identité, celle d'un terroir.

Cet évènement festif d'envergure est organisé par le Département de Vaucluse en partenariat avec les chambres d'Agriculture, des Métiers et de l'Artisanat, le Comité de promotion des produits de Vaucluse, Vaucluse Provence Attractivité, et la commune castelnovine, avec la volonté de valoriser les producteurs, les agriculteurs, les artisans de bouche et tous les acteurs locaux du secteur, sans oublier leurs produits et savoir-faire.

● **Mu.R.**



De gauche à droite, Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse, Christian Mounier, vice-président du Département et président de la commission agriculture-eau-alimentation, Georgia Lambertin, présidente de la chambre d'Agriculture de Vaucluse, Marielle Fabre, première adjointe au maire de Gadagne et Christian Gely, président du Comité de promotion des produits de Vaucluse. Photo Le DL/Muriel Reggiani

Les 8 & 9 juin, la 7e édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCM à Marseille, Rudy Ricciotti.



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vignerons seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m² au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succéderont pour animer la soirée de samedi.



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.



**Terroirs en fête attend les visiteurs
les samedi 8 juin, de 16h à minuit et
dimanche 9 juin, de 9h à 19h.**

**Parc de l'Arbousière
1360, Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730



• **Accès** •

Par Réalpanter puis Marières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Salumin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambarde de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : terroirsenfeteenvaucluse.fr

Ecrit par Andrée Brunetti le 4 juin 2024

VAUCLUSE

TERROIRS EN FÊTE EXHAUSSE LES PRODUITS DU TERRITOIRE

Terroirs en fête met en lumière la diversité des productions agricoles et le savoir-faire des Vauclusiens. Pour la 7^e édition, samedi 8 et dimanche 9 juin, dans le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne, les effluves gourmands sont à l'honneur.

Pendant un week-end, les agriculteurs offrent à leurs produits méditerranéens un éclairage retenant. Le Conseil départemental, organisateur de l'événement, vise toujours plus haut : « En 2023, nous avons accueilli 10 000 personnes. Cette année, nous visons 12 000 à 15 000 visiteurs. On essaie d'être à la hauteur de nos agriculteurs », précise la présidente du Département Dominique Santoni.

L'inédit, un salon des vins et des spiritueux

En plus des ingrédients à succès, reconduits d'année en année, quelques nouveautés sont au programme, y compris en termes de logistique. Aussi, le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, parrain de la fête, offrira des séances de dédicaces. La



Les élus et partenaires ont présenté le programme de Terroirs en fête des 8 et 9 juin 2024.

grande nouveauté 2024 se déroule dans la salle des fêtes au milieu du parc. Pas moins de 25 vignerons et 5 distilleries tiennent salon : « C'est notre façon de mettre à l'honneur la viticulture », souligne Dominique Santoni. En collaboration avec le concours des vins d'Avignon, le premier trophée des vignerons de

terroirs en fête, aura lieu le samedi à 18 h. Tout au long du week-end, le public pourra participer à des ateliers d'œnologie ou de mixologie.

Les détails du programme sur terroirsenfeteenvaucluse.fr

—D. Ghidoni

Châteauneuf-de-Gadagne ●

Le chef étoilé Pierre Gagnaire à Terroirs en fête



Photo Jacques Gavard

Ce week-end, le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne servira d'écrin à Terroirs en fête, parrainé par Pierre Gagnaire (photo ci-dessus), chef multi-étoilé, qui proposera des dégustations, démonstrations, ateliers, concours, concerts, animations. Marché des producteurs, salon des vins et spiritueux (une nouveauté !) animations diverses...

Ouverture le samedi 8 juin de 16 h à minuit, et le dimanche 9 juin de 9 h à 19 h.

VAUCLUSE

Terroirs en fête, c'est ce week-end

Le Département de Vaucluse organise Terroirs en fête, ce samedi 8 (16h-00h) et dimanche 9 (9h-19h), au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne. Une 7^e édition parrainée par le chef étoilé, Pierre Gagnaire, qui sera présent. Un événement festif et familial dédié à la mise en valeur de l'agriculture et de la viticulture locales. Quelque 150 exposants sont attendus, autour aussi de démonstrations culinaires, concerts ou de multiples animations et découvertes gratuites pour les enfants.

Programme sur
<https://terroirsenfeteenvaucluse.fr/>

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

"Terroirs en fête", c'est tout le week-end !

La septième édition de cet évènement qui met à l'honneur les producteurs locaux se déroulera, comme chaque année, au parc de l'Arbousière, les 8 et 9 juin.

L'ambition de l'édition 2024 de Terroirs en fête est claire, accueillir entre 12 et 15 000 visiteurs, contre 10 000 l'an passé. Pour cela, les organisateurs de l'évènement -- le Département, soutenu par la Chambre d'agriculture et la Chambre des métiers -- ont prévu des nouveautés.

En plus du marché des producteurs et artisans de bouche, et des démonstrations culinaires, les vins et spiritueux seront également mis à l'honneur avec trente caves et distilleries présentes. Tout au long du week-end, le salon des vins et spiritueux proposera, entre autres, des ateliers de dégustation, de création de cocktails, de classification des vins. Une demande de mise en avant de la part des vignerons, qui connaissent de plus en plus de difficultés. À cela, s'ajoutera un concours : les 1^{ers} Trophées vignerons Terroirs en fête, avec remise de prix dans douze catégories différentes.

De leur côté, les enfants aussi seront gâtés avec le village des pitchouns. Un lieu "gratuit, ludique, éducatif et distrayant", avec un parcours d'accro-



Terroirs en fête, c'est samedi de 16 h à minuit et dimanche de 9 à 19 h. /PHOTO JÉRÔME REY

branche, une ferme pédagogique, un jeu de piste, des parcours draisienne, des ateliers sur l'eau, l'agriculture et la biodiversité et plein d'autres choses encore.

Pour couronner le tout, Terroirs en fête a choisi un parrain de taille. Après le chef Glenn Viel l'année dernière, c'est au tour du chef multi-étoilé Pierre Gagnaire d'être le parrain de l'évènement. Ami proche du chef avignonnais Christian Étienne, il sera présent le di-

manche, de 11 h à 14 h 30, pour une séance dédicace de ses différents livres.

M.P.

Au programme :

- samedi 8 juin : ouverture à 16 h, démonstrations, dégustations, ateliers tout au long de la journée, soirée musicale de 20 h à minuit.
- dimanche 9 juin : ouverture à 9 h, dédicaces de Pierre Gagnaire de 11 h à 14 h 30, démonstrations et ateliers, et remise des 1^{ers} Trophées vignerons à 16 h, fermeture à 19 h.

Raconter le vin

À l'entrée de la salle des fêtes du parc de l'Arbousière, une exposition photo de Guenhaël Kessler sera visible. Cette œnologue a parcouru le monde, et le Vaucluse, à la découverte des vignobles. Il s'est peu à peu transformé en "œnologue photographe". Pour lui, la photographie est un moyen de raconter le monde du vin d'une autre façon.

Les 8 et 9 juin, votez Terroirs en fête !



La conférence de presse du lancement de l'édition 2024 de Terroirs en fête s'est déroulée le 30 mai dernier. - CZ



Le parrain de cette 7e édition, Pierre Gagnaire, tiendra une séance de dédicace de son livre, dimanche 9 juin. - CZ



Conférence de presse lancement édition 2024 de Terroirs en fête, avec comme parrain Pierre Gagnaire - CZ



La 7e édition de Terroirs en fête, évènement organisé par le Département de Vaucluse, posera ses valises et ses chaises longues une nouvelle fois dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Festif et familial, cet évènement est parrainé cette année par Pierre Gagnaire, qui officie au piano à Paris et sur Top chef !

Depuis 2017, le rendez-vous Terroirs en fête a su trouver un public familial conquis par la mayonnaise conçue par le Département et ses partenaires. Lors de la conférence de presse de lancement de la 7e édition, le 30 mai dernier dans le parc de l'Arbousière, Dominique Santoni, présidente du Département, a

rappelé en premier lieu que *“le Département était avec ses agriculteurs. On l’a dit au Salon de l’agriculture, on le redit aujourd’hui. Les JO en France, c’est tous les 100 ans. L’agriculture, c’est tout le temps, tous les jours. Ce salon, c’est pour leur rendre un peu de ce qu’ils nous donnent au quotidien, car notre département est une terre nourricière. Encore plus en ces temps difficiles”*, notait la présidente. Des propos soutenus par son vice-président, Christian Mounier, qui s’interrogeait : *“Notre territoire serait-il aussi attractif si les friches se développaient encore davantage, ou sans eau ? Si on met autant de moyens pour maintenir la première économie de notre département, c’est parce que l’on croit à l’avenir de nos jeunes et de notre territoire. Nos paysans font des efforts extraordinaires chaque jour, il faut leur rendre hommage et les soutenir”*.

Une nouveauté : le premier salon des vins et spiritueux

Et pour soutenir une filière particulièrement en souffrance, le salon – dont l’entrée est toujours gratuite – accueillera cette année le premier salon des vins et spiritueux, animé par une trentaine de caves et de distilleries venues pour présenter leurs gammes, les faire déguster et les proposer à la vente. Pour la vente justement, autre nouveauté : des vélos cargo seront mis à disposition pour faciliter les achats, les nombreux visiteurs attendus – 10 000 l’an dernier, 12 000 à 15 000 espérés cette année – pouvant également découvrir les flacons distingués à l’occasion des premiers Trophée vigneron Terroirs en fête, organisée en collaboration avec le Concours des vins d’Avignon. Le jury dévoilera ses choix le dimanche à 16 heures, en présence du parrain de cette 7e édition, le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, qui *“connaît bien le Vaucluse et notamment son vignoble, que j’ai parcouru avec mon copain Christian Étienne, mais aussi son École hôtelière à Avignon où je suis intervenu. Je suis heureux de venir fêter avec vous la gourmandise, celle des rencontres et de ce territoire cher à mon cœur”*, expliquait-il dans une vidéo. Il sera présent sur le salon le samedi en fin de journée et le dimanche.

Des métiers de passion

Autre nouveauté : un 3e parking, avec sept navettes, un parking à vélo, un système de consigne, trois concerts, toujours plus de restaurants, d’animaux... Quelque 200 têtes sont en effet attendues pour rappeler l’importance de l’économie agricole et la diversité de ses filières. *“Le salon permet de mettre en exergue l’ensemble des filières méditerranéennes, des circuits courts, l’offre d’agritourisme... Terroirs en fête, c’est un peu les agriculteurs qui vous accueillent chez eux pour vous présenter leurs productions, leurs signes de qualité”*, rappelait la présidente de la Chambre d’agriculture de Vaucluse, Georgia Lambertin. Quant à son homologue à la Chambre des métiers et de l’artisanat, Valérie Coissieux, elle pointait les animations proposées par les artisans vauclusiens cette année, autour d’un fil rouge orienté vers les jeunes, *“pour leur montrer que l’artisanat ce n’est pas que de la transformation, mais c’est aussi beaucoup de passion. Nous voulons leur faire découvrir le goût, les sensations, avec notamment un carnet à énigmes et des goodies à la clés. De goûts et de sensations, il sera également question sous la tente animée par le Comité de promotion qui, comme à l’accoutumée, mettra en avant les filières,” où les producteurs et leurs syndicats seront là pour communiquer sur leurs produits, proposer des jeux pour les enfants, notamment un sur le champ de saveurs, et des animations proposées par ‘Chez pompette’, à Mallemort-du-Comtat”,* précisait Christian Gely.

Céline Zambujo



Quelques temps forts

SAMEDI 8 JUIN

16 h : ouverture des portes

16 h 30 : première démonstration culinaire avec Didier Peyron, puis deux autres à 18 h et 19 h 30 (espace marché)

17 h : inauguration

18 h : blind test, début des dégustations du jury des Trophées vigneron (salle des fêtes)

19 h et 20 h : ateliers du salon des vins

20 h : concert du groupe Namas Pamous (espace restauration)

20 h : concert de Lily Billie (espace institutionnel)

DIMANCHE 9 JUIN

9 h : ouverture des portes

11 h et 14 h 30 : séances de dédicaces de son livre par Pierre Gagnaire (stand du Département)

11 h : démarrage des démonstrations culinaires avec Jean-Marc Larue, puis deux autres à 13 h et 16 h (espace marché)

11 h 30 : atelier vin (salle des fêtes)

16 h : remise des prix des Premiers trophées vigneron (salle des fêtes)

19 h – 20 h : fermeture des portes

Châteauneuf-de-Gadagne Terroirs en fête, le Vaucluse tout en saveurs

Sous l'œil du chef Pierre Gagnaire, le Département met en valeur ses producteurs locaux et artisans jusqu'à ce soir au Parc de l'Arbousière. **P.5** / PHOTO PHILIPPE DAUPHIN

Des milliers de personnes sont venues. Hier, découvrir des métiers et profiter des bons produits du Vaucluse. / PHOTOS PHILIPPE DAUPHIN



Terroirs en fête se renouvelle pour sa 7^e édition

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE C'est l'événement festif et familial de ce début de saison. "TEF", c'est un marché 100% vauclusien, dans le parc de l'Arbousière. Un pur régal qui se poursuit jusqu'à 19 heures.

Des milliers de personnes pour valoriser producteurs, agriculteurs, artisans de bouche et acteurs locaux... On peut dire que l'objectif de Terroirs en fête, qui revient en force pour cette 7^e édition, était déjà rempli en cette première journée d'hier.

Depuis 2017, sa renommée n'a cessé de grandir et depuis deux ans, l'événement, conçu et organisé, entre autres, par le Département, est parrainé par une sommité nationale de la gastronomie. Cette année, ce n'est autre que le chef multi-étoilé, Pierre Gagnaire, amoureux du Vaucluse.

Dès l'entrée dans l'immense parc, on sent immédiatement qu'un soin particulier a été apporté à l'accueil du public. *"Ça va être une découverte,"* lance Jérémie, venu avec sa compagne, Angélique, et le fiston, Raphaël, 4 ans. *"On vient de Carpentras pour rejoindre des amis. On va manger sur place. Les petits pourront s'amuser."*

Des produits locaux et une course de cochons

Tout de suite, les yeux des enfants sont portés sur les dizaines de chèvres et de moutons. Ça sent bon les bons produits et

l'appel d'une bonne bière fraîche se fait ressentir. Mais il faut d'abord se rendre dans l'espace élevage pour rencontrer Grégori Pierquin et découvrir son métier : tondeur de mouton. *"C'est mon métier, oui. Je ne fais que ça."* Basé à Simiane-la-Rotonde (Alpes-de-Haute-Provence), le professionnel peut

tondre 130 à 150 brebis par jour (2€ par brebis) et se déplace dans toute la région. *"20 à l'heure environ, moins de trois minutes par bête."* Le métier est très physique. Le geste est précis. *"C'est pour ça que beaucoup d'éleveurs ne tondent pas leurs animaux. C'est tout un savoir-faire."* C'est encore autre

chose quand il faut tondre un lama ou un alpaga... La foule est admirative.

Non loin, Pim, Pam, Poum, Tourne, Broche et Rosette sont dans les starting-blocks. Ce sont les cochons de comper' de Fabien Vernier, de la ferme de Billy Billy, à L'Isle-sur-la-Sorgue. Sa fille, Théa, est chargée de courir

derrière les porcs. Les paris sont lancés. La foule de parieurs est déchainée. Les trois tours de pistes sont ponctués d'obstacles et de tournants serrés.

150 producteurs

En plein centre, véritable pierre angulaire de TEF, le marché accueille près de 150 producteurs, artisans de bouche et éleveurs, de la fougasse et la fraise, à la ce-

rise en passant par le chocolat, le miel, le nougat, la charcuterie ou encore la bière. De quoi mettre l'eau à la bouche de Dominique Santoni, présidente du Département, plutôt fruits rouges dans ses premières dégustations. "Fraise de Carpentras et cerise de Venasque." "Tous les produits vauclusiens sont inspirants et c'est bien que le grand public soit informé", poursuit Pierre Gagnaire. "Une petite faiblesse tout de même pour la truffe noire."

Et si les parents peuvent déguster et apprécier les bons produits d'ici, les petits se régaleront également notamment au cœur du village des Pitchouns où tout un tas d'activités les attendent.

Paul GUIBAL

Toute la programmation sur terroirsenfeteenvaucluse.fr.



Sur les 4 hectares du parc de l'Arbouslière, à Châteauneuf-de-Gadagne, près de 150 professionnels ont investi le marché 100 % vauclusien. Musiciens, brasseurs et food-truck faisaient également partie des festivités.



Le chef étoilé, Pierre Gagnaire, parrain de cette 7^e édition de Terroirs en fête, discute avec Dominique Santoni, présidente du Département. Le grand cuisinier dédicacera ses livres, ce dimanche, à 11 heures et à 14h30.

LA NOUVEAUTÉ 2024

Un premier Salon des vins et spiritueux

C'est une première pour Terroirs en fête. Côté bouche, le Vaucluse est bien fourni, mais il faut dire que côté vins et spiritueux, c'est également le cas.

D'où la présence du salon des vins et spiritueux, qui met à l'honneur une trentaine de caves, domaines et distilleries. Il faut dire que c'était aussi une demande de visiteurs friands de bons crus et de bonnes affaires. Parmi les vins aux trois couleurs, les gin, pastis et autres alcools de coing, la famille Joly tient un stand. Aurélien, Florent et Sylvain, trois frères, ont repris l'exploitation familiale il y a peu. Le Domaine



Avec ses deux frères, Aurélien a repris l'entreprise familiale, le Domaine du Coffre, à Pertuis.

du Coffre s'étend sur six hectares, à Pertuis, au cœur du Luberon. Les vignes ont été plan-

tées par le grand-père, et le raisin est ramassé à la main. "C'est notre premier millésime, notre premier salon !" Sur l'étiquette des bouteilles de trois couleurs figurent les aquarelles de la maman, Catherine. Un concours a été organisé et c'est Pierre Gagnaire qui remettra les premiers trophées vignerons Terroirs en fête, ce dimanche, à 16 heures.

Dès l'entrée de la salle des fêtes du parc, une exposition photographique de Guenael Kessler est à admirer.

Des ateliers sont également organisés avec des dégustations. Et nouveauté également cette année, 3 vélos cargo servent à transporter les achats des visiteurs jusqu'au parking. P.G.

Châteauneuf-de-Gadagne

Terroirs en fête : une journée encore pour profiter de l'évènement

Terroirs en fête entamait sa 7^e édition ce samedi 8 juin. Après une première journée marquée par une belle affluence, le rendez-vous des amoureux de gastronomie et de savoir-faire locaux se poursuit ce dimanche avec des invités de marque.

La 7^e édition de Terroirs en fête a démarré sur les chapeaux de roues. L'évènement a ouvert ses portes à 16 heures, samedi 8 juin, et l'affluence était au rendez-vous. Si la première vague de visiteurs du samedi était plutôt familiale, la soirée en préparation a attiré les amateurs de fête champêtre, avec musique et gourmandises.

Comme chaque année, on y retrouve le plus grand marché 100 % vauclusien, aux étals colorés des fruits et légumes de saison, de céréales et produits spécifiques du département, mais pas que. Les artisans et leurs confitures, sirops, huile d'olive, charcuterie, fromage et autres, côtoient les brasseurs locaux, en nombre cette année.

Le grand chef Pierre Gagnaire en parrain de prestige

Les enfants sont particulièrement choyés avec un espace élevage où les démonstrations de tonte de moutons ont beaucoup de succès, sans oublier un lieu dédié aux pitchouns avec jeux d'extérieur, ferme pédagogique, courses de cochons, parcours en draisienne, balade à poneys et parcours d'aventure en forêt.

La fête célèbre le terroir, les organisateurs s'adressant à toutes les générations proposent des animations didactiques sur

l'agriculture, avec un focus sur le bien manger, des jeux autour de la ressource eau, des ateliers sur la biodiversité et la découverte des filières, comme l'ail ou le melon. Sur le stand des marchés de Provence, il n'y a rien à vendre, pourtant les fontaines à chocolat attirent les enfants. « Ils dessinent sous la tente de la chambre des métiers contre un bon pour une brochette aux fruits et chocolat, c'est une façon aussi d'inculquer que le travail mérite récompense, que rien n'est gratuit », explique Dominique Damiano, du syndicat des marchés de Provence.

Le terroir c'est aussi la gourmandise et le bien vivre, la soirée du samedi illustre le thème

avec des restaurants, des food-trucks, des brasseurs et bars à vins, deux concerts sous les arbres du parc. Ce dimanche 9 juin, les disciples d'Escoffier seront encore présents pour ravir les papilles avec les démonstrations culinaires et les dégustations. Pour compléter le voyage gustatif, la sommelière Géraldine Clément anime des ateliers d'initiation à la dégustation de vins. Ce qu'il ne faut surtout pas rater, c'est la séance de dédicaces du parrain, Pierre Gagnaire, dès 11 heures, et les démonstrations des chefs Escoffier du Vaucluse. Le marché et ses 150 exposants restent ouverts jusqu'à 19 heures, le concours du plus beau stand livrera son verdict.

● Dominique Ghidoni



La ferme Billy Billy plaît aux enfants comme aux parents. Photo Le DL/Dominique Ghidoni

La 1^{re} édition du salon des vins et son trophée ont séduit

À l'intérieur de la salle polyvalente, au centre du parc de l'Arbousière, 25 caves et domaines viticoles et cinq distilleries, exclusivement vauclusiens, tiennent salon jusqu'à dimanche soir. Sur l'estrade, les opérations de dégustations du premier trophée des vigneron ont duré environ une heure avec un peu plus de 30 jurys pour goûter et noter les vins des exposants. Le résultat ne sera connu que ce dimanche 9 juin à 16 heures, lors de la remise des récompenses en présence de Dominique Santoni, présidente du Département et le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, parrain de l'évènement. Si sur les stands, les viticulteurs semblaient satisfaits de cette innovation, certains habitués de terroirs



Une des cinq distilleries à découvrir au salon de Terroirs en fête. Photo Le DL/Dominique Ghidoni

en fête depuis longtemps ont regretté l'ambiance champêtre, sous les arbres, au milieu d'autres producteurs et agriculteurs. Sur le parc, le public peut aussi aller à la rencontre des institutions.

Pierre Gagnaire: "On aime tout dans le Vaucluse"

GADAGNE On peut dire qu'il a aussi un bon coup de stylo! Le chef étoilé s'est livré à deux séances de dédicaces, hier, à Terroirs en fête, auprès d'un public conquis.

C'est un monument de la gastronomie française et c'était, cette année, le parrain de la 7^e édition de Terroirs en fête, qui a rassemblé, ce week-end, dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf de Gadagne, plus de 10 000 personnes. Pierre Gagnaire, 3 étoiles depuis plus de 30 ans, 13 au total avec ses différents établissements, "ce n'est plus une étoile mais une galaxie", plaisante avec une profonde amitié, son bon ami, le chef avignonnais, Christian Étienne. C'est d'ailleurs lui qui aurait convaincu la star de parrainer l'événement. "C'est un génie, poursuit l'ancien étoilé. Un jour, il a commencé une recette, pour un dîner du Lions Clubs. Quelque chose n'allait pas, il a tout changé en moins d'une minute. Incroyable."

Pour *La Provence*, et entre deux signatures de ses ouvrages qu'il dédicait, Pierre Gagnaire a répondu à nos questions.



Le chef multi-étoilé, Pierre Gagnaire, 74 ans, était le parrain de la 7^e édition du salon Terroirs en fête, qui a eu lieu ce week-end à Châteauneuf-de-Gadagne. PHOTO PHILIPPE CAUFIN

Comment s'est passé votre week-end?

On est toujours dans le dur! Regardez! Je suis étonné par le nombre de personnes qui veulent que je signe leur livre. C'est extraordinaire. Je suis très touché.

Heureux de voir tous ces producteurs locaux?

Clairement! Sans eux, on n'est rien. Quand je découvre un nouveau producteur, un nouveau produit, c'est comme une nouvelle étoile. C'est le delta de notre métier. Si on n'a pas ces gens-là, on ne peut rien faire.

Vous en avez plein alors des étoiles, si on comprend bien...

Ah oui! J'ai rencontré des gens formidables.

Le Vaucluse et vous, c'est toute une histoire...

C'est un territoire si riche. Soyons clairs! Vous êtes vernis, vous avez une chance absolue. Vous avez l'histoire, vous avez des papes, de bons produits, d'excellents vigneron... Il y a tout dans ce pays.

Vous avez des vignes, n'est-ce pas, à Châteauneuf-du-Pape?

J'ai un lopin de vignes, oui, exploité par la famille Giraud. On produit environ 1 500 bouteilles. J'ai acheté ça il y a une dizaine d'années avec mon ami architecte, Rudy Ricciotti. J'ai acheté une œuvre d'art, pas un vignoble! (Rires).

“C'est un territoire si riche. Vous êtes vernis! Vous avez l'histoire, des papes, de bons produits, d'excellents vigneron... Il y a tout dans ce pays.”

PIERRE GAGNAIRE

Vous n'avez pas de restaurant ici, en Vaucluse. Est-ce que vous y songez?

Non. Pas pour l'instant...

Vous avez un plat préféré?

Non. J'aime tout. J'aime surtout le prochain plat, celui qui n'existe pas! (Rires).

Une petite préférence pour un produit vauclusien?

La truffe, évidemment. Qui n'aime pas la truffe? L'huile d'olive aussi. Il y a également les fruits. On aime tout dans le Vaucluse!

On raconte que dans votre carrière, vous n'appellez qu'un seul chef, "Chef", et il est vauclusien...

Rires. Bah oui! C'est mon ami Christian, Christian Étienne. Il est plus âgé que moi et il a été mon chef. Mon épouse aussi l'appelle "Chef"! (Rires).

La cuisine Gagnaire, c'est quoi au juste ?

C'est mon cœur. C'est mon cerveau qui fonctionne un peu bizarrement parfois. Ça m'a valu quelques tours. J'ai découvert que la cuisine est un moyen d'expression. Je m'y suis en-gouffré.

L'art de la cuisine se porte-il bien en France ?

Certains disent que non. Je ne sais pas quoi en penser. Je pense que les jeunes travaillent bien et se battent. On a un maillage d'écoles hôtelières formidable. On a toute notre place sur la scène mondiale.

Treize étoiles en tout sur votre tablier, c'est dur de maintenir la barre haut ? De conserver cette exigence. La pression doit être forte...

Il ne faut pas avoir peur de la pression. On parlait de moto avec le chef Étienne, hier. Si on est habité par la peur, il faut arrêter, prendre du recul. Mais ce n'est pas mon cas pour l'instant.

Vous coachez à la télé un candidat de l'émission Top chef, vous êtes à la tête de la "brigade cachée", pourquoi avoir accepté ?

J'ai été un perdant à un moment donné de ma vie. J'ai tout perdu, en 1996, à Saint-Étienne. J'ai décidé de me saborder. C'est assez rare dans une vie d'homme de se projeter sur les cinq ou dix années à venir. Je sentais que mon histoire n'était pas dans cette ville. Les perdants, je connais, donc. Mais les perdants peuvent être les gagnants de demain.

Recueillis par Paul GUIBAL

Zoom sur... Un tableau du chef à dédicacer



Christopher, 39 ans, a certes fait dédicacer *105 recettes simples et créatives*, de Pierre Gagnaire (Solar éditions, 30 €), mais le sous-chef de L'Orangerie, à la Bastide, à Gordes, est également venu avec un portrait encadré de plus d'1,30 mètre sur 1 mètre représentant le grand chef pour obtenir son paraphe. "J'ai travaillé deux ans pour lui, au Fouquet's, à Cannes", a-t-il souligné. Le tableau, réalisé par un artiste, avec des morceaux de journaux, sera accroché dans son salon.

Le chef Gagnaire vendait également un second ouvrage, *Pierre Gagnaire, une vie en cuisine* (Keribus éditions, 59 €).

/PHOTO P G

Piolenc • Le fleuron de Piolenc présent à "Terroirs en fête"



Le stand de l'Ail de Piolenc. Au premier plan, Grégoire animateur. Au fond Gilles au service du client. Photo Le DL/Claude Raoux

L'ail de Piolenc a été valorisé à la manifestation organisée par le Conseil départemental à Châteauneuf-de-Gadagne "Terroirs en Fête" le 8 juin. Parmi les stands des produits locaux, le fleuron de Piolenc a tenu sa place. L'association des producteurs d'ail de Piolenc, dont la production juste sortie de terre occupait fièrement l'étal, représentée par Francine et Gilles Favalier, avait mis les petits plats dans les grands. Pour Francine, la mise en valeur du produit est importante : « On s'est efforcés de présenter l'ail sous son plus bel aspect, que ce soit en vrac, en filet ou en tresses ».

Était également présente, aux côtés des producteurs, la Confrérie de l'ail qui proposait des animations.

Terroirs en fête : La fête populaire fait le plein



Terroirs en fête 2024 a réuni pour cette 7e édition familles et amateurs de produits du terroir.
- FP



Lors de l'inauguration, samedi, la présidente du Conseil départemental, Dominique Santoni, a résumé l'objectif de la manifestation, "un événement populaire et festif qui nous rassemble autour de l'essence même de la vie : manger bon, boire bon, consommer local". - FP



Quand la jeunesse vante les mérites des fruits et légumes.-FP



Les premiers Trophées vigneron de Terroirs en fête se sont tenus lors de cette 7e édition, sous la houlette de l'équipe du Concours des vins d'Avignon.
- FP



La ferme et les animaux a attiré un grand nombre d'enfants cette année encore.
- FP



L'ail de Piolenc, un des nombreux signe de qualité présent sur Terroirs en fête.
- FP



une heure de patience dans la file de voitures, parmi les gaz d'échappement. - FP



Les animations culinaires étaient proposées par les Chambres d'agriculture et de l'artisanat. - FP



Des jus de fruits vitaminés qui ont fait le plaisir des passants. - FP



Le concert de 'Namas Pamous' a rythmé la soirée des visiteurs. - FP

Une réussite ! Terroirs en fête a drainé le week-end dernier, une dizaine de milliers de passionnés enthousiastes pour ce grand marché des saveurs situé, depuis sept ans, sous les grands pins du parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne.

L'engouement pour Terroirs en fête et les produits du terroir ne s'éteint pas, prenant de plus en plus d'ampleur chaque année. Dès samedi après-midi, les voitures de ces milliers de fans du terroir ont déferlé dans le cul-de-sac qui mène au parc de l'Arbousière, entraînant un bouchon monumental...

Certains ont dû renoncer, les plus chanceux parvenant au Graal après plus d'une heure de patience dans la file de voitures, parmi les gaz d'échappement. Un mauvais bilan carbone pour une manifestation qui prend pourtant un soin particulier au respect de l'environnement... Mais tout change soudain quand le public arrive enfin sur les sept hectares de terrain béni, où près de 150 producteurs, éleveurs et artisans vauclusiens accueillent le public, tout sourire, les bras ouverts dans l'air pur.

Le comité d'accueil distribue à chacun un sac en toile avec le plan du parc, les enfants reçoivent des stylos et des fiches pour participer au jeu de piste dans le village des pitchouns, et un bracelet pour inscrire le numéro de téléphone de leurs parents, dans le cadre de l'objectif 'zéro enfant perdu'. Tout de suite dans le grand bain, tous se faufilent joyeusement entre les stands odorants et alléchants.

Premiers Trophées vignerons de Terroirs en fête

Après les premiers pas se profile la grande salle polyvalente qui sert de consigne pour les achats, mais surtout accueille pour la première fois le salon des vins et spiritueux, de même qu'un concours de vins – les premiers Trophées vignerons de Terroirs en fête –, mis en place par l'équipe du Concours des vins d'Avignon et son président, José Gonzalvez, en tête. L'atmosphère des grands jours règne, les dégustateurs sont là, perchés sur l'estrade et les 25 vignerons et les 5 distillateurs, en contrebas, sont aux petits soins pour faire déguster et renseigner les amateurs de vins et de spiritueux. Les 12 trophées ont été dévoilés dimanche soir. Sans compter les ateliers d'œnologie et de mixologie (l'art de concocter des cocktails) qui se sont déroulés durant tout le week-end. Vers 17 heures, c'est le moment de l'inauguration, et les personnalités s'adressent aux visiteurs. À commencer par la présidente du Conseil départemental, Dominique Santoni : *"Regardez autour de vous, que voulez-vous de plus ? Nous sommes sur un site exceptionnel, dans un cadre qui prête à la flânerie, avec du beau temps et des produits de qualité issus des terres du Vaucluse ! C'est cela Terroirs en fête ! Avec un public nombreux venu en famille, pour un événement populaire et festif qui nous rassemble autour de l'essence même de la vie : manger bon, boire bon, consommer local"*. En conclusion, la présidente remercie tous les exposants et partenaires : *"La Chambre d'agriculture et celle de l'artisanat, les Jeunes agriculteurs, le Comité de promotion, la ville de Gadagne ainsi que le prestigieux chef étoilé Pierre Gagnaire, parrain multi-étoilé de cette 7e édition, et qui a toujours défendu une cuisine rigoureuse, sincère et enracinée"*. Le chef devait participer aux démonstrations culinaires dans la journée de dimanche.

Des médailles à déguster

À leur suite, la présidente de la Chambre d'Agriculture, Georgia Lambertin, a tenu à rappeler, sur le stand de la Chambre d'agriculture, l'importance du Concours général agricole : *"Il permet de récompenser le savoir-faire des producteurs et de valoriser auprès des consommateurs des produits diversifiés, issus des terroirs français"*. Puis de souligner : *"Parmi les 559 échantillons des millésimes 2022 et 2023 sélectionnés par 200 jurés en février à Châteauneuf-du-Pape – parmi lesquels pour la première fois un Gigondas blanc (lire page 3) –, 279 vins ont été médaillés : 137 médailles d'or, 113 d'argent et 29 de bronze. En outre, parmi les autres produits présentés, le Vaucluse rafle encore 14 médailles dont 4 en or, 6 en argent et 4 en bronze"*.

Parmi les nombreux médaillés, huit entreprises ont répondu à l'invitation et ont été mises à l'honneur : Nathalie Peydon du Gaec des Demoiselles à Gordes, Robert Brulas du Moulin à huile La Balméenne, Carine Roubaud des Abattoirs du Pays d'Apt, Les confitures La Roumanière, Pauline Saurel du Domaine La Bouscatière, Bénédicte Bonnet du Domaine des Evigneaux, Caroline Charvet du Domaine de Canfier, Alexandre de Zordi de la Brasserie du Mont Ventoux et de Domaine vignoble Alain Ignace. Bien sûr, difficile de citer tous les exposants sans tomber dans un inventaire à la Prévert, mais les cerises rouges et blanches de Patrick Bezert ou celle des coteaux du Ventoux de René Reynard, ont eu un beau succès, toute comme les fraises de Carpentras, les tomates présentées par de jeunes ambassadeurs de Rougeline, des jus de fruits de pommes et poires du Domaine Durand à Cavaillon, les bières artisanales, la fameuse fougasse des taste fougasse emmenés par André Boyer, la gelée royale des abeilles de Corinne Portigliatti de Sorgues, les légumes frais du Domaine de la Comtesse à Uchaux...

Vers 20 h, les 11 food-trucks étaient pris d'assaut, des centaines de convives se massaient pour avaler saucisses, frites, hamburgers sous le grand chapiteau, pendant que le groupe des 'Namas Pamous' mettait une ambiance de folie dans le soir qui tombait. Plus loin, vers les tipis des institutionnels, atmosphère plus calme et cosy grâce à la musique folk de 'Lily Billie', écoutée sur les transats ou les balles de paille, cool jusqu'aux 12 coups de minuit, dans la douceur du soir.

Francis Pabst, CLP