



## TERROIRS EN FÊTE

### *Tout en douceurs*

LA BLOGUEUSE ET PRÉSENTATRICE TÉLÉ MERCOTTE, REINE DES DESSERTS, EST LA MARRAINE DE LA GRANDE FÊTE DES *saveurs vaclusiennes*, À VIVRE LE WEEK-END DES **13 et 14 juin** À CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE.

**L**a fête du goût, le goût de la fête... Au fond, c'est sans doute ce qui résume le mieux le grand rendez-vous de nos terroirs, que le Département vous propose chaque année au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. L'édition 2026 se tiendra les **samedi 13 et dimanche 14 juin** et célébrera cette fois encore toutes les saveurs vaclusiennes... mais en réservant de belles surprises aux becs sucrés. Logique, puisque la marraine est cette année la délicieuse Mercotte, experte en desserts qui a présenté pendant 14 ans sur M6, avec le chef Cyril Lignac, *Le meilleur Pâtissier*.

Entre un concours de tarte aux fraises organisé par la radio ICI Vaucluse et des démonstrations de pâtisserie proposées par les Disciples d'Escoffier, Mercotte ira bien sûr à la rencontre des visiteurs à l'occasion de séances de dédicaces et de selfies durant tout le week-end. Parmi les autres temps forts, ne ratez évidemment pas **la joyeuse nocturne du samedi soir**, avec au menu de nombreux food-trucks et plusieurs concerts sous les étoiles, et le World food championship France, un concours de burgers réalisés à partir d'ingrédients 100% vaclusiens, qui se tiendra en public le dimanche 14 juin de 10h à 13h.

Bien entendu, vous retrouverez aussi au parc de l'Arbousière le grand marché à ciel ouvert qui réunira près de **140 producteurs**, un espace élevage comptant 130 animaux combiné avec une ferme pédagogique qui ravira les tout-petits, de l'accrobranche et un jeu de piste gratuit avec des lots à gagner et le désormais traditionnel salon des vins et spiritueux, qui réunira 22 domaines et trois distilleries. Sans oublier de nombreuses animations proposées sur les stands du Département et de ses partenaires, la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et d'artisanat, le Comité de promotion des produits de Vaucluse, la MSA, le réseau Bienvenue à la ferme et l'agence départementale Vaucluse Provence Attractivité. À vos agendas !

### *Pratique*

**Terroirs en fête, les samedi 13 (de 12h à minuit) et dimanche 14 juin (de 10h à 18h) au parc de l'Arbousière, 1360, avenue Voltaire-Garcin, à Châteauneuf-de-Gadagne. Entrée libre. Parking gratuit sur place (la capacité de stationnement a été doublée cette année). Pensez au covoiturage. Rens. sur [terroirsenfetevacluse.fr](http://terroirsenfetevacluse.fr)**

## MERCOTTE

*“ On ne serait rien sans les producteurs ”*

DURANT 14 ANS, MERCOTTE A ÉTÉ JURÉE DE L'ÉMISSION *Le Meilleur Pâtissier*, SUR M6, AU CÔTÉ DE CYRIL LIGNAC. DURANT TOUT UN WEEK-END, ELLE IRA À LA *rencontre des exposants et du public de Terroirs en fête*.



**Mercotte, vous êtes originaire de Savoie mais connaissez-vous le Vaucluse ?**

Je suis souvent venue en vacances dans le Vaucluse, surtout dans le Luberon. Récemment, je suis allée au Mas des Eydins chez Christophe Bacquié, à Bonnieux. J'ai aussi visité les villages autour comme Oppède-le-Vieux, Roussillon, Lacoste, Lourmarin, Ménerbes... Ici, ce qui m'a aussi beaucoup marquée, ce sont les fruits confits d'Apt. Le melon confit est assez exceptionnel et s'utilise très bien en pâtisserie !

**À Terroirs en fête, on met justement en avant les produits mais aussi les producteurs !**

On ne serait rien sans les producteurs. Ce sont eux qui sont à la base de toute notre gastronomie. Il faut les faire connaître du grand public. La tendance actuelle est vraiment à valoriser les produits de terroir et de saison. On ne va pas utiliser des framboises ou des fraises en hiver quand même ! Si je vois des gens acheter des tomates en hiver, ça me met en colère (rires) !

**Vous êtes une blogueuse culinaire reconnue, vous avez été jurée dans « Le Meilleur Pâtissier » pendant 14 ans. Comment êtes-vous entrée dans le monde de la pâtisserie ?**

J'ai toujours été passionnée par la gastronomie. Même étudiante, avec

mon frère on allait dans des étoilés. On prenait le premier menu plutôt que de manger dans des pizzerias comme nos copains. J'ai fait plus tard des stages à Tain-l'Hermitage, à l'École du Grand chocolat Valrhona. Là, j'ai vraiment mis le pied dans la pâtisserie. J'ai été l'une des premières à lancer mon blog culinaire. J'ai choisi la pédagogie en démystifiant les recettes des chefs. C'est comme ça qu'on est venu me chercher à la télévision. Je me suis éclatée pendant 14 ans. C'était comme partir en colonie de vacances pendant deux mois et demi dans un château pour goûter des gâteaux. Mais il était temps de laisser la place. C'est pour ça que j'ai arrêté, c'est moi qui l'ai décidé.