

Vaucluse

Mercotte sera l'invitée d'honneur de Terroirs en fête 2026

Le Dauphiné Libéré - Hier à 19:29 | mis à jour hier à 21:35 - Temps de lecture : 1 min



Invitée d'honneur du concours de bûche de Noël, Mercotte était également en dédicace à la librairie Cédille.
Archives photo Manon Baffie

La présidente du [Département, Dominique Santoni](#), l'a annoncé ce mardi 24 février en inaugurant le stand du Vaucluse au [Salon international de l'agriculture](#) : [Mercotte](#) sera l'invitée d'honneur de [Terroirs en fête](#) les 13 et 14 juin prochains à Châteauneuf-de-Gadagne.

La très populaire blogueuse culinaire et co-animatrice de l'émission culte de M6, "Le Meilleur pâtissier", aux côtés de [Cyril Lignac](#), sera présente tout au long de ce week-end organisé par le Département pour mettre en valeur les producteurs et leurs produits.

L'an dernier c'était [le chef Danny Khezzar](#), révélé dans l'émission "Top Chef" en 2023, qui avait parrainé ce rendez-vous populaire qui réunit chaque année des milliers de visiteurs au parc de l'Arbousière.

Culture - Loisirs

Fête locale



► Signaler une erreur dans cet article

Articles les plus lus

Culture - Loisirs

- 1 **Valence.** Interdite pendant près de 25 ans, la pêche de nouveau autorisée au port de ...
- 2 **Les people font du ski.** « Les aigles ont mangé mes cochons d'Inde » : Frédérique Bel se souvient de son ...
- 3 **Annecy.** L'association Label Vie d'Ange présentera jeudi son projet pour la villa Abeille

Vaucluse

La blogueuse culinaire Mercotte est la marraine de Terroirs en fête

Mercotte, la célèbre jury qui a fait les beaux jours de l'émission "Le Meilleur pâtissier" sur M6, est la marraine de la 9e édition de Terroirs en fête les 13 et 14 juin au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne.

Quel est votre rôle en tant que marraine de Terroirs en fête?

« Je serai présente tout le week-end, je vais rencontrer les producteurs sur place, le public bien sûr et je serai aussi jury pour le concours de la meilleure tarte aux fraises. »

Vous participez à de nombreux rendez-vous culinaires en France et à l'étranger, où trouvez-vous toute cette énergie?

« Écoutez, j'ai une vie saine, je me couche tôt, je me lève à 4 heures, c'est ma nature, c'est comme ça! Je marche, je voyage, je mange sainement, je ne fais pas d'excès... Tout le monde pense que je suis à la retraite parce que j'arrête "Le Meilleur pâtissier" mais en fait je fais plein de choses que je faisais déjà avant! J'ai même deux mois et demi en plus qui étaient consacrés au tournage de l'émission. Je suis très sollicitée même si je n'accepte pas tout. Mais ce qui me correspond, j'y vais avec grand plaisir! »

Après 14 saisons, vous ne poursuivez pas l'émission avec le chef pâtissier Cyril Lignac. C'est votre choix?

« Oui, c'est moi qui ai décidé! À 84 ans, je trouve que c'est bien, c'est une question de décence. J'avais prévenu la production la

saison précédente que la saison 14 serait la dernière pour qu'ils aient le temps de trouver quelqu'un. L'émission prendra un autre tournant. Moi je me suis éclatée pendant 14 ans: je suis partie deux mois et demi tous les printemps en colonie de vacances dans un château pour manger des gâteaux, il y a pire! On était très fusionnels avec Cyril, on se connaissait depuis longtemps, bien avant l'émission. Il était triste de mon départ mais nul n'est irremplaçable! »

Vous avez tellement de souvenirs ensemble sur les tournages...

« Sur tout nos fous rires! Et mes déguisements... Ils n'arrêtaient pas de me déguiser, et comme je suis bon public, je me prête à tout! »

Vous avez vécu mille vies pendant ces 14 ans!

« Complètement, 14 ans de pur bonheur. Même si je n'ai jamais vu une émission en entier, je ne vois que les extraits sur les réseaux sociaux. Je ne regarde pas la télé: ça commence à 21 h 10, moi je me couche à 20 heures, et puis le replay je n'ai pas le temps! »

Est-ce que vous avez encore le temps de cuisiner chez vous?

« Il y a un temps pour chaque chose. J'ai beaucoup travaillé, maintenant j'invite au restaurant et en dehors des biscuits de Savoie, je ne cuisine pas grand-chose. »

C'est quoi votre madeleine de Proust?

« Moi? Je suis dingue du Saint-Honoré! Pour les anniversaires, même pour Noël, on s'en fiche

des bûches, on ne prend que des Saint-Honoré! »

Il y a plus de 20 ans vous aviez créé votre blog de recettes, vous étiez poursuiveur à l'époque. Aujourd'hui vous êtes sur Insta et Facebook. Quel regard portez-vous sur ces instagrammeurs culinaires, pros ou pas?

« Pour les professionnels, c'est indispensable pour communiquer. Sinon il y a les influenceurs mais moi je ne me considère pas du tout comme une influenceuse puisque ça date de tellement longtemps et ce n'est pas du tout la même mentalité. Nous, ce n'était pas dans l'idée de gagner de l'argent, mais plutôt de transmettre et de partager. Pour certains, c'est devenu quasiment un métier. Moi je gère mes publications, mes vidéos toute seule mais je n'en vis pas et ce n'est pas mon but! »

Vous préférez rencontrer les gens en vrai, sur le terrain...

« Oui tout à fait! »

Vous avez gardé des contacts avec des candidats de l'émission?

« Oui, avec quelques-uns parce qu'il y en a eu beaucoup avec 14 saisons! Je pense par exemple à Emilie [finaliste en 2014 et gagnante par équipe en 2017, NDLR] qui a monté sa boîte de

biscuits bio en Corse, et qui a vraiment bien réussi. Je suis aussi Anissa, finaliste de la saison 4, qui a ouvert deux boutiques dans le Gard [Nîmes et Les Angles, NDLR], avec des pâtisseries sans sucres raffinés. Je pense aussi à la petite Maud qui avait 17 ans quand elle a gagné la saison 10, et qui était vraiment la plus impressionnante qu'on ait jamais vue compte tenu de son âge; elle a passé son CAP avec l'Atelier des chefs et maintenant elle fait des formations en ligne. D'autres ont fait des livres ou organisent des stages. »

Quels sont vos projets? Un livre de cuisine?

« Oui, il va paraître chez Larousse à l'automne, je suis en pleine relecture. C'est un livre pour aider les gens à réussir les recettes à condition de bien lire la recette, on est bien d'accord? »

Comme dans "Le Meilleur pâtissier", il faut lire la fiche!

« On est d'accord! À condition de choisir aussi les bons produits. Dans ce livre, on reprend en fait des recettes iconiques du blog avec beaucoup de précisions pour que les gens qui débudent en pâtisserie connaissent bien les bases. »

● **Sophie Moulin**

Terroirs en fête, 13 et 14 juin, parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. Samedi midi-miuit, dimanche de 10 à 18 heures. Marché locavore, musique live, démonstrations culinaires, concours de burgers, salon des vins, espace enfants, etc. Entrée libre. Infos sur terroirsenfeteenvaucluse.fr.

Mercotte participe à de nombreux rendez-vous culinaires à l'étranger et en France. Cette année elle est la marraine de Terroirs en fête.

Photo EBRA/Le Progrès/Richard Mouillaud



Les producteurs locaux à l'honneur à Terroirs en fête

CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE

Pour sa 9^e édition, l'événement qui attend plus de 15 000 personnes garde la même recette entre produits et animaux de la ferme pour toute la famille.

Un « événement festif et familial pour lancer l'été », c'est ainsi que le Département de Vaucluse qualifie Terroirs en fête, événement qui va rassembler producteurs et éleveurs locaux dans une ambiance chaleureuse les samedi 13 et dimanche 14 juin au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Pas moins de 15 000 personnes sont attendues dans la douceur de l'ombre des grands arbres du lieu pour profiter du marché de saveurs avec plus de 100 exposants venus de tout le Vaucluse. Mais aussi d'un espace élevage où l'on peut découvrir des brebis, des moutons ou encore des cochons de Vaucluse.

Mercotte en guest

Sans oublier l'espace pour enfants avec notamment une grande roue en bois, un accrobranche ou encore des parcours de draisienne et de poney. « On veut que la manifestation soit très familiale. Et donc on a aussi beaucoup développé la partie jeux, entre autres tout l'aspect jeux en bois », explique Pierre Chaline, responsable événe-

mentiel pour le Département de Vaucluse.

Plusieurs animations inédites vont également être proposées aux visiteurs. Avec la marraine de cette 9^e édition, la blogueuse et présentatrice de l'émission *Le Meilleur Pâtissier* sur M6, un concours de tarte aux fraises va se tenir tout au long du week-end. Mais aussi, le dimanche, la finale française du World Food Championships France Burger, comprenez en quelque sorte un championnat de France de hamburgers. Sans oublier le salon des vins et des spiritueux avant une soirée festive jusqu'à minuit.

M.S.

Programme complet sur terroirsenfeteenvaucluse.fr.
Entrée gratuite



Des animations culinaires vont animer les allées du parc de l'Arbousière. PHOTO CDB4

Châteauneuf-de-Gadagne

Terroirs en fête: un week-end pour savourer le Vaucluse

Terroirs en fête revient pour une neuvième édition, les 13 et 14 juin, dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Le Département a dévoilé le programme, jeudi 4 juin.

C'est la fête familiale, populaire et gratuite qui annonce l'été ! « L'occasion de découvrir la géographie sentimentale de tout le Vaucluse qui monte en scène », souligne Dominique Antoni, la présidente du Département. Terroirs en fête (TEF) revient dans le parc de 4 ha de l'Arbousière, pour mettre à l'honneur les pépites du Vaucluse.

Le rendez-vous est organisé depuis 2017, par le Département, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre de métiers et de l'artisanat et le Comité de promotion de produits de Vaucluse et la Ville de Châteauneuf-de-Gadagne. « Il s'agit de valoriser les produits du territoire, mais aussi les personnes et les métiers qui sont derrière, en montrant le savoir-faire des producteurs, des agriculteurs, des artisans de bouche, des éleveurs et de tous les acteurs locaux de la filière agricole, qui ont façonné et entretiennent notre département. Dans un esprit de partage et de transmission, TEF permet d'éduquer et de faire comprendre aux consommateurs, dès le plus jeune âge, comment on passe du champ à l'assiette », précise Dominique Antoni. 15 000 visiteurs sont

attendus sur le week-end.

● Une marraine de renom : Mercotte

Après le parrainage de chefs étoilés, cette édition sera marrainée par une femme pâtissière, star de l'émission d'M6 « Le meilleur pâtissier » : la blogueuse culinaire Mercotte, amatrice de « ces moments d'échanges et de convivialité autour de la gourmandise ». Présente les deux jours, elle sera dans le jury du nouveau concours de tartes aux fraises revisitées, organisé avec Ici Vaucluse (samedi de 14 à 16 heures).

● Producteurs, artisans et animaux à l'honneur

Si l'agriculture traverse une crise qui touche toutes les productions, elle reste, avec l'artisanat, un des piliers de notre économie et de notre culture. 140 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens, dont une vingtaine du réseau Bienvenue à la Ferme, seront sur le marché, animé par des jeux (qui est-ce ? géant et jeu de l'oie thématique à taille humaine) et des dégustations. Les filières d'excellence du département (fraise de Carpentras, cerise du Ventoux, pomme de terre de Pertuis, ail

de Piolenc, melon de Cavaillon, pistache, grenade, olives et vins) auront leurs stands.

150 animaux de la ferme pour découvrir les secrets de l'élevage sur un espace dédié, animé par des démonstrations de chiens de berger et tonte de brebis, des courses de cochons, des balades à poney...

● Les temps forts

Neuf démonstrations culinaires par les Disciples d'Escoffier et des activités pour les pitchouns, les deux jours. Les concerts de Namas Pamous et No Name, suivis de la projection nocturne inédite de trois films documentaires sur l'environnement, l'agriculture et l'énergie, à la force des mollets (le public devra pédaler pour avoir les images) animeront la soirée festive du samedi, avec 11 foodtrucks et restaurants, 6 brasseries et 2 bars à vins.

Dimanche à 10 h 30 : TEF accueille pour la première fois la finale française du World food championships burger 2026, avec Joannes Richard, le champion du monde de burger. Six professionnels tenteront de décrocher leur place pour Indianapolis aux États-Unis en octobre.

● Le 3^e salon des vins et spiritueux

25 caves, domaines et distilleries feront déguster et vendront leurs produits dans la salle des fêtes du parc. Les 3^{es} Trophées Vignerons récompenseront les meilleures bouteilles (samedi). À ne pas rater : une expo des photos culinaires d'Amélie Lombard, des ateliers, une librairie éphémère avec plus de mille livres et un terrain de pétanque.

● Plus de stationnements

Pour faire face à l'affluence, le Département a ajouté 600 places de parking, atteignant ainsi 1 600 places, agrémentées de 7 navettes gratuites et d'un service de consignes avec des vélos-cargos.

● Marie-Félicia Alibert

Entrée libre. Samedi 13 de midi à minuit et dimanche 14 juin, de 10 à 18 heures. Tout sur : terroirsenfeteenvaucluse.fr



De gauche à droite : Nicolas Berger (président comité de promotion des produits du Vaucluse) Sophie Vache (présidente Chambre d'agriculture 84), Christian Mounier (vice-président du Département délégué à l'agriculture), Dominique Santoni, Franck Aimadieu (maire de Châteauneuf-de-Gadagne), Valérie Coissieux (CMA84), Marielle Fabre (conseillère départementale) et Élisabeth Amoros (présidente de la commission culture au Département). Photo Marie-Félicia Alibert

Vitrine des produits locaux, Terroirs en fête est de retour

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE Mise en lumière des savoir-faire, le rendez-vous majeur du début d'été porté par le Département revient pour sa 9^e édition les 13 et 14 juin prochains au parc de l'Arbousière.

C'est désormais un rendez-vous bien intégré dans l'agenda des Vauclusiens. Terroirs en fête, événement porté par le Département de Vaucluse en l'honneur des producteurs revient le week-end des 13 et 14 juin, pour sa 9^e édition. 140 agriculteurs exposeront le fruit de leur labeur pour l'occasion, dans un parfait panel du savoir-faire local. Cerises, abricots, vins, viande... il y en aura pour tous les goûts ! Avec l'ambition d'aller plus loin que la simple dégustation.

"On a l'ambition de mettre en avant ce qu'il y a derrière les produits, détaille la présidente Dominique Santoni. On peut venir déguster, ça fait partie de notre identité mais notre

responsabilité c'est d'éduquer, faire comprendre et participer. On peut rencontrer les producteurs, comprendre d'où viennent les produits, comment on passe du champ à l'assiette, du fruit au dessert." Une volonté pédagogique tournée vers les enfants, qui pourront profiter d'un village d'animations (ruche et ferme pédagogiques, manèges en bois ou à propulsion parentale...)

"On raconte aussi tout un territoire, poursuit Dominique Santoni. Le Vaucluse est très beau mais n'est pas qu'une carte postale, c'est un département qui cultive, produit et nourrit. On aura une visite complète de tout le Vaucluse, ce n'est pas un salon mais une sorte de géographie sentimentale de tout le département." Le tout les pieds bien ancrés dans notre époque, avec une première femme cheffe en invitée d'honneur, Mercotte, jurée star du Meilleur pâtissier, sur M6.



Parmi les moments forts, le village des enfants est de retour avec ses 150 animaux. Des courses de cochons seront notamment organisées ! / PHOTO JÉRÔME REY

Une série de nouveautés

Cette dernière fera partie du jury du concours de tartes aux fraises, organisé samedi 13 juin entre 14 et 16 h. Par les trophées vignerons, dont les prix seront remis le même jour à 17 h 30, le Département veut aussi réaffirmer son soutien à un secteur en pleine crise. Et la collectivité a aussi tenu à maintenir la gratuité de Terroirs en fête, dans un contexte difficile pour "que nos produits ne deviennent pas un luxe", dicit sa présidente.

Parmi les autres nouveautés de cette édition, l'accessibilité a été améliorée avec un nouveau parking de 600 places qui permettra de fluidifier l'accès au site. 12 food trucks et restaurants continueront de régaler les participants et 2 concerts, l'un dans la partie restaurations et l'autre au marché de producteurs mettront l'ambiance samedi soir jusqu'au bout de la nuit. Terroirs en fête propose aussi le stockage des produits achetés sur le marché et leur livraison en vélo-cargo jusqu'à votre voiture pour éviter de s'encombrer.

Au village des enfants, des courses de cochons seront également organisées avec possibilité de parier sur son champion ! Samedi soir, une

séance de cinéma est proposée, mais le public devra pédaler pour créer de l'énergie et générer les images. Enfin, dimanche dès 10 h 30, la finale française du World food championships France : Burger 2026, sacrera un représentant à la finale mondiale d'Indianapolis en octobre.

Jonathan SOLLIER
jsollier@laprovence.com

Samedi de 12 h à minuit et dimanche de 10 h à 18 h. Gratuit.

Les moments forts

Le samedi, ouverture des portes et inauguration à 12 h. 14 h : concours de tartes aux fraises, élection du gagnant à 16 h. 15 h : dégustations du jury des Trophées vignerons, dont les prix seront remis à 17 h 30. 20 h : début des deux concerts de Namas Pamous dans l'espace restauration et No Name, espace marché. Nuit tombée : projections des films-documentaires de "Pédalez pour voir un film". Le dimanche, à partir de 10 h 30 : finale française des World food championships France : burger 2026. 16 h 30 : prix du concours du plus beau stand.

En chiffres

140 producteurs artisans de bouche et éleveurs vauclusiens.
15 000 visiteurs attendus.
150 animaux (ferme pédagogique et espace élevage).
11 food trucks et restaurants, 6 brasseries et 2 bars à vin.
7 navettes gratuites.
1 600 places de parking disponibles (600 de plus).

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

/ PHOTO MAXPPP - OLIVIER CORSAN

Mercotte, marraine de l'événement Terroirs en fête

Pour sa 9^e édition, les 13 et 14 juin, la vitrine des produits vauclusiens aura pour marraine Mercotte, incontournable membre de l'émission *Le meilleur pâtissier* sur M6 jusqu'en 2025. Cette dernière fera partie du jury du concours de tartes aux fraises, organisé samedi 13 juin entre 14 et 16 h.

Terroirs en fête au parc de l'Arbousière, samedi 13 de 12 h à minuit et dimanche 14 de 10 h à 18 h. Entrée libre.

VAUCLUSE

TERROIRS EN FÊTE FAIT RAYONNER LES PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX

Les 13 et 14 juin, Terroirs en fête célèbre les saveurs des producteurs locaux et le savoir-faire des artisans avec l'émblématique Mercotte, marraine de l'édition 2026.

L'animatrice de l'émission "Meilleur Pâtissier" et blogueuse de longue date, Mercotte est la marraine de l'édition 2026. Cette fête familiale et populaire, qui se déroule au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne, valorise les produits locaux. Mercotte sera membre du jury du concours de la meilleure tarte aux fraises. Porté par le Département, en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la chambre des métiers et de l'artisanat, Terroirs en fête rapproche les producteurs et les consommateurs pour promouvoir les circuits courts « *Terroirs en fête a pour mission l'éducation, la transmission et le soutien direct aux producteurs. Il transforme l'acte d'achat en un acte de soutien. La gratuité de son accès et les activités pour les enfants sont des choix délibérés pour garantir la culture gastronomique et l'identité régionale accessibles à tous* », souligne Dominique Santoni, présidente du Vaucluse.

140 stands de producteurs locaux

Au cœur du site, 140 producteurs, artisans, éleveurs, prendront place autour d'un espace culinaire animé par les chefs des Disciples d'Escoffier. L'élevage est également représenté avec près de 140 animaux.

En plus du concours de tartes aux fraises et du Trophée des vignerons organisés le samedi, la finale nationale du World Food Championships France. Six chefs s'affronteront lors d'un concours de burgers, avec à la clé une qualification pour la finale mondiale des États-Unis, en juillet.

Le public pourra profiter d'un salon des vins et spiritueux, d'une librairie éphémère, d'une exposition photo-

graphique et des activités pour enfants avec une offre gourmande : quatre restaurants, huit food trucks, trois bars à vins et six brasseurs. En soirée, samedi, l'ambiance sera assurée par deux groupes locaux en concert.

- Dominique Ghidoni



Le riche programme de Terroirs en fête à été dévoilé par la présidente du Vaucluse Dominique Santoni et ses partenaires.



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026

(Vidéo) Terroirs en Fête, la plus belle célébration agricole de Vaucluse au Parc de l'Arbousière



Le rendez-vous agricole annuel **Terroirs en Fête**, organisé par le **Département de Vaucluse**, se tiendra ces samedi 13 et dimanche 14 juin au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. La blogueuse culinaire Mercotte sera la marraine de cette nouvelle édition.

Sur 4 hectares arborés de Châteauneuf-de-Gadagne, 140 producteurs, artisans de bouche et éleveurs seront là, 150 animaux (cochons, poneys, moutons, brebis), une douzaine de food-trucks et restaurants, 5 brasseries, 2 bars à vins et un 2e parking gratuit pour 1 500 places de stationnement avec navettes pour fluidifier les allers-retours avec ce marché provençal à ciel ouvert.



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



Durant 14 ans, la marraine de l'édition 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. ©CD84

Les visiteurs pourront faire le tour des stands et leurs emplettes en miel, huile d'olive, charcuterie, vin, fruits, sirops, confitures de La Roumanière, Pac à l'eau de la Distillerie A. Blachère, croquants de Velleron et nougats de Valréas. Et des vélos-cargos livreront leur cabas au plus près de leur véhicule.



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026





Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026





Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026





Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



©Cyril Cortez - Département de Vaucluse

L'agriculture vauclusienne mise en lumière

Après le mot de bienvenue du nouveau maire Franck Aimadieu, c'est Sophie Vache, Présidente de la [Chambre d'Agriculture](#) qui a évoqué « un évènement qui met en valeur les meilleurs produits du territoire et montre que les paysans savent d'adapter aux aléas climatiques. » Nicolas Berger, Président du Comité de Promotion insiste : « Malgré la crise qui touche toutes les productions, nous faisons rayonner le Vaucluse par la qualité de ses fruits et légumes, son melon de Cavaillon, sa fraise de Carpentras, sa cerise de Venasque, son ail de Piolenc, ses pistaches du Ventoux, ses vins de la Vallée du Rhône et du Luberon et nous entretenons le paysage qui attire autant de touristes. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026

« L'agriculture et l'artisanat sont les deux piliers inséparables de notre identité provençale. »

Valérie Coissieux

La [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) aussi sera là comme l'a dit [Valérie Coissieux](#), sa Présidente lors de la présentation de la 9e édition de Terroirs en Fête. « Être ici avec le Département de Vaucluse et la Chambre d'Agriculture rappelle une évidence : l'agriculture et l'artisanat sont les deux piliers inséparables de notre identité provençale. Quand notre terre produit l'excellence, les mains de nos artisans la subliment. Cette fête est un accélérateur de visibilité, ce n'est pas qu'un lieu de vente, c'est une opportunité de rencontre, d'échange. Nous proposerons un 'Mur des savoir-faire' sur les métiers (brasseurs, confiseurs, pâtisseries, traiteurs). Mais aussi un jeu le 'Quizz de l'artisanat', des ateliers sur la fabrication d'un gibassier, d'un cookie sans gluten. Bref, nous serons là pour valoriser le goût. »

Dominique Santoni, la Présidente de l'exécutif vauclusien s'est félicitée de cette initiative, « la plus belle fête de l'année pour l'agriculture. Elle permet d'aller toujours plus loin, d'éduquer les jeunes qui sont les consommateurs de demain, de transmettre un savoir-faire, de voir la transformation entre le champ et l'assiette, le fruit et le dessert. Derrière chaque métier, il y a un homme, une femme. La carte des 151 communes du département, c'est une authentique géographie sentimentale de notre territoire. »



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026

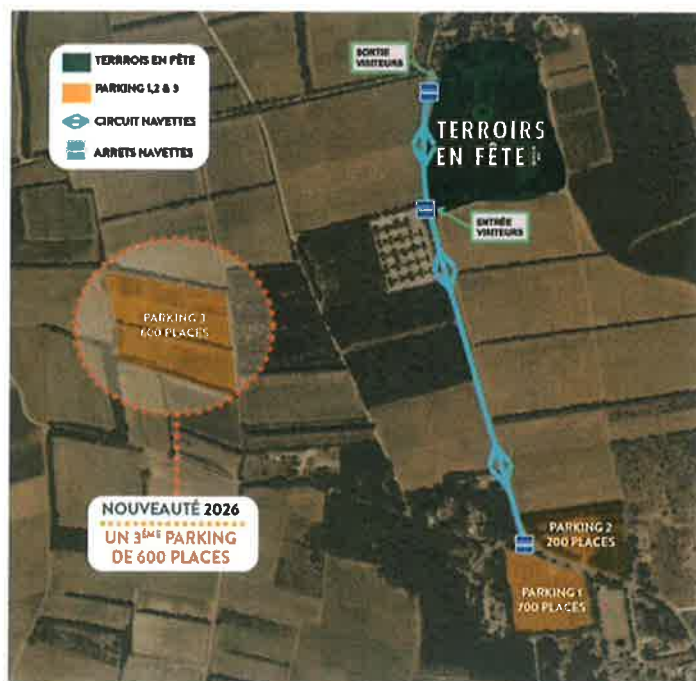


La présidente Dominique Santoni entourée d'élus du Département et des présidentes de la Chambre d'Agriculture Sophie Vache et de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Valérie Coissieux lors de la présentation de la 9e édition de Terroirs en Fête. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Mercotte, marraine de l'édition 2026

La mascotte de ces Terroirs en Fête, après Glenn Viel et Pierre Gagnaire, la marraine 2026 sera Mercotte, jurée du *Meilleur Pâtissier* sur M6. Une autodidacte éclairée, une ambassadrice de la gourmandise attachée aux produits de qualité et au travail bien fait qui font de la France une terre de gastronomie reconnue dans le monde entier.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



©D84

600 NOUVELLES PLACES DE STATIONNEMENT POUR UN TOTAL DE 1500 EMPLACEMENTS

Un parking gratuit supplémentaire pour cette édition.

Avec ses 600 places situées juste à côté de la fête, il vient répondre à une vraie demande liée au succès de l'événement : stationner son véhicule à proximité

Finis les recherches de places et les bouchons, l'accès devient plus simple et fluide.

Un événement familial

Côté animations, un Salon des vins et spiritueux avec 25 vignerons et distillateurs et un concours de dégustation, un autre pour les tartes à la fraise et un 3e pour les burgers, des démonstrations culinaires, des musiciens pour la soirée de samedi.

Comme c'est une fête gratuite et familiale, pour les pitchouns sont prévus une ferme et une ruche pédagogiques, un parcours d'accrobranche, un espace draisiennne, une grande roue et un manège à propulsion parentale. Avec un programme aussi riche et divers, la fréquentation pourrait bien battre des records !

Pour accéder au programme complet, [cliquer ici](#).

Horaires : samedi 13 de midi à minuit & dimanche 14 de 10h à 18h

Châteauneuf-de-Gadagne

La 9^e édition de Terroirs en Fête débute ce week-end

Conçue et organisée par le Département de Vaucluse, la 9^e édition de Terroirs en Fête a lieu ce week-end des 13 et 14 juin au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Terroirs en Fête, événement gratuit, célèbre chaque année depuis 2017 les producteurs, agriculteurs, artisans, éleveurs et tous les acteurs locaux du Vaucluse le temps d'un week-end.

Cette année encore, ce ne sont pas moins de 140 acteurs locaux vauclusiens qui seront réunis pour cette 9^e édition au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne ces 13 et 14 juin.

La blogueuse culinaire Mercotte a accepté d'être la marraine de l'événement. L'ex co-animatrice avec le chef pâtissier Cyril Lignac de l'émission *Le Meilleur pâtissier* sur M6, sera présente tout le week-end notamment en tant que membre du jury pour élire la meilleure tarte aux fraises samedi après-midi. Début des festivités ce samedi de 12 h et jusqu'à la nuit tombée avec des animations musicales dans la soirée notamment. La fête se poursuit dimanche de 10 h à 18 h.

Entre démonstrations culinaires des Disciples d'Escoffier, espaces d'élevages, grand marché des producteurs, nocturne en musique et jeux pour enfants, chaque visiteur pourra trouver de quoi se divertir et se régaler. Sur place 12 food trucks et res-



Le marché des saveurs à Terroir en Fête attire généralement de nombreuses personnes. Archives photoSo.M.

taurants seront à disposition des visiteurs, ainsi que des points de distribution gratuite d'eau potable.

Un concours de burgers

Parmi les temps forts, on peut noter cette année un concours de burgers le dimanche dès 10 h 30 avec six professionnels qui s'affronteront pour gagner leur place pour représenter la France au World Food Championships France: Burger 2026.

Un salon des vins et spiritueux, ainsi que des brasseries et bars à vin installés dans le parc de 4 hectares raviront les amateurs. Petits et grands seront ravis aussi d'approcher

près de 150 animaux pour des ateliers découverte, mais aussi tester ses capacités sur un parcours dans les arbres ou participer à un grand jeu de piste.

Deux concerts nocturnes sont aussi à l'affiche le samedi. Si vous préférez vous faire une toile il faudra pédaler... en effet cette année des films documentaires sur l'environnement seront projetés grâce à l'énergie produite par des vélos sur lesquels le public est invité à pédaler!

● Solane Lacaza

Le 13 juin de 12 h à minuit, le 14 juin 10 h-18 h, parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. 1500 places sur trois parkings gratuits et sept navettes gratuites.

Le terroir du Vaucluse se déguste avec Mercotte

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

C'EST UN MOMENT FESTIF, FAMILIAL ET GOURMAND QUI VOUS ATTEND, SAMEDI ET DIMANCHE. LA 9^E ÉDITION DE « TERROIRS EN FÊTE » EST ORGANISÉE AU PARC DE L'ARBOUSIÈRE ET PROMET DE BEAUX MOMENTS AVEC MERCOTTE EN MARRAINE DE L'ÉVÉNEMENT.

Samedi et dimanche, le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, prend des airs de fête à l'occasion de la 9^e édition de « Terroirs en fête ». Un événement organisé par le Département de Vaucluse. « C'est l'un des plus grands rendez-vous pour les agriculteurs et artisans de bouche dans le Vaucluse », explique Pierre Charline, créateur de l'événement et responsable événementiel pour le Département de Vaucluse. « Plus de 150 exposants seront présents cette année et nous avons à cœur de leur demander un stand qui soit unique pour Terroirs en fête, un stand que l'on ne retrouve pas ailleurs parce que ce n'est pas juste un grand marché. »

Au programme, tout au long du week-end, des démonstrations culinaires, des concerts et musiques lives, mais aussi un salon des vins et spiritueux ou un espace élevage



Entre 15 et 20 000 visiteurs sont attendus samedi de midi à minuit et dimanche de 10h à 18h pour la neuvième édition de Terroirs en fête. PHOTO DR TERROIRS EN FÊTE 2023

pour découvrir ce que le Vaucluse a de meilleur à offrir.

Un événement convivial et familial

« Avec Terroirs en fête nous voulons montrer et faire découvrir au public la beauté et le savoir-faire dont regorge notre département. Nous accordons aussi une place importante aux activités familiales puisque cette année nous proposons par exemple des balades à poneys, des jeux en

bois divers ou un jeu de piste géant », poursuit-il. « Les maîtres-mots pendant ces deux jours sont convivialité, partage et rencontre, c'est pourquoi nous voulons que chacun passe un bon moment dans un lieu exceptionnel. » Depuis 4 ans maintenant l'événement est associé à une personnalité et cette année c'est Mercotte qui en sera la marraine. « Nous en sommes ravis car elle est connue du grand public et elle a un capital sympathie qui est assez incroya-

ble ! Elle sera donc présente samedi et dimanche et évoluera au sein de l'événement en participant à diverses animations », sourit le responsable. Parmi les temps forts, un concours de tartes aux fraises samedi mais aussi l'épreuve nationale du concours international de hamburgers dimanche où 6 chefs venus de toute la France vont s'affronter pour réaliser le meilleur burger avec des produits du terroir vauclusien.

AGATHE L'HÔTE

www.lamarseillaise.fr

La Marseillaise

« Celui qui combat peut perdre, celui qui ne combat pas a déjà perdu » Bertolt Brecht

Week-end
La Marseillaise

**SUPPLÉMENT
DÉTACHABLE
16 PAGES**
**Offert avec
votre journal**

Entretien avec
Vladimir
Cosma ● La
recette des raviolis
chinois ● Le terroir en fête
dans le Vaucluse ● Les forêts
se dévoilent ● Du théâtre en
plein air **Cahier central**



La Provence.

Vaucluse

Dimanche 14 juin 2026 - n° 10592 - laprovence.com

Châteauneuf-de-Gadagne "Terroirs en fête"

Mercotte fait recette



La célèbre blogueuse culinaire, ex-jurée de l'émission "Le Meilleur pâtissier", est la marraine de l'événement. Hier, elle a notamment profité du marché des producteurs, supervisé le concours de tartes aux fraises et répondu aux multiples sollicitations de ses fans avec son éternel refrain-parier. Page 5 / PHOTO NATALIE PIERRE

Mercotte fait fondre les visiteurs de Terroirs en fête

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE Marraine de cette 9^e édition, Mercotte, qui a coanimé pendant 14 ans l'émission "Le Meilleur pâtissier" sur M6, est encore la reine de la fête ce dimanche au parc de l'Arbousière. Rencontre avec cette star de la pâtisserie.

Elle défend les artisans et producteurs régionaux. En somme, la qualité. Sa présence à "Terroirs en fête", ce week-end, est une évidence. "C'est toute la philosophie que j'aime" dit celle qui est marraine de cette 9^e édition et qui est comme à la télé franche et directe avec les gens. Cette authenticité l'a toujours inspirée en cuisine et dans ses réalisations pâtissières.

Comment expliquez-vous votre popularité ?

Je pense que déjà quatorze ans d'émission *Le Meilleur pâtissier* (sur M6, Ndlr) --on aime ou on n'aime pas, mais quand on aime--, eh bien, ça me rend populaire. C'est une bonne raison. Je pense aussi que j'ai mon franc-parler. Je suis sans filtre, je dis toujours ce que je pense même si c'est pas toujours sympa. Ça plaît ou ça ne plaît pas, mais c'est comme ça. **Qu'est-ce que ça fait de passer le relais de l'émission "Le meilleur pâtissier" après autant d'années ?**

Ça ne m'a rien fait, c'est moi qui ai décidé de partir ! Ils ont mis beaucoup de temps à trouver quelqu'un pour me remplacer. Jusqu'avant le début du tournage, ils ne savaient pas encore qui allait me succéder et ils en ont pris deux pour me remplacer. Je pense que les choix sont très bons. La petite Roxane qui a des millions de followers est très bien. Elle connaît le mécanisme d'une émission de télé, elle a déjà participé à l'émission. Il y a Norbert aussi qui connaît, et puis Olivier Mine qui est un grand professionnel. Il connaît ses textes. Il lui faut une seule prise. Je pense que c'est une nouvelle émission sous une

nouvelle forme avec de nouveaux challenges. Je trouve ça super et moi, je ne regrette rien puisque je suis partie et que j'assume tous mes choix !

Quels conseils donneriez-vous à vos successeurs ?

D'être naturel ! Tout le monde n'a pas, non pas le courage, mais l'audace, d'être soi-même ! À mon âge, mon avenir est derrière moi. Ils sont venus me chercher, ils m'ont eue comme j'étais ! Et je n'ai pas changé parce que j'étais à la télé.

Il paraît que vous avez découvert la cuisine, notamment la pâtisserie, quand vos quatre enfants ont quitté la maison...

N'importe quoi ! J'ai découvert la cuisine bien avant. J'ai été élevée dans une famille où la gastronomie avait une grande importance. Quand j'étais étudiante, avec mon frère, au lieu d'aller dans des pizzerias comme le font les étudiants, on allait dans des restaurants étoilés. On prenait le premier menu, ça ne nous coûtait pas plus cher. On était pas friqués. J'ai donc découvert la cuisine et la pâtisserie bien avant d'avoir mes enfants. En revanche, quand je me suis mariée, je ne savais rien faire. Je ne savais pas faire cuire un œuf !

Et la pâtisserie alors, elle est arrivée quand dans votre vie ?

En fait, j'ai appris la cuisine grâce à Michel Guerard et "La cuisine gourmande" (éd. Robert Laffont), c'était vraiment de la cuisine avec de bons produits, il fallait bien lire la recette, c'était magnifique. Mais à l'époque, je faisais des gâteaux. Je ne faisais pas de la pâtisserie parce que je

ne connaissais pas les techniques, ni dans quel ordre il fallait faire ni les bons gestes. Un jour, au début des années 2000, je suis allée faire un stage chez Valrhona (entreprise de transformation du cacao que les pâtissiers connaissent bien, Ndlr) et c'est là que j'ai compris la différence entre faire des gâteaux, c'est-à-dire faire des gâteaux au yaourt, et faire de la pâtisserie. La pâtisserie, c'est du sourcing, de très bons produits, de la rigueur, des pesées précises, les bons gestes et dans le bon ordre. Ça, c'est faire de la pâtisserie ! Avant, c'est faire des gâteaux. Ce n'est pas du tout

péjoratif de dire "je fais des gâteaux", ça peut être très bon, mais la pâtisserie, c'est vraiment un autre domaine.

Aujourd'hui, vous êtes grand-mère, mais êtes-vous une mamle gâteau ?

Oui, j'ai dix petits enfants, de 10 à 30 ans, et non, je ne suis pas du tout une mamle gâteau parce que je ne suis jamais chez moi ! Je leur fais des biscuits de Savoie, je ne vais pas me casser la tête !

Propos recueillis par Mélanie FERHALLAD

"Terroirs en fête", aujourd'hui encore, de 10h à 18h à Châteauneuf-de-Gadagne au parc de l'Arbousière.



Mercotte est la marraine de la 9^e édition de "Terroirs en fête" et est présente ce dimanche encore à Châteauneuf-de-Gadagne. / PHOTO ROSALIE PARENT



Châteauneuf-de-Gadagne P. 12

Mercotte est à Terroirs en fête

Photo Christophe Agostinis



Châteauneuf-de-Gadagne

Le terroir vaclusien à l'honneur à l'Arbousière encore ce dimanche

Le public est venu en nombre, ce samedi 13 juin, pour l'ouverture de la 9^e édition de Terroirs en Fête, parrainée, cette année, par Mercotte, figure emblématique de l'émission *Le Meilleur Pâtissier*. En cette chaude journée, les visiteurs ont pu profiter des ombrages du superbe parc de l'Arbousière, pour découvrir les produits, savoir-faire et richesses de l'agriculture vaclusienne.

Organisé par le Département, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre des métiers et de l'artisanat, le Comité de promotion des produits de Vaucluse, Vaucluse Provence Attractivité, et la Ville, ce grand marché à ciel ouvert, avec près de 140 stands, qu'est Terroirs en fête a attiré la foule ce samedi, ravie de la variété des produits à la vente, et de la possibilité de déguster, échanger, avec les producteurs, agriculteurs, artisans, et éleveurs présents, dans une ambiance conviviale. Des animations, dont le salon des

vins et spiritueux, ateliers, expositions, jeux pour petits et grands, un espace élevage, des concours, à l'image de celui de la meilleure tarte aux fraises revisitée... ont rythmé ce premier jour de fête qui s'est achevé par une nocturne musicale, avec, en parallèle, une séance de cinéma autonome alimentée par l'énergie du public.

● Place à la finale française du World Food Championships

Devenu un rendez-vous familial incontournable dans le département, Terroirs en fête se poursuit ce dimanche, de 10h à 18 heures. Parmi les temps forts de cette 2^e journée figure la finale française du World Food Championships France: burger 2026. Dès 10h30, six professionnels s'affronteront autour de la création d'un burger aux saveurs vaclusiennes. Le vainqueur représentera la France à Indianapolis en octobre.

● Muriel Reggiani

Des parkings gratuits (1500 places) avec des navettes, un service de consignes et des vélos-cargos sont disponibles.

Le public est invité à venir déguster, échanger, avec les producteurs, agriculteurs, artisans, et éleveurs présents. Photos Christophe Agostinis



La blogueuse Mercotte est la marraine de la neuvième édition de Terroirs en fête. Photo Christophe Agostinis



Un espace élevage a été installé dans le parc de l'Arbousière. Photo Christophe Agostinis



CHÂTEAUNEUF- DE-GADAGNE. Record pour Terroirs en fête

Terroirs en fête, organisé par le Département de Vaucluse, a connu un succès record les 12 et 13 juin en termes de fréquentation avec 12 500 visiteurs sur 2 jours. Le plus grand événement du Département de Vaucluse dédié aux produits agricoles et aux savoir-faire est organisé chaque année au sein du Parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse et la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse. Le temps d'un week-end, le Département met à l'honneur les agriculteurs et artisans de bouche. La renommée de cette manifestation lancée en 2017, dépasse les frontières du Vaucluse. **LM** PHOTO DE



Ecrit par Andrée Brunetti le 15 juin 2026

(vidéo) Terroirs en fête : record de fréquentation pour la 9e édition



Terroirs en Fête : record de fréquentation pour cet évènement populaire qui met à l'honneur les paysans et producteurs de tout le Vaucluse

12 500 entrées! + 2 500 qu'en 2025 au Parc de l'Arbousière, ce week-end à Châteauneuf-de-Gadagne. Des parents, des enfants, des seniors, des bébés dans leur poussettes, une ambiance famille et bonne franquette pour cette 9ème édition de « Terroirs en Fête » organisée par le Conseil Départemental de Vaucluse. Et ses agents n'ont pas chômé pour tout installer en pleine nature, certains ont même dormi sur place pour que la célébration de l'agriculture soit au top! Avec les 1 600 places de parkings auto, celui pour les vélos, le fléchage du Marché de Saveurs, de l'Espace Restauration.

Inauguration de la 10e édition de Terroirs en Fête par Dominique Santoni, Présidente du Conseil

Ecrit par Andrée Brunetti le 15 juin 2026

départemental de Vaucluse et de l'animatrice de télévision et blogueuse culinaire française, Mercotte.

Dès l'entrée, pour vous déplacer au milieu des 4 hectares à l'abri du soleil grâce aux arbres, on vous remettait un plan avec la Ferme pédagogique, le Village des pitchouns, l'Espace élevage, l'Atelier de démonstrations culinaires, le stand des Côtes-du-Rhône avec les Compagnons. Les visiteurs avaient le choix entre le Rucher des Marjoraines et son miel, les Chouchoux du Ventoux, les Croquants de Velleron, les Fruits de Campredon, la Confrérie du Taste-Fougasse et le stand de l'AOP Cerises de France. Côté Salon des Vins et Spiritueux, 25 exposants, dont La distillerie « Les chineurs de Malt » du Thor, le Domaine de la Camarette de Pernes-les-Fontaines, la Cave Clauvallis de Saint-Didier, le Domaine Les Hautes Brigières de Mormoiron.



Course des "pitchouns" en draisienne.

Dès l'ouverture, samedi à midi, la Présidente Dominique Santoni, après avoir salué tous les exposants, a insisté : « Grâce à Terroirs en Fête, nous comprenons les métiers de l'alimentation, le savoir-faire et la passion qui animent nos paysans, nos producteurs du champ à l'assiette, de la fourche à la fourchette, du fruit au dessert, de l'abeille au miel. Et qui de mieux pour cette 9ème édition que Marcotte pour

Ecrit par Andrée Brunetti le 15 juin 2026

représenter cette grande fête de l'agriculture? »

L'invitée d'honneur qui est la marraine de ces « Terroirs en Fête » lui répond, tout sourire : « J'aime tout ce qui est bon. Je suis gourmande et j'admire ce que les producteurs vauclusiens nous proposent, c'est un bonheur de voir à quel point ils sont passionnés par l'excellence ».



Ecrit par Andrée Brunetti le 15 juin 2026

Sylvain et Marina du "Domaine du Coffre" à Pertuis

Parmi les caveaux présents, « Le Domaine du Coffre » de Pertuis, avec à sa tête 3 frères, Sylvain, Aurélien et Florent et leur maman Cathy qui crée les étiquettes à l'aquarelle. Sur leurs 7 hectares à 350 mètres d'altitude, ils produisent depuis 3 ans les trois couleurs, avec les « Le chant des Vignes » et « La Clef des Sens ». Ils proposent aussi deux gîtes au coeur du Luberon. En tout, 20 000 bouteilles sortent de leur chai chaque année.



Lara Compan, la gagnante du concours de la tarte à la fraise organisée par nos confrères d'ICI Vaucluse

Ce week-end, la radio Ici Vaucluse avait délocalisé son studio pour aller à la rencontre des auditeurs. Autour de la directrice Valérie Derrer, de la responsable des programmes Sabine Maillochon, David Bérard a notamment animé le concours de tartes à la fraise. Et c'est Lara Compan de Montfavet qui a gagné pour sa tarte revisitée « Rosée d'un matin en Provence ».

A l'année prochaine! Save the date : 12 & 13 juin 2027.

Andrée Brunetti