

FETE du RAISIN 
AOP muscat du Ventoux
Dimanche 11 septembre 2022
Dossier de presse



Mazan terroir du géant 

MAZAN 2^{ème} édition
Fête du Raisin AOP
Muscat du Ventoux



- Vente et dégustations
- Grand marché des producteurs et artisans
- Vide-greniers organisé par le comité des fêtes
- Animations, manège enfantin
- Menus sur le thème du raisin dans les restaurants participants
- Food-truck

Renseignements et inscriptions
au 07 71 21 35 79

11 septembre 2022
9h à 18h

place du 11 Novembre, jardin de la mairie,
bd de la Tournelle et bords de l'Auzon



Contacts presse

Georges MICHEL

Adjoint au maire, délégué à
la communication et au
patrimoine
07 60 58 06 37

Amandine Lebreton

Chargée de communication
Mairie de Mazan
04 90 69 47 84
06 02 11 13 54

Julie Dherbecourt

Chargée Qualité et Gestion
FRUIVENTOUX
AOP Muscat du Ventoux
07 71 21 35 79
Fruiventoux1@orange.fr



FETE du RAISIN 
AOP muscat du Ventoux
Dimanche 11 septembre 2022
Dossier de presse



Communiqué

La 2ème édition de La Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux, organisée par l'AOP Muscat du Ventoux et la ville de Mazan, dans le cadre de Ventoux Saveurs, se tiendra dimanche 11 septembre de 9h à 18h de la place du 11 Novembre jusqu'aux bords de l'Auzon.

Mettant à l'honneur le Raisin noir AOP Muscat du Ventoux, la fête est l'occasion d'aller à la rencontre des producteurs, tout en faisant découvrir ce produit d'exception, reconnu pour ses baies très colorées et croquantes, ainsi que son arôme muscaté.

Toute la journée, les visiteurs pourront profiter d'un grand marché à la rencontre des principaux producteurs et artisans de la région, mais aussi de dégustations et animations gratuites autour du raisin de table. Le matin, une peña traditionnelle provençale ouvrira en musique le bal des festivités et déambulera le long des stands jusqu'à midi.

Pour les familles, un manège sera installé sur la place de la mairie et des balades en charrette seront proposées par les écuries de Mazan. Les enfants pourront participer durant la journée au concours de dessin organisé par le comité des fêtes.

Deux grandes nouveautés viennent compléter le programme de cette journée festive :

- un vide-greniers organisé par le comité des fêtes sur la place de la Résistance et les bords de l'Auzon ;
- un menu spécial « Fête du raisin » proposée du 5 au 11 septembre dans les six restaurants mazanais partenaires : L'Oulo, la Géraldinet, le Siècle, l'Ardoise, la maison des Chimères et le Casino.

Retrouvez le programme détaillé de la manifestation et les cartes des restaurants partenaires sur www.mazan.fr et le facebook Mairie de Mazan.

I - Programme

Où ? Quand ?

De 9h à 18h, sur la place du 11 Novembre, le boulevard de la Tournelle, place de la Résistance et bords de l'Auzon

Animations :

- **Animations et dégustations autour du raisin** AOP muscat du Ventoux et autres raisins de table avec la tapy et l'AOPn raisin de table. **Autres animations autour des fruits et des légumes** avec Interfel, dans le jardin de l'Hôtel de ville.
- **Marché des artisans et producteurs** avec une quarantaine d'exposants sur le boulevard de la Tournelle
- **Vide-greniers et vide-sellerie** sur la place de la Résistance et les bords de l'Auzon, avec une soixantaine d'exposants
- **Un concours de dessin** pour enfants organisé sur la place du 11 Novembre par le comité des fêtes
- **Un manège** place du 11 Novembre
- **Des balades à poney** avec la ferme d'élevage mazanaise les écuries de Mazan, ayant comme point de départ la place de la Résistance.
- **Une peña provençale** déambulera durant la fête de 10h à 12h30

II - Les exposants professionnels

Les producteurs AOP muscat du Ventoux :

- Jean-Philippe Lacroix
- Magali Candel
- Les Guêpiers
- Greter Guillaume
- Val ventoux

Les artisans et professionnels :

- SARL Soleu e Destre
- Les Secrets de Lola (biscuits artisanaux)
- Domaine Daumas (épicerie fine)
- La Fabrik d'Aurélie (crêpes et farines au petit épeautre)
- Nicolas and co (pain d'épices à l'ancienne)

AOP muscat du Ventoux
Dimanche 11 septembre 2022

Dossier de presse

- Eric Spiller (photographe)
- L'escargot du Ventoux
- Le Panier de Pasqua et Sandy
(bugne artisanales)
- Le fabuleux Jardin (parmaculture)
- Brasserie Josseline
- Mademoiselle Juliette (bijoux et
article en tissu)
- Patrice Mas (Fabricant nichoir)
- Les savons de Sylvie
- Ventoux Brod (broderie et couture)
- Les P'tites Folies (bijoux)
- Mailles et crochet (objets en
crochet)
- Nelly Branchi (articles en textile)
- Les Manies d'Isa (couture)
- Brasserie Le lapin blanc
- Les Idées Sanguines (bijoux
fantaisie)
- Francois Garcia (maroquinerie)
- Sylvie Meylan (pépiniériste)
- Anne-Catherine Escallier (bijoux)
- Diego Sanchez (glacier)
- Jeannette et Jules (couture)
- L'échappée belge (food truck)
- AnneKAt creation (bijoux en
macramé)
- Mr GAL (poterie)
- Trazic Bertrand (huile et tapenade)
- Les delices de sophie (tartinable
confit etc)
- EARL le clos de la payanne
(pepinieriste – variété ancienne)
- Mystick haven (porte clé, pate a
sel, lingette etc)
- Marina Auboiron (cosmetique à
base de lait de jument et
cosmetique zero dechet)
- Les bonheurs de Zelig (pralines,
pomme d'amour et ballon à
l'hélium)
- Brioches artisanales

III- Une carte spéciale proposée du 5 au 11 septembre dans les restaurants mazanais partenaires :

Maison des Chimères :

Bar à vin - restaurant ouvert le lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche à partir de 18h30
70 rue de l'Auzon - Tel : 04 90 60 51 98

La Géraldinette :

Carte inspirée par les produits saisonniers. Ouvert du mardi au dimanche soir.
1348 chemin de la Combe. - Tel : 06 15 50 19 89

Le Casino :

Bar brasserie. ouvert tous les jours de 6h à minuit. 30 place du 8 Mai - Tel : 04 32 81 95 82

Restaurant l'Ardoise :

Cuisine du marché. Ouvert du mardi au samedi midi et soir.
15 bd de la Tournelle - Tel : 04 90 61 78 30

Restaurant l'Oulo :

Cuisine traditionnelle à base de produits frais par un disciple d'Escoffier. Ouvert du lundi au vendredi midi et soir. 500 La venue de Mormoiron - Tel : 04 90 69 87 64

Restaurant Le Siècle :

Bar, brasserie. restauration sur place ou à emporter. Ouvert tous les jours de 6h à minuit. 204 avenue de l'Europe - Tel : 04 90 66 96 89

IV- Les partenaires

La fête du raisin AOP muscat du Ventoux est organisée par la ville de Mazan et l'AOP Muscat du Ventoux dans le cadre des Rendez-vous du Parc.



Parmi les partenaires et les soutiens de l'événement seront présents :



V- INTERVIEW DE RENÉ REYNARD Président de FRUIVENTOUX

Pouvez-vous nous présenter l'AOP Muscat du Ventoux ?

L'AOP Muscat du Ventoux est un raisin de table noir produit à partir du cépage «Muscat de Hambourg». Ce muscat est cultivé sur une aire d'appellation précise qui regroupe 56 communes situées dans le Vaucluse. Plus précisément, l'aire s'étend de Vaison-la-Romaine au nord à Bonnieux, au sud et elle est dominée par le sommet toujours blanc du Mont Ventoux. Le Muscat du Ventoux est un produit sous signe de qualité puisqu'il est reconnu AOP (Appellation d'origine protégée) par l'Europe depuis 1999. Afin d'assurer cette qualité, les 150 producteurs qui le cultivent, respectent un cahier des charges précis qui définit la méthode de production mais aussi la qualité de la grappe et des baies.

Je citerais par exemple, que le raisin doit être cueilli à maturité optimale, c'est-à-dire qu'il doit avoir une couleur bleutée sans grain rouge et son taux de sucre doit dépasser les 18° Brix. Ceci lui assure ce goût si sucré et muscaté.

Je citerais également l'importance de la pruine, cette fine pellicule qui recouvre les baies et qui leur donne un aspect mat. Cette pruine est gage de qualité du raisin AOP Muscat du Ventoux.

Par ailleurs, sur l'étal, vous trouverez une vignette de couleur sur chaque colis, ce numéro assure la traçabilité de la cueillette au consommateur.

Le savoir-faire des producteurs et les nombreux contrôles qualité réalisés tout au long de la récolte permettent d'assurer un produit de haute qualité.

Comment le projet de la Fête du Raisin est-il né ?

Jusqu'en 2019, il n'y avait pas de fête du Muscat du Ventoux, je trouvais dommage qu'un produit d'exception, tel que le Muscat du Ventoux AOP, n'ait pas sa fête. Ce type d'évènement est l'occasion de faire connaître notre produit, de mettre en contact les producteurs avec les consommateurs mais aussi de donner accès aux habitants et aux touristes à ce produit d'exception.

En 2020, nous organisons notre première édition, qui a été un succès. En 2021, les conditions sanitaires liées au Covid, nous avaient obligé à renoncer à cet évènement.

Cette année, nous sommes heureux de mettre en place cette seconde édition que nous souhaitons encore plus festive que la précédente.

La commune de Mazan est co-organisatrice de la Fête. Pouvez-vous nous présenter les principaux partenaires de cet évènement ?

De nombreux partenaires soutiennent l'AOP Muscat du Ventoux. Ces partenaires seront présents lors de fête. Je cite par exemple le Crédit Agricole, l'AOP Raisin, Interfel, France Agrimer, qui nous soutiennent depuis de nombreuses années.

Je cite également l'AOP Ventoux, qui intervient régulièrement lors de nos évènements et qui nous offre le vin cette année encore pour l'inauguration de la fête.

Je cite notamment Le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux. De nombreuses communes de l'aire d'appellation sont situées dans le parc. Le parc du Mont-Ventoux et Fruiventoux travaillent main dans la main pour que le développement et la production de l'AOP Muscat du Ventoux soient en cohérence avec le parc. De son côté, l'AOP Muscat du Ventoux apporte une valeur ajoutée à la richesse du parc du Mont-Ventoux.

Je cite également la Chambre d'Agriculture du Vaucluse, le Conseil des territoires ainsi que la Région qui soutiennent le Muscat du Ventoux AOP depuis le début et sans qui ce produit n'aurait pas l'envergure qu'il a aujourd'hui.