AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE VAUCLUSE

DOSSIER DE PRESSE

CONFÉRENCE DE PRESSE

L'édition 2021 revisitée du Week-end Gastronomique

Lundi 8 novembre 2021 à 11h

à la salle des fêtes de la mairie, Place de l'horloge à Avignon

AVIGNON Ville d'exception · grand avignon communauté d'agglomération · Groupama MÉDITERRANÉE · france bleu vaucluse · Département de VAUCLUSE

chambre-agriculture84.fr

#agriculture84 #WEG2021

Newsletter : s'abonner ici

CONTACT PRESSE
Camille Coulange
camille.coulange@vaucluse.chambagri.fr
06 07 49 59 95

SOMMAIRE

1. Un nouveau lieu majestueux de 950 m2.....p 1

2. Un Click & Collect !..... p 2

3. Une sélection exclusive (pour prolonger le plaisir !)..... p 2

4. Un espace Restauration & Dégustation sur place !..... p 3

5. Un Afterwork en musique !..... p 4

6. Toujours plus de saveurs !..... p 5-6

7. Les agriculteurs vauclusiens sont prêts !..... p 7-8

8. Programme & temps forts..... p 9

9. Plan..... p 10

Pour cette 16ème édition, le Week-end Gastronomique se réinvente encore ! Voici les nouveautés 2021 pour mettre en lumière nos terroirs français, faciliter l'accès aux spécialités et produits de qualité, encourager les échanges entre les agriculteurs et les citadins du Grand Avignon.

Des moments de partages à savourer le temps d'un week-end !

1. Un nouveau lieu majestueux de 950 m2

L'Église des Célestins place des Corps Saints en centre-ville d'Avignon
La place des Corps Saints se trouve à 350m de la place de l'Horloge. Un fléchage sera mis en place ainsi qu'un spot radio diffusé sur les hauts parleurs de la ville avant et pendant l'événement pour informer les visiteurs

- 36 stands de spécialités des terroirs français
- 54 agriculteurs passionnés
- 29 exploitations vauclusiennes
- 6 régions de France représentées
    - Auvergne Rhône Alpes
    - Grand Est
    - Nouvelle Aquitaine
    - Occitanie
    - Paca (dont 29 exploitations Vauclusiennes)

2. Un Click & Collect !

Il sera possible de commander ses produits en ligne jusqu'au 14 novembre 2021 pour venir les récupérer directement sur place le vendredi 19 novembre de 15h à 21h, début de l'événement.

Site pour commander :

https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr/

3. Une sélection exclusive (pour prolonger le plaisir !)

Le week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre 2021 avec une sélection exclusive de produits proposée sur le drive fermier en direct de nos fermes.
https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr/

4. Un espace restauration & Dégustation sur place !

2 tentes seront installées à l'extérieur du chapiteau pour offrir un temps de pause aux visiteurs qui pourront prendre le temps de **déguster des plats traditionnels** tels que l'aligot saucisse, les pommes de terre au foie gras, les saucisses de foie gras,…

(Passe sanitaire obligatoire pour manger sous la tente restauration / possibilité d'emporter les commandes)

5. Un Afterwork en musique !

A l'occasion du 1er jour du Week-end Gastronomique, un Afterwork aura lieu **vendredi 19 novembre 2021 de 18h à 21h dans l'église des Célestins** pour une soirée convivial avec le groupe de musique MANU AND CO.
Organisé par Bienvenue à la ferme Vaucluse.

6. Toujours plus de saveurs !

Fruits et légumes :

Légumes anciens ; pommes de terre, AOP noix du Périgord ; potimarrons ; topinambour ; persil tubéreux ; oignons doux dorés ; panais ; betteraves (5 variétés) ...

Produits de la ruche :

Miels (lavande, acacia, montagne, châtaigniers, toutes fleurs, tilleul, bruyère, ronce, tournesol, romarin) ; pain d'épices, propolis, pollen, gelée royale, pâtisseries et confiseries à base de miel, Hydromel…

Vins et produits alcoolisés :

Vins IGP Vaucluse ; Châteauneuf du Pape ; Champagne ; vins d'Alsace ; Crémant ; Armagnac ; Floc de Gascogne ; eaux de vie ; ratafia ; Genepi.

Huiles et produits transformés :

Huile d'olive, AOP Nyons, huile de colza, huile de noix, vinaigre, tapenade.

Produits issus d'élevages (Petits élevages traditionnels) :

Volailles, truites fumées, confits ; magrets ; foie gras ; axaoa ; rillettes ; pâtés ; plats cuisinés ; cassoulet ; foie gras et confits IGP du Gers ; cous farcis ; magrets farcis au foie gras ; blocs de foie gras entier, frais et sous vide ; terrines de confits ; saucissons de canard ; préparations Landaises et Tarbaises ; aiguillettes ; mousse de foie gras… escargots ; viande d'autruche et pâtés, charcuterie, …

Fromages :

Fromages d'Auvergne (AOP Cantal jeune bio, AOP Cantal entre deux bio, AOP Cantal vieux bio, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne)

Produits transformés :

Coulis de tomates. Jus de pommes, de cerises, nectar d'abricots, nectar de cerises, sirops. Confitures et gelées, pâtes de coings. Cerneaux de noix caramélisés, confiseries et pâtisseries à base de noix. Nougats, calissons...

Autres produits :

Huiles essentielles, eaux florales. Huile essentielle de Lavandin, savons de lavandin…lentilles vertes, pois chiches, petit épeautre, farines blé épeautre lentille et pois chiches - pâtes au blé dur - Tartinables - huile essentielle de lavandin - biscuits

Ail des ours, liqueurs....

Cosmétiques et compléments alimentaires bio au lait de jument du Vercors.

Accessoires et vêtements en laine mohair et d'alpagas
(laine issue d'animaux élevés en Agriculture Biologique).

7. Les agriculteurs vauclusiens sont prêts !

Numa CAPPEAU, Exploitant agricole sur la Barthelasse

06 71 08 28 15

Hervé LARGUIER, Président de En direct de nos fermes Vaucluse

06 68 64 11 09

Claire SILVAIN, Productrice d'amande et fabricant de nougat à st Didier

06 82 67 86 50

8. Programme & temps forts

A noter : la veille aura lieu l'événement **Millevin**, le jeudi 18 de 18 à 21h avec dégustation des vins primeurs !

J 1

Vendredi 19 novembre 2021

12h ouverture au public & inauguration

17h – 21h Click & Collect

18h - 21h afterwork animé par le groupe de musique Manu and co

21h fermeture au public

J 2

Samedi 20 novembre 2021

9h30 ouverture au public

21h fermeture au public

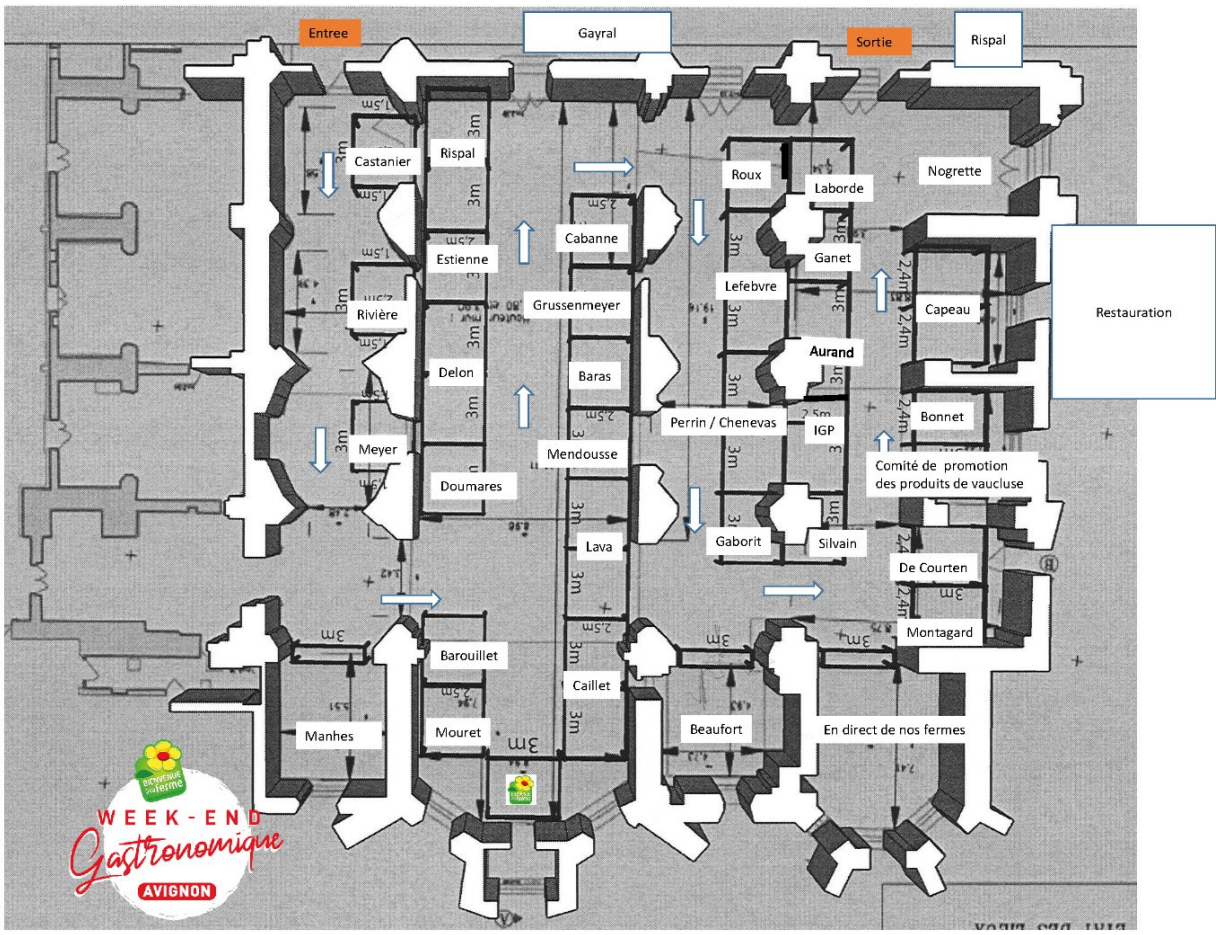
J 3

Dimanche 21 novembre 2021

9h30 ouverture au public

18h fermeture au public

9. Plan



Contraintes sanitaires : *Le passe sanitaire ne sera pas demandé pour l'accès à la manifestation à l'intérieur de l'église, seul l'espace restauration accoudé avec des manges debout à l'extérieur de l'église nécessitera le passe sanitaire. Le port du masque sera obligatoire.*

CONTACT PRESSE

Camille Coulange

camille.coulange@vaucluse.chambagri.fr

06 07 49 59 95