

Ecrit par le 22 juillet 2024

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtisseries la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 22 juillet 2024

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Écrit par le 22 juillet 2024

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



© La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Écrit par le 22 juillet 2024

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

L'alimentation méditerranéenne est-elle la meilleure pour les humains et la planète ?

Ecrit par le 22 juillet 2024



Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial (PAT), le [Parc naturel régional du Luberon](#) organise un webinaire sur l'alimentation méditerranéenne, animé par le nutritionniste et directeur de l'[Institut national de la santé et de la recherche médicale](#) (INSERM) Denis Lairon ce mardi 13 juin.

L'objectif de cette rencontre est d'informer et de sensibiliser les élus, les cuisiniers, les agents des collectivités et plus largement le public, sur les bienfaits de la 'diète méditerranéenne' sur la santé humaine et environnementale. Pour assister à ce webinaire de 14h30 à 16h30 ce mardi 13 juin, [cliquez ici](#).

Une alimentation dominée par les produits végétaux

L'alimentation méditerranéenne est composée majoritairement de produits végétaux tels que les céréales peu raffinées, les légumes secs, les légumes et fruits frais, les noix, les amandes, ou encore huile d'olive,

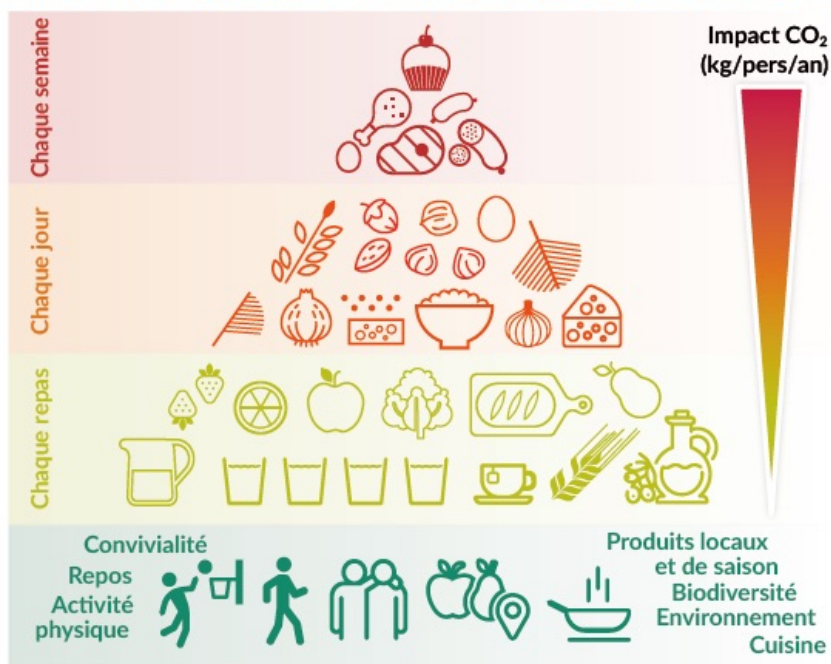
Ecrit par le 22 juillet 2024

de plantes aromatiques comme l'ail ou le thym, mais aussi de poissons. Les produits laitiers et la volaille sont consommés en quantités raisonnables. La charcuterie et la viande rouge, ainsi que les produits sucrés, quant à eux, sont en faible quantité.

Il est prouvé scientifiquement que les alimentations basées sur des végétaux sont plus bénéfiques pour la santé humaine et les écosystèmes que les régimes alimentaires omnivores à dominante animale. Ainsi, les personnes pratiquant majoritairement la 'diète méditerranéenne', tous âges confondus, sont moins exposées au surpoids et à l'obésité, et les adultes sont moins affectées par de nombreuses maladies comme le diabète, les pathologies cardiovasculaires, ou divers cancers.

Pour ce qui est des bienfaits pour la planète, moins de produits d'origine animale et de produits transformés signifie pour leur production moins de surface de terres à cultiver (-70%), d'énergie (-80%) et de consommation de ressources naturelles comme l'eau douce (-60%), et nettement moins d'émissions de gaz à effet de serre (-70%).

PYRAMIDE DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE : UN STYLE DE VIE ACTUEL



V.A.

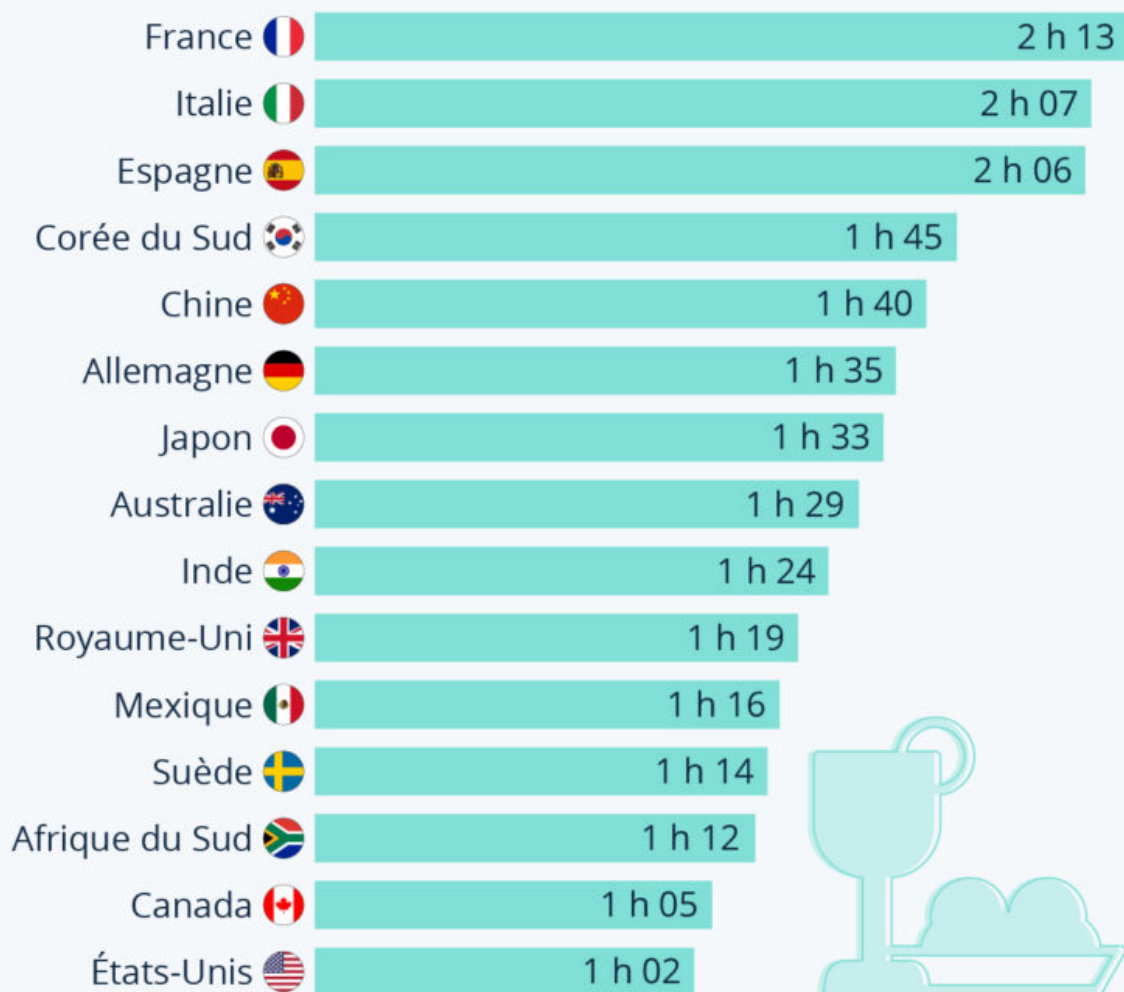
Écrit par le 22 juillet 2024

Les Français, champions du temps passé à table

Écrit par le 22 juillet 2024

Les Français, champions du temps passé à table

Heures et minutes passées à manger et à boire dans une sélection de pays de l'OCDE



En 2016 ou selon les dernières données disponibles.

Source : OCDE



statista

Ecrit par le 22 juillet 2024

Manger et boire est bel et bien un temps qui semble sacré pour les Français. Selon les chiffres de l'[OCDE](#), les habitants de l'Hexagone passent en moyenne 2h13 par jour à manger et à boire, soit 40 minutes de plus que la moyenne des pays de l'OCDE et plus de deux fois plus que les Américains.

L'Italie, la Grèce et l'Espagne talonnent de près la France, avec plus de deux heures passées à table également, et comme le montre notre graphique, les Asiatiques prennent eux-aussi leur temps en mangeant. À l'inverse, les Canadiens et les Américains détiennent la palme du « fast food » et ferment le classement présenté par l'OCDE : un peu plus d'une heure leur suffit pour avaler l'ensemble de leurs repas quotidiens.

Il convient de noter que les personnes qui prennent plus de temps pour manger consomment probablement plus sainement, car, comme le recommande l'[État canadien](#), plus on mange vite, plus il est probable que l'on consomme inconsciemment davantage de nourriture en raison de la pression du temps. Ainsi, les mangeurs rapides consomment souvent des portions plus importantes que nécessaire et ont tendance à porter peu d'attention à la fraîcheur et la [qualité nutritionnelle](#) de leurs repas, ce qui peut conduire à long terme à l'[obésité](#) et aux maladies qui y sont liées.

De Claire Villiers pour [Statista](#)

Dans quels pays d'Europe mange-t-on le plus d'aliments ultra-transformés ?

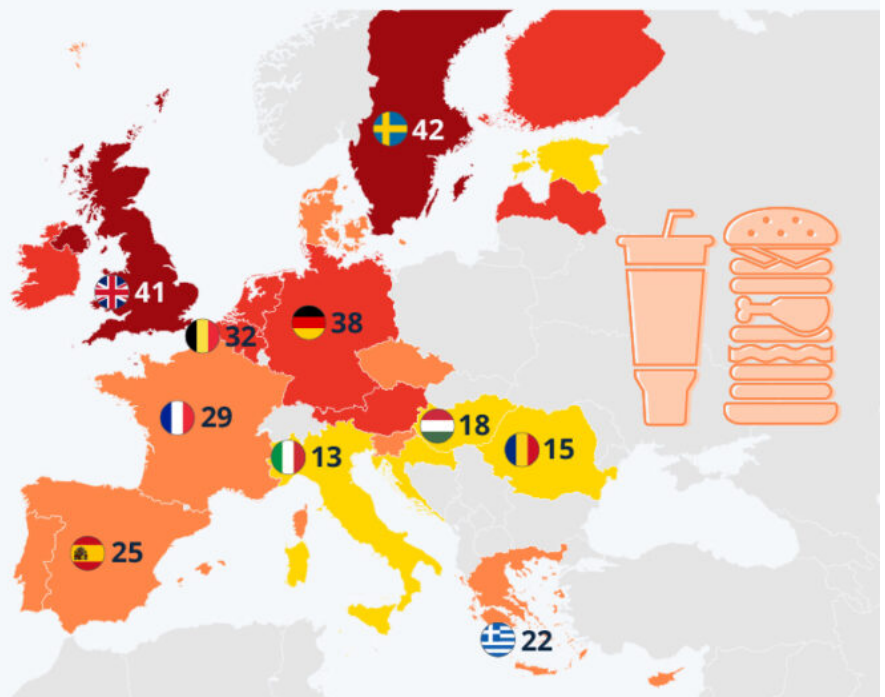
Ecrit par le 22 juillet 2024

Où mange-t-on le plus d'aliments ultra-transformés en Europe ?

Part des aliments et boissons ultra-transformés dans la consommation des adultes, en % des calories ingérées

Moyenne européenne
27 %

- 10-19 %
- 20-29 %
- 30-39 %
- 40-49 %
- Pas de données



Moyenne pour les femmes et les hommes.

Source : Ultra-processed food consumption in adults across Europe (European Journal of Nutrition, 2021)



statista

La catégorie des [aliments](#) ultra-transformés regroupe l'ensemble des produits fabriqués en usine à partir de matières premières telles que les céréales, la viande réformée et d'autres, et qui subissent de nombreux procédés industriels de transformation et/ou l'ajout de plusieurs additifs industriels (émulsifiants, saveurs artificielles, colorants, etc.) ou autres ingrédients (sucre, sel, gras, etc.).

Ecrit par le 22 juillet 2024

Plusieurs études ont déjà démontré que la surconsommation d'aliments ultra-transformés est associée à un surrisque d'obésité, de diabète et de [cancer](#). Une nouvelle étude publiée par l'[Inserm](#) montre que la [santé mentale](#) ne serait pas épargnée. Une équipe de l'organisme de recherche scientifique a établi qu'il existait un lien entre ces produits, lorsqu'ils sont consommés en grande quantité, et le risque de récurrence de symptômes de dépression. Les participants à l'étude pour lesquels les aliments ultra-transformés représentaient plus du tiers des apports totaux ont présenté 30 % de risque supplémentaire.

Comme le montre notre carte basée sur une étude parue dans la revue [European Journal of Nutrition](#), la part de l'apport des apports énergétiques provenant des aliments et boissons ultra-transformés varie considérablement entre les pays européens. Dans les 22 pays étudiés, les produits ultra-transformés représentaient en moyenne plus du quart (27 %) des aliments consommés par les adultes (en pourcentage des calories ingérées). La proportion est la plus élevée en Suède (42 %), au Royaume-Uni (41 %) et en Allemagne (38 %), tandis qu'elle est la plus faible en Italie (13 %), en Roumanie (15 %) et en Hongrie (18 %). Quant aux Français (29 %) et aux Espagnols (25 %), ils se situent autour de la moyenne européenne.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le boucher vauclusien Guillaume Cuntz distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence

Ecrit par le 22 juillet 2024



La 16^e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

Guillaume Cuntz, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant. Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Créé en 2007 par la [Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP](#) (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

Écrit par le 22 juillet 2024

V.A.

Guillaume Prévost crée des plats gourmands avec des produits locaux dans son food truck bistrannique



Dans le milieu de la restauration depuis ses 15 ans, le jeune Vauclusien Guillaume Prévost, aujourd'hui âgé de 21 ans, se lance dans l'aventure entrepreneuriale avec son food truck bistrannique La Farigoule.

Farigoule. C'est comme cela qu'on dit « thym » en provençal. C'est le nom qu'a choisi Guillaume Prévost pour son food truck. Dans ce dernier, vous ne trouverez ni pizza, ni burger, mais une cuisine bistrannique préparée à partir de produits frais et locaux. « L'idée est de retrouver l'atmosphère du restaurant tout en gardant le concept de street food avec des prix abordables », développe le jeune entrepreneur.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le pari du Vauclusien est de proposer des plats bons, gourmands et élaborés, inspirés des cuisines méditerranéenne et provençale, tout en favorisant le circuit court, le tout sans avoir le côté parfois formel du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistronomique sous ce format est née grâce à ses expériences passées.

Six ans de restauration

« Je me suis retrouvé dans une cuisine professionnelle pour la première fois à 15 ans », explique Guillaume. Le Vauclusien a d'abord pu découvrir le milieu de l'hôtellerie-restauration dans sa globalité avec un baccalauréat professionnel. Il s'est ensuite spécialisé avec un brevet professionnel 'Art de la cuisine' durant lequel il a effectué un apprentissage au sein de [Maisons Pariente](#), un groupe d'hôtels 5 étoiles. Il a donc bénéficié d'une expérience à l'hôtel [Crillon le Brave](#), situé dans la commune du même nom, durant l'été, et à l'hôtel [Le Coucou](#) à Méribel l'hiver.

Guillaume Prévost a également travaillé dans de nombreux établissements étoilés après ses études, mais aussi après de chefs prestigieux tels qu'Anissa Boulesteix, cheffe au [Cheval Blanc](#) à Courchevel, qui l'a beaucoup inspiré pour son concept de La Farigoule. « Elle m'a donné beaucoup d'autonomie et des responsabilités, affirme-t-il. En plus, il y avait un vrai travail avec le produit noble, chose que j'avais envie de reproduire avec mon food truck. »

Une première expérience à son compte

Suite à ses nombreuses expériences en restauration, le jeune Vauclusien aurait pu ouvrir son propre restaurant, mais il a préféré le food truck comme première expérience entrepreneuriale. « Avec la conjoncture actuelle, je trouvais que le food truck était le format le plus approprié pour moi parce que je ne voulais pas griller les étapes en ouvrant directement un restaurant sans avoir eu une première expérience à mon compte d'abord », développe-t-il.

Le format de la restauration ambulante représente également un coût d'investissement moindre pour l'entrepreneur. En dressant la liste de ses envies et aspirations pour les années à venir, c'était toujours l'idée du food truck qui ressortait. « J'appréhende le fait de me lancer seul et de repartir de zéro après avoir fait autant de belles expériences, surtout quand on est jeunes, les gens ne nous prennent pas forcément au sérieux, mais j'ai la motivation et je suis très bien entouré par ma famille », s'enthousiasme-t-il.

Un food truck pour le public et pour les événements

Guillaume Prévost souhaite notamment proposer ses services au monde de l'événementiel. Le jeune Vauclusien sera d'ailleurs présent lors de la nocturne de l'événement Terroirs en fête ce samedi 10 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, aux côtés de deux autres food trucks.

[Lire également : « Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse'](#)

Ecrit par le 22 juillet 2024

Mais avant d'avoir un carnet de contact bien fourni, Guillaume compte se placer dans des endroits publics pour viser les touristes, mais aussi les locaux et les travailleurs. Il sera notamment placé au partage des eaux à l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour le moment, pas de planning précis. L'entrepreneur annoncera sur [sa page Facebook](#) où son camion sera trouvable pour le public.

La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord



Cette année encore, la fraise de Carpentras est de retour sur les étals des marchés. Agatha, Cléry, Ciflorette ou Gariguette : de quoi satisfaire tous les Provençaux. Dans le même temps, la Confrérie de la fraise est venue à la rencontre de la presse vauclusienne avant de faire la

Ecrit par le 22 juillet 2024

promotion de la fraise de Carpentras auprès des parlementaires nationaux.

La culture de la fraise a commencé au 19^e siècle, et plus précisément en 1882 grâce à l'irrigation mise en place à partir du canal de Carpentras. Depuis, la production ne cesse de s'accroître, avoisinant environ 6000 tonnes de production chaque année. En favorisant les circuits courts ou la vente directe ainsi que la production hors-sol, les producteurs assurent leur forte rentabilité dès le début du mois de mars et une économie d'eau considérable.

La fraise qui conquiert toutes les papilles

La fraise de Carpentras, dont la saison s'achève vers la fin juin, a d'ailleurs largement dépassé les frontières du Vaucluse puisqu'elle séduit bien plus que les seuls habitants de la région. En effet, la confrérie a déjà rencontré l'auteur et compositeur Patrick Fiori, et sera de nouveau reçue ce mois-ci au Sénat, en compagnie de Gérard Larcher, sénateur des Yvelines et président du Sénat et à l'Assemblée nationale dans le bureau de Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

Une appellation d'origine protégée

La fraise de Carpentras est unique par son goût mais aussi par ses succès. Pour cette raison, la confrérie a créé la marque Fraise de Carpentras Comtat-Venaissin et son syndicat pour protéger les producteurs des opportunistes qui s'octroyaient abusivement l'appellation « fraise de Carpentras ».

Justine Guey

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc

Ecrit par le 22 juillet 2024



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du [centre de formation Erudis d'Avignon](#) ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?

Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.

[Ces études](#) montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food

Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.

Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir

Ecrit par le 22 juillet 2024

des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers

Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.

Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : [Fitness Park Montfavet](#), [Casino Cap Sud](#), [Erudis esthétique](#) ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

'Bien bon !' : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire

Ecrit par le 22 juillet 2024



Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l'art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l'Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l'Hexagone ?

« L'objectif de 'Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui

Ecrit par le 22 juillet 2024

resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vigneron, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe [Carole Amy](#), chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les

Écrit par le 22 juillet 2024

cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8^e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois [Nicolas Willaume](#), champion de France du burger 2018, et du Vauclusien [Christophe Boyer, champion de France du burger 2022](#).

« Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »

[Rémy Bachevalier](#), maire de Rochefort-du-Gard

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeons dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par [Émilie Laystary](#), journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La 'place des gourmands' aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

Ecrit par le 22 juillet 2024

« Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »

[Jean-François Cartoux](#), membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L'objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d'affirmer fièrement l'identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l'honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l'occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique [Emmanuelle Assemat](#), représentante de l'AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vigneron répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d'un coin pour se poser et savourer. L'événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, 'Bien Bon !' vous réserve la 'surprise des chefs' le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu'un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l'un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d'un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L'objectif est d'outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : [Italia Palladino](#), du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante ; [Maxime Chenet](#), du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon.

Écrit par le 22 juillet 2024

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Séverine Sagnet. DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Italia Palladino. DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Pascal Auger. DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Florent Pietravalle. DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Maxime Chenet. DR