

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

**Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hôtelière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.**

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

## Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à [l'ESC Croix des Oiseaux](#), un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .

Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet évènement culinaire et gastronomique du [Grand Avignon](#). Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croute d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

## Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulé dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux

Ecrit par le 23 juillet 2024

en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.

Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

[Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand »](#), le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

---

## Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

**Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par [le Grand Avignon](#), en collaboration avec plusieurs partenaires comme la [CCI de Vaucluse](#) ou [Interhone](#), proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.**

Tout un symbole. C'est au restaurant [Le Prieuré](#), 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, [Joel Guin](#), a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir

Écrit par le 23 juillet 2024

faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuri dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet événement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

### On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#) de [La Vieille Fontaine](#) « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un événement fort, généreux, populaire, un événement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

### Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué [Carole Amy](#), responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos événements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein

Ecrit par le 23 juillet 2024

de [l'Opéra du Grand Avignon](#) « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait [fait ses preuves l'an dernier](#). Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

### **Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs**

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à [l'Autre Scène](#), dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique [Périco Légasse](#), il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec [le CROUS](#), partenaire de l'évènement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des caquettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## **‘Bien Bon!’, une semaine à croquer pour valoriser la richesse agro-alimentaire du Grand Avignon**



**Du 11 au 17 septembre, le Grand Avignon a organisé la première édition de ses rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. Plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, ont rythmé cette semaine portée sur la richesse agro-alimentaire de l’Agglomération.**

Avec ses 11 km<sup>2</sup> de terres agricoles et viticoles (37% du territoire), ses 67 km<sup>2</sup> de forêt, ses 400 fermes

Ecrit par le 23 juillet 2024

et exploitations et ses 1 500 commerces de bouche, l'Agglomération de 16 communes (de Rochefort à Velleron, de Roquemaure à Caumont) dispose d'atouts majeurs pour son autonomie alimentaire.

Du 11 au 17 septembre, cantines d'écoles, maisons de retraite, et hôpitaux ont bénéficié de repas de fête confectionnés par des chefs. Un « Défi Food-Trucks », des banquets champêtres et une 'Place des Gourmands' ont été mis en oeuvre. Et vendredi soir au Conservatoire du Grand Avignon, Place Pie, s'est déroulée une 'Conférence alléchante' sur 'Ce que veut dire bien manger aujourd'hui ? Et comment bien boire?' avec [Olivier Bompas](#), ancien sommelier et formateur auprès de l'Université de la vigne et du Vin de Suze-la-Rousse, aujourd'hui journaliste au Point, et Florent Quellier, universitaire à Angers et historien de l'alimentation et du végétal.



La soirée des Défis Foodtruck. ©Grand Avignon

Entre 1991 et 2018, 3 500 hectares du Grand Avignon ont été rayés de la carte. Pour stopper cette hémorragie, il a réagi en se dotant, en 2019, d'un « PAT » (Programme Alimentaire Territorial) pour « Maintenir une agriculture forte et durable, garantir une alimentation saine et locale et des circuits courts ». [Guy Moureau](#), maire d'Entraigues et vice-président du Grand Avignon l'a rappelé : « Ce qui fait notre force ce sont les paysans, leurs productions, nous devons reconquérir les friches abandonnées. Manger bien, local, sain en toute convivialité c'est le but de cette 1ère édition de 'Bien Bon!' »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, député et auteur culinaire (1755 - 1826) disait « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Florent Quellier prend la parole : « Un repas c'est un échange, un moment de plaisir, de gourmandise, un supplément d'âme, où on partage le pain, le vin et des valeurs ». Olivier Bompas ajoute : « C'est aussi un rituel, on passe du temps à cuisiner des mets, on choisit un vin, une couleur, on attend qu'il soit à la bonne température, on le carafe ou pas. »

« La gastronomie française a été reconnue comme 'Patrimoine immatériel de l'Humanité' en 2010, mais la cuisine est une valeur spécifique depuis fort longtemps » répond l'historien, « Passer tu temps autour d'une table, définir un ordre pour les plats, associer des goûts, des textures, des saveurs, des épices, mettre en valeur la richesse des terroirs, c'est aussi ce que recherchent les touristes qui viennent en nombre chez nous. »

Olivier Bompas évoque alors une tendance forte actuelle qui risque de modifier les comportements, celle induite par les végétariens et les végétalistes. « Les accords mets et vins vont devoir évoluer, les chefs proposer d'autres recettes ». Il ajoute, « Certains boivent moins mais mieux. Mais les jeunes consomment moins de vin mais plus d'alcool sous forme de cocktails et de spiritueux. On voit sortir de terre des micro-brasseries partout, la consommation s'individualise, le repas de famille se déstructure, fini le poulet ou le rôti du dimanche, quand le grand-père débouchait une bonne bouteille, expliquait aux enfants ce qu'elle contenait. Il faisait oeuvre de transmission. Aujourd'hui, dans les familles mono-parentales, on décapsule un soda. »

Florent Quellier met en garde : « Manger vegan pour les uns n'exclut pas la blanquette de veau pour les autres ». Et il évoque toute une série de termes qui traduisent « la peur de manquer » : rationnement, pénurie, disette, famine, vaches maigres, dénuement qui tranchent avec l'inverse : opulence, ripaille, abondance, profusion. »

Le film-culte de Marco Ferrerri *La grande bouffe* (1973 avec Marcello Mastroianni, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret) s'invite alors dans le débat. Cette satire du consumérisme et de la décadence bourgeoise qui est huée à Cannes, qualifiée d'obscène et pornographique. Entre nos 2 débatteurs, il est alors question d'ébriété, de lâcher prise : « Une légère ivresse ça détend, il vaut mieux avaler, sans rouler sous la table, un petit verre qu'un comprimé d'anti déprimeur », conseille Olivier Bompas en souriant.

« Comment bien manger aujourd'hui avec l'inflation, la flambée des prix des fruits et légumes, quand certains français ne font qu'un seul repas par jour? Florent Quellier, l'historien a une idée : « La viande c'est cher, elle a toujours été le symbole du pouvoir, de la puissance, des riches. Mais les légumineuses, les légumes oubliés, c'est la viande du pauvre. on ne met pas assez en valeur les protéines végétales, peu chères comme les lentilles, le petit épeautre, les haricots, les pois-chiches, les fèves. Elles limitent la fringale, elles sont riches en glucides, elles fournissent un carburant de choix aux cerveaux comme aux muscles et, avec leurs fibres, elles diminuent l'absorption des graisses et du cholestérol. Il faut penser à les associer à des céréales comme le blé, le boulgour, le riz, le quinoa ou la semoule. »

En attendant d'inventer la cuisine de demain, les chefs vont devoir adapter leurs cartes, leurs menus, leurs accords mets-vins au goût des consommateurs végétariens, végétaliens et végétains en attendant

Ecrit par le 23 juillet 2024

peut-être de faire griller des insectes...



Ecrit par le 23 juillet 2024

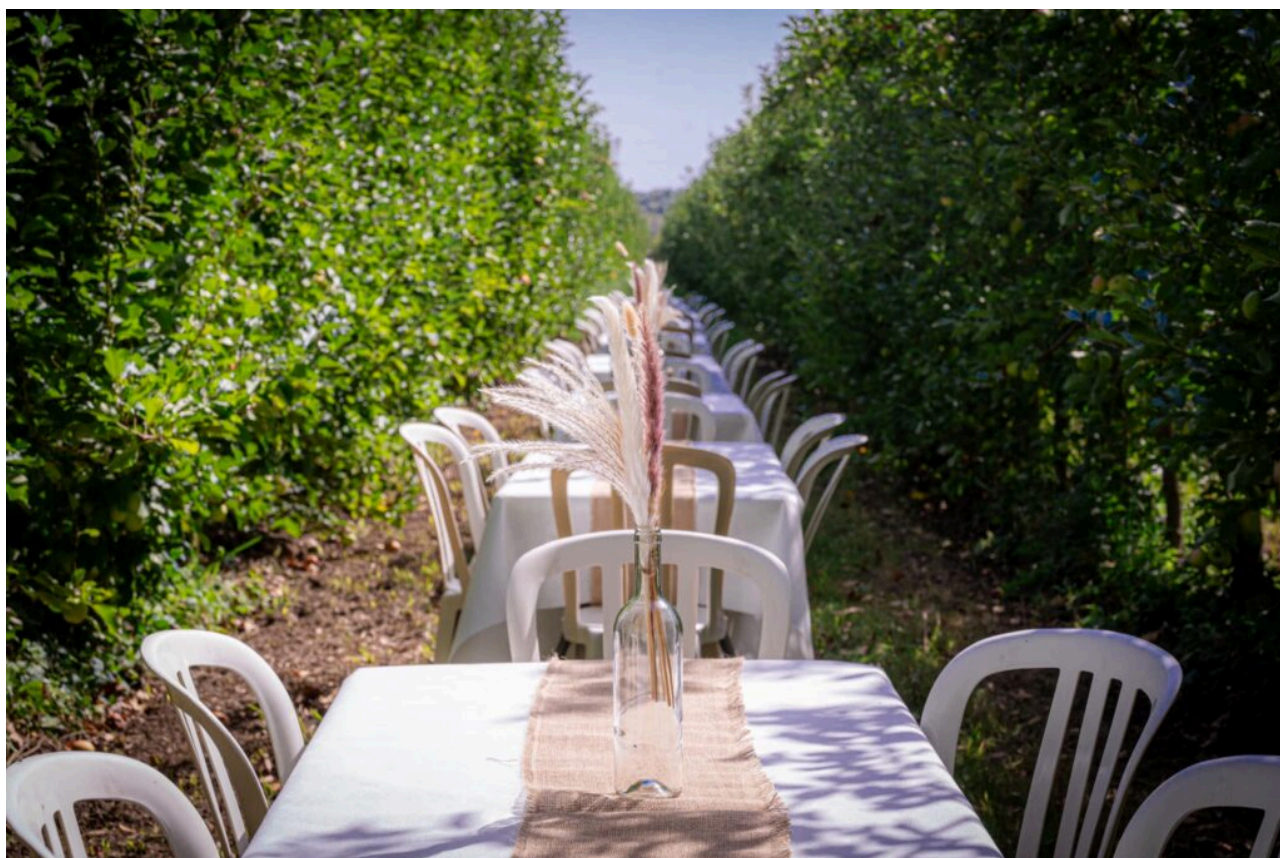
Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024



La surprise des Chefs. ©Grand Avignon

## Événement 'Bien bon' du Grand Avignon : réservez votre Surprise des chefs

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. Un événement qui se clôturera par la 'Surprise des chefs'. Il est désormais possible de réserver votre menu préféré parmi les cinq proposés.**

[Italia Palladino](#) du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon, la cheffe indépendante [Séverine Sagnet](#), [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, et [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon. Ce sont les chefs qui vous réserve une grande surprise pour clôturer en beauté l'événement 'Bien bon !'.

Le dimanche 17 septembre de 11h à 16h, vous aurez rendez-vous dans l'un des cinq lieux du Grand Avignon choisis pour l'occasion et tenus secrets jusqu'à l'avant-veille du jour-J, en fonction du menu que vous préférez. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes de l'Agglomération. L'objectif est de manger dans un lieu près de chez soi, mais où l'on n'a pas l'habitude de se rendre, et donc de découvrir le territoire autrement.

[Lire également : "Bien bon !" : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire'](#)

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Les menus

Pour l'occasion, chaque chef est associé à un menu et à un lieu secret. Le menu est au prix de 38€, comprenant l'entrée, le plat, le dessert et un verre de vin. Pour les enfants, c'est un menu unique composé d'une burrata basilic et un meli-melo de tomates, un roti de porc du Ventoux et un crumble de courgettes parmesan, ainsi qu'une mousse au chocolat avec sa farandole de fruits, avec un jus de fruits, qui sera servi pour 25€.

- Pascal Auger proposera une tarte renversée avec courgettes, amandes, noisette, brousse et citron, suivie d'un burger de truite de pays avec moutarde de tomates et butternut, puis une tartelette à la figue avec tuile sésame.
- Italia Palladino servira un vitello tonnato avec noisettes, câpres et pickles de légumes, puis une fregola sarda avec palourdes, girolles, gingembre et amandes, suivie d'un tiramisù avec figues et marsala.
- Florent Pietravalle préparera un poulpes aux agrumes en entrée, une morue affinée au pil pil de poutargue avec des légumes vapeur en plat, puis un riz au lait à la reine des prés en dessert.
- Maxime Chenet proposera un marbré de saumon et pistaches avec comme un blanc-manger de fenouil et une salade d'herbes potagères, suivi d'une kambonnette de volaille et sa bohémienne de légumes, avec des pois chiches et un coulis de poivrons rouges, et pour finir une tarte fine aux figues avec crème d'amande et miel de lavande.
- Séverine Sagnet servira une mousse de chèvre avec rosace de figues et vinaigrette à la framboise, puis un sashimi de daurade royale de Méditerranée avec légumes croquants au pistou, basilic et pamplemousse, et enfin une tarte au chocolat avec biscru aux pruneaux.

[Cliquez ici et réserver votre menu préféré.](#)

[Le lieu secret vous sera communiqué 48h avant le jour-J.](#)

V.A.

---

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

Ecrit par le 23 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 23 juillet 2024

resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, 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

Ecrit par le 23 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<sup>e</sup> 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, vigneron 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 23 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 23 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 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024





Ecrit par le 23 juillet 2024

Séverine Sagnet. DR

Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Italia Palladino. DR

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Pascal Auger. DR

Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Florent Pietravalle. DR



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Écrit par le 23 juillet 2024

Maxime Chenet. DR

## Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin



**'Bien bon !' C'est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l'été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l'agglomération.**

Les rendez-vous gourmands 'Bien Bon !' du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur

Ecrit par le 23 juillet 2024

le côté naturel du territoire à travers l'alimentation et le vin.

L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. 'Bien Bon !' sera également l'occasion pour les professionnels de réfléchir à l'alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. L'agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.



V.A.