

Ecrit par le 22 juillet 2024

Avignon, 4e Pique-nique des chefs : Un succès assumé !



Le pique-nique des chefs aura finalement eu lieu sur les pelouses et sous le préau du centre de loisirs de la Barthelasse, à proximité du chemin de Halage, en bord du Rhône. L'événement a connu un succès fou déroulant une immense file d'attente des familles avignonaises et du Grand Avignon venues déguster le pique-nique des 17 chefs dont nombre sont étoilés.

Voilà, on fait tous la queue et à mesure que le temps passe, celle-ci s'allonge inexorablement. L'opération est un vrai succès ! A l'entrée, on scanne votre pass-sanitaire. On se met dans la file de la première lettre de son nom. Pour patienter, le groupe musical Avignonnais Manu & Co, fait swinguer la file d'attente, les

Ecrit par le 22 juillet 2024

musiciens et la chanteuse nous invitent à claquer des doigts et à entonner la chansonnette. Les enfants sont scotchés par les musiciens. Les chiens s'assoient aux pieds de leur maître, regardant cette bande d'humains s'agiter en attendant la suite...



Des bénévoles pour la distribution des paniers du pique-nique des chefs

La gourmandise plus forte que la météo

Finalement la pluie diluvienne crainte en fin de semaine n'aura pas eu lieu. A la place, un vent chaud et plutôt musclé s'est invité sans mettre en déroute l'envie des habitants du Grand Avignon pressés de profiter de cet automne où se prolonge de douces températures. Ensemble, tous se retrouvent pour ce dimanche autour de boccas gourmands et d'un hot-dog à l'agneau tout chaud façonnés par la fine fleur des chefs d'Avignon et de ses environs.

Ecrit par le 22 juillet 2024



La file d'attente s'étendait du parking de la berge de l'île de la Barthelasse au centre de loisirs

Renommée d'Avignon

Il est un peu plus de midi lorsque Cécile Helle, maire d'Avignon arrive, souriante et admirative de l'engouement provoqué par les chefs et la convivialité suscitée. Pour elle ? Il s'agit d'un beau rendez-vous à l'automne balbutiant, qui soulève dynamique et enthousiasme, portant loin la renommée de la ville.

Belle initiative

Une heureuse initiative de l'association Miam Factory portée par Noëlle Real, Nicolas Meffre et Florian Domergue, porte-étendard de la gastronomie et du terroir provençal et une bande de 17 chefs enthousiastes, contents de mouiller le maillot alors que l'on retrouve, peu à peu, les sillons d'une vie normale.

Les partenaires de l'opération sont : Avignon ville d'exception ; Le Grand Avignon, Traiteur La Vallergue,

Ecrit par le 22 juillet 2024

la Maison Alazard & Roux, Metro, Augusta, Les Côtes-du-Rhône, Kookabarra, La maison du bon café, TickBoss billetterie, Bragard, Ambition Web, France bleu, Signarama Avignon, Salade 2...

lepiqueniquedeschefs@gmail.com

Articles sur ce même sujet [ici](#) et [ici](#).



Le groupe musical Manu & co

(Teaser) Pique-nique des chefs ? Ce sera ce

Ecrit par le 22 juillet 2024

dimanche sur les berges du Rhône, côté Barthelasse

Le pique-nique des chefs d'Avignon remet le couvert pour 2 450 paniers. Cette 4e édition se déroulera dimanche 3 octobre grâce à 17 chefs dont les étoilés Florent Pietravalle (La Mirande), Marc Fontanne (Le Prieuré) et le nouvel étoilé d'Avignon, Mathieu Desmarest (Pollen). Rendez-vous Chemin de Halage, face au Pont d'Avignon de 11h à 17h. Réservations [ici](#). Plus de 3 000 personnes sont attendues sur les berges du Rhône, côté île de la Barthelasse.

L'idée ? Ouvrir le monde de la gastronomie au grand public autour de produits locaux et de saison. Comment ? En associant 18 chefs de grande renommée aux jeunes apprentis de l'école hôtelière d'Avignon également entourés d'une trentaine d'Avignonnais bénévoles. La cuisine ? Elle se fera, pour une partie, en plein air où les chefs revisiteront des hot-dogs d'agneau cuits minute. Quant au panier ? Il est à 26€ par personne. Il est également possible de se régaler d'un hot dog en solo -ou en supplément- au prix de 9,50€. Le pass sanitaire sera demandé pour entrer sur l'aire du pique-nique des chefs. En cas de pluie les paniers pique-nique seront distribués à l'abri, sur le parking du chemin de halage à partir de 11h.

Ce qu'on dégustera ?

Dans le panier ? Il y aura, en entrée, un Ceviche de Poisson au lait de coco, salade folle, légumes confits et Crackers. Le plat chaud ? Ce sera un hot dog d'Agneau (Crau-Alpilles des établissements Alazard et Roux) accompagné de sa compotée d'oignons et oignons frits avec un pain viennois et sa sauce moutarde Savora, le ketchup sera également maison -l'agneau sera cuit minute et apporté par les Chefs-. L'accompagnement fera la part belle une salade de pommes de terre grenailles sauce blanche Panacotta de chèvre frais et coulis de figues avec son confit de figues au thym et crumble granola. Le dessert mettra en vedette un Baba sirop vanille verveine et poivre de Penja avec sa compotée de kumquat et chantilly mascarpone vanille. Le petit pain rond vient de chez Augusta pains et merveilles. Le pique nique éco-responsable jusqu'au bout des couverts a été conditionné en bocaux de verre réutilisables, les paniers proposeront une éco cup et des couverts en bois.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Miam Factory **AVIGNON ILE ME REGALES**
Présentent

Le Pique Nique des Chefs

Dimanche 3 Octobre 2021 - 11h à 17h

Chemin de Halage - face au Pont d'Avignon

Avec la participation de

Pascal Barnouin - Julien Chazal - Damien Chocano - Olivier Combe
Mathieu Desmarest - Marc Fontanne - Anthony Gomez - Bruno Gourdet
Mickaël Houdart - Justine Imbert - Patrice Leroy - Jeff Mouroux - Amélie Nogier
Pierre Onde - Italia Palladino - Florent Pietravalle - Séverine Sagnet

www.lepique-nique-des-chefs.fr

Pass Sanitaire Obligatoire
#Tous AntiCovid

Grâce à eux

Les 17 chefs participants sont : Pascal Barnouin, Julien Chazal, Damien Chocano, Olivier Combe, Mathieu Desmarest, Marc Fontanne, Anthony Gomez, Bruno Gourdet, Mickaël Houdart, Justine Imbert, Patrice Leroy, Jeff Mouroux, Amélie Nogier, Pierre Onde, Italia Palladino, Florent Pietravalle et Séverine Sagnet.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Les partenaires

Ce sont aussi des producteurs engagés comme les glaces de [Syba Végétal](#), les jus frais de [Kookabarra](#), [les vins des Côtes du Rhône](#), [les pains d'Augusta Pains et Merveilles](#), les compotes bio et locale d'A Côté, les cafés et thés de la [Maison du Bon Café](#), les produits laitiers de [cowing out](#), première laiterie urbaine d'Avignon.

De la musique aussi

Le groupe musical Manu & Co donnera un concert et une aire de jeux gratuite pour enfants Bricks for kids (jeux de légo) est également aménagée.

La bonne idée

La Miam Factory organise des événements liés à la gastronomie et à la valorisation de la Provence. Elle co-organise, cette année, le Pique-nique des chefs et travaille déjà sur l'édition 2022. Elle a été fondée en 2021 par Noëlle Réal avec Nicolas Meffre et Florian Domergue.

MH