

Bien Bon ! met les chefs en scène



Trois chefs étoilés, trois lieux de caractère et trois déjeuners imaginés autour des produits du territoire. Dimanche 13 septembre, le festival Bien Bon ! du Grand Avignon propose une nouvelle édition de ses 'Surprises des chefs'. Une escapade gourmande à Sauveterre, Morières-lès-Avignon et Roquemaure, où la gastronomie devient aussi une façon de redécouvrir le patrimoine local.

Le principe ? Changer de décor pour changer de regard sur ce que l'on mange. Pour sa 4e édition, le festival Bien Bon ! réunit dimanche 13 septembre trois chefs étoilés dans trois lieux très différents du Grand Avignon. À chacun son menu, son univers et son paysage. À Sauveterre, au Domaine Le Taleur,

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 septembre 2026

[Coline Faulquier](#) proposera sa cuisine méditerranéenne, moderne et volontiers audacieuse. Formée à l'École hôtelière d'Avignon et passée par Top Chef, elle dirige aujourd'hui Auffo à Marseille, distingué d'une étoile par le Guide Michelin. À Morières-lès-Avignon, [Christophe Chiavola](#), chef du Prieuré à Villeneuve-lez-Avignon, investira le Domaine de Rodolphe. Enfin, à Roquemaure, [Maxime Chenet](#), de la Maison Chenet, Entre Vigne et Garrigue à Pujaut, cuisinera au Clos des Sources, exploitation viticole familiale de cinq hectares au cœur de l'appellation Lirac.

Le territoire jusque dans l'assiette

Chaque chef composera un menu froid en trois temps : entrée, plat et dessert, servi sous forme de 'cagette du chef'. Figue, raisin, pomme, artichaut, poutargue, poulpe, aioli ou olives noires : les menus puiseront dans les produits de saison et les saveurs méditerranéennes, via les circuits courts et les producteurs locaux. La sélection des vins proviendra des domaines du Grand Avignon.

De grandes tablées

Le repas se prendra autour de grandes tablées et sera accompagné de musique live, en partenariat cette année avec le Festival Les Vents. Le tarif, 38 € pour le repas en trois temps et une boisson, rend accessible une cuisine étoilée habituellement associée à des additions bien plus élevées.

 Coline Faulquier <i>Auffo</i> 🌸 Domaine Le Taleur (Sauveterre) RÉSERVER	 Christophe Chiavola <i>Le Prieuré</i> 🌸 Domaine de Rodolphe (Morières-lès-Avignon) RÉSERVER	 Maxime Chenet <i>Maison Chenet</i> 🌸 Le Clos des Sources (Roquemaure) RÉSERVER
---	--	--

Manger dans un morceau de patrimoine

Le Domaine de Rodolphe, par exemple, est installé dans une maison de maître bâtie en 1718 sur les plans de l'architecte avignonnais Jean-Baptiste Franque. Une partie de l'ensemble est protégée au titre des Monuments historiques depuis 2011. Son grand salon conserve notamment une remarquable série de papiers peints consacrée à Psyché et Cupidon, créée en 1815 par la manufacture parisienne Dufour. À Sauveterre, le Domaine Le Taleur offrira le cadre d'une propriété provençale du XVIIIe siècle, tandis qu'à Roquemaure, le déjeuner prendra place face aux vignes du Clos des Sources, à l'ombre des platanes.



Ecrit par Mireille Hurlin le 1 septembre 2026

La recette de Bien Bon ?

Faire du repas une porte d'entrée vers un territoire. L'idée était déjà au cœur de la création du festival en 2023, pensé pour rapprocher habitants, producteurs, vignerons et chefs autour du circuit court et du patrimoine gourmand local. Dès la première édition, 1 200 menus avaient d'ailleurs été servis pour la seule 'Surprise des chefs'. Quatre éditions plus tard, la formule demeure réjouissante : on vient pour l'assiette, bien sûr. Mais aussi pour rencontrer ceux qui la composent, découvrir ceux qui produisent ses ingrédients et regarder autrement des lieux parfois situés à quelques kilomètres de chez soi.

Les infos pratiques

Surprises des chefs, Festival Bien Bon ! Dimanche 13 septembre 2026, de 12h à 15h30. Domaine Le Taleur, Sauveterre : [Coline Faulquier, Auffo](#). Domaine de Rodolphe, Morières-lès-Avignon : [Christophe Chiavola](#), Le Prieuré. Clos des Sources, Roquemaure : [Maxime Chenet](#), Maison Chenet. Tarif adulte : 38 €, comprenant entrée, plat, dessert et une boisson. Menu enfant : 25 €. Menus servis froids. Réservation obligatoire [ici](#). Sur facebook [ici](#).

Mireille Hurlin