

Le Week-end gastronomique d'Avignon fête ses 20 ans du 14 au 16 novembre



« Avignon va battre au rythme des terroirs de la France entière, le week-end prochain sur la Place des Corps Saints et dans l'Église des Célestins », annonce Nicolas Berger, arboriculteur à Althen-des-Paluds et vice-président de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#).

« 20 ans, ça se fête pour cette aventure humaine qui chaque automne, à quelques semaines des fêtes de fin d'année, fait découvrir le meilleur de nos productions, permet de rencontrer les consommateurs, de leur proposer une palette de goûts et de partager un moment savoureux », continue-t-il. Cet espace d'échange entre paysans et gens de la ville est devenu incontournable et, en 20 ans, il a accueilli plus de

Ecrit par **Andrée Brunetti** le 10 novembre 2025

330 000 visiteurs, que ce soit d'abord au Parc des Expositions, puis dans les chalets de la Place de l'Horloge et enfin maintenant aux Corps Saints.

Pour cet anniversaire, les organisateurs mettront les petits plats dans les grands avec pas moins de sept stands de dégustations (aligot, foie gras, crêpes, vins IGP, bières artisanales, canards, soupes, falafels, fougasses et focaccias), mais aussi des maisons de Champagne, des apiculteurs, des vignerons. Une mini-ferme et atelier avec les animaux pour les enfants, musique avec La Pena Croq'Notes, bodega, défilé de tracteurs le samedi matin, soirées DJ avec apéros-fermiers et bar à vinyles.



Nicolas Berger (au milieu) pendant la conférence de presse de présentation



L'événement souffle cette année sa 20e bougie

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La gastronomie française au cœur de l'événement

La France sera représentée par sept régions : l'Auvergne-Rhône-Alpes, le Grand-Est, la Nouvelle Aquitaine, la Bourgogne-Franche-Comté, l'Occitanie et évidemment la Provence, les Alpes et la Côte d'Azur. Chacune aura à cœur de présenter le meilleur de ses productions et elles sont innombrables ! Légumes anciens (topinambours, persil tubéreux, panais), AOP noix de Grenoble, miel de lavande, d'acacia, de châtaignier, de romarin, pain d'épice, gelée royale, vins (Floc de Gascogne, Armagnac, eaux de vie).

Il y aura aussi de l'huile d'olive et de noix, des truites fumées, du confit, du cassoulet, des escargots, de la viande d'autruche, du coulis, des jus de fruit, de la confiture, des calissons, du nougat, du petit épeautre et des lentilles, des écharpes et bonnets en alpaga et en mohair.

L'importance du local mise en avant

« Le but de ce week-end gastronomique est de montrer l'importance des circuits courts pour des produits frais et de qualité, de mettre en valeur le savoir-faire de tous les agriculteurs, leur permettre de vivre dignement de leur travail. Le local a de l'avenir, il faut que chaque citoyen soit un consomm'acteur », a conclu Nicolas Berger.



Ecrit par Andrée Brunetti le 10 novembre 2025

L'an dernier, 15 000 visiteurs s'étaient pressés Place des Corps Saints. Avec toutes ces animations, le record sera sans doute battu le week-end prochain pour ce 20e anniversaire !

CHIFFRES CLES DE L'EDITION 2025 :

- **46** stands des terroirs français
- **70** paysans du réseau Bienvenue à la Ferme
- **35** exploitations de Vaucluse

Contact : www.chambre-agriculture84.fr / 04 90 23 65 65