Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 17 septembre 2025

Un Début Gourmand et Festif pour le Festival Bien Bon !

Le Grand Avignon a mis les petits plats dans les grands ce lundi 15 septembre, en lançant en fanfare la 3e édition du festival Bien Bon ! Et quelle soirée ! Plus de 2 500 personnes se sont donné rendez-vous sur la place Charles David à Villeneuve lez Avignon pour une fête aussi savoureuse que conviviale : le Défi Foodtrucks.

Dès 18 h, les effluves appétissants de la street food locale ont envahi les lieux, attirant curieux, gourmets et familles venus déguster une cuisine inventive, locale et durable. Le tout dans une ambiance musicale et chaleureuse, propice aux échanges et à la gourmandise.

Des saveurs responsables au menu
Au programme : produits locaux, recettes créatives et un bel engagement pour une alimentation plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 17 septembre 2025

responsable. Les foodtrucks participants ont redoublé d'imagination pour séduire les papilles tout en respectant la planète. Une belle démonstration qu'on peut allier plaisir gustatif et conscience écologique.

Un défi relevé avec brio
Point d'orgue de la soirée : la remise des prix ! Un moment très attendu, orchestré par un jury prestigieux composé de chefs étoilés, de personnalités locales et de professionnels de la gastronomie. Leur mission : départager les talents et récompenser les plus belles créations culinaires. Au final, le Défi Foodtrucks a tenu toutes ses promesses : du goût, de la joie, de la musique, et une belle mise en valeur de la richesse culinaire du territoire.

Copyright Grand Avignon/ Anthony Beignard

Les lauréats du Défi Foodtrucks Bien Bon 2025
Prix du jury (chefs & personnalités)

- □ Prix Or – Meilleur Foodtruck Bien Bon 2025 : **Emmanuel Lopez – Bistruck Burger**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 17 septembre 2025

Burger à l'agneau de Provence : steak haché d'agneau, confits d'oignon, aubergines grillées, lard, chèvre, salade et tomate, servi avec des frites aux herbes de Provence (Origine France Provence).

- Prix Argent : **Tony Pisano – L'Assiette Andalouse**

Ratatouille aux légumes de Provence et son riz de Camargue.

- Prix Bronze : **Victor Gérard – John Coffey**

Travers de porc du Ventoux, sauce BBQ maison, cuisson lente au fumoir et grillé à la flamme, avec frites maison.

- Prix Coup de Cœur du Grand Avignon : **Meryeme Zeghouani – O Saveurs de Mimi**

Pastilla au poulet français, œuf bio, persil et oignon confit au miel, amandes, miel et cannelle, servie avec semoule et jus de dattes.

- Prix du Public : **Myriam Truc – La Cantine du Sud**

Brochettes de magret de canard du Sud-Ouest mariné, sauce piperade et pommes grenailles au four.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 17 septembre 2025

Copyright Grand Avignon/ Anthony Beignard

Les membres du jury

Le jury était composé de chefs étoilés et de personnalités tels que : Christophe Chiavola (Le Prieuré), Serge & Maxime Chenet (Maison Chenet), Joannes Richard (Champion du monde du burger 2023), Serge Dupire (acteur), Manu Amoros (ancien international de football), Laurent Rigaud (maraîcher), Michaël Villechenoux (maître sommelier), Alain Catherin (Maison Bobosse), Joël Guin, Président du Grand Avignon, Xavier Belleville, vice-président du Grand Avignon, Pascale Bories, maire de Villeneuve Lez Avignon. Le jury a tenu à féliciter l'ensemble des participants pour leur créativité et leur engagement en faveur d'une street food durable et inventive, élaborée à partir de produits locaux et de saison, dans une logique zéro gaspillage.

Ce qu'a dit Emmanuel Lopez, Prix or Meilleur Foodtruck Bien Bon 2025

«Je suis fils de paysans et ma grand-mère vendait déjà ses produits directement aux consommateurs. Quand j'ai commencé, en 2014, à proposer des steaks hachés d'agneau en valorisant les parties moins utilisées à l'abattoir, certains me prenaient pour un fou. Aujourd'hui, j'en vends 300 par semaine : les éleveurs sont contents, car leur travail est mieux valorisé. » Enfin, il rappelle son parcours et la reconnaissance croissante de sa cuisine : «J'ai une longue expérience : j'ai débuté en 1973 et travaillé

Ecrit par Mireille Hurlin le 17 septembre 2025

dans de grands restaurants et hôtels étoilés. Mon burger d'agneau a déjà été sélectionné en 2024 par le Gault & Millau. J'en ai vendu 150 ce soir. Ce défi foodtrucks a été une nouvelle belle occasion de partager ma passion.»

Copyright Grand Avignon/ Anthony Beignard

La soirée a été animée par un trio pop-latino qui a entraîné le public sur la piste de danse. Les plus jeunes ont pu profiter d'un espace dédié avec jeux, ateliers et même un foodtruck spécial pour les enfants.

Le festival Bien Bon ! est officiellement lancé – et de la plus délicieuse des manières, **demandez le programme !**
La semaine Bien bon ! se poursuit :
Mercredi 17 septembre : Tours des Gourmands – balades gourmandes à la rencontre des producteurs.
Jeudi 18 septembre : Conférence Alléchante de Glenn Viel autour des enjeux de l'alimentation (entrée gratuite sur réservation).
Vendredi 19 septembre : Place des Gourmands à Velleron – marché festif, producteurs, foodtrucks et championnat d'aïoli.
Samedi 20 septembre : Tours des Gourmands à vélo et à pied.
Dimanche 21 septembre : Surprise des Chefs – trois déjeuners gourmands dans des lieux d'exception.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 17 septembre 2025

Toutes les infos pratiques ici et les réservations ici.