Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien manger avec le festival ‘Bien Bon’



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival ‘Bien Bon !’, organisé par le Grand Avignon, revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l’agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C’est une manifestation que j’attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival ‘Bien Bon !’ revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs,

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025

ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception.

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025

- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,
- un événement qui fait rayonner le territoire.

> « Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »
>
> *Joël Guin*

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

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 Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : Florent Pietravalle de la Mirande, Maxime & Serge Chenet de la Maison Chenet, Mathieu Desmarest de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, Christophe Chiavola du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

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 Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Serge Chenet

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 Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Patrice Leroy

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 Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Maxime Chenet

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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Mathieu Desmarest

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Glenn Viel

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.
Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux Opéra du Grand Avignon à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec Inter Rhône, ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.
Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ (réservation en ligne). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vignerons de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.
Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.
Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 juin 2025

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.
Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décors en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.
Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.
Dimanche 21 septembre. 12h. Réservation en ligne. Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur le site de Bien Bon !

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 !