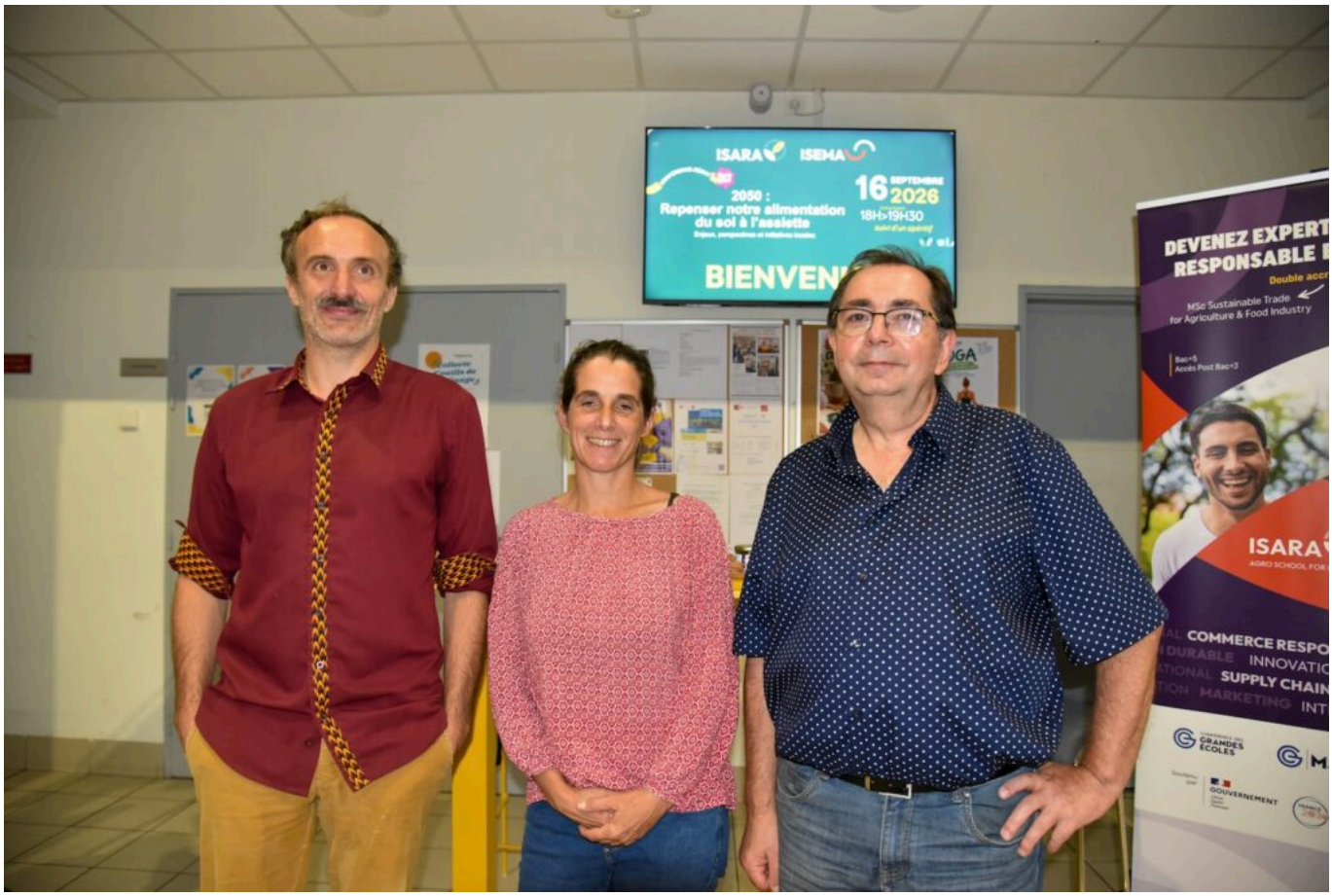
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Repenser notre alimentation d'ici 2050 : un débat dans la cadre de « Bien Bon » du Grand Avignon



Du sol à l'assiette, de la fourche à la fourchette, l'alimentation est au coeur des préoccupations face aux aléas climatiques, à la transition écologique, au développement durable et à la survie des paysans.

Sur le site Agroparc de l'Isara-Isema, Christian Couturier, un ingénieur toulousain qui a créé le pôle « Solagro » une association qui soutient les agriculteurs, insiste sur la nécessaire évolution des pratiques en matière d'environnement, de gestion des ressources, d'économie solidaire. « Ce que nous mangeons a un impact sur notre santé, nous devons réduire pesticides et effets de serre par 4 », martèle-t-il, « Cela préservera la biodiversité, la ressource en eau, la fertilité des sols, tout en équilibrant nos besoins en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

alimentation ».



© ISEMA

Avec « Afterres« , il a aussi initié une démarche pour que l'agriculture et la forêt à cet horizon 2050 nourrissent 71 millions de Françai, mais aussi les cheptels de bétail et de volailles sans affecter la biodiversité. « Avec plus d'agriculture bio, nous devons aussi consommer davantage de fruits et légumes, moins de viande, de sucre et de lait. Faire tourner les productions céréales, fruitiers, réduire l'élevage extensif au bénéfice de l'agropastoralisme, agrandir les surface en haies, prairies, bocages, couvert végétal, bandes enherbées entre les cultures, zones humides et enfin, favoriser la production de biomasse à destination de la chimie verte ».

Il est revenu sur la série d'épisodes caniculaires de cet été qui n'est pas encore fini : » Dans les Pyrénées, des éleveurs ont été douloureusement impactés par ces températures de plus de 40°, leurs bêtes aussi qui n'avaient plus que de l'herbe sèche à disposition, certaines n'ont pas survécu. Nous devons aussi stopper les mauvaises pratiques comme l' alimentation excessive du bétail avec des tourteaux de soja ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

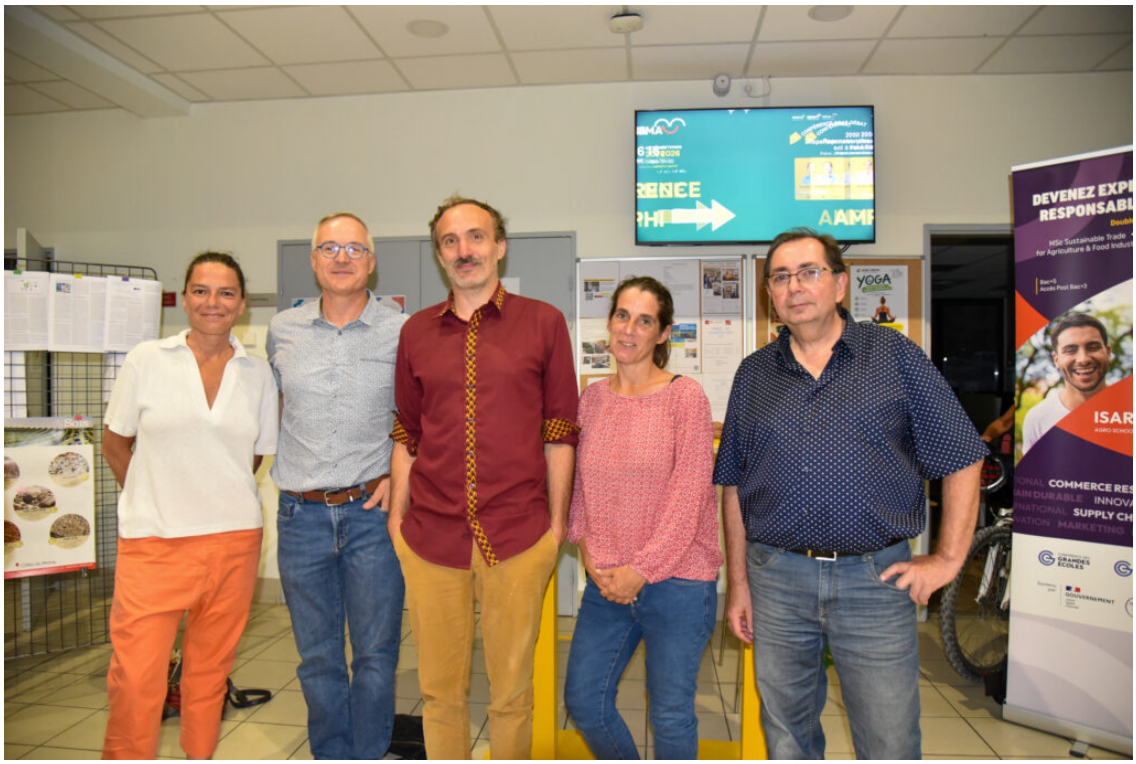


© ISEMA

Christian Couturier ai évoqué « le coût caché de l'alimentation », un scandale de santé publique à l'échelle planétaire. C'est la quadrature du cercle, on est écartelé entre demander des prix plus élevés pour rémunérer dignement les paysans et « en même temps » exiger des prix plus bas, accessibles aux plus démunis. Entre les aléas climatiques, la situation internationale anxiogène, la hausse du prix de l'énergie, l'inflation, la tendance ne risque pas de s'infléchir. « D'après la FAO, l'Organisation des Nations-Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation, ces coûts représentent 10% du PIB mondial, soi 9 300 Mds€ ». Cette malnutrition affecte surtout les plus pauvres, elle représente par exemple 59% du PIB à Madagascar. Avec d'un côté un agriculteur qui ne s'en sort pas, s'épuise à la tâche pour un revenu de misère et de l'autre, des milliers de personnes précaires qui sautent un repas par jour. Et entre eux, des géants de l'agroalimentaire qui font la pluie et le beau temps, fixent des prix qui s'envolent pour implacablement améliorer leurs marges.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



© ISEMA

Inervention également lors de ce débat de Joséphine Peigné, une chercheuse en agronomie de l'Isara d'Avignon. Elle a évoqué des pistes d'amélioration de notre alimentation avec les légumineuses, haricots, lentilles et pois chiches qui rendent service à la nature en fabricant de l'azote quand elles poussent et en apportent aux vivants leurs besoins en apport nutritionnel. Autre invité, Eric Gauthier de la « CLAC », Caisse Locale Alimentaire de Cadenet, une association populaire qui promeut par exemple les conserves de tomates en provenance de potagers du village plutôt que les conserve de coulis chinois qu'on voit dans les supermarchés. Ou encore la réappropriation, du côté de Mérindol, de friches abandonnées pour, à terme y installer une ferme communale. Des initiatives qui peuvent se multiplier pour à la fois valoriser le travail des agriculteurs, nourrir sainement la population et respecter durablement l'environnement.

Andrée Brunetti

Le Grand Avignon distingue ses 'Bien bon'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

foodtrucks



À l'occasion de l'événement Bien Bon !, le festival gourmand du Grand Avignon, , les meilleurs foodtrucks du territoire se sont donnés rendez-vous à Villeneuve-lès-Avignon lors du Défi foodtrucks. Au menu : séduire un jury de professionnels et décrocher l'un des prix remis dans trois catégories : Burger, Cuisine méditerranéenne et Cuisine du monde.
Sur la place Charles David, 3 000 personnes sont venues profiter de cette soirée festive où cinq pris ont été décernés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Crédit : Grand Avignon/Anthony Beignard

Les lauréats du défi Foodtrucks Bien Bon ! 2026

Catégorie Cuisine du monde
Le jury était composé de Christophe Chiavola, Michaël Villechenoux et Florian Lybeer
Vainqueur : Ô Churrasco – Alex Cadette
Le foodtruck guadeloupéen a séduit le jury avec ses accras de morue et bouchées de banane, proposés pour le concours.

Catégorie Burger
Le jury était composé de Mathieu Desmarest, Laurent Rigaud et Alain Sanciaume.
Vainqueur : NW Burger – Nicolas Willaume
Le foodtruck a remporté la catégorie avec son burger ‘Souvenir du Prieuré’.

Catégorie Cuisine méditerranéenne
Le jury était composé de Séverine Sagnet, Patrice Leroy et Pascale Bories.
Vainqueur : Ô Saveur de Mimi – Meryeme Zeghouani
La cuisinière a remporté la catégorie avec sa pastilla de poulet, spécialité de la cuisine marocaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Crédit : Grand Avignon/Anthony Beignard

Prix du public

Le public a lui aussi eu son mot à dire en désignant son foodtruck préféré.

Prix du public : Le Bistruck – Emmanuel Lopez

Le public a récompensé son burger d'agneau de pays.

Le prix a été remis par Florian Lybeer (alias 'Les Spots de Flo').

Coup de cœur du Grand Avignon

Coup de cœur du Grand Avignon : Baroudeur – Axel Del Negro

Le Grand Avignon a choisi de distinguer Baroudeur pour sa proposition de cuisine argentine autour d'empanadas accompagnées d'une sauce chimichurri.

Le prix a été remis par Pascale Bories

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Un jury d'exception pour cette compétition gourmande
La qualité et la créativité des foodtrucks ont été évaluées par des professionnels de la gastronomie, du vin et de l'agriculture, ainsi que par des représentants du territoire.
Christophe Chiavola, chef du restaurant Le Prieuré à Villeneuve lez Avignon
Mathieu Desmarest, chef des restaurants Pollen & B.I.B à Avignon et Tribu à Roquemaure
Séverine Sagnet, cheffe du restaurant Jacqueline
Patrice Leroy, Maître Cuisinier de France
Michael Villechenoux, Maître sommelier
Laurent Rigaud, Ferme du Bourgas
Florian Lybeer, « Les spots de Flo »
Alain Sanciaume, 1er adjoint à la mairie de Villeneuve lez Avignon
Pascale Bories, maire de Villeneuve-lès-Avignon et 1ère Vice-présidente du Grand Avignon
Crédit : Grand Avignon/Anthony Beignard

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Avec ‘Cantines & Cuisines’, le Grand Avignon démocratise la gastronomie



L’Ecole hôtelière d’Avignon (EHA) vient d’accueillir 31 cuisiniers professionnels du territoire du Grand Avignon. Sous la houlette des chefs Serge Chenet et Patrice Leroy ils ont travaillé ensemble à la réalisation du menu gastronomique collectif qui sera servi à plus de 10 000 convives dans le cadre de l’opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de l’édition 2025 du festival gastronomique ‘Bien Bon !’.

Ce mercredi 25 juin, 31 cuisiniers issus des cantines scolaires, maisons de retraite, centres sociaux, restaurants d’entreprise ou universitaires du Grand Avignon se sont retrouvés dans les cuisines de l’école hôtelière d’Avignon.

Sous la direction des chefs Serge Chenet (Meilleur ouvrier de France et chef du restaurant étoilé Entre vigne et Garrigue à Pujaut) et Patrice Leroy (Directeur Technique de l’EHA et Maître Cuisinier de France), ils ont travaillé ensemble à la réalisation d’un menu gastronomique collectif, conçu pour être

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

servi à plus de 10 000 convives lors de l'opération Cantines & Cuisines animées qui se déroulera en septembre prochain lors de la nouvelle édition du festival gastronomique 'Bien Bon !'.

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

Travaillant des produits locaux, bio et accessibles (grâce notamment avec des fruits et légumes fournis par la ferme Semailles, acteur emblématique de l'agriculture bio locale), les participants ont ajusté chaque recette, échangé sur leurs pratiques, leurs contraintes, leurs astuces afin d'élaborer le futur repas proposé en septembre prochain. Au menu donc : taboulé d'épeautre du Ventoux et courgettes, cabillaud et fenouil confit ou risotto de lentilles, panna cotta aux pommes caramélisées ou crème brûlée à la lavande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Taboulé d’épeautre du Ventoux et courgettes. Crédit : DR/Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Risotto de lentilles.
Crédit : DR/Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Cabillaud et fenouil confit.
Crédit : DR/Grand Avignon

Top départ pour l'opération Cantines & Cuisines animées
Cet atelier marque avant tout le coup d'envoi de l'opération Cantines & Cuisines animées, l'un des temps fort du festival Bien Bon de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon. Pendant quatre jours, du 15 au 18 septembre, les établissements de restauration collective du territoire – écoles, maisons de retraite, centres sociaux, entreprises, restaurants universitaires – proposeront un menu de chefs, imaginé pour être à la fois festif, local, accessible et équilibré.

> « Démocratiser l'accès à une cuisine de qualité. »

Pour le Grand Avignon, l'objectif de cette initiative est de démocratiser l'accès à une cuisine de qualité, montrer que la restauration collective peut aussi rimer avec plaisir, terroir et excellence, et replacer l'alimentation au cœur des échanges humains. Au total, ce sont plus de 20 structures qui se mobilisent à l'échelle du territoire : Avignon, Entraigues, Les Angles, Rochefort, Villeneuve, Vedène, Roquemaure, Sauveterre, Le Pontet, mais aussi les centres sociaux, l'INRAE, les restaurants universitaires et plusieurs associations solidaires (voir détail en fin d'article).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Après une matinée de préparation du repas, la journée s'est conclue par une dégustation collective dans le jardin de l'Ecole hôtelière d'Avignon. Crédit : DR/Grand Avignon

La cuisine comme lien social

« Parce que le goût doit être un droit pour chacun, les centres sociaux du Grand Avignon se réuniront à leur tour le jeudi 18 septembre à la ferme Semailles pour préparer et déguster ensemble le menu », explique le Grand Avignon. Et pour les étudiants : 300 Box Bien Bon seront distribuées gratuitement dans les cafétérias universitaires. Elles contiendront des produits locaux et les recettes du menu pour cuisiner le repas chez soi.

« À travers Cantines & Cuisines animées, le festival Bien Bon affirme son ambition : valoriser les filières locales, promouvoir une alimentation de qualité pour tous, et faire de la cuisine un outil de lien social, d'éducation et de solidarité », poursuit le l'agglomération qui rappelle aussi qu'avec son opération « le Grand Avignon a démontré que la restauration collective pouvait rimer avec excellence, convivialité et engagement ».

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Participants :

- Avignon – Cuisine centrale
- Entraigues – Cuisine Centrale
- Vedène – Service Intendance Restauration
- Rochefort du Gard – Cuisine centrale
- Les Angles – Service restauration
- Sauveterre – Restaurant scolaire
- SIVURS Villeneuve/Pujaut – Cuisine centrale
- Roquemaure – Cuisine cantine
- Maison de retraite / Les floralies – Le Pontet
- Maison de retraite / Oh Activ en Provence ! – Avignon
- Restaurants Universitaires Centre ville + Agroparc
- INRAE
- Centre social d'Orel
- MPT Montfleury
- Centre social et culturel de la Croix des oiseaux
- Centre social municipal Espace pluriel
- L'Espelido
- Centre social La Fenetre
- Avenir Saint-louisien
- Association couleur espoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

● Semailles

(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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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,
- 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Serge Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Patrice Leroy

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Maxime Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

(Vidéo) ‘Bien bon !’ le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y ont goûté



La 2e édition de la semaine ‘Bien Bon !’ -qui s’est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l’ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d’une alimentation saine, d’une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse et son école hôtelière pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'INRAE ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des 'Floralies' au Pontet et 'Oh Active' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraichère sociale Semailles tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger –du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'Opéra Grand Avignon accompagné, en musique par les artistes de l'Opéra Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élu. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'Ecomin, L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes
Comme la Brasserie La Comédienne ; Local en bocal ; Biovence ; Ferme la Reboule, en partenariat avec Food'In, et le groupe Isema-Isara.

Une conférence suivie par 200 personnes
Périco Légasse, journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon
C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

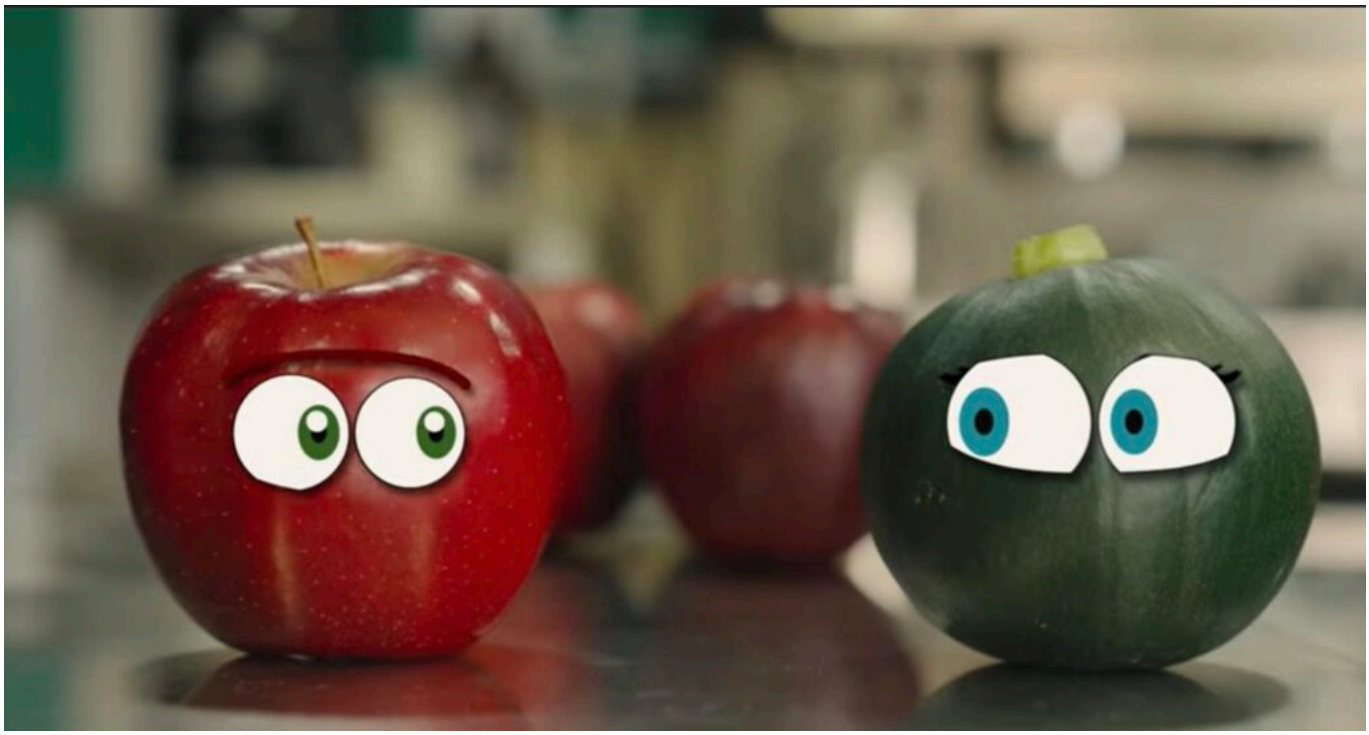
Des banquets champêtres secrets
Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du Grand Avignon démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à l'Opéra du Grand Avignon. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger .

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

– « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

– « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

– Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hotellière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont Christian Etienne et Patrice Leroy ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à l'ESC Croix des Oiseaux, un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .


Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet évènement culinaire et gastronomique du Grand Avignon. Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croute d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulé dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 3 novembre 2026

considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.



Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand », le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.



On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

'Bien Bon!', une semaine à croquer pour valoriser la richesse agro-alimentaire du Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Du 11 au 17 septembre, le Grand Avignon a organisé la première édition de ses rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. Plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, ont rythmé cette semaine portée sur la richesse agro-alimentaire de l’Agglomération.

Avec ses 11 km2 de terres agricoles et viticoles (37% du territoire), ses 67 km2 de forêt, ses 400 fermes et exploitations et ses 1 500 commerces de bouche, l’Agglomération de 16 communes (de Rochefort à Velleron, de Roquemaure à Caumont) dispose d’atouts majeurs pour son autonomie alimentaire.

Du 11 au 17 septembre, cantines d’écoles, maisons de retraite, et hôpitaux ont bénéficié de repas de fête confectionnés par des chefs. Un « Défi Food-Trucks »,
des banquets champêtres et une ‘Place des Gourmands’ ont été mis en oeuvre. Et vendredi soir au Conservatoire du Grand Avignon, Place Pie, s’est déroulée une ‘Conférence alléchante’ sur ‘Ce que veut dire bien manger aujourd’hui ? Et comment bien boire?’ avec Olivier Bompas, ancien sommelier et formateur auprès de l’Université de la vigne et du Vin de Suze-la-Rousse, aujourd’hui journaliste au Point, et Florent Quellier, universitaire à Angers et historien de l’alimentation et du végétal.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



La soirée des Défis Foodtruck. ©Grand Avignon

Entre 1991 et 2018, 3 500 hectares du Grand Avignon ont été rayés de la carte. Pour stopper cette hémorragie, il a réagi en se dotant, en 2019, d'un « PAT » (Programme Alimentaire Territorial) pour « Maintenir une agriculture forte et durable, garantir une alimentation saine et locale et des circuits courts ». Guy Moureau, maire d'Entraigues et vice-président du Grand Avignon l'a rappelé : « Ce qui fait notre force ce sont les paysans, leurs productions, nous devons reconquérir les friches abandonnées. Manger bien, local, sain en toute convivialité c'est le but de cette 1ère édition de 'Bien Bon!' »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, député et auteur culinaire (1755 – 1826) disait « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Florent Quellier prend la parole : « Un repas c'est un échange, un moment de plaisir, de gourmandise, un supplément d'âme, où on partage le pain, le vin et des valeurs ». Olivier Bompas ajoute : « C'est aussi un rituel, on passe du temps à cuisiner des mets, on choisit un vin, une couleur, on attend qu'il soit à la bonne température, on le carafe ou pas. »

« La gastronomie française a été reconnue comme 'Patrimoine immatériel de l'Humanité' en 2010, mais la cuisine est une valeur spécifique depuis fort longtemps » répond l'historien, « Passer tu temps autour d'une table, définir un ordre pour les plats, associer des goûts, des textures, des saveurs, des épices, mettre en valeur la richesse des terroirs, c'est aussi ce que recherchent les touristes qui viennent en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

nombre chez nous. »

Olivier Bompas évoque alors une tendance forte actuelle qui risque de modifier les comportements, celle induite par les végétariens et les véganistes. « Les
accords mets et vins vont devoir évoluer, les chefs proposer d'autres recettes ». Il ajoute, » Certains boivent moins mais mieux. Mais les jeunes consomment moins de vin mais plus d'alcool sous forme de coktails et de spiritueux. On voit sortir de terre des micro-brasseries partout, la consommation s'individualise, le repas de famille se déstructure, fini le poulet ou le rôti du dimanche, quand le grand'père débouchait une bonne bouteille, expliquait aux enfants ce qu'elle contenait. Il faisait oeuvre de transmission. Aujourd'hui, dans les familles mono-parentales, on décapsule un soda. »

Florent Quellier met en garde : « Manger vegan pour les uns n'exclut pas la blanquette de veau pour les autres ». Et il évoque toute une série de termes qui traduisent « la peur de manquer » : rationnement, pénurie, disette, famine, vaches maigres, dénuement qui tranchent avec l'inverse : opulence, ripaille, abondance, profusion. »

Le film-culte de Marco Ferrerri *La grande bouffe* (1973 avec Marcello Mastroiani, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret) s'invite alors dans le débat. Cette satire du consumérisme et de la décadence bourgeoise qui est huée à Cannes, qualifiée d'obscène et pornographique. Entre nos 2 débatteurs, il est alors question d'ébriété, de lâcher prise : « Une légère ivresse ça détend, il vaut mieux avaler, sans rouler sous la table, un petit verre qu'un comprimé d'anti dépresseur », conseille Olivier Bompas en souriant.

« Comment bien manger aujourd'hui avec l'inflation, la flambée des prix des fruits et légumes, quand certains français ne font qu'un seul repas par jour? Florent Quellier, l'historien a une idée : « La viande c'est cher, elle a toujours été le symbole du pouvoir, de la puissance, des riches. Mais les légumineuses, les légumes oubliés, c'est la viande du pauvre. on ne met pas assez en valeur les protéines végétales, peu chères comme les lentilles, le petit épeautre, les haricots, les pois-chiches, les fèves. Elles limitent la fringale, elles sont riches en glucides, elles fournissent un carburant de choix aux cerveaux comme aux muscles et, avec leurs fibres, elles diminuent l'absorption des graisses et du cholestérol. Il faut penser à les associer à des céréales comme le blé, le boulgour, le riz, le quinoa ou la semoule. »

En attendant d'inventer la cuisine de demain, les chefs vont devoir adapter leurs cartes, leurs menus, leurs accords mets-vins au goût des consommateurs végétariens, végétaliens et végans en attendant peut-être de faire griller des insectes…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

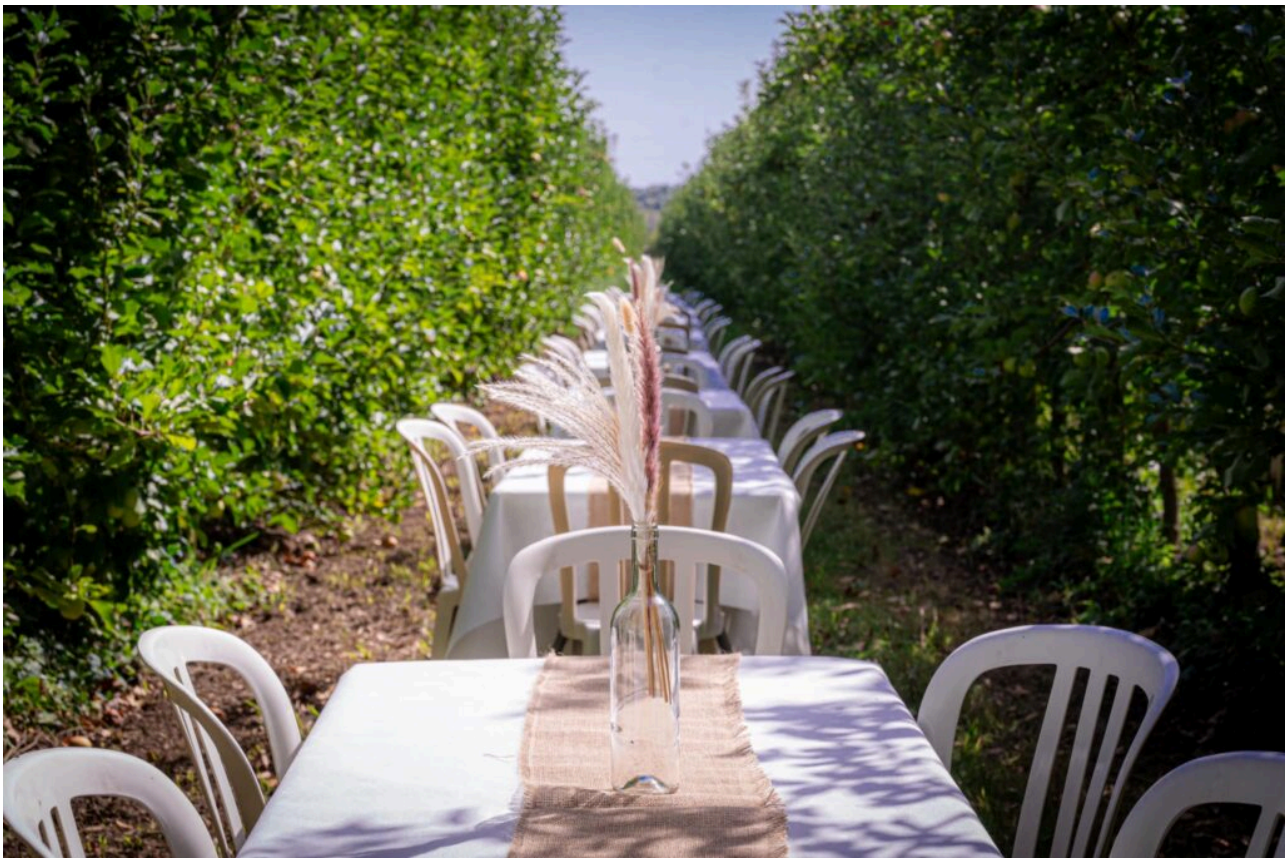
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

- 

La surprise des Chefs. ©Grand Avignon