Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Événement ‘Bien bon’ du Grand Avignon : réservez votre Surprise des chefs



Du 11 au 17 septembre prochains, le Grand Avignon accueillera la première édition des rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. Un événement qui se clôturera par la ‘Surprise des chefs’. Il est désormais possible de réserver votre menu préféré parmi les cinq proposés.

Italia Palladino du restaurant ‘Italie, là-bas’ et du ‘Café Roma’ à Avignon, la cheffe indépendante Séverine Sagnet, Maxime Chenet du restaurant ‘Entre Vigne et Garrigue’ à Pujaut, Pascal Auger du restaurant ‘La Vieille Fontaine’ à l’Hôtel de l’Europe à Avignon, et Florent Pietravalle du restaurant de La Mirande à Avignon. Ce sont les chefs qui vous réserve une grande suprise pour clôturer en beauté l’événement ‘Bien bon !’.

Le dimanche 17 septembre de 11h à 16h, vous aurez rendez-vous dans l’un des cinq lieux du Grand Avignon choisis pour l’occasion et tenus secrets jusqu’à l’avant-veille du jour-J, en fonction du menu que vous préférez. Les lieux, qu’ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l’une des 16

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

communes de l'Agglomération. L'objectif est de manger dans un lieu près de chez soi, mais où l'on n'a pas l'habitude de se rendre, et donc de découvrir le territoire autrement.

Lire également : ''Bien bon !' : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire'

Les menus

Pour l'occasion, chaque chef est associé à un menu et à un lieu secret. Le menu est au prix de 38€, comprenant l'entrée, le plat, le dessert et un verre de vin. Pour les enfants, c'est un menu unique composé d'une burrata basilic et un meli-melo de tomates, un roti de porc du Ventoux et un crumble de courgettes parmesan, ainsi qu'une mousse au chocolat avec sa farandole de fruits, avec un jus de fruits, qui sera servi pour 25€.

- Pascal Auger proposera une tarte renversée avec courgettes, amandes, noisette, brousse et citron, suivie d'un burger de truite de pays avec moutarde de tomates et butternut, puis une tartelette à la figue avec tuile sésame.
- Italia Palladino servira un vitello tonnato avec noisettes, câpres et pickles de légumes, puis une fregola sarda avec palourdes, girolles, gingembre et amandes, suivie d'un tiramisù avec figues et marsala.
- Florent Pietravalle préparera un poulpes aux agrumes en entrée, une morue affinée au pil pil de poutargue avec des légumes vapeur en plat, puis un riz au lait à la reine des prés en dessert.
- Maxime Chenet proposera un marbré de saumon et pistaches avec comme un blanc-manger de fenouil et une salade d'herbes potagères, suivi d'une kambonnette de volaille et sa bohémienne de légumes, avec des pois chiches et un coulis de poivrons rouges, et pour finir une tarte fine aux figues avec crème d'amande et miel de lavande.
- Séverine Sagnet servira une mousse de chèvre avec rosace de figues et vinaigrette à la framboise, puis un sashimi de daurade royale de Méditerranée avec légumes croquants au pistou, basilic et pamplemousse, et enfin une tarte au chocolat avec biscru aux pruneaux.

Cliquez ici et réserver votre menu préféré.
Le lieu secret vous sera communiqué 48h avant le jour-J.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

‘Bien bon !’ : l’événement pour apprendre le bien manger et le bien boire



Du 11 au 17 septembre prochains, le Grand Avignon accueillera la première édition des rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l’art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l’Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l’Hexagone ?

> « L’objectif de ‘Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois Nicolas Willaume, champion de France du burger 2018, et du Vauclusien Christophe Boyer, champion de France du burger 2022.

> « Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »
>
> *Rémy Bachevalier, maire de Rochefort-du-Gard*

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeon dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par Émilie Laystary, journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La ‘place des gourmands’ aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

> « Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »
>
> *Jean-François Cartoux, membre de la Chambre d’agriculture de Vaucluse*

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L’objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d’affirmer fièrement l’identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l’honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l’occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique Emmanuelle Assemat, représentante de l’AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vignerons répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d’un coin pour se poser et savourer. L’événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, ‘Bien Bon !’ vous réserve la ‘surprise des chefs’ le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu’un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu’ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l’une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l’un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d’un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L’objectif est d’outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : Italia Palladino, du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; Séverine Sagnet, cheffe indépendante ; Maxime Chenet, du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; Pascal Auger du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; Florent Pietravalle du restaurant de La Mirande à Avignon.

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

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

Séverine Sagnet. DR

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

Italia Palladino. DR

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

Pascal Auger. DR

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

Florent Pietravalle. DR

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

Maxime Chenet. DR

Le Grand Avignon présente son nouveau rendez-vous autour de l'alimentation et du vin



'Bien bon !' C'est le nouvel événement que va proposer le Grand Avignon à la fin de l'été. Durant une semaine, des dégustations, des rencontres et des animations autour de la gastronomie auront lieu dans les 16 communes de l'agglomération.

Les rendez-vous gourmands 'Bien Bon !' du Grand Avignon auront lieu du 11 au 17 septembre prochains. Lors de cette première édition seront réunis des producteurs, des vignerons, ou encore des chefs que les visiteurs pourront rencontrer dans des lieux insolites. Cet événement a pour objectif de mettre en valeur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

le côté naturel du territoire à travers l'alimentation et le vin.

L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir les pépites gourmandes dont le territoire regorge. 'Bien Bon !' sera également l'occasion pour les professionnels de réfléchir à l'alimentation et la viticulture de demain. Plus de détails concernant cette semaine gourmande seront révélés dans les semaines à venir.

Pour rappel, le Grand Avignon comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces
de bouche. L'agglomération a à cœur de faire du bien-manger une des priorités de son action politique et économique, tout en impliquant davantage ses habitants.



V.A.