Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

(Teaser) Pique-nique des chefs ? Ce sera ce dimanche sur les berges du Rhône, côté Barthelasse



Le pique-nique des chefs d'Avignon remet le couvert pour 2 450 paniers. Cette 4e édition se déroulera dimanche 3 octobre grâce à 17 chefs dont les étoilés Florent Pietravalle (La Mirande), Marc Fontanne (Le Prieuré) et le nouvel étoilé d'Avignon, Mathieu Desmarest (Pollen). Rendez-vous Chemin de Halage, face au Pont d'Avignon de 11h à 17h. Réservations ici. Plus de 3 000 personnes sont attendues sur les berges du Rhône, côté île de la Barthelasse.

L'idée ? Ouvrir le monde de la gastronomie au grand public autour de produits locaux et de saison. Comment ? En associant 18 chefs de grande renommée aux jeunes apprentis de l'école hôtelière d'Avignon également entourés d'une trentaine d'Avignonnais bénévoles. La cuisine ? Elle se fera, pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

une partie, en plein air où les chefs revisiteront des hot-dogs d'agneau cuits minute. Quant au panier ? Il est à 26€ par personne. Il est également possible de se régaler d'un hot dog en solo –ou en supplément- au prix de 9,50€. Le pass sanitaire sera demandé pour entrer sur l'aire du pique-nique des chefs. En cas de pluie les paniers pique-nique seront distribués à l'abri, sur le parking du chemin de halage à partir de 11h.

Ce qu'on dégustera ?

Dans le panier ? Il y aura, en entrée, un Ceviche de Poisson au lait de coco, salade folle, légumes confits et Crackers. Le plat chaud ? Ce sera un hot dog d'Agneau (Crau-Alpilles des établissements Alazard et Roux) accompagné de sa compotée d'oignons et oignons frits avec un pain viennois et sa sauce moutarde Savora, le ketchup sera également maison -l'agneau sera cuit minute et apporté par les Chefs-. L'accompagnement fera la part belle une salade de pommes de terre grenailles sauce blanche Panacotta de chèvre frais et coulis de figues avec son confit de figues au thym et crumble granola. Le dessert mettra en vedette un Baba sirop vanille verveine et poivre de Penja avec sa compotée de kumquat et chantilly mascarpone vanille. Le petit pain rond vient de chez Augusta pains et merveilles. Le pique nique éco-responsable jusqu'au bout des couverts a été conditionné en bocaux de verre réutilisables, les paniers proposeront une éco cup et des couverts en bois.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Grâce à eux

Les 17 chefs participants sont : Pascal Barnouin, Julien Chazal, Damien Chocano, Olivier Combe, Mathieu Desmarest, Marc Fontanne, Anthony Gomez, Bruno Gourdet, Mickael Houdart, Justine Imbert, Patrice Leroy, Jeff Mouroux, Amélie Nogier, Pierre Onde, Italia Palladino, Florent Pietravalle et Séverine Sagnet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Les partenaires

Ce sont aussi des producteurs engagés comme les glaces de Syba Végétal, les jus frais de Kookabarra, les vins des Côtes du Rhône, les pains d'Augusta Pains et Merveilles, les compotes bio et locale d'A Côté, les cafés et thés de la Maison du Bon Café, les produits laitiers de cowing out, première laiterie urbaine d'Avignon.

De la musique aussi

Le groupe musical Manu & Co donnera un concert et une aire de jeux gratuite pour enfants Bricks for kids (jeux de légo) est également aménagée.

La bonne idée

La Miam Factory organise des événements liés à la gastronomie et à la valorisation de la Provence. Elle co-organise, cette année, le Pique-nique des chefs et travaille déjà sur l'édition 2022. Elle a été fondée en 2021 par Noëlle Réal avec Nicolas Meffre et Florian Domergue.

MH