Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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



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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

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.



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

(Vidéo) Melon en fête : concours juteux pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

amateurs passionnés



La municipalité de Cavaillon organise samedi 3 juillet 2021, dans le cadre de la manifestation ‘Melon en fête’, un concours culinaire amateur qui a pour objet la réalisation de recettes sucrées ou salées avec pour thème imposé le ‘melon de Cavaillon‘.

Trois beaux prix à gagner, en présence de Jean-Jacques Prévôt :

- 1er prix : un repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d’une valeur de 200 €
- 2ème prix : un robot de cuisine d’une valeur de 150 €
- 3ème prix : une mallette et/ou des ustensiles de cuisine d’une valeur de 80 €

Nombre de places limité,téléchargez le formulaire d’inscription et le règlement. Les plats devront être préparés à l’avance mais dressés sur place au moment du concours. Ils feront l’objet d’une évaluation par un jury composé de 4 personnes. Les formulaires d’inscriptions sont à retourner à l’accueil de la mairie ou bien à envoyer par e-mail à commerce@ville-cavaillon.fr avant le mercredi 30 juin à 17h.