

Ecrit par le 18 mai 2026

(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 le 18 mai 2026

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 le 18 mai 2026

- 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



Serge Chenet

Écrit par le 18 mai 2026



Patrice Leroy

Ecrit par le 18 mai 2026



Maxime Chenet

18 mai 2026 |

Écrit par le 18 mai 2026



Mathieu Desmarest

Ecrit par le 18 mai 2026



Glenn Viel

Écrit par le 18 mai 2026



Florent Pietravalle

Ecrit par le 18 mai 2026



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

Ecrit par le 18 mai 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 vigneronns 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 le 18 mai 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 décor 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 !](#)

AR Group : le centre logistique des plus grands événements du Sud est cavallonnais



AR Group, leader dans les métiers de la logistique événementielle dans le Sud de la France, est basé à Cavillon. Composé de quatre marques distinguées, le groupe s'occupe des événements du Sud que vous connaissez tous : Med'Agri à Avignon, la Foire de Cavillon, le Festival d'art lyrique d'Aix-en-Provence, ou encore les Voiles de Saint-Tropez.

AR Group n'est officiellement né qu'en 2021. Avant cela, la société s'appelait AR Events. Lorsque le père de [Damien Bruxelles](#), qui lui est aujourd'hui gérant du groupe, la rachète en 2002, elle s'appelle alors Actuel Réception. Un an plus tard, Damien, qui avait déjà un pied dans les affaires, intègre l'entreprise en alternance. « J'ai grandi au milieu des stands, dans les salons, donc j'étais totalement dans mon

Ecrit par le 18 mai 2026

élément », explique-t-il en riant. À ce moment-là, le père de Damien fait de la croissance externe, et en seulement quatre ans, l'entreprise passe de 300 000€ à 3,5M€ de chiffre d'affaires.

Si cette croissance paraît être une aubaine pour cette petite entreprise cavaillonnaise, la réalité est bien plus complexe. « Nous n'étions pas structurés pour accueillir un tel volume d'affaires », développe Damien. La société procède donc à une restructuration en 2008. Quelques années plus tard, en 2015, Actuel Réception devient AR Events et la société est reprise par un groupe niçois. Damien devient alors directeur de l'antenne cavaillonnaise du groupe.

La naissance d'AR Group

« Dès 2018, j'ai la volonté d'acheter tout le groupe mais je ne rachète que l'entreprise de Cavaillon », explique le PDG d'AR Group. La transaction se finalise en juillet 2020, un peu plus tard que prévu à cause de la pandémie de Covid-19, et Damien rachète officiellement l'entreprise avec un associé. Leur activité principale est donc de louer de chapiteau et plancher, mobilier, et vaisselle, tandis que la déco et les stands sont sous-traitée.

« De son côté, mon associé à l'époque était dans le domaine de l'installation de salon, qui était un des domaines de sous-traitance de notre entreprise commune, développe Damien. De là, une idée naît : nous souhaitons développer ce métier-là. » L'année dernière, après avoir racheté les parts de son associé, Damien Bruxelles achète également la société de son sous-traitant de décoration. C'est à ce moment-là que AR Events devient ce qu'il est aujourd'hui : AR Group.

D'une entreprise de chapiteaux à une société pluridisciplinaire

« AR Events portait vraiment l'étiquette 'chapiteau', il était temps de changer ça et de voir plus grands », explique Damien. Aujourd'hui, AR Group est une société d'événementiel composée de quatre marques différentes, de quatre métiers différents dont le groupe est spécialiste : Makers, InTent, GES, et LocaServ.

La marque Makers gère tout ce qui est de l'ordre de l'agencement et de la décoration éphémères en intérieur et en extérieur. En ce qui concerne les chapiteaux, les tentes, les bâtiments et les aménagements éphémères sur mesure, il faudra se tourner vers InTent. GES gère les installations événementielles telles que les stands et la signalétique. Enfin, LocaServ encadre tout le mobilier et la vaisselle événementiels.

Le stockage se fait quasiment entièrement à Cavaillon. Accolé aux bureaux de l'entreprise, un espace de 8500m² de stockage avec tous les métiers séparés bien distinctement où les employés s'affairent afin que la préparation pour chaque événement soit la plus efficace possible. À l'entrée de cet espace, quelques employés sont regroupés devant un tableau où sont notés tous les événements à venir. Ils discutent, s'organisent, avant de se mettre chacun à leur tâche de la journée.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Tout est soigneusement rangé et étiqueté, toujours dans l'objectif d'être efficace avant et au moment où il faut charger les semi-remorques. ©Vanessa Arnal

Une activité basée principalement dans le Sud

Toute la logistique de l'entreprise est gérée depuis son siège à Cavaillon. Pourquoi ? Simplement parce que la majeure partie de l'activité d'AR Group se situe dans le grand Sud de la France, Cavaillon est donc un centre géographique pour tous ces événements. C'est donc entre Toulouse, Monaco et Lyon que la magie opère.

« Notre objectif est d'être au plus proche de nos clients et de leur offrir les meilleures prestations dans un laps de temps assez réduit pour être les plus efficaces possibles. »

Damien Bruxelles

Si plus de 90% de l'activité du groupe se fait dans le grand Sud, il lui arrive de voir plus loin. « Il est

Ecrit par le 18 mai 2026

arrivé qu'on aille plus loin pour des chapiteaux qui sont très grands et que peu d'entreprises en France possèdent », explique Damien. De plus, sur certains métiers du groupe comme les installations de stands de salon, AR Group se déplace dans toute la France pour suivre ses clients. D'autant plus que les plus grands salons ont généralement lieu à Paris. Le groupe gère notamment la logistique du Mondial du Vélo à Paris.

Pour le moment, le groupe n'a pas de volonté de s'exporter à l'étranger, notamment à cause de la difficulté de transport du matériel à l'étranger, avec les systèmes de douane. Mais également parce qu'AR Group veut continuer d'assurer une certaine proximité et une relation privilégiée avec ses clients.

Les plus gros événements du Sud

AR Group n'a pas vraiment de durée moyenne des événements sur lesquels il opère. Certains gros événements peuvent durer 2 heures, pour 5 ou 6 jours de montage, d'autres peuvent s'étaler sur plusieurs jours comme les salons. Ainsi, il est probable que la logistique de vos événements préférés soit gérée par AR Group.

Le s'occupe de toutes les Rencontres économiques d'Aix en Pce, du Festival d'art lyrique dans la même ville, du Salon des agricultures de Provence à Salon-de-Provence où sont installés 40 000m² de chapiteaux. AR Group travaille également régulièrement avec la Fondation Luma à Arles. L'entreprise gère aussi la logistique de toutes les Fêtes des associations du Vaucluse et de ses alentours qui ont lieu en ce moment, ainsi que beaucoup de marchés de Noël. Généralement, entre 60 et 65% de l'activité est re-signée d'une année à l'autre.

La question environnementale

C'est bien connu, l'événementiel n'est pas un très bon élève en terme d'impact sur l'environnement alors que son principe-même est de faire déplacer un groupe de personnes vers un endroit pendant une période plus ou moins courte. Mais aujourd'hui, il est indispensable pour une entreprise de prendre en compte son impact sur l'environnement et son empreinte carbone. C'est d'ailleurs une discussion qu'AR Group tient régulièrement avec ses clients, qui eux aussi, sont de plus en plus conscients et qui veulent mieux agir.

« Nous avons une réelle volonté de trouver des solutions »

Damien Bruxelles

« Nos clients signent des contrats sur plusieurs années avec nous car ils savent que nous allons agir ensemble pour trouver des solutions afin de créer des décors réutilisables », développe Damien Bruxelles. Pour les Voiles de Saint-Tropez, par exemple, les décors sont démontés, restockés à Cavaillon, puis

Ecrit par le 18 mai 2026

remontés l'année suivante. Les pergolas sont faites de bois et l'entreprise utilise désormais beaucoup moins de moquettes et de tissus, qui eux, sont des matériaux consommables et non réutilisables.

Les objectifs d'AR group

Aujourd'hui, l'objectif principal pour le groupe est de faire une première année avec les quatre nouvelles marques pour valider le pari qui s'inscrit dans un contexte économique particulier, dans une période post-covid. En effet, la pandémie a offert un coup de massu aux entreprises de l'événementiel. Le chiffre d'affaires d'AR Group (AR Events à l'époque) est passé de 2,7M€ en 2019 à 600 000€ en 2020. L'année dernière, grâce aux aides de l'État, l'entreprise a pu atteindre un chiffre d'affaires de 1,8M€. « En 2022, nous pensions observer un redémarrage progressif, mais au premier semestre, on a quasiment fait le chiffre d'affaires de 2021 », s'enthousiasme Damien.

« Les clients sont au rendez-vous, les résultats sont là, donc nous avons des perspectives très positives sur le reste de l'année. »

Damien Bruxelles

D'après les estimations du groupe, son chiffre d'affaires de 2022 devrait voir une augmentation entre +30% et +50% par rapport à celui de 2019. Le point fort de la société reste sa réactivité, avec des devis délivrés généralement en 24 heures. Pour le moment, Damien n'a pas volonté de faire de la croissance externe. « Je ne ferme pas la porte mais pour l'instant, le but est de stabiliser les affaires de nouveau », explique-t-il. Jusqu'à la fin de l'année, l'entreprise enregistre déjà plus de 25% d'activité signée en plus par rapport à 2019. L'année 2022 se montre donc comme l'année de l'événementiel.