Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le Grand Avignon distingue ses ‘Bien bon’ 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.

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 16 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 16 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 16 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 16 novembre 2026

Avignon : le festival Bien Bon nous invite à repenser notre alimentation



Dans le cadre du festival Bien Bon du Grand Avignon, le campus avignonnais Isara-Isema organise une table ronde sur le thème 'Repenser notre alimentation du sol à l'assiette'.

Ce mercredi 16 septembre, le campus avignonnais regroupant l'école d'ingénieurs agronomes Isara et l'école de commerce Isema invite le public à en apprendre davantage sur les défis et les solutions pour concilier agriculture durable, alimentation de qualité, santé et justice sociale au travers de la table ronde 'Repenser notre alimentation du sol à l'assiette'.

Organisé à l'occasion du festival Bien Bon, cet événement réunira chercheurs, experts, entreprises et acteurs engagés qui évoqueront les enjeux du système alimentaire actuel et discuterons autour d'un scénario prospectif de système alimentaire durable en 2050. Cette soirée sera également l'occasion de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

mettre en lumière les initiatives locales qui participent au changement du système.

Il est encore temps de s'inscrire en cliquant ici.
Mercredi 16 septembre. 18h. Gratuit. Isara-Isema. 105 Rue Pierre Bayle. Avignon.

Place des Gourmands : Le marché de Velleron aux couleurs du Festival Bien Bon



Le vendredi 19 septembre, de 18h à 22h30, le marché agricole de Velleron se métamorphose, le temps d'une soirée, en un véritable carrefour des saveurs. À l'occasion du Festival Bien Bon, producteurs, vignerons, artisans et chefs du Grand Avignon se réunissent pour célébrer les plaisirs simples et sincères d'une gastronomie locale, créative et engagée.

Réputé pour la fraîcheur de ses produits et son ambiance chaleureuse, ce marché emblématique de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Provence accueille une édition inédite, placée sous le signe du goût, du partage et des circuits courts. Une parenthèse festive où traditions culinaires et créations contemporaines se rencontrent autour des savoir-faire du terroir.

Un programme gourmand et généreux
Atelier dégustation : découverte des vins du Grand Avignon
Démonstrations de chefs : cuisine de rue et cuisine nourricière à l'honneur
Grand championnat d'aïoli : ouvert à toutes et tous, animé par cinq Maîtres Cuisiniers de France : Xavier Mathieu, Pascal Barnouin, Serge Chenet, Patrice Leroy, Francis Robin. À la clé : un chèque gourmet de 150€ à utiliser dans l'un des restaurants des Maîtres Cuisiniers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Copyright Julie Vandal

Des ateliers pour éveiller les plus jeunes
Parce que la découverte du goût commence dès l'enfance, les plus petits seront invités à participer à plusieurs ateliers ludiques et sensoriels : Créations culinaires autour des fruits et légumes de saison ; Rempotage de plantes aromatiques ; Blind test de glaces aux saveurs inattendues.

Une ambiance festive à chaque coin d'allée
Foodtrucks, fanfares, rencontres avec les producteurs et ambiance conviviale accompagneront les visiteurs tout au long de la soirée. L'esprit du Festival Bien Bon s'y déploiera pleinement, entre découvertes gourmandes et instants de partage. Une soirée unique à Velleron, à la croisée du terroir, de la fête et de la gastronomie. Toutes les infos pratiques ici. Marché agricole de Velleron. Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite.

Grand championnat de l'aïoli
Vendredi 19 septembre. De 18h à 19h30. Durée 1h30. Un grand championnat de l'aïoli est également organisé lors de cette soirée. Toutes les informations pratiques et inscriptions ici. Place des Gourmands – Marché de Velleron – Vendredi 19 septembre 2025 – 18h.

Un Début Gourmand et Festif pour le Festival Bien Bon !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le Grand Avignon a mis les petits plats dans les grands ce lundi 15 septembre, en lançant en fanfare la 3e édition du festival Bien Bon ! Et quelle soirée ! Plus de 2 500 personnes se sont donné rendez-vous sur la place Charles David à Villeneuve lez Avignon pour une fête aussi savoureuse que conviviale : le Défi Foodtrucks.

Dès 18 h, les effluves appétissants de la street food locale ont envahi les lieux, attirant curieux, gourmets et familles venus déguster une cuisine inventive, locale et durable. Le tout dans une ambiance musicale et chaleureuse, propice aux échanges et à la gourmandise.

Des saveurs responsables au menu
Au programme : produits locaux, recettes créatives et un bel engagement pour une alimentation plus responsable. Les foodtrucks participants ont redoublé d'imagination pour séduire les papilles tout en respectant la planète. Une belle démonstration qu'on peut allier plaisir gustatif et conscience écologique.

Un défi relevé avec brio
Point d'orgue de la soirée : la remise des prix ! Un moment très attendu, orchestré par un jury prestigieux composé de chefs étoilés, de personnalités locales et de professionnels de la gastronomie. Leur mission : départager les talents et récompenser les plus belles créations culinaires. Au final, le Défi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Foodtrucks a tenu toutes ses promesses : du goût, de la joie, de la musique, et une belle mise en valeur de la richesse culinaire du territoire.



Copyright Grand Avignon/ Anthony Beignard

Les lauréats du Défi Foodtrucks Bien Bon 2025
Prix du jury (chefs & personnalités)

- 🏆 Prix Or – Meilleur Foodtruck Bien Bon 2025 : **Emmanuel Lopez – Bistruck Burger**

Burger à l'agneau de Provence : steak haché d'agneau, confits d'oignon, aubergines grillées, lard, chèvre, salade et tomate, servi avec des frites aux herbes de Provence (Origine France Provence).

- 🥈 Prix Argent : **Tony Pisano – L'Assiette Andalouse**

Ecrit par le 16 novembre 2026

Ratatouille aux légumes de Provence et son riz de Camargue.

- Prix Bronze : **Victor Gérard – John Coffey**

Travers de porc du Ventoux, sauce BBQ maison, cuisson lente au fumoir et grillé à la flamme, avec frites maison.

- Prix Coup de Cœur du Grand Avignon : **Meryeme Zeghouani – O Saveurs de Mimi**

Pastilla au poulet français, œuf bio, persil et oignon confit au miel, amandes, miel et cannelle, servie avec semoule et jus de dattes.

- Prix du Public : **Myriam Truc – La Cantine du Sud**

Brochettes de magret de canard du Sud-Ouest mariné, sauce piperade et pommes grenailles au four.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright Grand Avignon/ Anthony Beignard

Les membres du jury

Le jury était composé de chefs étoilés et de personnalités tels que : Christophe Chiavola (Le Prieuré), Serge & Maxime Chenet (Maison Chenet), Joannes Richard (Champion du monde du burger 2023), Serge Dupire (acteur), Manu Amoros (ancien international de football), Laurent Rigaud (maraîcher), Michaël Villechenoux (maître sommelier), Alain Catherin (Maison Bobosse), Joël Guin, Président du Grand Avignon, Xavier Belleville, vice-président du Grand Avignon, Pascale Bories, maire de Villeneuve Lez Avignon. Le jury a tenu à féliciter l'ensemble des participants pour leur créativité et leur engagement en faveur d'une street food durable et inventive, élaborée à partir de produits locaux et de saison, dans une logique zéro gaspillage.

Ce qu'a dit Emmanuel Lopez, Prix or Meilleur Foodtruck Bien Bon 2025

«Je suis fils de paysans et ma grand-mère vendait déjà ses produits directement aux consommateurs. Quand j'ai commencé, en 2014, à proposer des steaks hachés d'agneau en valorisant les parties moins utilisées à l'abattoir, certains me prenaient pour un fou. Aujourd'hui, j'en vends 300 par semaine : les éleveurs sont contents, car leur travail est mieux valorisé. » Enfin, il rappelle son parcours et la reconnaissance croissante de sa cuisine : «J'ai une longue expérience : j'ai débuté en 1973 et travaillé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

dans de grands restaurants et hôtels étoilés. Mon burger d'agneau a déjà été sélectionné en 2024 par le Gault & Millau. J'en ai vendu 150 ce soir. Ce défi foodtrucks a été une nouvelle belle occasion de partager ma passion.»



Copyright Grand Avignon/ Anthony Beignard

La soirée a été animée par un trio pop-latino qui a entraîné le public sur la piste de danse. Les plus jeunes ont pu profiter d'un espace dédié avec jeux, ateliers et même un foodtruck spécial pour les enfants.

Le festival Bien Bon ! est officiellement lancé – et de la plus délicieuse des manières, demandez le programme !
La semaine Bien bon ! se poursuit :
Mercredi 17 septembre : Tours des Gourmands – balades gourmandes à la rencontre des producteurs.
Jeudi 18 septembre : Conférence Alléchante de Glenn Viel autour des enjeux de l'alimentation (entrée gratuite sur réservation).
Vendredi 19 septembre : Place des Gourmands à Velleron – marché festif, producteurs, foodtrucks et championnat d'aïoli.
Samedi 20 septembre : Tours des Gourmands à vélo et à pied.
Dimanche 21 septembre : Surprise des Chefs – trois déjeuners gourmands dans des lieux d'exception.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Toutes les infos pratiques ici et les réservations ici.