

Ecrit par le 4 avril 2026

Bien Bon ! 2025 : le festival gourmand qui bat tous les records dans le Grand Avignon



Du 15 au 21 septembre 2025, la 3^e édition du festival Bien Bon ! a rassemblé 18 500 participants. Acteurs de la gastronomie, producteurs, artistes et grand public se sont retrouvés pour une semaine festive et engagée, marquée par une mobilisation record.

En seulement trois éditions, Bien Bon ! s'est imposé comme un rendez-vous fédérateur autour du bien-manger, du bien-boire et du bien-vivre. L'édition 2025 a doublé son nombre de partenaires par rapport à l'an passé, réunissant plus de 200 acteurs de la filière locale, des chefs étoilés aux producteurs, en passant par des artisans, viticulteurs, artistes et même des personnalités du sport et du spectacle. La fréquentation a également progressé, passant de 15 000 visiteurs en 2024 à 18 500 cette année, confirmant l'engouement croissant du public.

La gastronomie pour tous

Parmi les temps forts, l'opération 'Cantines & Cuisines animées' a marqué les esprits : 31 cuisiniers de la restauration collective, accompagnés par le Meilleur Ouvrier de France [Serge Chenet](#), ont préparé des repas festifs pour 12 000 convives, dans les cantines scolaires, maisons de retraite et restaurants universitaires. Les étudiants n'ont pas été oubliés, avec 300 box de chefs offertes pour s'initier à la cuisine étoilée.

Ecrit par le 4 avril 2026

Des moments populaires et d'exception

L'esprit festif était au rendez-vous avec 'Le Défi foodtrucks' qui a réuni 2 500 participants à Villeneuve-lez-Avignon ; L'Opéra bouffe, un repas-spectacle des années folles, alliant gastronomie et arts de la scène, devant 110 convives ; Les Tours gourmands à pied ou à vélo, permettant à 250 curieux de découvrir producteurs, brasseries et distilleries locales ; Une soirée exceptionnelle avec [Glenn Viel](#), chef triplement étoilé et juré de Top Chef, qui a rassemblé 365 spectateurs ; La Place des Gourmands de Velleron, où 1 600 visiteurs ont participé à un marché en fanfare et à un concours d'aïoli ; Enfin, la Surprise des chefs, qui malgré une météo capricieuse, a permis de distribuer 1 200 menus préparés par trois chefs étoilés, servis en mode « drive ».



Copyright Grand Avignon Communication

Une communication qui rayonne au-delà du territoire

Avec une campagne ayant touché 3 millions de personnes, contre 1,5 million en 2024, le festival franchit une nouvelle étape dans sa notoriété, attirant bien au-delà du Grand Avignon, notamment depuis le Gard, les Bouches-du-Rhône et le Var.

Un festival responsable

Bien Bon ! ne se résume pas à la fête. L'événement, initié par le [Grand Avignon](#), défend aussi une

Ecrit par le 4 avril 2026

alimentation durable, locale et de qualité, en sensibilisant le public à la réduction des déchets, au gaspillage alimentaire et aux mobilités douces. Résultat : Bien Bon ! s'impose désormais parmi les grands rendez-vous gastronomiques français, alliant exigence culinaire, convivialité populaire et engagement responsable.

En chiffres

3 millions de personnes touchées par la communication ; 18 500 participants ; 12 000 repas servis dans les cantines collectives ; 2 500 gourmands au défi food-trucks ; 1 600 visiteurs à la Place des Gourmands ; 1 200 menus étoilés distribués malgré la météo ; 365 spectateurs à la rencontre avec Glenn Viel ; 200 acteurs du territoire mobilisés.

Bien Bon, un dîner d'exception, sur scène, à l'Opéra du Grand Avignon



Ecrit par le 4 avril 2026

La soirée de mardi 16 septembre sera très particulière. L'idée ? Un banquet poétique aux couleurs des années folles sur la scène de l'Opéra du Grand Avignon. Dans les assiettes ? La cuisine créative et gastronomique du chef étoilé Christophe Chiavola, en exercice au Prieuré de Baumanière, à Villeneuve-lès-Avignon.

Une initiative du festival gourmand '[Bien bon](#)' qui mêle, depuis trois ans, cuisine, culture et patrimoine. Tout au long de la soirée les musiciens, chanteurs et danseurs de l'Opéra bousculeront le protocole tandis que le maître sommelier Michaël Villechenoux servira une sélection pointue des crus du Rhône.

Une ambiance années 1920

La soirée, inspirée de l'ambiance des années 1920 mêlera jazz, swing et cabaret entre bals parisiens et l'atmosphère speakeasy. Entre les plats les artistes chantent, dansent et s'invitent à table où sur scène on est à la fois l'hôte, le spectateur et l'acteur d'un grand moment de fête.

Ce que l'on dégustera

L'amuse-bouche. En entrée : le Rouget Barbet de Méditerranée, raidi au sel, raisin, agrumes, câpres frits, croûtons. En plat : Le veau français, céleri, algues, pieds confits, coquillages, ventrèche de thon rouge, bouille à la soubressade fumée. En dessert : La poire de Provence, poivre, gingembre et bergamote.

Le festival Bien bon

Le Festival '[Bien bon](#)' est porté par le Grand Avignon, chaque année en septembre. Cette année il aura lieu du 15 au 21. Il promeut le territoire au gré de nouveaux récits comme des banquets poétiques, des créations culinaires, des dîners inattendus ou historiques. Le programme [ici](#).

Les infos pratiques

Repas gastronomique Années folles. Mardi 16 septembre. De 19h30 à 23h30. Opéra du Grand Avignon. Un événement du Festival gourmand 'Bien, bon'. 150€ comprenant le repas gastronomique, le spectacle vivant et les accords mets & vins. Tenue recommandée Années folles et tenue de soirée acceptée. Places très limitées. Réservation obligatoire [ici](#). Fin de la vente le 12 septembre. 04 84 85 67 41 du lundi au vendredi de 9h à 17h.

Ecrit par le 4 avril 2026



Copyright Grand Avignon Communication