Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Palais-des-Papes à Avignon, 14 chefs remettent le couvert



'Transmission' ? C'est la 2e édition du dîner de gala concocté par 14 chefs et meilleurs ouvriers de France au profit de l'association Franco-Bolivienne 'La Gourmandise festival'. Le dîner d'exception aura lieu mercredi 20 octobre au Palais-des-Papes à Avignon, dans la majestueuse salle du Grand Tinel.

Aux pianos ? Les plus grands chefs comme Guilhem Sevin, Florent Piétravalle, Pascal Auger, Marc Fontanne avec la participation d'Edouard Loubet et Anthony Bisquerra qui seront là pour l'occasion. Également aux manettes, le parrain de la manifestation Yann Brys –Meilleur ouvrier de France (Mof) 2011- descendu de Paris avec une dizaine d'autres Mof boulanger, glacier, sommelier, fromager…

Un dîner gastronomique pour une bonne cause

Entre danse contemporaine et musique traditionnelle une vente aux enchères mettant à l'honneur une œuvre de Rosmery Mamani Ventura sera proposée aux convives ainsi qu'une tombola gourmande comprenant des repas au sein de prestigieux établissements dont un déjeuner pour deux chez Alexandre Mazzia à Marseille.

Les infos pratiques

Dîner de gala. Mercredi 20 octobre à 19h au Palais-des-Papes d'Avignon. Salle du Grand Tinel. Réservation au 06 37 65 88 60. www.lagourmandisefestival.com. Un don de 180€ à l'association par personne, vous permettra de participer à cette soirée caritative.Ce don est défiscalisable à hauteur de 60% que vous soyez professionnel ou particulier – sans nombre minimum d'inscrit – cela ramène le prix du repas à 72 euros ! Une facture ainsi qu'un reçu fiscal vous seront transmis le jour du repas, sur simple

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

demande.

Les 14 chefs et meilleurs ouvriers de France

Guilhem Sevin, Florent Piétravalle, Pascal Auger, Marc Fontanne, Edouard Loubet, Anthony Bisquerra, Bruno d'Angelis. Les meilleurs ouvriers de France : Michaël Bouvier, Laurent Derhé, Thomas Subrin, Josiane Déal, Christophe Renou, Jean-Christophe Vitte et Yann Brys.

En savoir plus

La 1re édition de ce dîner d'exception a eu lieu en octobre 2019, à l'Ecole hôtelière d'Avignon en compagnie d'Alexandre Mazzia, trois étoiles au Michelin 2021 pour son restaurant marseillais AM.

Après deux belles éditions en Amérique du Sud et une route ouverte désormais entre la France et la Bolivie il était primordial de lever des fonds pour relancer une troisième édition de la Gourmandise Festival en profitant de créer un événement dans la cité des Papes.

L'idée d'un dîner caritatif est née liant ce monde des chefs venus en Bolivie, des maîtres de stage en France, des boliviens vivant désormais à Avignon mais aussi des institutions locales telles que l'école hôtelière ou le CFA (Centre de formation des apprentis) de la chambre des métiers, leurs élèves et corps enseignant. En 2019, 19 000€ avaient été collectés permettant de programmer cette nouvelle édition ainsi que l'achat de matériel, d'équipement et de matières premières.

La Gourmandise » a vu le jour en 2016. Elle est le fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, couple Franco Bolivien, vivant à Avignon depuis une dizaine d'années et désirant créer un lien entre deux pays qui ne se connaissaient pas ou peu au travers de la gastronomie.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



La peinture de Rosmery Mamani Ventura exprime l'extrême pauvreté des Boliviens. L'un des tableaux de l'artiste Bolivienne très réputée sera proposé lors de la vente aux enchères, durant le dîner.