Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les Chefs d'Avignon, tu me régales ! Se mobilisent pour les restos du cœur



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Au moment où les Restos du cœur se mobilisent dans les supermarchés ces samedi 6 et dimanche 7 mars pour collecter des denrées, l'association des chefs d'Avignon, tu me régales !' propose 200 paniers repas à emporter. L'argent collecté sera remis aux Restos du Cœur. L'opération baptisée 'Semaine du cœur' a lieu de mardi 9 à vendredi 12 mars.

Le concept ? Les avignonnais et leurs amis sont invités à se rendre au 'P'tit camion', un joli food truck pour y prendre leur panier repas à 26€. Ce geste gourmand contribuera à aider les restos du cœur, car l'association fondée par Coluche s'attend à recevoir une vague croissante de Vauclusiens touchés de plein fouet par la crise sanitaire et économique.

Du 9 au 12 mars

C'est ainsi que, de mardi 9 à vendredi 12 mars, 19 Chefs de l'association se relaieront à bord du P'tit Camion du chef Bruno Gourdet, nouveau venu au sein du collectif. Là, ils vendront un menu en trois plats : entrée, plat, dessert, qu'ils ont pensé et cuisiné ensemble, au prix de 26€. La recette sera entièrement reversée aux Restos du Cœur d'Avignon.

Et aussi, une collecte pour les étudiants

Egalement et au même moment, les Chefs invitent les Avignonnais à faire un don en produit sec (pâtes, riz, légumineuses etc) qui seront offerts aux étudiants d'Avignon, la collecte des denrées se fera au P'tit Camion.

Le P'tit camion

Le P'tit Camion du Cœur sera stationné de 11h30 à 14h à deux endroits différents à Avignon : Place de l'Horloge mardi 9 et mercredi 10 et Chemin de Halage, sur l'île de la Barthelasse, jeudi 11 et vendredi 12 mars.

Pas de réservation

Le menu proposé par les Chefs, local et responsable, est proposé dans des contenants réutilisables, avec une consigne de 5€. Il se décline en deux versions : traditionnel et végétarien. Il n'y a pas de réservation, les menus doivent être commandés le jour même au P'tit Camion.

Au menu ?

Crémeux de potimarron à la clémentine, fines feuilles en salade au kumquat, pickles et graines de courges ; Pot au Phô de bœuf de la ferme Casage (élevage en biodynamie), shiitakés du Gard et tagliatelles de légumes.

Version végétalienne

Pour l'option végétale ? Tagliatelles de légumes et pak choï, Bouillon de champignons, shiitakés ; Risotto de petit épeautre du plateau de Sault à la poudre de cèpes, Gomasio amandes et fleur de sel de Camargue et Tarte aux agrumes meringuée en verrine, compote de bergamote et infusion de fleur d'oranger.

Ils participent

Les Chefs participants sont, entre autres, Florent Pietravalle, Mathieu Desmaret, Guilhem Sevin, Marc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Fontanne, Julien Chazal, Robin Mayen, Bruno Gourdet, Samuel Jacques et Alexandre Malinverno.

Et aussi
Les producteurs participants sont : Etienne Coulibaly (Les Paniers d'Etienne à Villeneuve-lez-Avignon), Josette Fournier et Marie-Eve Caunes, la Ferme du Casage à Eygalayes (Drôme) pour leur bœuf en biodynamie, Irène, Etienne et Denis Mabille à Mevouillon (Drôme) pour leur petit épeautre.

Sur la photo
Ces grands artisans de la table venus défendre la solidarité sont, dans le camion : Italia Palladino, Amélie Nogier et Alexia Baskakoff et Séverine Sagnet. Devant le food truck, Alexandre Malinverno, Bruno Gourdet, Bernard Magron, Florent Pietravaille, Anthony Gomez, Guilhem Sevin et Marc Fontanne.

Ils ont dit

Bernard Magron, président des Restos du cœur Vaucluse
«La semaine du cœur est une magnifique opération et j'invite le plus grand nombre à venir chercher son panier repas pour aider les Restos du cœur. Ce sera aussi une très belle récompense pour les chefs car leur initiative nous va droit au cœur. Leur implication est particulièrement précieuse au moment où nous observons une augmentation de plus de 8% des 12 000 bénéficiaires qui viennent chaque semaine se réapprovisionner en denrées alimentaires.

Nos bénéficiaires ?
«Ils changent selon la période de l'année. Actuellement ? De plus en plus d'étudiants particulièrement d'octobre à juin, mais la plus grande partie des personnes inscrites chez nous sont des familles monoparentales, entendez des femmes avec enfants en bas âge.»

350 bébés
«Nous dénombrons, actuellement, plus de 350 bébés (de zéro à 12 mois) en demande d'aide. La 1ère fois que les gens se présentent nous leur remettons un colis alimentaire puis pérennisons cette aide en renseignant un dossier. Ce dont nous avons besoin, en priorité ? De fruits et les légumes ainsi que des produits frais comme les laitages.»

Séverine Sagnet
«La Semaine du cœur est une initiative de Bruno Gourdet (entreprise de traiteur située au Min d'Avignon), nouveau venu dans l'association 'Avignon tu nous régales' qui met son 'P'tit camion' au service de la Semaine du cœur avec Italia Palladino (Italie là-bas et Café Roma) et moi qui souhaitions initier une opération solidaire.»

200 repas en 4 jours
«La semaine du Cœur ce sera 200 repas servis en 4 jours. La place de l'Horloge à Avignon et le chemin de Halage à la Barthelasse ont été choisis pour que les gens puissent manger sur place ou bien se garer et emporter leur repas. Le P'tit camion sera Place de l'Horloge mardi 9 et mercredi 10 et Chemin de Halage jeudi 11 et vendredi 12 mars. Il n'y aura pas de réservation car c'est trop dur à gérer. Nous ouvrons à 11h30 et partirons lorsque les 50 repas du jour seront écoulés. L'intégralité des bénéfices sera

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

reversée aux Restos du cœur. Avec cette opération, nous sommes solidaires et aidons le tissu social local.»

Florent Pietravalle, chef de la Mirande
«C'est Séverine Sagnet qui porte le projet. Nous sommes une belle association de chefs et nous avions déjà suivi, l'an passé, les restos du cœur. Leur action nous est très chère car la nourriture nous parle, que ce soit pour les plus démunis comme pour tout le monde. Les aider est une évidence pour nous.»

Marc Fontanne, chef au Prieuré
«L'action des Restos du cœur nous touche tous. Il est important d'être solidaires, que ce soit en ce moment, au cœur de cette crise sanitaire et économique, avec la population et aussi avec les chefs qui s'organisent pour apporter une aide très concrète. Les paniers sont collectés et entreposés dans la vieille cuisine de la Mirande où œuvre Séverine Sagnet qui approvisionnera le food truck tandis que les chefs serviront depuis le camion. Nous ? Nous mettrons un peu de gaieté et de baume au cœur, la cuisine c'est avant tout du partage. Nous travaillerons, comme d'habitude, avec les produits frais et locaux de nos producteurs et avec la même exigence que d'habitude.»

Indiscrétion
Alors que les chefs vantent 'La semaine du cœur' un secret, au détour d'une conversation privée, est éventé qui fera le bonheur des gourmands. Un autre 'Bon plan' à utiliser après cette belle opération.
«La street food du Mirage ? C'est une bande de copains, tous chefs, qui ont une identité culinaire que j'aime beaucoup, relate Florent Piétravalle. Je les invite, chaque semaine, à venir au Mirage faire découvrir aux Avignonnais leur cuisine, en mode street food. C'est un sandwich gourmand qui fait très envie. Le Mirage ? C'est rue Taulignan, juste derrière la Mirande. C'est un peu une porte, un endroit cachés. On part, chaque jour sur 50 paniers. Il vaut mieux réserver. Le panier est à 20€, 25 avec le dessert. C'est un street food dans l'idée zéro déchet. Les gourmands viennent avec leur panier et leur boîte pour emporter leur repas et nous offrons la boisson.»