

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024



DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2024

La deuxième édition des rendez-vous gourmands, Bien Bon !, organisés par le Grand Avignon du 16 au 22 septembre 2024 vous dévoile sa nouvelle recette.

Dans **ce programme 2024 de Bien Bon ! l'événement incontournable et savoureux de la rentrée dans le Grand Avignon**, vous retrouverez les ingrédients délicieux de la première recette, de nouvelles épices qui vont vous surprendre, et quelques saveurs surprises pour encore plus de gourmandise !

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

SOMMAIRE

BIEN BON, DEUXIÈME ÉDITION	3
UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ	4
AU PROGRAMME	5
ILS FONT BIEN BON	9
N'EN RATEZ PAS UNE MIETTE	11

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

BIEN BON, DEUXIÈME ÉDITION

Créé en septembre 2023, cet événement populaire organisé par le Grand Avignon a pour ambition de valoriser une alimentation produite selon les règles d'une agriculture vertueuse et de mettre en avant les producteurs et talents locaux.

En 2023, plus de 60 cantines et cuisines se sont animées autour d'un repas de chef durant la semaine, 800 gourmands se sont donné rendez-vous au Défi foodtrucks le jeudi soir à Rochefort-du-Gard, et 1200 menus imaginés par 5 des meilleurs chefs locaux ont été servis à l'occasion des Surprises des Chefs, dans 5 lieux du Grand Avignon, le dimanche midi.

En 2024, on ne change pas une recette qui gagne : durant toute une semaine, on célèbre au travers de temps forts festifs et gourmands, les savoir-faire et les talents du territoire avec tous les acteurs de la filière gastronomie, chefs, producteurs, vignerons, artisans des métiers de bouche...

Bien Bon ! se déclinera autour d'une soirée où la street food se fait locale et saine, une conférence qui questionne et inspire, des repas des chefs dans des lieux insolites et secrets comme dans des cantines et maisons de retraite, une foire gourmande où se mêlent vignerons, agriculteurs, transformateurs du Grand Avignon...

Bien Bon ! en 2024, ce sont bien sûr quelques nouveautés, pour aller encore plus à la rencontre de la production locale, pour mêler culture et cuisine ou encore apporter un coup de projecteur sur les talents de l'ombre qui font notre alimentation de demain.

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ

Bien Bon ! c'est un événement avant tout responsable, qui s'engage dans la valorisation des filières agroalimentaires, agricoles et viticoles et des circuits courts, par la création de liens entre les acteurs et les consommateurs, et dans la proposition d'une fête durable et respectueuse de l'environnement.

C'est également un événement vecteur d'attractivité pour notre agglomération avec la proposition de rendez-vous festifs et fédérateurs, marqueurs d'une image de bien vivre pour le territoire, et la mise en lumière des talents qui participent à son rayonnement.

Une fête éco-responsable

Nous travaillons notre programmation et l'organisation de façon à limiter un maximum les déchets et le gaspillage, valoriser les mobilités douces et laisser les sites propres. Nous aurons aussi à cœur tout au long de Bien Bon ! de sensibiliser les participants aux bonnes pratiques de développement durable.

La rencontre des talents du bien-manger et du vin du Grand Avignon

Bien Bon ! c'est l'ambition de rassembler, pendant une semaine, les habitants du Grand Avignon avec ceux qui travaillent et cultivent un terroir, ou cuisinent en circuit-court. On va déguster, trinquer, échanger avec les chefs, les producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, boulangers et autres transformateurs du produit à l'assiette. Échanges humains et gustatifs garantis.

Local, sain, gourmand et festif

Nous voulons inventer le premier événement où le bien manger et le bien boire (avec modération) seront mis à l'honneur dans un programme mêlant animations gratuites et rendez-vous privilégiés un peu partout dans les 16 communes qui forment l'Agglomération.

Solidaire et populaire

C'est aussi un travail de fond mené avec les écoles, les maisons de retraite et les associations investies dans les quartiers prioritaires de la ville pour promouvoir une alimentation saine et responsable qui peut aussi être festive et gastronomique.

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

AU PROGRAMME



Lundi 16 septembre OPÉRA-BOUFFE

Opéra Grand Avignon

19h30

Payant, sur réservation

Exclusif et inédit, **un repas au sein de l'Opéra du Grand Avignon orchestré par le chef étoilé Pascal Auger**. Une soirée d'ouverture de Bien Bon prestigieuse, festive et forcément gourmande. Cette soirée alliera les arts et la cuisine pour offrir une expérience inoubliable. Ne manquez pas ce rendez-vous exceptionnel où la gastronomie rencontre la scène pour un Opéra-bouffe éblouissant !

En partenariat avec Inter Rhône

Mardi 17 septembre DÉFI FOODTRUCKS

Place du petit pont, Vedène

18h à 23h

Gratuit, entrée libre

La **soirée foodtrucks** de Vedène prend les couleurs de Bien Bon pour un événement populaire et festif !

Le meilleur de la street food locale et gourmande réunie devant un jury de chefs* pour décerner les prix des meilleurs Foodtrucks Bien Bon 2024. Une soirée animée, musicale et... gourmande.

** Avec notamment : Grégory Dandel (Acte 2), Christophe Chiavola (Le Prieuré), Aurélie Colmant (Première édition), Marie Petit-Doux (Béou), Pascal Auger (La Vieille Fontaine), Christian Etienne et Patrice Leroy (école hôtelière d'Avignon).*

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024



Mercredi 18 septembre REPAS PARTAGÉ

Ferme Semailles, Avignon
12h

Réservé aux adhérents des structures participantes

Un **déjeuner de chefs** conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy (école hôtelière de la CCI d'Avignon), réalisé par les centres sociaux, et partagé dans la ferme de Semailles, ferme maraîchère biologique avec une forte dimension sociale et économique.

NOUVEAU!

Mercredi 18 septembre TOURS DES GOURMANDS

Un peu partout dans le Grand Avignon
Différents départs toute la journée
Gratuit, sur réservation

Une découverte gustative des meilleures adresses du Grand Avignon via **7 itinéraires à faire à pied ou à vélo**. Fermes, domaine viticole, distillerie, brasserie, moulin, fabricants de glaces, de biscuits, de pain, de fromages... vous ouvrent leur porte.

- ❖ Les saveurs responsables de l'ECOMIN
- ❖ La Barthelasse, une île agricole
- ❖ Villeneuve lez Avignon, la table des cardinaux
- ❖ Terroir et vin dans le Gard
- ❖ Velleron, la boucle gourmande
- ❖ Retour à la terre en ceinture verte
- ❖ Avignon, accord vins et chocolats

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

Jeudi 19 septembre CONFÉRENCE ALLÉCHANTE

L'Autre scène, Vedène

19h

Gratuit, sur réservation

Cette année, pour notre Conférence alléchante, nous vous invitons à venir écouter et converser avec Périco Légasse, journaliste et critique gastronomique.

Depuis près de trente ans dans Marianne, Périco Légasse traite les sujets de l'alimentation, de la gastronomie et du terroir. Il défend une agriculture engagée et enracinée qui se conçoit comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, une civilisation. Il était donc tout naturel qu'il soit l'invité de Bien Bon ! pour partager avec les habitants du Grand Avignon sa vision du bien manger et du bien boire.

« Ici peut-être plus qu'ailleurs le territoire offre un paysage sensoriel où une agriculture opulente et variée, riche de traditions culinaires et bachiques, perpétue et préserve un art et un bonheur de vivre spécifiques. Au pays d'Avignon on partage les instants de table et l'on savoure les bienfaits de la nature avec le soleil au cœur, surtout si une pointe de Mistral vient dégager le ciel... »

Cet échange avec Périco Légasse nous promet un moment pour réfléchir, comprendre, questionner la culture et la préservation de ce terroir d'exception.



Samedi 21 septembre PLACE DES GOURMANDS

Villeneuve lez Avignon

10h à 18h

Gratuit, entrée libre

Une **grande foire du Bien manger et du Bien boire** pour une journée festive et locavore dans les rues de Villeneuve lez Avignon. Venez à la rencontre des producteurs, vigneron et transformateurs du Grand Avignon pour acheter en direct ou déguster sur place. Des animations pour les enfants, un coin pour se poser et savourer, un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais, vous n'allez pas vous ennuyer.

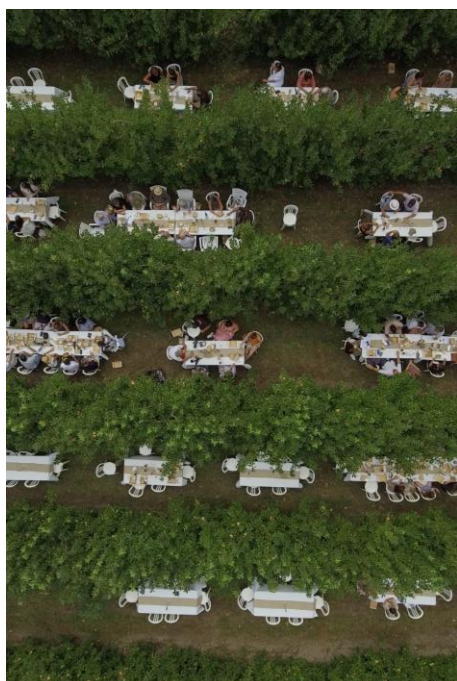
BIEN BON !

Dossier
de presse

27/05/2024

5
12h

du



Dimanche 22 septembre SURPRISE DES CHEFS

lieux secrets du Grand Avignon
à 15h30

Payant, sur réservation

Grégory Dandel (Acte 2), Christophe Chiavola (Le Prieuré), Mathieu Desmarest (Pollen), Aurélie Colmant (Première édition), Marie Petit-Doux (Bèou), 5 chefs Grand Avignon, font rayonner la gastronomie et la production locale ! Participez à l'un des cinq déjeuners uniques, servis dans des lieux secrets, insolites,

patrimoniaux et champêtres. Vivez une expérience conviviale et joyeuse, célébrant la cuisine et la production locale dans une ambiance exceptionnelle.

NOUVEAU!

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre LES COULISSES DU BIEN MANGER

Autour d'Agroparc

Différents départs

Gratuit, sur réservation

Des **visites thématiques au sein des entreprises de l'agro-alimentaire** pour découvrir les savoir-faire du Grand Avignon. Une filière majeure et d'excellence du territoire ouvre ses portes au grand public.

- ❖ Lundi 16 septembre : 17h30, Brasserie La Comédienne
Créer son entreprise agro-alimentaire de façon durable et responsable
- ❖ Mardi 17 septembre : 10h, Local en bocal
Valoriser la production locale écartée du marché, du frais grâce à la transformation
- ❖ Jeudi 19 septembre : 10h30, Biovence
Produire du sans gluten, les intérêts nutritionnels
- ❖ Vendredi 20 septembre : 17h30, Ferme la Reboule
Atelier Serious Game agroécologie

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre CANTINES & CUISINES ANIMÉES

Dans les structures participantes
Midi

Un menu gastronomique conçu par **Christian Etienne et Patrice Leroy** (école hôtelière de la CCI d'Avignon), local, accessible et de saison, réalisé dans les cuisines collectives, et servis dans les cantines, maisons de retraites, restaurants inter-entreprises et universitaires... pour aller à la rencontre de tous les publics.

NOUVEAU!

LA BOX BIEN BON

- Un **menu de chef**, conçu par **Christian Etienne et Patrice Leroy**, à **concocter chez soi**, pour soi, pour deux, ou pour toute la famille
- Une cagette remplie de produits locaux et de recettes
- pour **un repas de fête clé en main** facile et accessible

Une box gratuite offerte aux étudiants du Grand Avignon par le CROUS

BIEN BON !

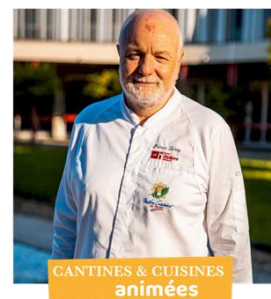
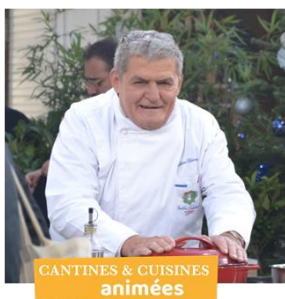
Dossier
de presse

27/05/2024

ILS FONT BIEN BON

8 CHEFS AU TOP

Grégory Dandel (Acte 2), Christophe Chiavola (Le Prieuré), Mathieu Desmarest (Pollen), Aurélie Colmant (Première édition), Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot), Pascal Auger (La Vieille Fontaine), Christian Etienne et Patrice Leroy (école hôtelière d'Avignon).



BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

DES PRODUCTEURS & ARTISANS ENGAGÉS

La Brasserie La Comédienne, le Boulanger responsable, Süba, Les Jardins de la méditerranée, En Direct de Nos Fermes, l'ECOMIN, la ferme du Bourgas, le Mas Calvet, Surikat & Co, Maison Manguin, La Reboule, l'Épicerie de Ninie, Bobosse, Pâtisserie Marcelin, la Gelateria de Mamio, Maison Bronzini, la ferme En'Vie, Bergerie velleronnaise, Croquants de Velleron, Mas de Carles, Domaine des Bouzons, JPL Provence, la Durette, Semailles, le MASSS, Aline Géhant, Palet noir, l'Authentique...



Contact presse :
Noëlle REAL // REAL RP & Influence
06 47 63 41 83 // noelle@realcommunication.fr

GRAND
AVIGNON

BIEN BON !

Dossier
de presse

27|05|2024

N'EN RATEZ PAS UNE MIETTE

Informations & réservation sur le site web

grandavignon-bienbon.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

@grandavignon