



# **Bien Bon !**

## **revient du 15 au 21 septembre 2025**

### **Une 3<sup>e</sup> édition**

### **savoureuse et engagée**

### **au cœur du Grand Avignon**

Du 15 au 21 septembre 2025, le Grand Avignon mettra les petits plats dans les grands à l'occasion de **Bien Bon !, le festival qui célèbre le bien manger, le bien boire, et plus encore, le bien vivre ensemble**. Après deux éditions plébiscitées, avec notamment 15 000 participants l'an dernier, cet événement fédérateur revient pour faire rayonner le territoire à travers ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d'exception...

**Contact presse :**

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

# Bien Bon, 3<sup>e</sup> 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 2024, ce sont environ **15 000 personnes** qui ont participé aux différents événements de la semaine. Des repas gastronomiques aux foires et soirées festives, des tablées populaires aux visites de fermes, les habitants ont été invités à découvrir, goûter et partager.

L'événement n'aurait pas cette ampleur sans l'implication, chaque année, de plus de **100 acteurs de la filière agroalimentaire** : chefs de restaurants gastronomiques et collectifs, producteurs, artisans, vignerons, foodtrucks, entreprises... Tous contribuent à construire cette programmation ambitieuse aux côtés de l'agglomération du Grand Avignon.

**En 2025, 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 et du terroir.**

Le public de cette troisième édition doit s'attendre à

## ! **Savourer des repas de chefs dans des lieux magiques**

Avec l'Opéra Bouffe le lundi 16 septembre et les Surprises des chefs, le dimanche 21 septembre

## ! **Se régaler tous ensemble**

Avec le Défi Foodtrucks le mardi 15 septembre, Place des Gourmands le vendredi 19 septembre, et les Cantines & cuisines animées

## ! **Dévorer des savoirs et des savoir-faire**

Avec les Tours des Gourmands le mercredi 17 et samedi 20 septembre, les coulisses du bien manger, toute la semaine et la Conférence alléchante le jeudi 18 septembre

### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

## Un évènement fédérateur et engagé !

### Local, sain, gourmand et festif

Bien Bon !, c'est bien plus qu'un simple rendez-vous festif : c'est une célébration engagée et joyeuse des savoir-faire du Grand Avignon, qui fait rayonner nos filières agricoles, viticoles et agroalimentaires à travers des rencontres authentiques entre producteurs, artisans, chefs et habitants. Pensé dans une logique de circuits courts et de respect de l'environnement, l'évènement incarne une fête durable, responsable et conviviale, où chaque geste compte pour préserver notre territoire.

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

Tout au long de la semaine, Bien Bon ! met en valeur la richesse de notre terroir en rassemblant celles et ceux qui le cultivent, le transforment et le cuisinent. Dans une atmosphère chaleureuse et ouverte à toutes et tous, on déguste, on échange, on apprend – avec des vignerons, des apiculteurs, des fromagers, des boulangers ou encore des cuisiniers qui partagent leur passion et leur engagement pour une alimentation saine, locale et de qualité.

### Une fête éco-responsable

En favorisant l'accès aux circuits courts au plus grand nombre, avec une ambition pédagogique portée par le programme alimentaire territorial (PAT), le Grand Avignon fait du "bien-manger" une des priorités de son action politique et économique.

La communauté d'agglomération, en choisissant la transition écologique comme marqueur fort de son projet de territoire, a également orienté ses choix vers des actions vertueuses et responsables envers notre environnement.

L'évènement se veut aussi exemplaire dans son organisation : réduction des déchets, lutte contre le gaspillage, promotion des mobilités douces et valorisation des productions locales sont au cœur de chaque initiative. La sensibilisation aux gestes du développement durable y est permanente, pour que la fête rime avec responsabilité.

#### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

### **Un catalyseur de l'attractivité du territoire.**

Bien Bon ! renforce l'attractivité de notre agglomération en proposant des animations gratuites et des temps forts dans tous les quartiers, tout en mettant à l'honneur les talents qui font vivre et vibrer notre territoire. Véritable vitrine du dynamisme local, l'événement dépasse largement les frontières des 16 communes du Grand Avignon.

Grâce à une campagne de communication soutenue, Bien Bon ! valorise les filières agricoles, viticoles et agroalimentaires locales pendant plusieurs semaines. Sur les supports digitaux, cette promotion touche à elle seule plus d'un million et demi de personnes.

### **Solidaire et populaire**

Enfin, parce qu'une alimentation saine et gourmande doit être accessible à tous, l'événement s'inscrit dans une démarche solidaire : des actions sont menées auprès des écoles, des maisons de retraite et des associations œuvrant dans les quartiers prioritaires, pour que chacun puisse prendre part à la fête et découvrir le plaisir de bien manger, ensemble.

#### **Contact presse :**

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

## Au programme

Lundi 15 septembre

### Défi Foodtrucks



Place Charles David, Villeneuve lez Avignon

18h - 22h30

Entrée libre et gratuite

La **soirée foodtrucks** de Villeneuve Lez Avignon 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 **Christophe Chiavola** (Le Prieuré Baumanière, étoilé Michelin), **Maxime et Serge Chenet** (Maison chenet, étoilé Michelin), **Patrice Leroy** (Maître cuisinier de France, responsable technique de l'école hôtelière d'Avignon), **Joannes Richard** (chef cuisinier nîmois, champion du monde du burger).*

Mardi 16 septembre

### Opéra-Bouffe



Opéra Grand Avignon

19h30- 22h30

Payant, sur réservation

Exclusif et inédit, un repas au sein de l'Opéra du Grand Avignon **orchestré par le chef étoilé **Christophe Chiavola**** (Le Prieuré Baumanière, étoilé Michelin). Une soirée Bien Bon prestigieuse, festive et forcément gourmande, sur le thème des années folles.

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**

#### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse

+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

Mercredi 17 septembre

### Tours des Gourmands

Un peu partout dans le Grand Avignon

Différents départs toute la journée

Gratuit, sur réservation

Embarquez pour une aventure gustative inédite à la découverte des savoir-faire et des bonnes adresses du Grand Avignon ! À pied ou à vélo, suivez des itinéraires savoureux qui vous mèneront au cœur de nos terroirs, entre rencontres de producteurs, dégustations, paysages et patrimoine.

Au programme de ces escapades gourmandes :

1. Velleron, la boucle gourmande
2. Le clan des vignerons de Rocca Maura par la Véloroute des Chartreux
3. Villeneuve gourmand
4. Avignon entre vins et chocolats
5. Les saveurs responsables du MIN
6. La Barthelasse, une île agricole
7. Avignon, retour à la terre en ceinture verte

Un moment convivial, local, et responsable à vivre en famille ou entre amis, pour savourer le territoire



Jeudi 18 septembre

### Conférence Alléchante avec Glenn Viel

L'Autre Scène, Vedène

19h à 21h

Entrée gratuite, sur réservation

Une soirée exceptionnelle avec **Glenn Viel**, chef triplement étoilé de **L'Oustau de Baumanière** aux Baux-de-Provence et figure emblématique de la gastronomie française. Membre du jury de **Top Chef**, il incarne une cuisine à la fois **créative, technique et profondément engagée**. Venez découvrir sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les **produits locaux** et place la **responsabilité environnementale** au cœur de l'assiette.

Une rencontre inspirante avec un chef qui bouscule les codes tout en restant fidèle à l'essence du goût.

#### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse

+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

Vendredi 19 septembre

### **Place des Gourmands**

Marché agricole de Velleron

18h - 22h30

Entrée libre et gratuite



Le temps d'une soirée, le marché agricole de Velleron se transforme en véritable fête du goût et du terroir. Vous y retrouverez un marché de producteurs passionnés, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks gourmands, et une ambiance musicale entraînante. Les plus jeunes profiteront d'animations ludiques pendant que les fins palais assisteront à un moment fort de la soirée : le grand championnat d'aïoli, animé par les Maîtres Cuisiniers de France.

Une belle occasion de célébrer la convivialité, les produits locaux et le plaisir de bien manger dans une atmosphère chaleureuse et familiale.

### **BONUS : MARCHÉS DES PRODUCTEURS**

Avec la **Chambre d'Agriculture de Vaucluse**, les Marchés du soir des producteurs prennent les couleurs de Bien Bon ! avec des animations

proposées entre 17h et 19h



Lundi 15 septembre aux Allées de l'Oulle & Vendredi 19 septembre à Montfavet

Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre

### **Coulisses du Bien manger**

Un peu partout dans le Grand Avignon

Gratuit sur réservation

Le Grand Avignon vous invite à un voyage inédit au cœur de l'alimentation de demain. Tout au long de la semaine, partez à la rencontre de celles et ceux qui façonnent notre manière de produire, transformer et déguster. Lors de visites thématiques exclusives, les portes de plusieurs entreprises emblématiques s'ouvrent exceptionnellement pour vous dévoiler l'envers du décor de la filière agroalimentaire.

Entre les alambics de la Distillerie Manguin sur l'île de la Barthelasse, les ateliers de la Maison Fillière, ou encore les jeunes entreprises innovantes réunies dans l'incubateur Créativa, plongez dans un univers mêlant tradition, excellence et innovation. Une occasion rare de comprendre les enjeux du bien manger, en découvrant les savoir-faire et les engagements qui nourrissent le territoire.

#### **Contact presse :**

Fleur SITRUK | Attachée de Presse

+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

Du lundi 15 au vendredi 18 septembre

## Cantines & cuisines animées

Un peu partout dans le Grand Avignon  
à l'heure du déjeuner  
Réservé aux structures participantes

Pendant toute la semaine, les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du Grand Avignon passent à l'heure de Bien Bon ! pour une parenthèse gourmande et engagée.

Un menu gastronomique, local et accessible, imaginé par Serge Chenet, Meilleur Ouvrier de France, et Patrice Leroy, sera proposé dans les structures partenaires. Ce sont 10 000 plateaux repas de chefs qui seront servis, pour faire vivre aux convives une expérience culinaire de qualité, au cœur de leur quotidien.

Temps fort de cette opération : un grand repas partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux du territoire, symbole d'une alimentation festive, solidaire et ouverte à tous.

Une manière concrète et joyeuse de faire entrer le bien manger dans les lieux de vie, et de rappeler que la cuisine peut rassembler, éveiller et transmettre.



## BONUS : LA BOX ÉTUDIANTS



Dans les cafétérias universitaires

Entre le lundi 15 et le vendredi 18 septembre

- Un menu de chef à concocter chez soi
- Une cagette remplie de produits locaux et de recettes
- pour un repas de fête clé en main facile et accessible
- 200 box offertes aux étudiants du Grand Avignon par le **CROUS**

*Réservé aux étudiants du Grand Avignon*

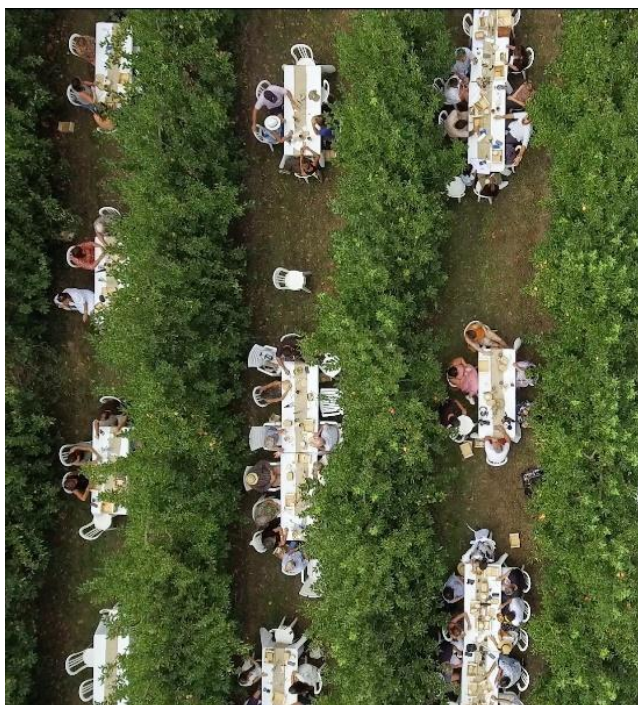
### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

Dimanche 21 septembre

## Surprise des chefs

Distillerie Manguin (Avignon),  
Le Clos des Sources (Roquemaure),  
Domaine de Rodolphe (Morières-lès-Avignon)  
12h -15h30 Sur réservation  
38 € pour les adultes / 25 € pour les enfants



Pour clore cette semaine gourmande en beauté, **trois lieux d'exception du Grand Avignon** accueillent un déjeuner unique, orchestré par des chefs de renom : **Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet**. Tous distingués par le Guide Michelin, ils vous proposent une expérience culinaire raffinée, accessible et conviviale.

Chaque repas sera accompagné d'un concert gratuit, dans un cadre enchanteur, et précédé d'une visite du domaine pour découvrir l'histoire, les savoir-faire et les produits qui font la richesse de notre terroir.

Au menu : un repas froid composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et d'une boisson, avec une option végétarienne. Un rendez-vous tout en élégance et simplicité, où la haute gastronomie rencontre le plaisir de partager.

### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

# Ils font Bien Bon !

100 acteurs de la filière agri & agro engagés aux côtés de l'Agglomération pour faire rayonner le terroir et la cuisine du territoire.



**Contact presse :**

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | [fleur.sitruk@grandavignon.fr](mailto:fleur.sitruk@grandavignon.fr)

## Merci aux chefs au top



Florent Pietravalle, La Mirande | Maxime & Serge Chenet, Maison Chenet |  
Mathieu Desmarest, Pollen, Bibendum, Tribu | Patrice Leroy, école  
hôtelière | Christophe Chiavola, Le Prieuré | Glenn Viel, L'Oustau

### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

## Merci aux producteurs & artisans engagés

Brasserie La Comédienne, Le Boulanger responsable, Sÿba, En Direct de Nos Fermes, les Petits Bonhommes, l'ECOMIN, Cave Rocca Maura, Surikat & Co, Maison Manguin, La Reboule, Mas Calvet, Bobosse, Pâtisserie Marcelin, Maison Bronzini, la ferme En'Vie, Bergerie velleronnaise, Croquants de Velleron, Mas de Carles, Domaine des Bouzons, JPL Provence, Semailles, le MASSS, Aline Géhant, Palet noir, Château Boucarut, Château de Bouchassy, Domaine La Quine, Marie Blanche, Bois Saint-jean, Terre Forte, Clos des Sources...



### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

## Merci aux partenaires savoureux



### Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

# N'EN RATEZ PAS UNE MIETTE

Information & réservation sur le site web  
**grandavignonbienbon.fr**

Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
**@grandavignon**

## Contact presse

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr

## ESPACE PRESSE (images et communiqués)



## Contact presse :

Fleur SITRUK | Attachée de Presse  
+33 619 285 512 | fleur.sitruk@grandavignon.fr