



# Le Miquie Pique des Chefs

DOSSIER DE PRESSE

Dimanche 3 Octobre 2021 - 10h à 17h

Chemin de Halage - face au Pont d'Avignon

[www.lepiqueniquedeschefs.fr](http://www.lepiqueniquedeschefs.fr)



## MIAM FACTORY. C'EST QUI ?

Fondée en 2021 par Noëlle Real, Nicolas Meffre et Florian Domergue, l'association Miam Factory s'est donnée comme objectif l'organisation d'événements liés à la gastronomie et la valorisation du territoire provençal. Le trio issu de différents secteurs du milieu «food» et entouré de la fine fleur des chefs Avignonnais, co-organise, cette année, le Pique-Nique des Chefs et vous prépare déjà une édition 2022 inoubliable...

# LE PIQUE NIQUE DES CHEFS C'EST QUOI ?

Lancé en 2017, le pique-nique des chefs est un événement qui rassemble plus de 3000 personnes sur les berges du Rhône, face au Pont d'Avignon et du Palais des Papes. Volontairement orienté vers le grand public, le pique-nique ambitionne d'offrir au plus grand nombre la possibilité d'approcher au plus près le monde de la cuisine et leurs chefs préférés.

Les chefs et partenaires de cet événement gourmand sont mobilisés autour de valeurs communes : la promotion de produits locaux avec un approvisionnement local et de saison, la valorisation du fait-maison, le partage avec des jeunes apprentis de l'école hôtelière d'Avignon. Ainsi qu'une «brigade» d'Avignonnais bénévoles.

Mais le pique-nique c'est aussi la mise en avant de ce qui se fait de mieux dans la région en matière de producteurs engagés : les glaces de Syba Végétal, les jus frais de Kookabarra, les vins des Côtes du Rhône, les pains d'Augusta Pains et Merveilles, les compotes bio et locale d'A Côté, les cafés et thés de la Maison du Bon Café, les produits laitiers de coving out, première laiterie urbaine d'Avignon.



Le Pique-Nique des chefs, ce n'est pas seulement un délicieux repas concocté par les meilleurs Chefs d'Avignon. C'est avant tout une journée dédiée au plaisir d'être ensemble devant la plus belle vue du monde, avec un concert gratuit pour les grands et des animations gratuites pour les enfants.

Entre deux bouchées le public pourra profiter d'un concert gratuit avec le groupe Manu & Co et d'une aire de jeux gratuite pour les enfants avec Bricks For Kids (jeux de LEGO)

Enfin le Pique-Nique des Chefs,, c'est évidemment un événement éco-responsable qui chaque année tend à réduire sa production de déchets. Cette volonté est notamment illustrée cette année par l'utilisation de bocaux en verre pour conditionner le menu. Ainsi, ces bocaux pourront être conservés et faire de parfaits pots de confiture ou bien laissés dans une colonne à verre avant d'être recyclés. De même les paniers contiendront une Eco-Cup Kookabarra ainsi que des couverts en bois.

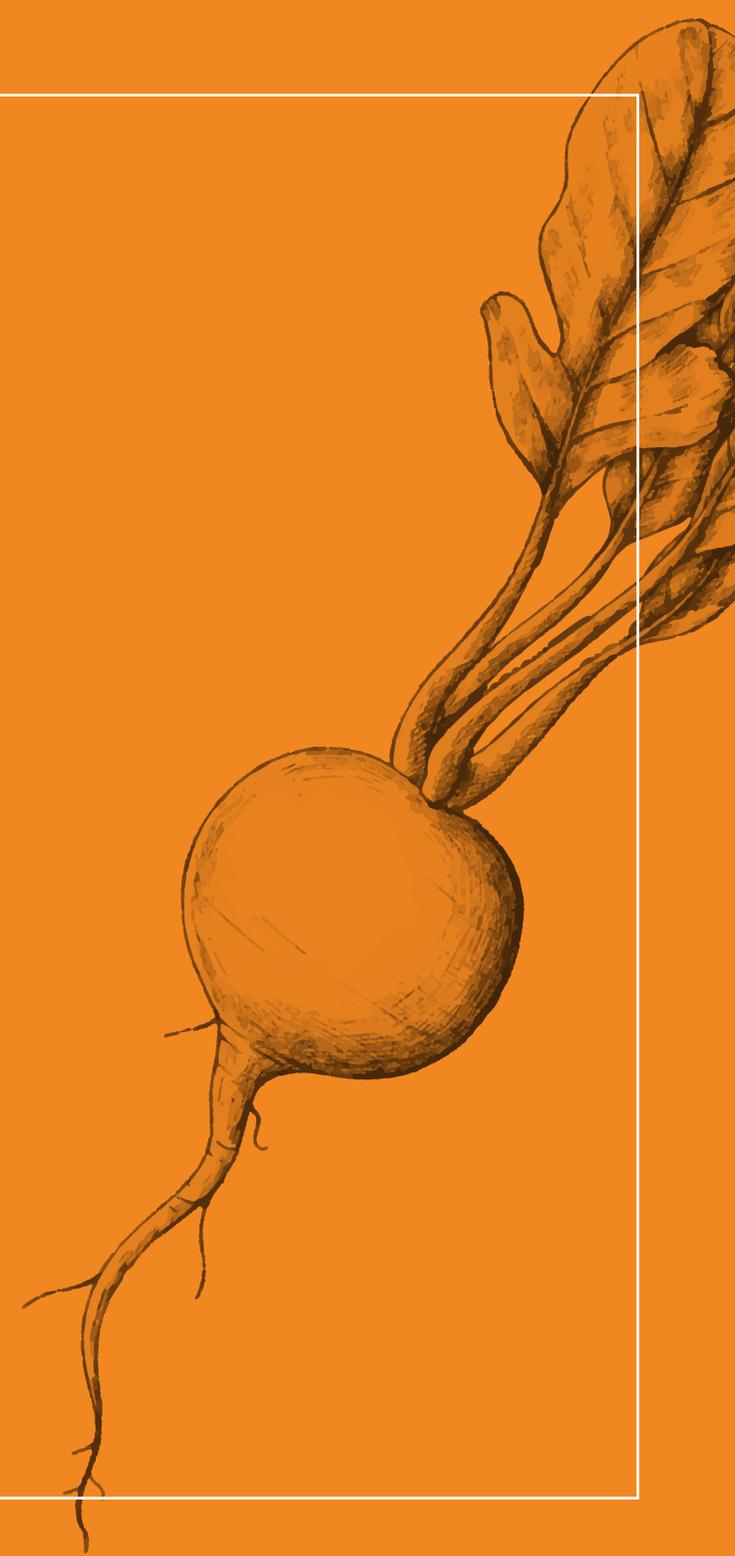


# ET QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

Toutes droit sorties de l'imagination des chefs qui font saliver la population d'Avignon (et bien au-delà), les recettes font la part belle aux produits qui font la fierté de la région (Agneau Crau-Alpilles, légumes de « chez nous »...)

## NOUVEAU : UNE CUISINE OUVERTE

A noter que cette année, dans le panier, on retrouvera un plat chaud puisque Les chefs et cheffes feront le «show» dans une cuisine ouverte où, face au Pont d'Avignon, ils «enverront» des hot-dogs à se damner (Parole de gourmand). Et inutile de faire la queue, ce sont les Chefs eux mêmes qui vous apportent le sésame !



**Ainsi le panier se composera de :**

*Ceviche de Poisson au lait de coco,  
salade folle, légumes confits  
/crackers*

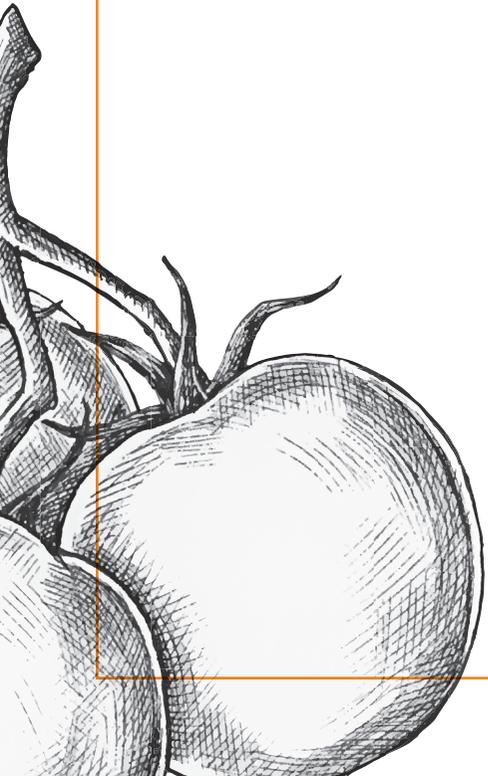
*Hot Dog d'Agneau\* / Compotée d'oignons / Oignons frits /  
Pain Viennois / Sauce moutarde Savora (cuit minute et apporté par les Chefs)*

*Panacotta de chèvre Frais / Coulis de Figues /  
Figues Fraiches – Confit de figues au thym  
/ Crumble Granola*

*Baba sirop Vanille Verveine et poivre de Penja  
/ Compotée Kumbaya / Chantilly Mascarpone Vanille*

*Petit pain rond par Augusta Pains et Merveilles*

\*Agneau Crau-Alpilles par les établissements Alazard et Roux.



# LES CHEFS

Aux fourneaux cette année, on retrouvera les « historiques » de l'événement ainsi que des petits nouveaux, notamment **Marc Fontanne**, qui vient rejoindre le club des chefs étoilés aux côtés de **Florent Pietravalle** et **Mathieu Desmarest**.



Mickaël Houdart



Marc Fontanne



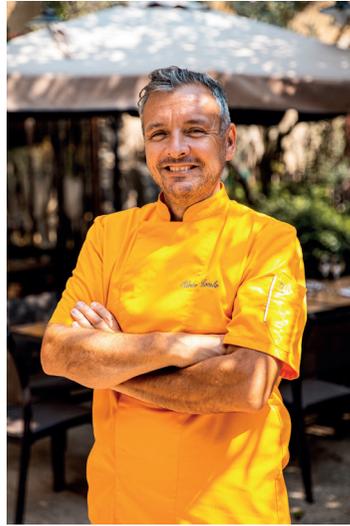
Mathieu Desmarest



Pierre Onde



**Justine Imbert**



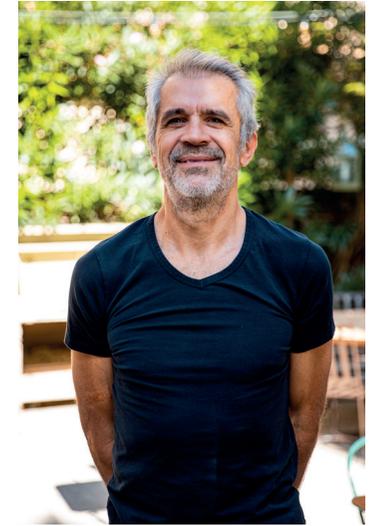
**Olivier Combe**



**Séverine Sagnet**



**Anthony Gomez**



**Pascal Barnouin**



**Florent Pietraval**



**Julien Chazal**



**Amélie Nogier**



**Jeff Mouroux**



**Italia Palladino**

# INFOS PRATIQUES

Date: **3 octobre**

Horaires : **de 11 h à 17 h (pas avant)**

Lieu : **Chemin de Halage, Avignon**

Parkings : **Ile Piot, Parking du Palais** (prendre la navette fluviale pour rejoindre les bords du Rhône), **Parking de l'Oratoire**

Ouverture de la billetterie le 3 septembre pour une première vague de paniers jusqu'au 10 septembre uniquement sur le site [www.lepique-niquedeschefs.fr](http://www.lepique-niquedeschefs.fr)

Deuxième vague le 15 septembre pour le reste.

Prix des hot-dogs solos : **9,50 €** (quantité limitée )

Aire de jeux et animations gratuites pour les enfants

Concert gratuit

Marché gourmand

Prix : **26 €**

Présentation d'un passe sanitaire valide (avec l'ensemble des personnes qui m'accompagnent) pour entrer sur l'aire de l'événement du Pique-Nique des Chefs.

En cas de pluie, les paniers pique-nique seront distribués à l'abri, sur le parking du chemin de halage à partir de 11 h.

# CONTACT PRESSE

**Noëlle REAL :**

**tel :** 06 47 63 41 83

**email :** [noelle@realcommunication.fr](mailto:noelle@realcommunication.fr)