Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 juin 2026

Après le titre de Maître Restaurateur, le chef vauclusien Laurent Garrone obtient la Toque d'Or 2026



En mars dernier, Laurent Garrone, chef du restaurant La Ferme de la Huppe à Gordes, a remporté la Toque d'Or 2026. Une reconnaissance de plus au palmarès de ce passionné qui ne souhaite pas s'en arrêter là.

C'est à 13 ans que Laurent Garrone commence la cuisine, au travers d'un premier apprentissage à Joucas qui lui a ouvert les yeux sur la voie qu'il devait prendre. « Je n'étais pas très à l'aise sur les bancs de l'école, la cuisine m'a permis de me révéler », confie-t-il. Des membres de sa famille ayant eu plusieurs restaurants, cette envie de se tourner vers la gastronomie lui est venue plutôt naturellement.

Aujourd'hui, il a deux affaires en Vaucluse. Premièrement, La Ferme de la Huppe à Gordes, un établissement racheté en 2022 qui met en lumière le savoir-faire et les produits locaux avec, pour le restaurant, une cuisine 100% faite maison qui a valu à Laurent le prestigieux titre de Maître

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 juin 2026

Restaurateur en 2024.

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur

Une affaire de famille

Au début de l'année, le chef a ouvert une deuxième affaire avec son épouse Morgane : le Kawaï Café à Saint-Saturnin-lès-Apt. « L'opportunité d'ouvrir un nouveau commerce s'est présentée, donc cette fois on a suivi l'idée de Morgane et on est allés plutôt vers un salon de thé, plus axé sur la parentalité, axé sur les femmes, un lieu dédié au bien-être », explique Laurent. À la carte, une cuisine franco-japonaise végétarienne. « C'est une toute petite structure dans un esprit Izakaya, les bistros japonais, mais remixé à la sauce provençale », ajoute-t-il.

Le Kawaï Café, ce n'est pas la première affaire du couple. Ensemble, Morgane et Laurent avaient déjà tenu une cantine de cinéma, un bar-restaurant à Villars, ou encore un paillote qu'ils ont perdu lors de la crise du Covid-19. Tant d'expériences qui ont forgé le parcours de Laurent, qui, lorsqu'il s'agit d'aventure entrepreneuriale et de challenge, est toujours prêt à se lancer.

Le concours Toque d'Or 2026

En mars dernier, moins de deux ans après avoir obtenu le titre de Maître Restaurateur, Laurent a voulu se lancer dans le concours de la Toque d'Or, une compétition réservée aux professionnels de la cuisine organisée par l'Académie Nationale de Cuisine. Pour être sélectionné, le chef vauclusien a dû préparer une recette à base de poisson bleu. Après la sélection seulement il a pu participer au concours qui portait ce jour-là sur l'agneau, accompagné de trois garnitures et d'un dessert à base de chartreuse.

Le jour-J, chaque candidat avait aussi une boîte surprise avec des ingrédients, mais aussi un commis surprise pour corser l'épreuve. « Ce jour-là, j'ai concocté un tartare de saumon avec une bisque d'écrevisse que j'ai servie froid, ce qui a surpris le jury puisque ça se sert normalement chaud, et que j'ai accompagné de queues d'écrevisse en tartare », explique Laurent.

Une préparation mentale et physique

S'il est ressorti grand gagnant du concours, ce n'est pas sans effort que Laurent a su se démarquer auprès du jury. « J'ai fait une grosse préparation avec une sophrologue et avec un coach sportif, et j'ai aussi été très bien entouré et accompagné par mes proches, notamment mes amis qui sont aussi des passionnés du métier », affirme-t-il.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 juin 2026

« Il faut être endurant et athlétique pour un concours de ce niveau. »

Côté sophrologie, l'accompagnement qu'il a obtenu lui a permis d'avoir une maîtrise corporelle, mentale, gestuelle et émotionnelle. Indispensable lors de cette épreuve de 3h30 qui demande concentration et rigueur, mais aussi condition physique. « On a beaucoup travaillé le cardio, la résistance et l'endurance avec mon coach sportif, poursuit le chef. J'ai d'ailleurs perdu 10 kilos pendant cette préparation. » Des efforts qui ont porté leurs fruits puisque Laurent a finalement obtenu la Toque d'Or.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 juin 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 juin 2026

DR

Les futurs projets

Pour le moment, le chef vauclusien souhaite continuer de faire fructifier ses établissements de Gordes et de Saint-Saturnin-lès-Apt. Il organise d'ailleurs régulièrement des ateliers et cours de cuisine au Kawaï Café afin de transmettre son savoir. En parallèle, il transmet également sa passion à des élèves de 6e et 5e dans les collèges à qui il donne des cours de cuisine au travers de l'association 'Demain la vie'. « On a vu des élèves, qui ont du mal lors des cours 'classiques', qui se sont vraiment révélés », explique-t-il.

En ce qui concerne les concours, Laurent affirme qu'il souhaite en faire d'autres. Tout comme il a également des projets d'investissement et d'ouverture de restaurants dans le futur. Mais pour l'instant, le chef reste dans le secret et mijote peut-être quelque chose pour les prochains mois ou les prochaines années…

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !