Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 juin 2025

Chez Daniel Hébet, une ribambelle de mets frais, tous issus du marché du matin



Le Jardin du Quai, c'est son restaurant, là où le chef Daniel Hébet s'est posé il y a juste 20 ans. En face de la gare de L'Isle-sur-La Sorgue, « le Jardin, c'était une priorité absolue pour moi. Je voulais un écrin en pleine ville, un espace de fleurs, de plantes, d'arbres, de verdure, de calme où le client se sent bien, au milieu des oiseaux », explique ce baroudeur qui après l'Amérique du Sud, le Chili, le Brésil puis le Maroc, a débarqué en Vaucluse. La Mirande à Avignon d'abord, où il décroche sa 1re étoile Michelin, puis au coeur du Luberon, au Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt. Et finalement il s'est fixé à l'Isle-sur-La Sorgue.

Signe particulier : ici ni carte, ni menu. « Tous les matins, je fais mon marché, avec des produits frais. J'improvise en fonction des saisons, avec les asperges, les truffes, les potimarrons, les artichauts, les fraises ou les fèves. J'ai choisi mes fournisseurs pour le poisson comme pour la viande, pour l'huile d'olive, mais aussi les vignerons pour élaborer une carte qui fait la part belle aux vins d'Isabel Ferrando, à ceux du Domaine Beaurenard ou de Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape comme au rosé du Clos Sainte Magdeleine de Cassis. Je propose à ceux qui viennent s'asseoir à ma table ce que moi j'aimerais manger, c'est simple : des produits sains, savoureux, de qualité qui fondent dans la bouche et réjouissent le palais. » Et de fait, ses plats sont créatifs, raffinés, savoureux et généreux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 2 juin 2025

Lui qui a souvent reçu Charles Aznavour quand il habitait dans les Alpilles à Mouriès et qui continue à accueillir sur sa terrasse ombragée Chico et son voisin Patrick Bruel, affiche environ 200 000 repas par an avec sa femme, Stéphanie qui, depuis 15 ans, gère L'Atelier du Jardin, le côté bistronomique de l'établissement. Ici, avec le fidèle chef Jérémi, pas de chichis. Œufs mayo, pieds et paquets, aïoli de cabillaud, tartare de boeuf taillé au couteau, caviar d'aubergine, burrata crémeuse, tomates confites et basilic, baba au rhum, crème brûlée au caramel. Le tout arrosé de vins au verre, au pichet et pas seulement à la bouteille. Qu'il s'agisse d'AOP du Ventoux ou du Luberon.



Stéphanie Hébet et Jérémi, le chef de L'Atelier du Jardin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

À 55 ans, Daniel Hébet est un homme heureux. Lui qui avait cuisiné avec ses aînés Christian Etienne et Robert Brunel pour Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 quand Avignon avait été 'Capitale Européenne de la Culture', qui avait reçu le président Sarkozy et son frère François quand il était pédiatre à Althen-des-Paluds, qui a concocté un dîner privé pour François Hollande et ses fils. Lui qui le 10 septembre 2021, quand la veuve du poète René Char, Marie-Claude avait été élevée au grade de Grand Officier de l'Ordre National du Mérite par le président Macron, avait été chargé de la réception, en présence de deux préfets qui s'étaient succédés en Vaucluse, François Burdeyron et Bertrand Gaume.

Au Jardin du Quai comme à l'Atelier du Jardin, vous serez toujours les bienvenus à la table de Stéphanie et Daniel Hébet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 Andrée Brunetti le 2 juin 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservation@jardinduquai.com / 04 90 20 14 98