Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 18 mars 2026

Guide Michelin, les étoiles brillent au firmament du Vaucluse



Le Guide Michelin 2026 confirme la solidité de la scène gastronomique en Provence, avec un nouveau restaurant étoilé à Ansouis et de nombreuses tables distinguées dans le Vaucluse et ses alentours. Entre confirmations, nouveautés et quelques déclassements, le territoire reste une destination de choix pour les amateurs de haute cuisine.

Chaque année, la publication du Guide Michelin redessine la géographie de l'excellence culinaire. En 2026, si la France ne compte qu'un seul nouveau trois étoiles, en Savoie avec le chef Michael Arnoult pour son restaurant Les Morainières à Jongieux, la Provence confirme, elle, son statut de terre gastronomique majeure. Dans le Vaucluse, l'entrée remarquée du restaurant Garrigue à Ansouis, distingué d'une première étoile, vient enrichir un paysage déjà dense. Cette reconnaissance s'inscrit dans une dynamique où produits du terroir, créativité et exigence technique continuent de structurer l'identité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 18 mars 2026

culinaire du territoire.

Des chefs et des maisons qui confirment leur rang
Autour du Vaucluse, plusieurs institutions conservent leurs distinctions, à commencer par L'Oustau de Baumanière, table triplement étoilée menée par le chef Glenn Viel, référence incontournable de la gastronomie contemporaine. À deux étoiles, L'Auberge de Saint-Rémy, dirigée par la cheffe Fanny Rey, ainsi que La Table des Amis, portée par Alexandra et Christophe Bacquié, confirment leur excellence.



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Etoile des gourmets
Dans la catégorie une étoile, la densité de tables distinguées témoigne d'un maillage gastronomique particulièrement riche. Parmi elles : Maison Hache, avec le chef Christopher Hache à Eygalières (13) ; L'Auphilo, emmené par Sylvain Erhardt aux Baux-de-Provence (13) ; Restaurant de Tourrel, dirigé par Romain Lorenzon à Saint-Rémy-de-Provence (13) ; Château de Collias, avec le chef Damien Sanchez à Collias (30) ; Entre Vigne et Garrigue, orchestré par Serge Chenet à Pujaut (30) ; Le Prieuré, sous la houlette de Christophe Chiavola à Villeneuve-lès-Avignon (30) et La Table d'Uzès, incarnée par Christophe Ducros à Uzès (30).

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 Mireille Hurlin le 18 mars 2026

Le Vaucluse, un vivier d'excellence

Dans le département, plusieurs tables continuent de faire rayonner le territoire : Pollen, du chef Mathieu Desmarest à Avignon ; La Bastide de Capelongue, pilotée par Noël Bérard à Bonnieux ; JU – Maison de Cuisine, du chef Julien Allano à Bonnieux ; Auberge La Fenière, portée par Nadia Sammut à Cadenet ; La Petite Maison de Cucuron, avec le chef Éric Sapet à Cucuron ; L'Oustalet, du chef Laurent Deconinck à Gigondas ; La Table de Xavier Mathieu, dirigée par Xavier Mathieu à Joucas ; Le Vivier, avec le chef Patrick Fischnaller à l'Isle-sur-la-Sorgue ; La Closerie, menée par Olivier Alemany à Ansouis ; Et désormais Garrigue, à Ansouis, nouvelle étoile, incarnée par une cuisine ancrée dans le terroir de Nicolas Seibold (passé par Top chef). À noter également la présence de La Belle Vie à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, où le chef Denis Martin développe une cuisine inspirée et exigeante.

Des équilibres fragiles

Si la carte s'enrichit, elle connaît aussi ses revers. À Avignon, La Mirande, et à Châteauneuf-du-Pape, La Mère Germaine, perdent leur étoile à la suite de changements de chef. Une réalité bien connue du guide, où la distinction reste étroitement liée à la personnalité culinaire qui incarne la maison. La Provence, et particulièrement le Vaucluse, s'impose ainsi comme une destination gastronomique complète, où cohabitent grandes maisons historiques et tables contemporaines. Entre vignobles, produits d'exception et créativité des chefs, le territoire continue d'attirer une clientèle française et internationale en quête d'expériences culinaires singulières.

Mireille Hurlin



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

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 !