Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 décembre 2025

Le chef étoilé Christian Etienne promu officier dans l'Ordre National du Mérite

Une distinction amplement méritée pour l'ancien maître cuisinier qui a officié dans son restaurant qui trônait à quelques mètres du Palais des Papes. C'est Bertrand Gaume, l'ancien préfet de Vaucluse, aujourd'hui Préfet de la Région des Hauts-de-France à Lille qui a instruit son mémoire.

A 76 ans, Christian Etienne grimpe dans la hiérarchie de « L'Ordre National du Mérite », un titre honorifique créé par le Général de Gaulle en 1963 pour une vie entière consacrée aux autres, à la gastronomie et à la transmission.

« A l'école, il n'était pas très fort », racontait sa maman « Du coup, mon mari qui s'inquiétait pour son avenir lui avait demandé 'Comment tu vas faire pour manger, Christian? » Il avait répondu, « Quand je serai grand, je serai cuisinier ».

Né à Montfavet en 1949, il monte à Paris en 1967 et travaille comme commis à l'Intercontinental et au Ritz. Il grimpe dans la hiérarchie jusqu'à chef de partie en 1974 puis redescend dans le sud. D'abord à Tavel, puis à Avignon, Place Saint-Didier et ouvre en 1990 le fameux restaurant éponyme « Christian Etienne » avec terrasse dominant la Place du Palais des Papes. Dès 1991, il décroche une étoile au Michelin, une reconnaissance pour cet autodidacte qui devient un défenseur acharné de la cuisine provençale, conçoit notamment un « Menu 100% à la tomate », de l'entrée au sorbet et sublime aussi la

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 3 décembre 2025

truffe, notre diamant noir à toutes les sauces. Il publie également des livres de recettes sur « La cuisine à l'huile d'olive ».

Les politiques, les têtes d'affiche de l'opéra, les stars du Festival d'Avignon se pressent à sa table. C'est chez lui que vient et revient le Président Jacques Chirac, ami de la maire de l'époque Marie-Josée Roig. Et il a régulièrement l'Elysée en ligne en direct avec Bernadette Chirac pour concocter un menu sans bière ni tête de veau… Le Président de la République venu dans la Cité des Papes pour le « 71ème Sommet franco-allemand » en mai 1998 avec Helmut Kohl mais aussi en 2000 pour inaugurer l'exposition « La beauté » quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture.

Christian Etienne avec sa moustache et sa brigade, le Président Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 pour l'exposition La Beauté quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture

Christian Etienne adore parler de cuisine, raconter avec passion les recettes, transmettre comme maître cuisinier à l'Ecole Hôtelière d'Avignon Les Fenaisons dont sont issus nombre de chefs réputés comme Alexandre Mazzia, triplement étoilé aujourd'hui installé à Marseille. Pendant des années, il a son émission à la radio (France Bleu) et déboule à moto à 10h tous les matins, souvent accompagné d'un autre chef complice (les trois Michel, Receveur, Philibert, Meissonnier) et d'invités de marque venus de Paris, comme Pierre Hermé, le chef pâtissier-chocolatier qui a exercé chez Fauchon ou Gaston Lenôtre et

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 3 décembre 2025

le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud.

En 2016, il vend son établissement et prend sa retraite mais il ne reste pas inerte. Il garde sa toque et son dynamisme et continue à mettre en valeur la cuisine provençale dans nombre de fêtes du département (de la fraise, de l'asperge, du melon, de la cerise…) et propose ses services pour aider l'Institut Sainte-Catherine dans sa lutte contre le cancer. Il organise, chaque année en novembre le « Dîner des Chefs » au Grand Tinel. Un repas gastronomique avec des centaines de décideurs, entrepreneurs, banquiers, donateurs. Le menu est concocté par une brigade d'une trentaine de chefs placés sous la houlette de Christian Etienne. Avec également lors de la soirée, une vente aux enchères d'oeuvres d'art, de bijoux, de meubles, de vins millésimés dont le bénéfice est entièrement reversé à l'institut du Cancer présidé par le Docteur Serin et qui sert à acquérir des machines high-tech pour sauver toujours plus de vies.

Christian Etienne, c'est une vie entière de travail, de créativité, de générosité. Lors de l'ouverture de la liaison aérienne Marseille – New-York dans les années 80, il avait décollé de Marignane avec Jean-Claude Gaudin, le Président de la Région pour mettre en valeur notre gastronomie provençale en haut des gratte-ciel de Manhattan.

Andrée Brunetti

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 !