Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026

Le gratin de la gastronomie à Avignon pour récompenser le chef Christian Etienne



« Au nom des pouvoirs qui me sont conférés par le Président de la République, je vous remets les insignes de Grand Officier dans l'Ordre National du Mérite. » Ainsi s'est exprimé l'un des plus grands cuisiniers de la planète, Pierre Gagnaire, qui totalise 13 étoiles au Guide Michelin pour ses nombreux restaurants à Paris, Londres, Tokyo, Shangai, Dubaï, ou Séoul mais qui a aussi officié dans le passé à la Bastide de Gordes ou à Nîmes. Avant d'accrocher la distinction à la boutonnière, il a retracé le long itinéraire de Christian Etienne.

« Christian, c'est à lui seul toute la Provence, la tomate, la truffe, l'huile d'olive. On a eu des parcours

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026

similaires tous les deux, ont a vécu des galères mais la passion nous a sauvés. Paul Bocuse disait *'On n'est pas riches, mais on sait faire plaisir'*. On est des ambassadeurs tendres du goût, du bon, de l'authentique, du respect du produit, de la gentillesse. L'important, c'est la trace qu'on laisse aux plus jeunes qu'on a formés au changement climatique, aux beaux légumes. »

Dans le Foyer de l'Opéra du Grand Avignon, en présence de nombreux chefs et d'anciens élèves de Christian Etienne à l'École Hôtelier de la CCI aux Fenaisons, Pierre Gagnaire a résumé la riche carrière du chef avignonnais. « Il a commencé en 1971 aux Glycines à Montfavet, fait partie des Cuisiniers de France puis des Disciples d'Escoffier, décroché une étoile Michelin à 30 ans, il a travaillé à l'Hôtel InterContinental et au Ritz à Paris, puis il est descendu dans le Sud, à Tavel puis à Avignon en 1990, Place Saint-Didier avant d'installer son restaurant et son immense terrasse à quelques centimètres du Palais des Papes. »



Bruno d'Angelis

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026

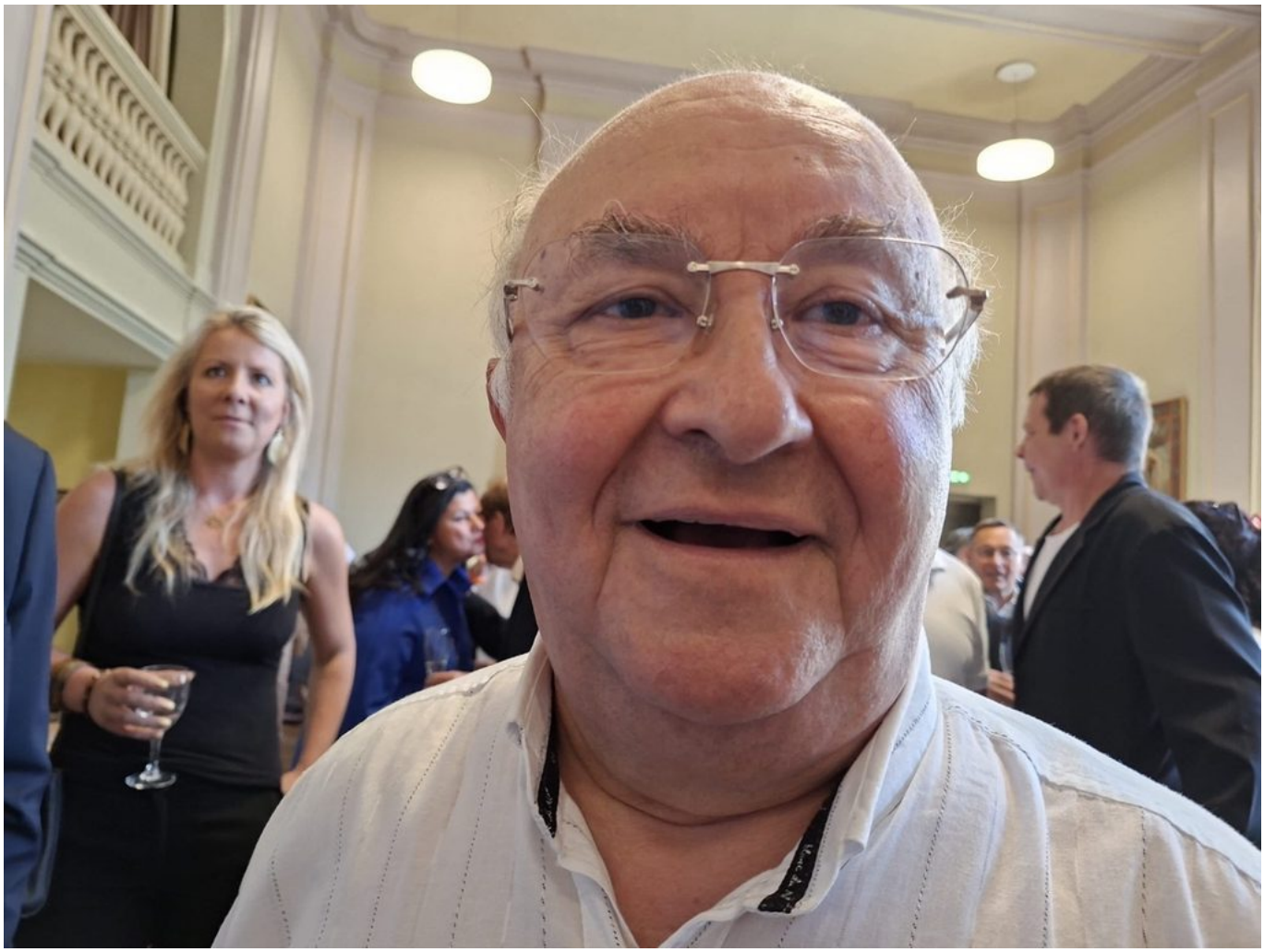


Christian Bournissac

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 22 septembre 2026



Francis Robin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Guilhem Sevin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

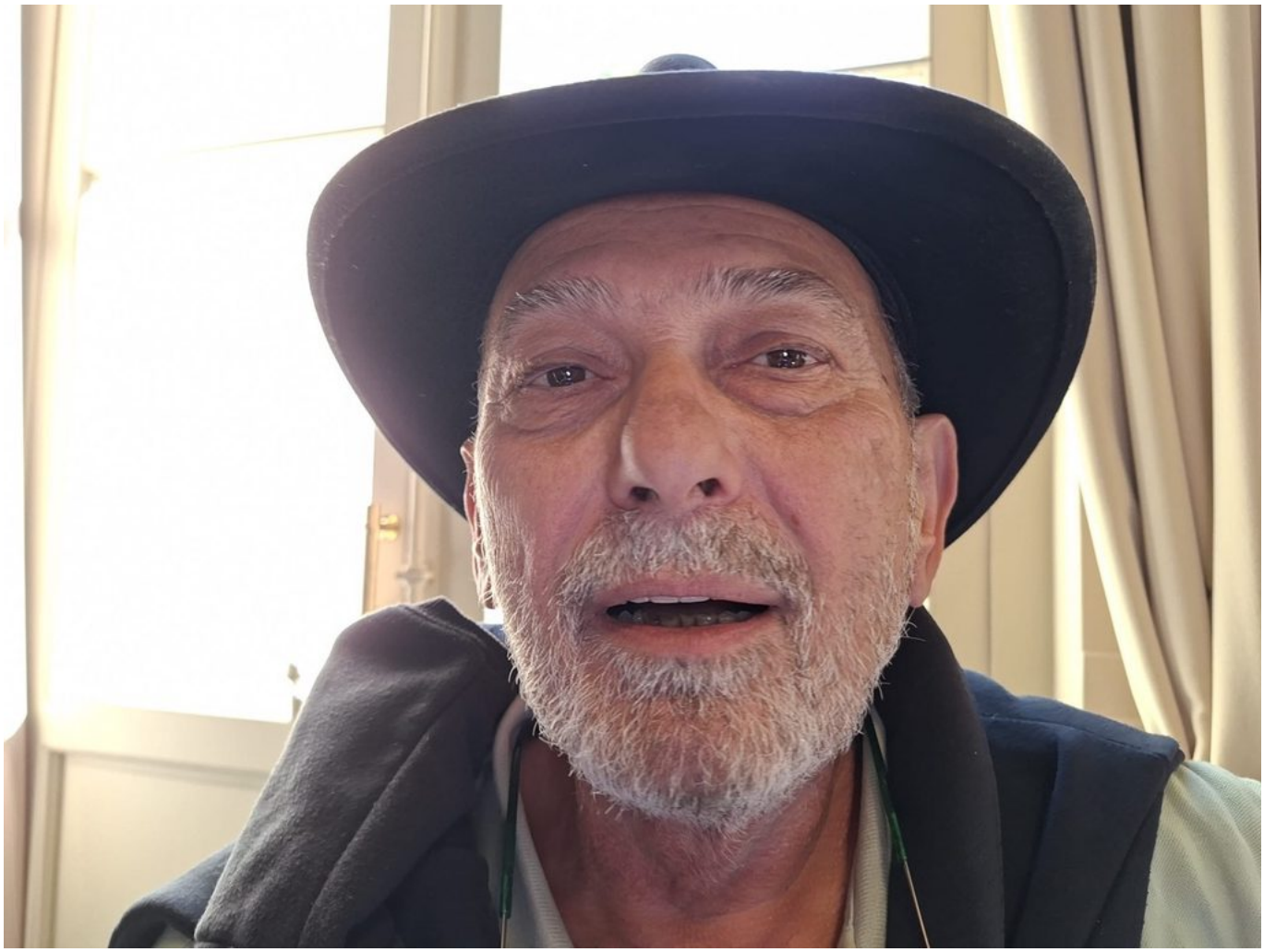
Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Guy Meffre

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Michel Philibert

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Pierre Gagnaire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Robert Brunel

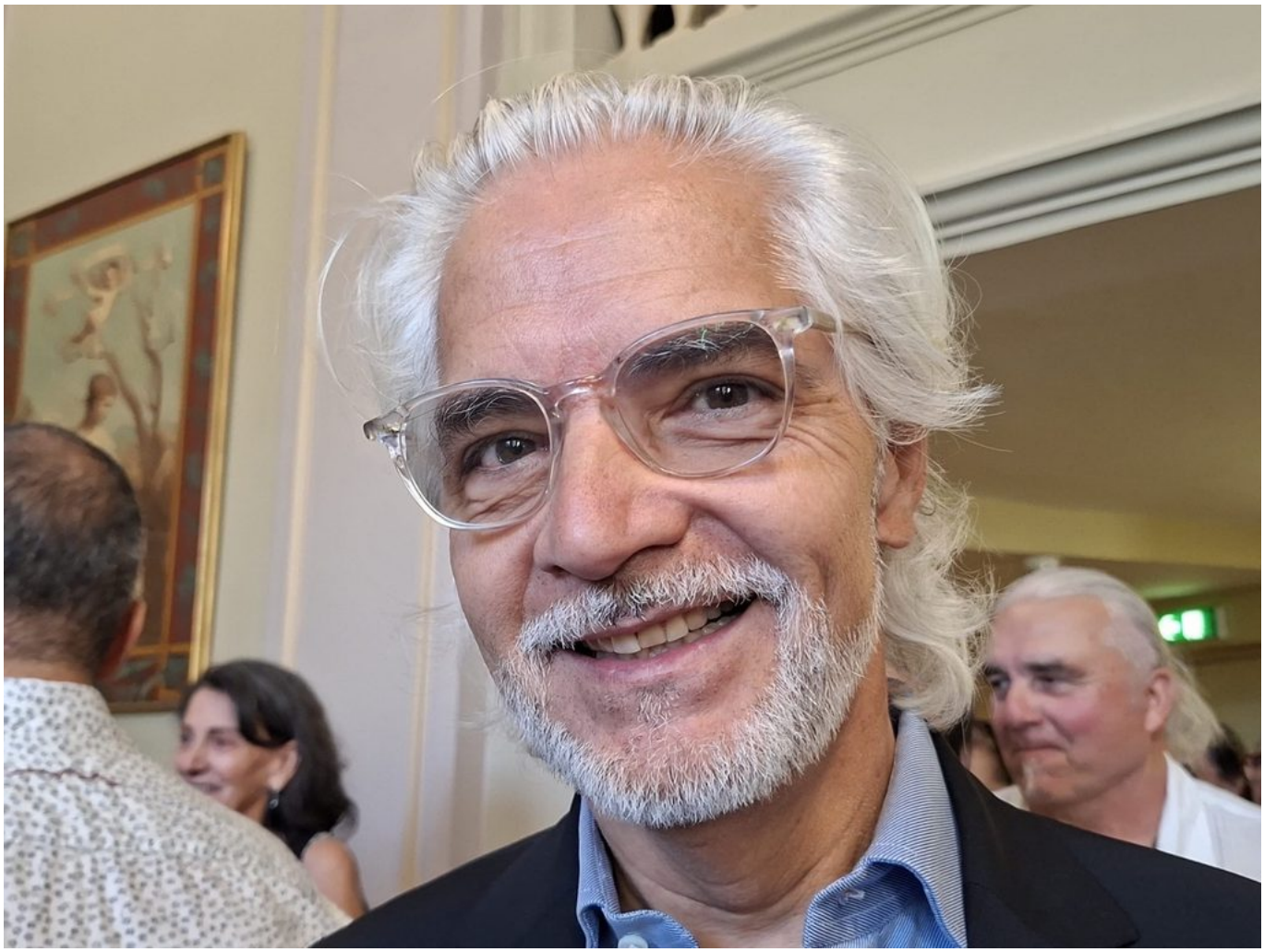
Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Serge Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026



Xavier Mathieu

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Un chef qui fait rayonner la gastronomie française à l'international

Une vie faite de voyages dans le monde entier où il est invité pour faire découvrir et aimer la cuisine française et provençale. Maroc, Chine, USA, Corée du Sud, Brésil, Casablanca, Montréal, Québec, Cape Town, Johannesburg. Islande, Chicago, Boston, Finlande, Emirats, Atlanta, Washington, Chili. « Il a aussi participé à des dîners caritatifs pour le Service de Néo-Natalité de l'Hôpital d'Avignon ou L'Institut Sainte-Catherine qui depuis 80 ans soigne contre le cancer autour du docteur Serin et de ses équipes.

Pierre Gagnaire a rappelé que « souvent les cuisiniers ont quitté l'école très jeunes, ils n'étaient pas faits pour des études longues. » D'ailleurs la soeur de Christian Etienne, Nicole qui assistait à la cérémonie l'a confirmé : « Son instituteur, quand il était tout petit l'avait prévenu *'Tu es nul, mon pauvre Christian, tu*

Ecrit par Andrée Brunetti le 22 septembre 2026

vas crever de faim'. » En fait, il a appris la vie sur le tas, sur le terrain. Il a aussi écrit nombre de livres sur la magie de la tomate, de l'huile d'olive, des petits farcis ou encore sur 'Les Tables de La Fontaine'.

Christian Etienne distingué à Avignon

Nombre de chefs étaient à ses à ses côtés lundi pour la remise de la disctinction. Comme Michel Receveur, Guy Meffre ou Serge Chenêt pour l'entourer et le féliciter. Mais aussi Xavier Mathieu, Michel Philibert, Robert Brunel, Bruno d'Angelis, Christian Bournissac, Michel Meissonnier, Francis Robin et Guilhem Sevin qui a repris son restaurant réputé de la Place du Palais des Papes.

En présence du Préfet de Vaucluse Thierry Suquet, après avoir écouté *L'Inaccessible étoile* de Jacques Brel et repris en choeur *La Marseillaise* et *La Coupo Santo* interprétées par quelques musiciens et chanteurs de l'Opéra du Grand Avignon, amis de sa compagne Sylvie, Christian Etienne, ému, a remercié Pierre Gagnaire et tous ceux qui ont participé à l'obtention de cette médaille qui représente une forme de reconnaissance envers un homme qui toute sa vie a régalé les autres. Comme Marie-Josée Roig ou le Président Chirac qui avait même décidé d'organiser à Avignon un Sommet franco-allemand avec Helmut Kohl. Évidemment, cette journée historique du 6 mai 1998 s'était terminée chez Christian Etienne.

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 22 septembre 2026



Christian Etienne et Sylvie. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi