

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025

Le gratin de la gastronomie provençale réuni par Michelin au pied du Château de Grignan



Excellence et exigence au quotidien, voilà les maîtres-mots des chefs étoilés distingués par le [guide rouge](#) en partenariat avec le spécialiste du commerce de gros alimentaire, [Metro](#). Après le palmarès 2025 révélé à Metz en mars, les plaques émaillées ont été remises ce lundi 12 mai dans la Drôme, à la [Ferme Chapouton](#), un domaine du XVIIIe siècle, au pied du majestueux château où a séjourné la Marquise de Sévigné.

Au pays des lavandes et des truffes, la douzaine de cuisiniers étoilés de Vaucluse étaient présents pour la cérémonie. Adrien Soro pour [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Bacquié du [Mas Les Eydins](#), Noël Bérard qui a repris la [Bastide de Capelongue](#) à Bonnieux, Romain Gandolphe pour [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-La Sorgue, Thomas Boirel pour [L'Oustalet](#) à Gigondas. Représentés également, les chefs avignonnais Florent Pietravalle et Mathieu Desmarest pour [La Mirande](#) et [Pollen](#) et [Xavier Mathieu](#) de la table éponyme à Joucas.

En plus des plaques remises à la douzaine de chefs vaclusiens, des voisins de talent ont également été distingués. [L'Ineffable](#) de Marie Salomez et Nicolas Thomas à Barbentane, [Entre vigne et garrigue](#) de Maxime Chenet à Pujaut, Christophe Chiavola pour [Le Prieuré](#) à Villeneuve-lès-Avignon, mais aussi Fanny Rey, une cheffe doublement étoilée qui officie à [L'Auberge](#) de Saint-Rémy de Provence et Glenn Viel, 3 étoiles à [L'Oustau de Baumanière](#) qui appartient à Jean-André Charial, qui fêtera ses 80 ans le 7 juillet prochain.

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025



Christophe Chiavola

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025



Glenn Viel

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025



Adrien Soro

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025



Fanny Rey

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces chefs réputés, ambassadeurs de la gastronomie, sont animés par la même passion de la cuisine, celle du goût, de la convivialité, du partage, des produits de qualité du terroir et de la mise en valeur du travail des paysans et des vignerons.

Ecrit par Andrée Brunetti le 13 mai 2025



Les fameuses plaques Michelin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi