Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 3 avril 2025

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine

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 Vanessa Arnal-Laugier le 3 avril 2025

rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1 étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

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 !