

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 juin 2026

Les chefs récompensés par Michelin chez Bibendum à Avignon



Ça va de soi, non ? Remettre aux restaurateurs et leurs chefs cuisiniers les distinctions si recherchées dans cette brasserie [Bibendum](#) de la Rue Joseph Vernet. Et ils étaient des dizaines, venus du Gard, d'Ardèche, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône et bien sûr de tout le Vaucluse pour cette cérémonie.

Une opération organisée par le grossiste Métro chez [Mathieu Desmarest](#). Né à Villeneuve-lès-Avignon, il a fait ses classes à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon, a travaillé avec Bruno d'Angélis à La Vieille Fontaine, au restaurant gastronomique de l'Hôtel d'Europe avant de partir pour les cuisines du Palais de

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 juin 2026

l'Elysée à Paris aux côtés du chef des présidents de la république, Guillaume Gomez.

Le chef revient ensuite sur ses terres où il crée des lieux et des concepts. [Pollen](#) en 2018, étoilé en 2021, [Bibendum](#) et [Tribu](#), tous les deux distingués par un Bib gourmand.

Ce lundi, aux côtés de sa femme Émilie, Mathieu Desmarest a reçu trois plaques émaillées rouges Michelin pour ses trois établissements, deux à Avignon le 3e à Roquemaure. Carton plein en somme. « C'est le travail de toute une équipe, un collectif, une famille, même. On a tous le même but, faire plaisir à ceux qui viennent s'attabler chez nous, leur proposer le meilleur des produits locaux, des saveurs, des accords mets-vins, une cuisine généreuse, un bon rapport prix - plaisir. » 55 salariés en tout pour le restaurant gastronomique, la brasserie et le bistrot.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les récipiendaires, le 3 étoiles [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence. Institution mondiale créée après guerre par Raymond Thuilier, reprise par son petit-fils Jean-André Charrial qui a vu défilé la

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 juin 2026

Reine Elizabeth II, Picasso, Albert Camus, Jean Cocteau, le Général de Gaulle, Winston Churchill, les Beatles et Barack Obama. [Glenn Viel](#) était représenté par son chef-pâtissier [Brandon Dehan](#). Autre distinction pour [Christophe Chiavola](#), le chef du [Prieuré-Baumanière](#), 5 étoiles Relais & Châteaux à Villeneuve-lès-Avignon.

Ont reçu leur plaque les chefs-propriétaires Fanny Rey et [Jonathan Wahid](#) de [L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence](#), mais aussi [L'Ineffable](#) à Barbantane, [Noël Bérard](#) pour [La Bastide de Capelongue](#) à Bonnieux, [Xavier Mathieu](#) pour sa [Table à Jocas](#) dans le Luberon, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-La Sorgue, [Le Clair de la Plume](#) à Grignan, [Entre Vigne et Garrigue](#) des Chenet père (Serge) et fils (Maxime) à Pujaut.

Une occasion pour saluer la créativité, le savoir-faire, le dynamisme, l'engagement, l'exigence de ces professionnels des métiers de bouche. Pour une fois, ils ont pu rencontrer leurs « frères d'âme », les chefs souvent seuls dans leur cuisine avec leur brigade et savourer ensemble la reconnaissance dont ils font l'objet grâce à Michelin.



Ecrit par Andrée Brunetti le 10 juin 2026

Brandon Dehan, chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière (3*) aux Baux-de-Provence



Mathieu Desmarest, patron de Bibendum et Pollen à Avignon, et de Tribu à Roquemaure

Ecrit par Andrée Brunetti le 10 juin 2026



Xavier Mathieu, chef étoilé à Joucas

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi