Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Christophe Chiavola, le chef qui collecte les étoiles



Le chef Christophe Chiavola a un don : dès qu'il arrive aux commandes d'un restaurant, il décroche une étoile Michelin !

Au départ, rien ne le prédestinait à ce métier. « À l'école j'étais une brêle mais pas trop inquiet, je savais que j'allais trouver ce qui me correspondait. » Né d'un papa marocain et d'une maman allemande (son grand-père était militaire à Baden-Baden et lui a inculqué la rigueur, la discipline et la ponctualité), il grandit à Perpignan, rate le CAP de cuisine mais fait son apprentissage chez un traiteur, ce qui l'a formé au concret.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

C’est à Signes, à côté du circuit Paul-Ricard dans le Var, qu’il obtient son premier contrat, puis travaille à L’Hôtel de Paris à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence, au Hameau des Baux où il reçoit sa 1re étoile en 2020. Arrivent le Covid, le confinement, la fermeture des lieux paraît-il « non essentiels. » Il cherche un point d’atterrissage et déboule à Uchaux, au Château de Massillan. Au bout de 6 mois, 1re étoile pour la gentilhommière-spa du XVIe siècle, propriété du roi du quinoa, Didier Perréol. Parallèlement, le chef Chiavola fait du consulting et coache l’Équipe de France de Traiteur qui se classe vice-championne du monde à Lyon.

Son arrivée au Prieure à Villeneuve-lès-Avignon

En mai 2023, il fait son entrée au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon, établissement du chef réputé Jean-André Charial, également à la tête du très select Oustau de Baumanière, dans les Alpilles. Six mois après son arrivée, rebelote, une étoile ! « Certes, ça fait plaisir, c’est une forme de reconnaissance pour moi et toute l’équipe qui m’entoure. Mais rien n’est jamais acquis, de toute façon, on doit se remettre en question tous les jours, on n’a pas de droit à l’erreur, il faut toujours être au top. Les gens qui réservent chez nous, parfois, ont fait des économies pour se payer le menu, je ne dois pas les décevoir. Et quand il y a des critiques, il faut les voir d’un œil constructif pour toujours progresser, s’améliorer. »

Instinctif, audacieux, adepte d’aliances terre-mer, Christophe Chiavola invente en permanence une cuisine épurée, avec des associations inédites tout en maîtrisant textures, équilibres, jus et cuisson. Depuis un peu plus de 3 ans qu’il est au Prieuré, les relations avec son patron sont tout à fait cordiales. « C’est mon Paul Bocuse des Alpilles, je respecte sa connaissance, son expertise. Il sait exactement ce qu’il veut, il n’a jamais rien lâché, il a monté un empire gastronomique sans chichi, il allie luxe et modestie. » L’an dernier, le 7 juillet pour les 80 ans de Jean-André Charial, des centaines d’invités ont passé la journée aux Baux-de-Provence. L’acteur Jean Réno, bien sûr, venu en voisin, mais aussi des grands chefs, les Gagnaire, Troisgros, Michalak…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Au menu cet été

Parmi les plats à la carte cet été à Villeneuve, un homard bleu façon paëlla, brûlé au BBQ, arrosé de crème nacrée provenant de sa tête cuisinée et passée au chinois, ce qui le rend moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur avec une pincée de piment d'Espelette. À l'inverse, Véronique Sanson aurait chanté *Doux dehors et fou dedans*.

Autre produit-vedette de l'été, surtout avec la canicule, la pastèque qui provient de l'Association de maraîchage bio Semailles, qui emploie depuis près de 30 ans (1997), dans la ceinture verte d'Avignon, des personnes en situation vulnérable. « Au vinaigre, avec des agrumes, de la bergamote, des poivrons brûlés, elle apporte de la fraicheur en bouche. Elle aime aussi la fêta », précise le chef étoilé du Prieuré-Baumanière. « Le melon également est demandé en ce moment, passé à la poêle, déglacé avec de la liqueur… de melon en provenance de chez Manguin, accompagné d'un sorbet d'herbes fraîches et de basilic, d'espuma d'eau de tomates et de zébra confite. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Le chef s'inquiète de voir grimper le prix des fruits et légumes en ce moment avec toutes ces vagues de chaleurs de plus de 40°C. « Même la tomate sous serre est chère, 8€ le kilo, c'est trop. Certains profitent de la situation, abusent d'un effet d'aubaine, ils exagèrent avec leurs marges. »

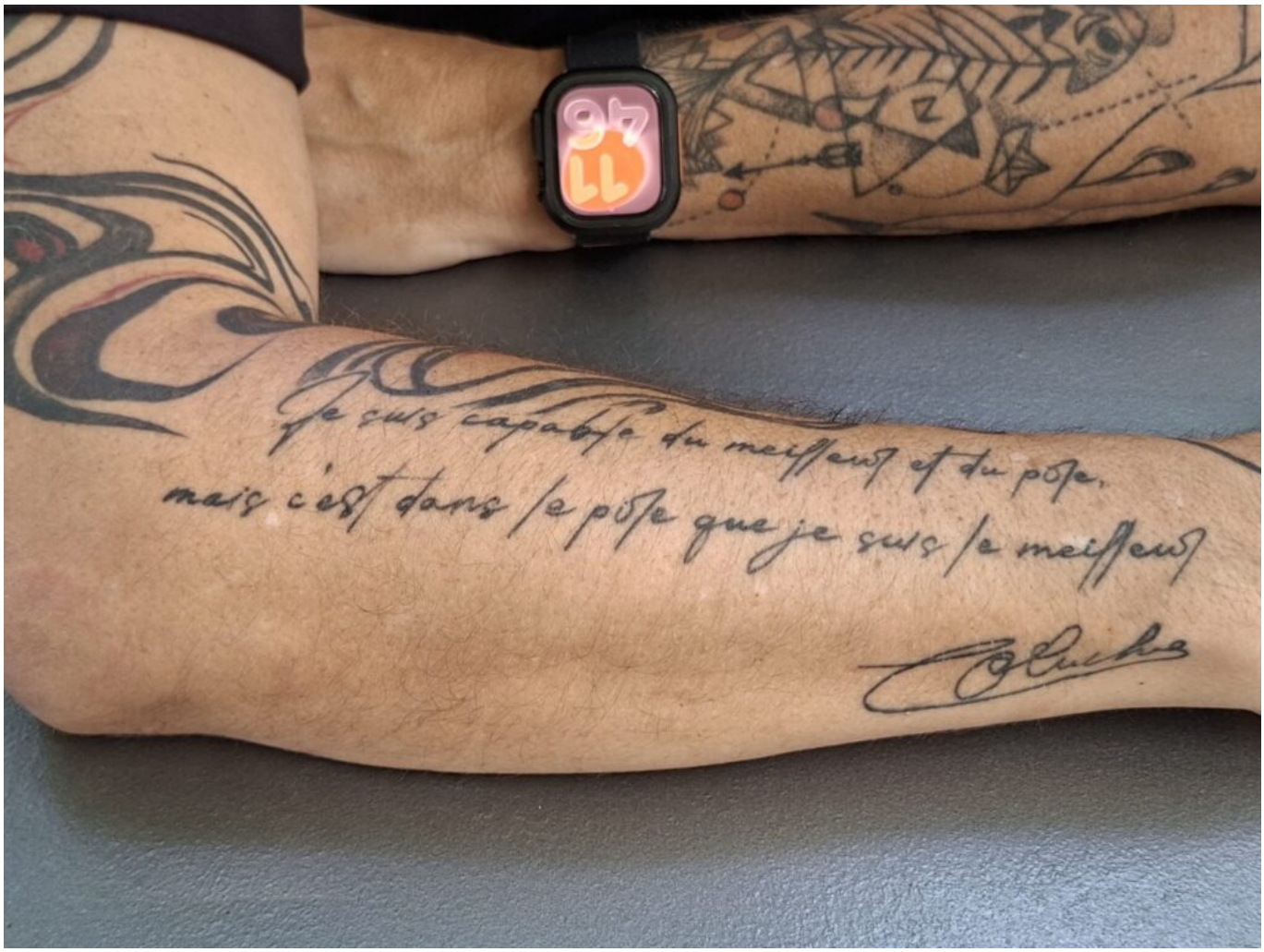
Une cliente qui quittait le Prieuré a félicité le chef. « Il y a quelque chose de vous dans vos plats, du coeur, de la magie, une créativité maîtrisée qui procure de l'émotion, merci. Vous devriez déjà avoir une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

deuxième étoile. »

Souriant, Christophe Chiavola l'a saluée chaleureusement, lui qui s'est fait tatouer sur l'avant-bras droit « Franchement, je suis capable du meilleur et du pire, mais c'est dans le pire que je suis le meilleur », une citation de Coluche qu'il a faite sienne… Sauf que sans diplôme, sans CAP de cuisine, ce *self-made* chef a appris de chacun de ses échecs et tutoie les étoiles du Guide Michelin. Il parle de chance, mais ce sont aussi sa persévérance, son opiniâtreté, son travail et son talent qui le conduisent chaque jour vers l'excellence.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le chef étoilé villeneuvois Christophe Chiavola fait son retour dans l'émission 'C à vous'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Du lundi 17 au vendredi 21 mars, Christophe Chiavola, chef du restaurant gastronomique Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, cuisinera pour l'équipe de l'émission télévisée *C à vous*, diffusée sur France 5. Le chef gardois n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà participé à l'émission en 2024.

En février 2024, le chef étoilé Christophe Chiavola avait été appelé par les équipes de l'émission *C à vous* pour cuisiner en direct sur le plateau pendant que la présentatrice Anne-Elisabeth Lemoine et ses chroniqueurs discutaient de l'actualité. Il semblerait que le chef villeneuvois ait fait sensation puisqu'il repassera derrière les fourneaux pour l'équipe de l'émission télévisée du lundi 17 au vendredi 21 mars. Sa participation avait d'ailleurs était largement remarquée sur les réseaux sociaux au travers d'un extrait dans lequel le chroniqueur Mohamed Bouhafsi avait failli être victime d'un retour de flamme.

L'année dernière, le chef du Prieuré avait préparé divers plats tout au long de la semaine : thon avec carottes et gingembre, risotto avec coquillages, artichauts à la barigoule avec jambon d'agneau, gambas Label Rouge de Madagascar, ou encore ceviche de barbue. « Ça a été un vrai challenge pour moi parce qu'il y a ce stress du direct, on ne peut pas couper ou refaire un plan », avait-il confié à L'Echo du Mardi à la suite de sa participation. Cette année, sa mission restera la même : un plat différent chaque jour. Que va-t-il concocter pour l'équipe de *C à vous* ? Réponse tous les jours du lundi 17 au vendredi 21 mars à partir de 18h55 sur France 5.

(vidéo) Christophe Chiavola, chef à Villeneuve-lès-Avignon, cuisine pour l'émission 'C à vous'

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



C’est dans le luxueux Hôtel Le Prieuré Baumanière, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu’ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez Jean-André Charial, l’un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l’Oustau de Baumanière qui a vu toutes les stars depuis l’après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la Cabro d’Or à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c’est avec la Halle Métro d’Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d’Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d’échanger, eux qui, d’habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique Jean-Luc Grégoire, patron depuis octobre de Métro au MIN de la Rue Pierre-Sémard.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est Christophe Chiavola, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au Château de Massillan à Uchaux, une autre au Hameau des Baux dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : Glenn Viel, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, Christophe Bacquié, 2 étoiles au Mas des Eydins à Bonnieux, Clément Peine, 26 ans seulement, une étoile à La Mère Germaine, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au Phébus à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de Pollen à Avignon, Serge Chenet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

l'établissement Entre vigne et garrigue à Pujaut, ou encore Florent Pietravalle à La Mirande, Fanny Rey de l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, Le Vivier à l'Isle-sur-la-Sorgue, L'Oustalet à Gigondas ou La Vieille Fontaine à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : Avenio, rue des 3 Faucons à Avignon, l'Agape, à côté, aux Corps-Saints, La Maison de Celou à Châteauneuf-de-Gadagne, La Table de Pablo dans le village de Villars, non loin d'Apt, les Maisons Du'O à Vaison, Le 6 à table à Caromb.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d’exception à La mère

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Germaine





Le chef Chistophe Hardiquest étoilé du restaurant La mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de La Chassagnette à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.
L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

Une institution depuis 1922
Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine', l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.
Après une période plus difficile c'est Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.
Menu en 6 séquences 145 €
Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €
Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34
www.lameregermaine.com

Côtes du Rhône : une « Tablée des chefs » de 200m face au Pont d'Avignon le 1er juillet



Un pari fou lancé par David Bérard. Cela n'étonne personne dans le Vaucluse! Le trépidant président des Compagnons des Côtes du Rhône a eu l'idée d'organiser, le 1er juillet au soir, en liaison avec les Estivales, un repas gastronomique co-signé par 6 chefs de 3 départements, les vauclusiens Christian Etienne et Bruno d'Angelis, les gardois Michel Meissonnier et Serge Chenet et les drômois Drôme Eric Coisel et Baptiste Poinot.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Cette « Tablée des chefs » de 200 m de longueur, face aux remparts, au Pont d'Avignon et au Palais des Papes propose un menu de choix concocté et réalisé par des copains, des cuisiniers hors-pair qui ont fait la renommée des vins des Côtes du Rhône depuis des décennies.

Menu en 5 temps :
– Focaccia de l'amitié – huile d'olive -thym – picholines
– Tomates anciennes en tartare & compotée, mousseux de buffala – pignons grillés – salade aux herbes
– Loup bio du Frioul en filet – fenouil – condiments de citron rôti, jus de poissons de roche
– Carré de cochon du Ventoux – travers laqué au miel de lavande – couenne croustillante – carottes printanières en déclinaison
– Soupe de melon au parfum d'anis – croquant aux amandes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



David Bérard, Président des Compagnons des Côtes du Rhône, en pleine organisation de la “Tablée des Chefs“ du 1er juillet

David Bérard et les Compagnons des Côtes du Rhône qui animent Les Estivales du Rhône espèrent qu’un maximum de convives seront séduits par cette proposition, cette soirée particulière à la belle étoile, avec des chefs reconnus, étoilés et des mets en accord avec les somptueux vins de la Vallée du Rhône.

Pour réserver, les dernières places c’est par ICI

« Ethique dans les élevages et alimentation saine » : regard croisé entre un vétérinaire et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

un chef étoilé



Ce mardi 18 avril, la CCI de Vaucluse organise une conférence sur le thème « éthique dans les élevages et alimentation saine » en présence de Patrick Pageat, vétérinaire et chercheur et de Xavier Mathieu, Chef étoilé du Phébus et SPA.

A l'heure du manger sain, Patrick Pageat, docteur vétérinaire spécialiste en médecine vétérinaire comportementale, fondateur et directeur scientifique de l'IRSEA à Apt abordera la question de l'éthique dans les élevages. Sa vision sera croisée avec celle de Xavier Mathieu, Chef étoilé et propriétaire de l'hôtel 5 étoiles le Phébus dans lequel se trouve son restaurant « La Table de Xavier Mathieu ».

Les sujets abordés lors de la conférence, qui se tiendra dans l'amphithéâtre du Campus de la CCI, seront les suivants : liens entre la qualité du produit et la qualité de vie animale, ancrage territorial des races de viandes et choix d'approvisionnements et circuits courts.

Cette conférence, qui s'inscrit dans le cadre des « rencontres du campus », est destinée aux restaurateurs, aux apprenants de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et de Sud Formation Santé ainsi qu'à toute personne s'intéressant aux enjeux sociétaux que pose ce sujet.

Mardi 18 avril de 16h à 17h30 au campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, Avignon.
Inscription gratuite et obligatoire en cliquant ici.

J.R.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Un chef étoilé partage son expérience avec les apprentis de la CCI de Vaucluse



Hier, le jeudi 19 janvier, le chef étoilé Jean-Luc Rabanel s'est rendu sur le Campus de la CCI de Vaucluse afin de partager son savoir et son expérience avec les élèves et apprentis de 2nde Bac pro, CAP cuisine et 1ère Bac STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).

Cette rencontre a été organisée par la Commission Enseignement Hôtellerie Restauration, présidée par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Xavier Mathieu, élu de la CCI de Vaucluse et chef étoilé du Phébus à Joucas, dans le cadre des 'Rencontres du Campus' qui permettent de faire rayonner le Campus auprès des professionnels et du public. Elles permettent également aux apprentis de se confronter à divers sujets d'actualité professionnelle, sociétale et environnementale.

Jean-Luc Rabanel, originaire du Lot-et-Garonne, obtient une première étoile au Guide Michelin en 1992 pour le restaurant qu'il a ouvert à Tonneins, dans son département d'origine, en 1995. En 2007, il a été désigné 'extra créateur de l'année' par le guide Omnivore, puis nommé 'Chef de l'année' en 2008 par le Guide Gault et Millau. L'année suivante, il a reçu sa deuxième étoile au Guide Michelin, pour son restaurant L'Atelier à Arles.



DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

‘À l’abri du Mistral’ : l’histoire d’un chef étoilé mise en flacon



L’entreprise Stimulation déjà vu, spécialisée dans les expériences olfactives et sensorielles et implantée à Carpentras, s’associe à l’écrivaine et animatrice d’ateliers d’écriture Ema Del ainsi qu’au chef étoilé Eric Sapet pour créer un parfum hors du commun qui retrace l’histoire et la cuisine du chef.

« J’ai proposé à Stimulation Déjà Vu, dont je connaissais le travail, d’associer nos expertises en écriture et en création olfactive, pour créer le premier parfum à l’effigie de l’histoire de la cuisine d’un chef, qui a accepté avec joie », explique Ema Del. Ainsi débute une collaboration entre trois parties : l’entreprise, l’écrivaine et le chef Eric Sapet, du restaurant La petite maison de Cucuron.

L’objectif de cette association est de créer une fragrance unique et de mettre en flacon l’histoire du chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

étoilé grâce à un processus unique associant écriture et création olfactive. « Une expérience insolite que je n'aurais jamais imaginée, sortant complètement du cadre conventionnel de la cuisine », décrit Eric Sapet.

Six mois de collaboration

« J'ai d'abord commencé par un atelier d'écriture avec le chef car l'écriture est le socle de la formule olfactive », explique Ema Del. En tout, Eric Sapet a participé à quatre ateliers d'écriture étalés tout le long du processus de création, qui a duré six mois. Chaque chef détient une signature culinaire, qui s'est formée après diverses expériences et événements. C'est ce que le chef de La petite maison de Cucuron devait mettre sur le papier.

À partir des textes écrits par le chef, Ema Del en a extrait plusieurs détails. « En tout, j'ai relevé quinze matières, lieux, personnages, ou encore ambiances », développe l'écrivaine. Des éléments que la start-up Stimulation déjà vu a transformé en notes parfumées afin de procéder à des mesures biométriques. Tous les échantillons ont été présentés à Eric Sapet à l'aveugle pour déterminer lesquels d'entre eux présentaient la plus forte réponse émotionnelle pour composer le produit final.



Audrey Bernard (fondatrice de Stimulation déjà vu), Eric Sapet, et Ema Del. DR

Le parfum

« Le dernier atelier d'écriture a donné naissance au nom du parfum », conclut Ema Del. Ainsi est né 'À

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

l’abri du mistral’, le parfum retraçant l’histoire culinaire du chef. En sentant cette fragrance, nous sommes plongés dans les souvenirs d’Eric Sapet, de ses premiers pas dans la cuisine à aujourd’hui. Sur l’étiquette du flacon est représenté son restaurant La petite maison de Cucuron.

‘À l’abri du mistral’ est en vente dans le restaurant d’Eric Sapet, à Cucuron. Depuis l’automne dernier, le chef propose son parfum pour une expérience ambiante à ses clients, assortis d’expériences culinaires olfactives inédites autour de son parfum, le tout en écriture.



DR