Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 août 2025

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

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 le 26 août 2025

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 le 26 août 2025

**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 26 août 2025

**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 26 août 2025

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 le 26 août 2025

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 26 août 2025

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 26 août 2025

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 26 août 2025

| | | |
|---|---|---|
| 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 26 août 2025

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 août 2025

Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 26 août 2025

Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

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 le 26 août 2025

Xavier Mathieu (Le Phébus).

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 le 26 août 2025

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

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 le 26 août 2025

# 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 26 août 2025

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 26 août 2025

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 26 août 2025

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 26 août 2025

# 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
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 le 26 août 2025

# 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 26 août 2025

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.

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 le 26 août 2025

# ‘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

Ecrit par le 26 août 2025

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 26 août 2025

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