

Ecrit par le 15 juin 2026

(vidéo) Terroirs en fête : record de fréquentation pour la 9e édition

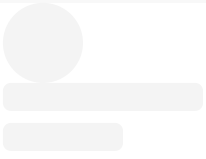


Terroirs en Fête : record de fréquentation pour cet évènement populaire qui met à l'honneur les paysans et producteurs de tout le Vaucluse

12 500 entrées! + 2 500 qu'en 2025 au Parc de l'Arbousière, ce week-end à Châteauneuf-de-Gadagne. Des parents, des enfants, des séniors, des bébés dans leur poussettes, une ambiance famille et bonne franquette pour cette 9ème édition de « Terroirs en Fête » organisée par le Conseil Départemental de Vaucluse. Et ses agents n'ont pas chômé pour tout installer en pleine nature, certains ont même dormi sur place pour que la célébration de l'agriculture soit au top! Avec les 1 600 places de parkings auto, celui pour les vélos, le fléchage du Marché de Saveurs, de l'Espace Restauration.



Écrit par le 15 juin 2026



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Une publication partagée par Département de Vaucluse | Officiel (@departementdevaucluse)

Ecrit par le 15 juin 2026

Dès l'entrée, pour vous déplacer au milieu des 4 hectares à l'abri du soleil grâce aux arbres, on vous remettait un plan avec la Ferme pédagogique, le Village des pitchouns, l'Espace élevage, l'Atelier de démonstrations culinaires, le stand des Côtes-du-Rhône avec les Compagnons. Les visiteurs avaient le choix entre le Rucher des Marjoraines et son miel, les Chouchoux du Ventoux, les Croquants de Velleron, les Fruits de Campredon, la Confrérie du Taste-Fougasse et le stand de l'AOP Cerises de France. Côté Salon des Vins et Spiritueux, 25 exposants, dont La distillerie « Les chineurs de Malt » du Thor, le Domaine de la Camarette de Pernes-les-Fontaines, la Cave Clauvallis de Saint-Didier, le Domaine Les Hautes Briguières de Mormoiron.



Course des "pitchouns" en draisiene.

Dès l'ouverture, samedi à midi, la Présidente Dominique Santoni, après avoir salué tous les exposants, a insisté : « Grâce à Terroirs en Fête, nous comprenons les métiers de l'alimentation, le savoir-faire et la passion qui animent nos paysans, nos producteurs du champ à l'assiette, de la fourche à la fourchette, du fruit au dessert, de l'abeille au miel. Et qui de mieux pour cette 9ème édition que Marcotte pour représenter cette grande fête de l'agriculture? »

L'invitée d'honneur qui est la marraine de ces « Terroirs en Fête » lui répond, tout sourire : « J'aime tout ce qui est bon. Je suis gourmande et j'admire ce que les producteurs vauclusiens nous proposent, c'est un

Écrit par le 15 juin 2026

bonheur de voir à quel point ils sont passionnés par l'excellence ».



Sylvain et Marina du "Domaine du Coffre" à Pertuis

Parmi les caveaux présents, « Le Domaine du Coffre » de Pertuis, avec à sa tête 3 frères, Sylvain, Aurélien et Florent et leur maman Cathy qui crée les étiquettes à l'aquarelle. Sur leurs 7 hectares à 350

Ecrit par le 15 juin 2026

mètres d'altitude, ils produisent depuis 3 ans les trois couleurs, avec les « Le chant des Vignes » et « La Clef des Sens ». Ils proposent aussi deux gîtes au coeur du Luberon. En tout, 20 000 bouteilles sortent de leur chai chaque année.



Lara Compan, la gagnante du concours de la tarte à la fraise organisée par nos confrères d'ICI Vaucluse

Ce week-end, la radio Ici Vaucluse avait délocalisé son studio pour aller à la rencontre des auditeurs. Autour de la directrice Valérie Derrer, de la responsable des programmes Sabine Maillochon, David Bérard a notamment animé le concours de tartes à la fraise. Et c'est Lara Compan de Montfavet qui a gagné pour sa tarte revisitée « Rosée d'un matin en Provence ».

A l'année prochaine! Save the date : 12 & 13 juin 2027.

Andrée Brunetti

Écrit par le 15 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

Écrit par le 15 juin 2026

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 l'Élysée 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

Ecrit par le 15 juin 2026

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 défiler la 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 Barbentane, [Noël Bérard](#) pour [La Bastide de Capelongue](#) à Bonnieux, [Xavier Mathieu](#) pour sa [Table à Joucas](#) 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.

Écrit par le 15 juin 2026



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

Ecrit par le 15 juin 2026



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

Ecrit par le 15 juin 2026



Xavier Mathieu, chef étoilé à Joucas

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Guide Michelin, les étoiles brillent au firmament du Vaucluse

Ecrit par le 15 juin 2026



Le Guide Michelin 2026 confirme la solidité de la scène gastronomique en Provence, avec un nouveau restaurant étoilé à Ansois et de nombreuses tables distinguées dans le Vaucluse et ses alentours. Entre confirmations, nouveautés et quelques déclassements, le territoire reste une destination de choix pour les amateurs de haute cuisine.

Chaque année, la publication du Guide Michelin redessine la géographie de l'excellence culinaire. En 2026, si la France ne compte qu'un seul nouveau trois étoiles, en Savoie avec le chef Michael Arnoult pour son restaurant Les Morainières à Jongieux, la Provence confirme, elle, son statut de terre gastronomique majeure. Dans le Vaucluse, l'entrée remarquée du restaurant Garrigue à Ansois, distingué d'une première étoile, vient enrichir un paysage déjà dense. Cette reconnaissance s'inscrit dans une dynamique où produits du terroir, créativité et exigence technique continuent de structurer l'identité culinaire du territoire.

Des chefs et des maisons qui confirment leur rang

Autour du Vaucluse, plusieurs institutions conservent leurs distinctions, à commencer par L'Oustau de Baumanière, table triplement étoilée menée par le chef Glenn Viel, référence incontournable de la gastronomie contemporaine. À deux étoiles, L'Auberge de Saint-Rémy, dirigée par la cheffe Fanny Rey, ainsi que La Table des Amis, portée par Alexandra et Christophe Bacqué, confirment leur excellence.

Ecrit par le 15 juin 2026



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Etoile des gourmets

Dans la catégorie une étoile, la densité de tables distinguées témoigne d'un maillage gastronomique particulièrement riche. Parmi elles : Maison Hache, avec le chef Christopher Hache à Eygalières (13) ; L'Auphilo, emmené par Sylvain Erhardt aux Baux-de-Provence (13) ; Restaurant de Turrel, dirigé par Romain Lorenzon à Saint-Rémy-de-Provence (13) ; Château de Collias, avec le chef Damien Sanchez à Collias (30) ; Entre Vigne et Garrigue, orchestré par Serge Chenet à Pujaut (30) ; Le Prieuré, sous la houlette de Christophe Chiavola à Villeneuve-lès-Avignon (30) et La Table d'Uzès, incarnée par Christophe Ducros à Uzès (30).

Le Vaucluse, un vivier d'excellence

Dans le département, plusieurs tables continuent de faire rayonner le territoire : Pollen, du chef Mathieu Desmarest à Avignon ; La Bastide de Capelongue, pilotée par Noël Bérard à Bonnieux ; JU - Maison de Cuisine, du chef Julien Allano à Bonnieux ; Auberge La Fenière, portée par Nadia Sammut à Cadenet ; La Petite Maison de Cucuron, avec le chef Éric Sapet à Cucuron ; L'Oustalet, du chef Laurent Deconinck à Gigondas ; La Table de Xavier Mathieu, dirigée par Xavier Mathieu à Joucas ; Le Vivier, avec le chef Patrick Fischnaller à l'Isle-sur-la-Sorgue ; La Closerie, menée par Olivier Alemany à Ansois ; Et

Ecrit par le 15 juin 2026

désormais Garrigue, à Ansouis, nouvelle étoile, incarnée par une cuisine ancrée dans le terroir de Nicolas Seibold (passé par Top chef). À noter également la présence de La Belle Vie à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, où le chef Denis Martin développe une cuisine inspirée et exigeante.

Des équilibres fragiles

Si la carte s'enrichit, elle connaît aussi ses revers. À Avignon, La Mirande, et à Châteauneuf-du-Pape, La Mère Germaine, perdent leur étoile à la suite de changements de chef. Une réalité bien connue du guide, où la distinction reste étroitement liée à la personnalité culinaire qui incarne la maison. La Provence, et particulièrement le Vaucluse, s'impose ainsi comme une destination gastronomique complète, où cohabitent grandes maisons historiques et tables contemporaines. Entre vignobles, produits d'exception et créativité des chefs, le territoire continue d'attirer une clientèle française et internationale en quête d'expériences culinaires singulières.

Mireille Hurlin



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Les chefs mis à l'honneur au Quai des saveurs

Ecrit par le 15 juin 2026



[Gilbert Marcelli](#), président de la [Chambre de Commerce et d'industrie de Vaucluse](#) a mis en lumière le talent, l'engagement et la passion de Chefs étoilés de Vaucluse récemment distingués ou confirmés par le Guide Michelin 2025.

Les chefs mis à l'honneur sont : [Christophe Bacquié](#) de La Table des Amis, Bonnieux, distingué par 2 étoiles ; Meilleur Ouvrier de France 2004, Christophe Bacquié a dirigé des établissements prestigieux tels que La Villa à Calvi et l'Hôtel & Spa du Castellet, où il a obtenu 3 étoiles Michelin. En 2024, il a ouvert La Table des Amis au Mas des Eydins, offrant une cuisine méditerranéenne raffinée dans un cadre bucolique du Luberon.

Xavier Mathieu, La Table de [Xavier Mathieu](#), Jocas avec 1 étoile. Élu à la CCI de Vaucluse et ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, Xavier Mathieu a été formé par des maîtres tels que Joël Robuchon et Gérard Vié. Il revisite avec créativité les recettes provençales dans son restaurant situé au cœur du Luberon.

[Éric Sapet](#), La Petite Maison de Cucuron, Cucuron avec 1 étoile. Ancien chef du Mas des Herbes Blanches, Éric Sapet a repris La Petite Maison en 2007. Il y propose une cuisine gastronomique conviviale, mettant en valeur les produits du terroir provençal.

[Mathieu Desmarest](#), Pollen, Avignon avec 1 étoile. Meilleur Apprenti de France en 2008, il est passé par la brigade de l'Élysée avant d'ouvrir Pollen en 2018. Ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, il

Ecrit par le 15 juin 2026

propose une cuisine inventive et épurée. Après Pollen et Bibendum toujours à Avignon, le chef vient d'ouvrir, début mai, son 3e établissement, Tribu, à Roquemaure.

[Noël Bérard](#), La Bastide de Capelongue, Bonnieux avec 1 étoile. Formé auprès de chefs tels que Philippe Mille et Maxime Guilbert, Noël Bérard met à l'honneur les produits de saison de la Provence dans une cuisine authentique et respectueuse du terroir.

[Serge Chenet](#), Entre Vigne et Garrigue, Pujaut avec 1 étoile. Meilleur Ouvrier de France 1993, Serge Chenet est une figure emblématique de la gastronomie provençale. Il partage aujourd'hui son savoir-faire avec son fils Maxime, perpétuant une tradition culinaire familiale. (Sur la photo, Maxime Chenet représente son père).

[Thomas Boirel](#), L'Oustalet, Gigondas avec 1 étoile. Ancien second de Laurent Deconinck, Thomas Boirel a repris les rênes de L'Oustalet, où il propose une cuisine durable et savoureuse, en étroite collaboration avec les producteurs locaux.

[Adrien Soro](#) - La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape avec 1 étoile. Après avoir obtenu une étoile Michelin et une étoile verte en Dordogne, Adrien Soro a rejoint La Mère Germaine. Fort de ses expériences internationales, il y propose une cuisine raffinée et engagée.

Écrit par le 15 juin 2026



Copyright CCI du Vaucluse Communication

À propos du [Quai des Saveurs](#)

Créé par la CCI de Vaucluse, le Quai des Saveurs valorise l'art culinaire vaclusien et le savoir-faire de l'École Hôtelière d'Avignon. Il propose une cuisine française créative à base de produits frais, locaux et de saison, issus de circuits ultra-courts. Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h, le restaurant dispose d'un espace bistrannique de 60 couverts, d'un lounge et d'une terrasse avec une vue exceptionnelle sur le centre historique d'Avignon. Les convives peuvent y savourer petit-déjeuner, déjeuner, goûter, cocktails et dîner dans un cadre élégant.

À propos de la [CCI du Vaucluse](#)

La CCI de de Vaucluse est au service des 50 000 entreprises du département des secteurs du commerce, de l'industrie ou des services. De la création à la transmission, elle les accompagne dans chaque étape de leur croissance : développement commercial, financement, réglementation, prévention des difficultés.... Acteur de proximité, la CCI de Vaucluse accompagne les collectivités auxquelles elle apporte son

Ecrit par le 15 juin 2026

expertise en aménagement et développement territorial. Avec son pôle de formation Académie Vaucluse Provence réparti sur ses 3 campus, à Agroparc, Avignon et Pertuis, la CCI forme sur plus de 1200 jeunes dans les secteurs de l'Hôtellerie & Restauration, Santé & Social, Business & Management, Numérique & Cybersécurité, Vente & Distribution, Développement Durable, et Formation.

MMH



Copyright CCI du Vaucluse Communication

Écrit par le 15 juin 2026

Un menu à 6 mains au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



Christophe Chiavola, le chef du [Prieuré de Baumanière](#), situé à Villeneuve-lès-Avignon, invite les chefs Glenn Viel et Grégory Mirer à préparer un repas à six mains le mercredi 22 mai.

À eux trois, ils comptabilisent 5 étoiles au Guide Michelin. C'est donc un menu gastronomique et une soirée mémorable qui attendent les participants. Pour 380€, ils pourront se délecter d'un menu en cinq plats avec accord mets & vins. Les chefs préparent un voyage sensoriel unique avec « Dans le ventre d'un calalard » par Glenn Viel, « Le petit bateau, rapide, mais pas trop » par Christophe Chiavola, et « De la terre à la plume » par Gregory Mirer...

Réservation au 04 90 15 90 15.

Mercredi 22 mai. Le Prieuré. 7 Place du Chapitre. Villeneuve-lès-Avignon.