

Ecrit par le 13 janvier 2026

Les chefs mis à l'honneur au Quai des saveurs



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](#), Joucas 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.



Ecrit par le 13 janvier 2026

[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 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.

Ecrit par le 13 janvier 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 vauclusien 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 13 janvier 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

Ecrit par le 13 janvier 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.