

Ecrit par le 4 juin 2026

Le chef étoilé Christian Etienne promu officier dans l'Ordre National du Mérite



Une distinction amplement méritée pour l'ancien maître cuisinier qui a officié dans son restaurant qui trônait à quelques mètres du Palais des Papes. C'est Bertrand Gaume, l'ancien préfet de Vaucluse, aujourd'hui Préfet de la Région des Hauts-de-France à Lille qui a instruit son mémoire.

A 76 ans, Christian Etienne grimpe dans la hiérarchie de « L'Ordre National du Mérite », un titre honorifique créé par le Général de Gaulle en 1963 pour une vie entière consacrée aux autres, à la gastronomie et à la transmission.

« A l'école, il n'était pas très fort », racontait sa maman « Du coup, mon mari qui s'inquiétait pour son avenir lui avait demandé 'Comment tu vas faire pour manger, Christian?' » Il avait répondu, « Quand je serai grand, je serai cuisinier ».

Né à Montfavet en 1949, il monte à Paris en 1967 et travaille comme commis à l'Intercontinental et au Ritz. Il grimpe dans la hiérarchie jusqu'à chef de partie en 1974 puis redescend dans le sud. D'abord à Tavel, puis à Avignon, Place Saint-Didier et ouvre en 1990 le fameux restaurant éponyme « Christian Etienne » avec terrasse dominant la Place du Palais des Papes. Dès 1991, il décroche une étoile au Michelin, une reconnaissance pour cet autodidacte qui devient un défenseur acharné de la cuisine provençale, conçoit notamment un « Menu 100% à la tomate », de l'entrée au sorbet et sublime aussi la

Ecrit par le 4 juin 2026

truffe, notre diamant noir à toutes les sauces. Il publie également des livres de recettes sur « La cuisine à l'huile d'olive ».

Les politiques, les têtes d'affiche de l'opéra, les stars du Festival d'Avignon se pressent à sa table. C'est chez lui que vient et revient le Président Jacques Chirac, ami de la maire de l'époque Marie-Josée Roig. Et il a régulièrement l'Elysée en ligne en direct avec Bernadette Chirac pour concocter un menu sans bière ni tête de veau... Le Président de la République venu dans la Cité des Papes pour le « 71ème Sommet franco-allemand » en mai 1998 avec Helmut Kohl mais aussi en 2000 pour inaugurer l'exposition « La beauté » quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture.



Christian Etienne avec sa moustache et sa brigade, le Président Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 pour l'exposition La Beauté quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture

Christian Etienne adore parler de cuisine, raconter avec passion les recettes, transmettre comme maître cuisinier à l'Ecole Hôtelière d'Avignon Les Fenaisons dont sont issus nombre de chefs réputés comme Alexandre Mazzia, triplement étoilé aujourd'hui installé à Marseille. Pendant des années, il a son émission à la radio (France Bleu) et déboule à moto à 10h tous les matins, souvent accompagné d'un autre chef complice (les trois Michel, Receveur, Philibert, Meissonnier) et d'invités de marque venus de Paris, comme Pierre Hermé, le chef pâtissier-chocolatier qui a exercé chez Fauchon ou Gaston Lenôte et

Ecrit par le 4 juin 2026

le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud.

En 2016, il vend son établissement et prend sa retraite mais il ne reste pas inerte. Il garde sa toque et son dynamisme et continue à mettre en valeur la cuisine provençale dans nombre de fêtes du département (de la fraise, de l'asperge, du melon, de la cerise...) et propose ses services pour aider l'Institut Sainte-Catherine dans sa lutte contre le cancer. Il organise, chaque année en novembre le « Dîner des Chefs » au Grand Tinel. Un repas gastronomique avec des centaines de décideurs, entrepreneurs, banquiers, donateurs. Le menu est concocté par une brigade d'une trentaine de chefs placés sous la houlette de Christian Etienne. Avec également lors de la soirée, une vente aux enchères d'oeuvres d'art, de bijoux, de meubles, de vins millésimés dont le bénéfice est entièrement reversé à l'institut du Cancer présidé par le Docteur Serin et qui sert à acquérir des machines high-tech pour sauver toujours plus de vies.

Christian Etienne, c'est une vie entière de travail, de créativité, de générosité. Lors de l'ouverture de la liaison aérienne Marseille - New-York dans les années 80, il avait décollé de Marignane avec Jean-Claude Gaudin, le Président de la Région pour mettre en valeur notre gastronomie provençale en haut des gratte-ciel de Manhattan.

Andrée Brunetti

Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

Ecrit par le 4 juin 2026



Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hôtelière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes

Ecrit par le 4 juin 2026

techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à [l'ESC Croix des Oiseaux](#), un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .



Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet événement culinaire et gastronomique du [Grand Avignon](#). Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croûte d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulée dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en

Ecrit par le 4 juin 2026

considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.



Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

[Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand »](#), le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Ecrit par le 4 juin 2026



Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

(Vidéo) Sainte Catherine, 281 personnes ont plébiscité 'Le dîner des chefs à la maison !'

Ecrit par le 4 juin 2026



C'était un pari et ils ont réussi. Qui ? En premier lieu l'Institut contre le cancer [Sainte-Catherine](#) d'Avignon avec 32 chefs réunis sous la houlette du maître cuisinier Christian Etienne. Leur idée ? Concocter [Le dîner des chefs](#) en click and collect puisqu'il ne pouvait pas se faire 'en présentiel'. Une sacrée bonne idée aussi que de réunir des chefs dont le métier tourne au ralenti pour cause de crise sanitaire. Et, au final, le bénéfice d'une belle opération, qui en plus de nous avoir régalingé, aura participé à

Ecrit par le 4 juin 2026

aménager la nouvelle unité de soins palliatifs 'Ventoux'.

Ventoux, l'unité de soins palliatifs sera inaugurée en mai

«Nous sommes très contents d'aider Sainte-Catherine en ayant confectionné, pour la 1^{re} fois dans cette configuration, 651 paniers gastronomiques,» sourit Christian Etienne, le leader des 32 chefs attachés à leur fourneaux pour la confection des paniers gastronomiques proposés vendredi 19 et samedi 20 avril derniers. «Avec cette opération 'Le dîner des chefs à la maison', nous avons fait appel à la générosité des particuliers, cela nous permettra d'ajouter quelques aménagements à la nouvelle unité détaille le médecin-oncologue Daniel Serin. En donnant 100€ pour ce repas gastronomique c'est notre entourage, notre famille, nos amis et nous-mêmes, peut-être, que nous aidons. On se fait plaisir en dégustant des plats raffinés mais aussi en faisant une bonne action.»

20 lits supplémentaires

«Dans une période où tous les hôpitaux se voient contraints de fermer des lits, Sainte-Catherine est le seul établissement, dans toute la région Paca, à avoir obtenu l'autorisation de l'ARS (Agence régionale de santé) d'augmenter son nombre de lits. De 85 lits nous passons à 105. Sur ces 20 lits supplémentaires 12 sont dévolus aux soins palliatifs et 8 en médecine de long séjour. Nous avons des lits de soins palliatifs mais ils étaient, jusqu'alors, dispersés dans l'établissement.»

Accompagner la dernière expérience de vie

«Nous avons de plus en plus besoin de soins palliatifs. C'est devenu un critère de qualité pour les établissements et une réelle demande de la part des citoyens. Personnellement, je suis soignant, je ne suis pas là pour faire mourir les gens, je fais là référence à la demande de certains de légiférer sur l'euthanasie. Seules des structures dotées de médecins, d'infirmières, d'aides-soignantes spécialisées, d'accompagnants sont aptes à assurer, à ces personnes en fin de vie, une fin digne, de qualité, et non pas indigne comme certains voudraient le faire croire. Pour cela, nous bénéficions de financements de l'Etat.»

Sait-on accompagner la mort en France ?

«Si nous avons été, un certain temps, en retard, dans les années 1980-90, depuis Bernard Kouchner (Ministre des Affaires étrangères et Européennes, Ministre délégué à la santé puis secrétaire d'Etat chargé de la santé, puis Ministre de la Santé et de l'Action humanitaire) représentant spécial du Secrétaire général de l'Onu au Kosovo, Député Européen) ; Jean-François Mattei (Président de la Croix rouge française, Ministre de la Santé, de la famille et des Personnes handicapées, Député, Conseiller général) ; les ministres qui se sont succédé et celui que l'on a actuellement, Olivier Véran ; l'accent est mis sur l'accueil des malades en soins palliatifs. Les budgets sont ouverts, les unités se créent, les personnels sont en formation médicale continue, en accompagnement, notre pays est dans le 'coup'.»

Écrit par le 4 juin 2026

Le problème ?

«Faire comprendre aux gens, aux soignants, que les soins palliatifs sont aussi sophistiqués que les meilleurs soins de chimiothérapie ou de chirurgie et, surtout, qu'ils existent. En entendant les médias on a l'impression que les soins palliatifs n'existent pas, pourtant tout est là. Dans notre société, depuis 25, 30 ans, en France et en Europe, le rapport à la mort a complètement changé. Ce n'est pas comme en Afrique ou d'autres pays. On évacue la mort, on ne veut pas en entendre parler. Il y a un siècle, les corbillards traversaient les villages, maintenant, on cache la mort. La mort doit être escamotée. Pourtant redouter la mort est humain, quitter cette vie qui peut être aussi lourde qu'agréable, surtout en période de Covid. Arrivé à un stade, il est bien d'être accompagné en soins palliatifs. Les [directives anticipées](#), inscrites dans la Loi française, nous permettent, en phase de maladie, lorsque le pronostic n'est pas excellent de dire ce que l'on souhaite ou ce que l'on ne souhaite pas. Le document est à transmettre à son médecin traitant ou à la personne de confiance ou, encore, à l'équipe soignante en charge de vous accompagner. Le plus important : Ce texte s'impose à l'équipe soignante. Ce que vous aurez écrit sera fait. Tout est prévu, il n'y a plus rien à ajouter.»

Dernières volontés médicales

Les directives anticipées permettent, en cas de maladie grave ou d'accident, de faire connaître ses souhaits sur sa fin de vie, et en particulier : limiter ou arrêter les traitements en cours, être transféré en réanimation si l'état de santé le requiert, être mis sous respiration artificielle, subir une intervention chirurgicale, être soulagé de ses souffrances, même si cela a pour effet de mener au décès. On considère qu'une personne est en fin de vie lorsqu'elle est atteinte d'une affection grave et incurable, en phase avancée ou terminale. Deux modèles de Directives anticipées existent : le modèle A : en cas d'atteinte d'une maladie grave et si l'on pense que l'on est proche de sa fin de vie et le modèle B : si l'on pense être en bonne santé et ne pas être atteint d'une maladie grave.

Précisions

«Avec les soins palliatifs, la loi [Léonetti-Claeys](#), les directives anticipées et la personne de confiance on a tout ce qu'il faut, détaille le docteur Serin. Il y a plusieurs années, j'ai participé à une commission du Ministère de la santé. Nous étions 80 à être réunis dans une grande salle : des hommes de religion, des penseurs, des associations... Lorsque est venue le moment de la conclusion, Robert Badinter (sénateur, président du Conseil constitutionnel, Garde des Sceaux, Ministre de la Justice) a dit 'Une loi ne pourra jamais gérer la fin de vie. Il est urgent de ne pas légiférer sur l'euthanasie. Il faut mettre à disposition les soins palliatifs. Chaque cas est différent. C'est au soignant, auquel la société a donné cette lourde mission, que de savoir la gérer.» On nous dit : 'on est en retard par rapport à la Belgique et la Hollande. ..Pourtant 2% des décès en Hollande et en Belgique sont réalisés en 'euthanasie', mais pour quelles véritables raisons ? L'histoire est là pour nous rappeler que les premiers euthanasiés par le régime Nazi étaient les handicapés, les vieillards et les personnes internées en hôpital psychiatrique. Gardons en tête ces éléments de réflexion.»