

Ecrit par le 7 décembre 2025

Richard Fournier lauréat des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs



Le 14 mai, le siège de la Banque de France à Paris accueillait la finale nationale des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs. Le prix national a été remporté par [Richard Fournier](#), fondateur du [Comptoir de Mathilde](#), entreprise basée à Camaret-sur-Aigues.

C'est dans la Drôme en 2007 qu'est né le Comptoir de Mathilde, dont le siège se situe aujourd'hui à Camaret-sur-Aigues. Son fondateur Richard Fournier est parti de rien et a su faire preuve de résilience pour faire grossir l'entreprise qui compte plus de 145 boutiques, quelque 600 références de chocolats, caramels, pâtes à tartiner, miels, madeleines, cafés, babas au rhum, confitures, et bien d'autres gourmandises, et dont le chiffre d'affaires s'élève à 40M€.

Le 14 mai dernier, le fondateur du Comptoir de Mathilde a vu ses efforts récompensés avec l'obtention du prix national 2025 des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs. Ces Victoires,

Ecrit par le 7 décembre 2025

créées en 1989 par Harvard Business School Club de France, récompensent les entrepreneurs ou cadres dirigeants autodidactes qui se distinguent par leurs résultats, leur dynamisme et leur capacité de développement.

« Cette distinction vient couronner un parcours de vie fait de passion, de travail, de doutes parfois... mais surtout de détermination », a déclaré Richard Fournier avec fierté avant de remercier équipes et collaborateurs « sans qui rien n'aurait été possible. »

Pour en savoir plus sur le parcours de Richard Fournier et l'évolution du Comptoir de Mathilde :

[Richard Fournier : comment cet autodidacte a fondé le Comptoir de Mathilde, leader français de l'épicerie fine artisanale](#)

Peyo, un « chien d'exception » parmi le Commando de Parachutiste de l'Air n°20 à Orange

Ecrit par le 7 décembre 2025



La [Centrale Canine](#) a organisé la 5e édition de ses Trophées des chiens héros qui a récompensé 24 chiens d'exception, dont un qui exerce en Vaucluse auprès de l'Armée de l'Air et de l'Espace.

83% des Français considèrent le chien comme un membre de la famille à part entière et 85% lui attribuent le titre de « meilleur ami de l'Homme. » Ils sont 9 millions sur le territoire, et certains, formés ou non, se sont distingués grâce à leur courage, leur dévouement, leur flair ou leur capacité et ont pu prendre des initiatives, sauver, changer ou améliorer des vies, résoudre des enquêtes, sécuriser des lieux, ou encore lutter contre le terrorisme et les trafics.

C'est le cas de 24 chiens qui viennent d'être récompensés par la Centrale Canine à l'occasion de 5e cérémonie officielle de remise des Trophées des chiens héros qui s'est déroulée à l'hôtel de ville de Paris. Parmi les 24 récompensés, un est vauclusien. « Cet événement national constitue également l'occasion de rendre hommage aux professionnels et aux bénévoles qui consacrent leur énergie à préparer et à former ces chiens pour des attentes toujours plus pointues », précise [Alexandre Balzer](#), président de la Centrale Canine.

Ecrit par le 7 décembre 2025

Peyo, membre du Commando de Parachutiste de l'Air n°20

C'est à Orange que Peyo, un berger belge malinois de 7 ans, a fait ses preuves. En binôme depuis presque 6 ans avec le sergent-chef Dorian, au sein du [Commando de Parachutistes de l'Air n°20](#), qui dépend de la base aérienne 115 Orange-Caritat, Peyo a débuté sa carrière en tant que chien d'escadron de protection des bases aériennes.

À seulement 3 ans, grâce à sa soif d'apprendre et sa complicité avec Dorian, Peyo se spécialise dans les interventions et dans l'Aide à la recherche et à la détection d'explosifs (ARDE). À 5 ans, il est formé au guidage laser et à 7 ans, il est le 1er chien de l'Armée de l'Air à être formé au guidage par drone volant.

Peyo s'est distingué de nombreuses fois au cours de sa carrière, notamment au cours de missions périlleuses. Ce qui lui a valu l'obtention du Trophée dans la catégorie 'Chien de recherche d'explosifs et d'armements', une belle distinction pour ce « chien d'exception. »



Ecrit par le 7 décembre 2025

Le sergent-chef Dorian et Peyo. ©L. Dubois / Armée de l'Air et de l'Espace

Un autre chien, venu du Vaucluse, récompensé

Un autre chien, qui lui a été formé en Vaucluse avant de rejoindre un autre département, a été distingué lors de cette remise de prix. Il s'agit de Nala, une Saint-Pierre de 8 ans, qui, après avoir été formée par la [Fondation Gaillanne](#), 1ère école d'éducation de chiens guides et d'assistance en Europe située à L'Isle-sur-la-Sorgue, aide aujourd'hui le quotidien de Llewellyn Barré, une jeune femme présentant un trouble du spectre autistique.

Après une déscolarisation et une hospitalisation dû à un refus de s'alimenter, Nala a rejoint le foyer de Llewellyn en Haute-Garonne. Après des débuts difficiles face à cette nouvelle arrivée, la jeune femme a pu reprendre sa scolarité, passer son Baccalauréat, retrouver des loisirs et récupérer une vie sociale. Un bonheur retrouvé qui a valu à Nala l'obtention du Trophée dans la catégorie 'Chien d'assistance'.



Ecrit par le 7 décembre 2025



Fanny Gaillanne (présidente de la Fondation Gaillanne), Andrée Merindol (marraine de Nala), le binôme lauréat Nala et Llewellyn Barré, Chantal Roubaud (directrice du Pôle Enfants de la Fondation Frédéric Gaillanne) et Arnaud Bazin (sénateur du Val-d'Oise, vice-président du Groupe d'Etude 'Elevage', président de la section 'Animal et Société' et membre du jury). ©G. Rolle / Centrale Canine

Ecrit par le 7 décembre 2025

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

Ecrit par le 7 décembre 2025

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenièvre à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xavier Mathieu](#) à Joucas (1 étoile), [La Closerie](#) à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollén](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravalle](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

Les Taillades : L'Arbre Vert élue Marque de l'année 2025

Ecrit par le 7 décembre 2025



Produite par la société vauclusienne Novamex, basée aux Taillades, la marque L'Arbre Vert, leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques, vient d'être élue Marque de l'année 2025.

Depuis 1987, la société Produit de l'Année France œuvre à valoriser l'innovation produit. C'est pourquoi elle a créé un concours dans lequel les consommateurs sont impliqués pour élire la Marque de l'année, dans le but de mettre en lumière les marques auxquelles ils accordent leur confiance.

Cette année, 12 marques ont reçu le titre de Marque de l'année 2025, dont la marque vauclusienne L'Arbre Vert qui propose des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, jusqu'aux soins aux animaux et désormais aux compléments de santé, le tout étant respectueux de la santé, avec des formules hypoallergéniques, et avec une écototoxicité réduite. « Son expertise pointue vise à démocratiser une démarche plus responsable avec une accessibilité pour tous, affirme la société Produit de l'Année France. Aujourd'hui, elle est entrée dans 1 foyer sur 4 ! »

Produit de l'Année France a mené l'enquête auprès de 15 000 personnes, dont 500 utilisateurs réguliers ou potentiels de L'Arbre Vert. Cette étude a évalué des critères spécifiques tels que l'intention d'achat, l'attractivité, le caractère innovant, le rôle sociétal et responsable et la force de recommandation de la marque. 100% des répondants ont avoué qu'ils recommanderaient L'Arbre Vert à un proche et 94%

Ecrit par le 7 décembre 2025

estiment que la marque garantit la qualité de ses produits. « Cette récompense montre que nos consommateurs sont fidèles, qui apprécient réellement nos produits, déclare Géraldine Séjourné, directrice Marketing et Communication de L'Arbre Vert. C'est une grande fierté pour l'ensemble de l'entreprise, c'est une belle reconnaissance pour la marque. »

La marque vauclusienne, qui avait aussi été élue [Marque préférée des Français il y a deux ans](#) selon l'Observatoire 2023 des marques Opinionway dans la catégorie 'Engagement'. Ainsi, L'Arbre Vert, qui a fêté ses 20 ans en 2023, continue de conquérir le cœur des consommateurs.

[L'Arbre vert : la marque vauclusienne préférée des Français fête ses 20 ans](#)

Une pluie de médailles lors du 73e Concours des Vins d'Orange

Ecrit par le 7 décembre 2025



Le Concours des Vins d'Orange récompense chaque année les meilleurs vins des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. La 73e édition a eu lieu les 7 et 8 février derniers.

« 262 médailles d'or, 213 d'argent et 27 de bronze, soit 502 en tout », a résumé le président du Concours, Michel Bernard, Salle du Docteur Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape, après deux matinées de dégustation dans la Cité des Princes.

En fait, ce sont pas moins de 1 650 échantillons qui ont été collectés pendant des semaines, d'Apt à Lirac, de Vinsobres à Gadagne, par une équipe dirigée par Anne Mouralis. Puis, il a fallu leur donner un numéro pour que les jurés goûtent chaque bouteille de rouge, de blanc ou de rosé sans étiquette de provenance, mais à l'aveugle, ce qui renforce l'anonymat des vins jugés. Une nouveauté en 2025 : l'ouverture du Concours aux bouteilles d'effervescents de l'appellation Clairette de Die, un monocépage venu de chez nos voisins de la Drôme et vinifié sans levure ni sucre.

« Merci d'être là, Mesdames et Messieurs les vigneron et bravo de résister malgré la crise, de produire encore du vin malgré la déconsommation et les critiques des donneurs de leçons des hygiénistes », insiste à la tribune Anne Mouralis, la directrice du Concours des Vins.

Samedi matin, Salle Alphonse Daudet à Orange, étaient installées pas moins de 110 tables, de 4 jurés chacune, un sommelier, un vigneron, un oenologue et un amateur pour tester les vins en compétition. « Nous avons des obligations pour maintenir notre concours, être rigoureux lors des prélèvements, juger

Ecrit par le 7 décembre 2025

en notre âme et conscience selon des critères précis et garantir la valeur des médaille, ajoute-t-elle. Votre jugement doit être équilibré pour participer au renom d'Orange, mettre en valeur le travail des vignerons et dynamiser la vente des vins de la Vallée du Rhône. »

Enfin c'est la vice-présidente de la [Région Sud, Bénédicte Martin](#), qui est venue encourager les dégustateurs. « Vous faites déjà beaucoup pour la filière en étant là. Avec les médailles que vous allez décerner, c'est l'excellence qui va être promue. Entre partage et plaisir, à vous de jouer votre rôle économique. »



Bénédicte Martin, Anne Mouralis et Michel Bernard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Vient enfin le moment de passer à la dégustation avec, à ma table notamment [Franck Alexandre](#), vigneron mais aussi président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Lui qui a transmis à son fils Aurélien les 10 hectares de Gigondas et les 4 hectares de Côtes-du-Rhône du domaine Les Teyssonnières, précise que « le vin n'a pas encore pris le froid, il est encore fermé, il donnera sa pleine puissance dans quelques semaines. Et tous les échantillons sont logés à la même enseigne. Mais ils sont tous de bon niveau et prometteurs, y compris les Ventoux. »

Ensuite au fil des verres, les qualificatifs fusent : long en bouche, fruité, arôme de fleurs, de banane ou de bonbon, épice, boisé, équilibré, astringent, belle acidité, élégant, gras, rond...Et après le relevé des notes et appréciations sur les 1 650 échantillons, le palmarès sera proclamé à Châteauneuf en présence, notamment du maire d'Orange, Yann Bompard. « Le Vaucluse est le jardin de la France avec son patrimoine autour des arts de la table, de la gastronomie, de la vigne et du vin ». L'équipe du traiteur La Vallergue d'Avignon sera applaudie, elle qui a conçu, élaboré et servi un menu quatre étoiles avec « Ceviche au fenouil confit, pièce de veau troussée et braisée aux arômates et cébettes, tomme d'Auvergne et cabréou au mesclu et Pavlova aux agrumes. » Ils étaient accompagnés de vins sélectionnés par la Commission Dégustation du Concours. Crémant de Die en apéritif, Côtes-du-Rhône Blanc et Tavel

Ecrit par le 7 décembre 2025

du Château Aqueria 2023 pour l'entrée, pour le plat, rouges de la Maison Sérina de Sainte-Cécile et du Domaine du Bois Saint-Jean de Gadagne, sur le fromage : un Château Mongin de Châteauneuf et un Vinsobraise 2023. Enfin, pour le dessert, un Beaumes du Domaine de Fontavin.



Yann Bompard. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Parmi les jurés, un amateur venu de Compiègne, des suisses du Valais, région viticole de 4 800 hectares qui a 38 cépages à sa disposition pour assembler ses vins. Ils ont unanimement apprécié « cette magnifique cuisine française, ses sauces subtiles, son huile d'olive, ses saveurs, ses fromages, ses desserts et ses vins. » Et ils ont tous promis de revenir l'an prochain.

Distinction : ces Vauclusiens qui ont du mérite

Ecrit par le 7 décembre 2025



Cinq Vauclusiens figurent dans la dernière promotion de l'Ordre national du mérite validée [par décret du président de la République en date du 15 janvier 2025](#). Si initialement cette promotion devait être dévoilée le 15 novembre 2024, elle a été finalement reportée en ce début d'année en raison de la constitution tardive du gouvernement.

Parmi les 1 119 récipiendaires de cette nouvelle promotion se trouvent donc :

- [Stéphanie Brémont](#), directrice de la collecte et du mécénat chez Avignon tourisme et déléguee générale du fonds de dotation du palais des papes et du pont d'Avignon. Cette dernière est nommée au grade de chevalier sur le contingent de [la grande chancellerie](#) comprenant une cinquantaine de récipiendaires au niveau national.
- [Claude Haut](#), ancien sénateur du Vaucluse et ancien maire de Vaison-la-Romaine est promu chevalier dans le cadre du contingent du 1^{er} ministre.
- [Gilles Rippert](#), maire de Caseneuve, président de la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon et conseiller régional de la Région Sud est nommé chevalier dans la promotion du 1^{er} ministre.
- [Bernard Roudil](#), sous-préfet de Carpentras depuis l'été 2022, est désigné aussi chevalier dans le cadre de la promotion du 1^{er} ministre.
- [Stéphane Garcia](#), président [du club de BMX de Sarrians](#) et nouveau président du Comité régional Sud Cyclisme de la FFC (Fédération française de cyclisme) devient chevalier de

Ecrit par le 7 décembre 2025

l'ordre du mérité via le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative.



En France, on compte actuellement 177 000 récipiendaires de l'ordre national du mérite. Crédit : Adobe stock

14 % des dossiers rejetés

Créé en 1963 sous l'impulsion du général de Gaulle, [l'ordre national du Mérite](#) est le second ordre national visant à honorer des citoyens français. Il récompense les mérites distingués acquis soit dans une fonction publique, civile ou militaire, soit dans l'exercice d'une activité privée pendant au moins 10 ans. [L'ordre national du Mérite](#) se compose de 3 grades (chevaliers, officiers, commandeurs) et de 2 dignités (grands officiers et grand-croix).

On ne peut demander soi-même cette distinction honorifique qui ne s'accompagne d'aucun avantage matériel ou financier. En effet, il faut être proposé par un ministre, après étude d'un dossier constitué à la demande d'une administration centrale, d'un préfet, d'une association, d'une personnalité politique (maire, député, etc.) ou d'un groupe d'au moins 50 personnes (pour [l'initiative citoyenne](#)). Environ 14 % des dossiers sont rejettés.

Aujourd'hui, l'ordre national du mérite compte 177 000 membres dont 50% de femmes pour les promotions civiles. Au total, en plus de 60 ans d'existence ce sont 337 000 personnes qui ont nommées

Ecrit par le 7 décembre 2025

ou promues depuis la création de l'ordre.



C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que l'ordre national du mérite a vu le jour en 1963.
Crédit : DR/Grande chancellerie de la Légion d'honneur

Ecrit par le 7 décembre 2025

Le Thor : Le Beau geste désignée 'entreprise d'insertion de l'année'



La biscuiterie solidaire [Le Beau geste](#) au Thor remporte le prix de la jeune entreprise d'insertion (Jeni) 2024 . Décerné par la [Fédération des entreprises d'insertion](#), en partenariat avec la [Chaire Innovation Sociale de l'ESSEC](#) et avec le soutien du Crédit Coopératif, le prix 'Jeni Christian Valadou' récompense chaque année de jeunes dirigeants d'entreprises d'insertion nouvellement créées ou reprises et porteuses d'un projet social innovant.

« Donner du sens, créer du lien social, contribuer au développement de leur territoire, c'est la mission des quelques 2 200 entreprises d'insertion », expliquent les organisateurs de la 6^e édition de ce concours qui, après des sélections régionales, réunissait 5 finalistes.

Déjà récompensée par le prix du meilleur produit bio

Implantée dans la zone d'activité de la Cigalière, la société Le Beau Geste a été fondée en 2022 par [Fleur Masson](#). Spécialisée dans la confection de biscuits à base de légumineuse, l'entreprise propose ses recettes sucrées et salées tout en formant des personnes en parcours d'insertion via une distribution déjà étendue à toute la Région Sud. Le tout en défendant un savoir-faire artisanal et un engagement solidaire. Depuis son lancement, ses produits sont distribués dans plus de cent points de vente, principalement dans des magasins bio et des épiceries fines du Sud de la France.

Ecrit par le 7 décembre 2025

Après avoir reçu [la médaille d'or aux Epicures de l'épicerie fine](#) en avril dernier dans la catégorie 'Biscuits et recette sucrées' pour son sablé à la fleur d'oranger, le Beau Geste vient aussi d'obtenir, il y a tout juste un mois, le titre de meilleur produit bio pour ses cookies aux pépites de chocolat noir et aux graines de tournesol. Une distinction décernée par un jury de consommateurs.

« Quel honneur de nous voir ainsi mis en lumière par les consommateurs eux-mêmes ! s'est félicitée pour l'occasion Fleur Masson. On prouve ici que les fondements de notre entreprise - solidaire et inclusive par essence - sont un terreau fertile pour des produits d'excellence qui plaisent aux plus gourmands. »



Le Beau Geste vient aussi d'obtenir, il y a tout juste un mois, le titre de meilleur produit bio pour ses cookies aux pépites de chocolat noir et aux graines de tournesol. DR

Un projet d'usine incluant un parcours de visite sur l'insertion

Accompagnant aujourd'hui deux personnes en parcours d'insertion, la jeune entreprise vauclusiennes a pour ambition de construire une usine dédiée à la production de biscuits, avec un parcours de visite pour

Ecrit par le 7 décembre 2025

partager son savoir-faire et mettre en lumière le travail des salariés en parcours d'insertion. Le jury du prix a salué l'originalité du projet et a tenu à soutenir son développement pour les prochaines années.

« Chaque année, le jury s'attache à distinguer les jeunes entreprises qui placent l'inclusion des publics les plus vulnérables au cœur de leur projet entrepreneurial, explique [Philippe Lerouville](#), président du jury et président de la Fédération des entreprises d'insertion. Le Beau Geste et sa dirigeante ont su nous convaincre par leur ambition de développer une activité artisanale originale dans une zone rurale fortement touchée par le chômage. »

Une aide de 3 000€ pour le développement de la société thoroise

Pour accompagner son développement, le Beau Geste bénéficie d'une dotation financière de 3 000 € avec le soutien du Crédit Coopératif ; de l'accompagnement de la Chaire sociale de l'ESSEC via une mission étudiante et un voyage apprenant et d'un mentorat de la part d'un chef d'entreprise d'insertion.

Le jury des prix Jeni a également attribué une mention spéciale 'Coup de cœur' à [Solenciel](#), une entreprise grenobloise dirigée par [Rodolphe Baron](#), qui accompagne et forme aux métiers de la propreté des femmes victimes de réseaux de prostitution.

Planification écologique : l'Avignonnais Sonito récompensé par la Région Sud

Ecrit par le 7 décembre 2025



[Sonito](#), l'interprofession de la tomate destinée à la transformation basée à Avignon, figure parmi les 6 lauréats* de la 2^e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la [Région Sud](#).

Sonito, qui a été récompensé dans la catégorie 'Entreprises', a été distinguée pour son système innovant de culture de la tomate, Systomfert, dont l'objectif est d'apporter l'eau à des moments clés du cycle de la plante, et ainsi en réduire la consommation. Il s'agit d'un dispositif de production durable de la tomate de plein champ sur paillage avec film biodégradable qui optimise l'irrigation.

Crée en 1957, la Sonito avait pour première mission l'établissement de Contrats entre les producteurs et les usines selon les accords signés en son sein, puis le contrôle de la validité des livraisons en usine selon ces mêmes contrats, et le contrôle des livraisons. Aujourd'hui, l'interprofession travail à l'animation de la filière, la gestion des campagnes de production, la promotion des produits et du savoir-faire des professionnels, les relations avec les pouvoirs publics nationaux et européens ou bien encore la recherche et l'expérimentation (raisonnement de la fertilisation, raisonnement de l'irrigation, protection des cultures, veille technique, participation à des programmes internationaux de recherche...).

L.G.

Ecrit par le 7 décembre 2025

*Les autres lauréats sont la société niçoise Qualisteo, Insite dans la catégorie 'lycéens et jeunes', l'Université de Toulon et la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles dans la catégorie 'collectivités locales' et centre international des arts du mouvement dans la catégorie 'associations'.



L'ensemble des lauréats de la 2^e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la Région Sud. Crédit : Jean-Charles Verchere

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur

Ecrit par le 7 décembre 2025



Le 27 novembre dernier, [Laurent Garrone](#), chef de cuisine de l'établissement gordien [La Ferme de la Huppe](#), s'est vu remettre sa plaque de Maître Restaurateur par [Dominique Santoni](#), présidente du Département de Vaucluse, et [Richard Kitaeff](#), maire de Gordes.

L'hôtel 4 étoiles La Ferme de la Huppe, situé à Gordes, a été racheté à la fin de l'année 2022 par Noémie et [Romain Blanc](#). Cette ancienne bâtie provençale, qui a su garder son âme grâce à ses nouveaux propriétaires, met en lumière le savoir-faire local, notamment à travers la cuisine de son restaurant, le Bistrot de la Huppe.

Le chef Laurent Garrone travaille main dans la main avec les producteurs et artisans de la région pour élaborer une cuisine authentique et responsable, fondée sur des produits locaux et de saison, et revisiter les grands classiques de la gastronomie française. En juillet dernier, La Ferme de la Huppe et son chef se sont vus décerner le titre de Maître Restaurateur, le seul qui reconnaît une cuisine 100% faite maison à

Ecrit par le 7 décembre 2025

partir de produits bruts et locaux.

L'obtention de ce titre prestigieux a été célébrée en novembre à travers une cérémonie durant laquelle Dominique Santoni et Richard Kitaeff ont remis la plaque de Maître Restaurateur aux équipes de l'établissement. Cette soirée a également été l'occasion pour La Ferme de la Huppe d'inaugurer 'Le Chalet', un restaurant de fromage et de montagne installé dans les locaux de l'établissement jusqu'au 2 mars prochain.



Le Chalet est ouvert tout l'hiver. ©La Ferme de la Huppe