Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Une pluie d'étoiles pour des chefs dans les startings-blocks



Les chefs des établissements gastronomiques étoilés de la région viennent de recevoir leur plaque Michelin 2021. L'événement s'est déroulé à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence où le chef Glenn Viel vient de décrocher une 3e étoile.
Frédéric Cruz, directeur du magasin Métro d'Avignon, partenaire de l'opération depuis maintenant 6 ans, a également remis les plaques à 4 nouveaux étoilés : Mathieu Desmarest du Pollen' à Avignon, Julien Richard de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' au Château de Mazan et Christophe Chiavolla du 'Château de Massillan' à Uchaux.

Les habitués du Michelin
Le responsable vauclusien de Métro a ensuite remis les nouvelles plaques aux habitués du Bibendum : Marc Fontanne du 'Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Serge Chenet de 'Entre Vigne et Garrigues' à Pujaut, Florent Pietravalle de 'La Mirande' à Avignon, Fanny Rey de 'L'auberge de Saint-Remy' à Saint-

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 16 novembre 2026

Rémy-de-Provence, Pascal Auger de ‘La Vieille fontaine’ à Avignon, Patrick Fischnaller du ‘Vivier’ à l’Isle-sur-la-Sorgue, Jérémy Scalia du ‘Tourrel’ à Saint-Rémy-de-Provence, Grégory Mirer des ‘Bories’ à Gordes, Lloyd Tropeano du ‘Bistrot de Lagarde’ à Lagarde d’Apt, Christopher Hache de la ‘Maison Hache’ à Eygalières, Laurent Deconinck de ‘L’Oustalet’ à Gigondas, Julien Allano du ‘Clair de la plume’ à Grignan, Lieven Van Aken de ‘L’Aupiho’ aux Baux-de-Provence, Michel Marini du ‘Champ des Lunes’ à Lauris et Xavier Mathieu du ‘Phébus’ à Joucas.

Optimisme de rigueur pour la saison à venir

De l’aveu de l’ensemble des chefs, après cette année si particulière en raison du Covid, « les équipes sont dans les startings-blocks pour une réouverture des établissements. Et même si certains ont mis en place de la vente à emporter et du ‘clic and collect’ rien de ne remplace le plaisir d’accueillir les clients ». Pour autant, les chefs étoilés de la région constatent que « de nouvelles habitudes de consommation se sont développées durant cette période » et qu’ils entendent, pour la plupart, continuer à proposer de la vente à emporter pour la clientèle de proximité ».

Par ailleurs, même consensus concernant les perspectives d’activités pour la saison à venir. L’optimisme semble de mise vu les niveaux de réservation, notamment pour les établissements disposant d’une offre hôtelière.