

Ecrit par le 19 juin 2026

Michele Donvito, nouvelle signature de la Mirande



Ecrit par le 19 juin 2026

À Avignon, le restaurant gastronomique de **La Mirande** s'apprête à vivre un passage de témoin emblématique. À partir de janvier 2026, le chef italien **Michele Donvito** succédera à **Florent Pietravalle**, figure majeure de la maison depuis dix ans, lui-même appelé à prendre les rênes de la Villa La Coste, après le départ d'**Hélène Darroze**. Une transition qui éclaire la vitalité et la continuité de la haute cuisine française contemporaine.

Dans l'écrin feutré de La Mirande, à deux pas du Palais des Papes, la gastronomie s'écrit depuis toujours comme un art du temps long. L'annonce du changement de chef marque donc bien plus qu'un simple mouvement de carrière : elle raconte une filiation, une transmission et une certaine idée de la cuisine comme langage sensible.



Copyright La Mirande Communication

Michele Donvito

À compter de janvier 2026, Michele Donvito prendra les commandes des cuisines du palace cinq étoiles. Né en Italie, ce chef de la nouvelle génération incarne une approche à la fois rigoureuse et intuitive. Formé à la Locanda Margon, établissement doublement étoilé d'Alfio Ghezzi, il y acquiert les fondations de la haute gastronomie italienne avant de se confronter à l'exigence française auprès de Jérôme Natile. Son parcours le conduit ensuite à Marseille, chez Alexandre Mazzia, où il évolue jusqu'au poste de chef exécutif au sein du restaurant triplement étoilé, forgeant une cuisine d'une grande intensité sensorielle.

Voyage culinaire

Chez Michele Donvito, la technique ne s'exhibe jamais. Elle se met au service de l'émotion. « L'idée de beauté n'est pas décoration, mais précision émotive », confie-t-il. Sa cuisine explore la mémoire, la texture et le silence, cherchant moins l'effet que la justesse. Chaque plat devient une tentative d'équilibre entre nature et souvenir, entre matière brute et sensation intime. Une philosophie en résonance naturelle avec l'âme de La Mirande, maison historique où l'élégance se murmure plus qu'elle ne s'affirme.

Ecrit par le 19 juin 2026



Florent Pietravalle Copyright Facebook

L'ambition de l'excellence

Ce nouveau chapitre s'inscrit dans la continuité du travail de Florent Pietravalle, qui aura profondément marqué l'identité culinaire du lieu. Arrivé à La Mirande en 2016, le chef a imposé une cuisine végétale, épurée, inspirée par la nature et le vivant, saluée par une étoile Michelin et une reconnaissance nationale. Après dix années avignonnaises, il s'apprête à rejoindre la Villa La Coste, près d'Aix-en-Provence, pour succéder à Hélène Darroze, figure majeure de la gastronomie française.

Écrit par le 19 juin 2026



Hélène Darroze Copyright Facebook

La crème de la crème

Hélène Darroze, cheffe multi-étoilée et ambassadrice d'une cuisine de terroirs sincère et engagée, a durablement imprimé sa signature à la Villa La Coste, conjuguant excellence gastronomique, respect des producteurs et dialogue avec l'art contemporain. Son départ ouvre, là aussi, une nouvelle page, confirmant la circulation des talents au sommet de la scène culinaire.

Passage de relais

À La Mirande, le passage de relais entre Florent Pietravalle et Michele Donvito illustre la magie discrète de l'art culinaire : une discipline où la transmission compte autant que la création, et où chaque chef inscrit son geste dans une histoire plus vaste que lui. Entre mémoire, émotion et précision, la table avignonnaise s'apprête à poursuivre son dialogue avec le temps, fidèle à son exigence et ouverte à de nouvelles sensibilités.

Mireille Hurlin

Ecrit par le 19 juin 2026

Avignon, un Noël provençal au cœur de l'Histoire



Chaque année, à l'aube de décembre, une adresse hors du commun en Provence rouvre ses portes le temps d'un week-end pour offrir une parenthèse enchantée aux Avignonnais et aux voyageurs. Du vendredi 5 au dimanche 7 décembre 2025, c'est [La Mirande](#), à deux pas du Palais des Papes, qui se transforme, le temps d'un marché de Noël, en un lieu de fête, de gastronomie et de convivialité. Un monument historique vivant, animé par le charme discret d'un hôtel 5 étoiles aux racines séculaires.

Dès vendredi 5 décembre, à 18h, les portes s'ouvrent pour une soirée d'inauguration qui donne le ton. Puis, le samedi de 11h à 23h et le dimanche de 11h à 18h, salons, jardin et salles médiévales de La Mirande accueillent un florilège d'animations, pour petits et grands.

Trois jours de fête, de saveurs et de partage

Les stands gourmands seront orchestrés par le chef étoilé [Florent Pietravalle](#) et son équipe invitant à savourer burgers au feu de bois, risotto truffe, crêpes Suzette, gaufres, bûches de Noël et autres douceurs festives. Le décor : la Salle Cardinalice, les salons anciens ou le jardin, propices à la flânerie et à la gourmandise.

Ecrit par le 19 juin 2026



Copyright La Mirande Communication

Le bazar des créateurs

Le bazar des créateurs sera tenu par une vingtaine d'artistes et artisans de la région qui y présentent leurs œuvres, des bijoux, objets décoratifs, créations originales, dans la partie médiévale de l'hôtel. L'accès se fait par la rue de Taulignan, comme pour rappeler discrètement que l'on entre dans un lieu d'exception.

La Table haute

Elle se trouve dans l'ancienne cuisine, où le chef [Thomas Longuesserre](#) proposera des plats provençaux typiques comme la daube avignonnaise, aïgo-bouido (potée de légumes racines), mêlant simplicité, authenticité et terroir.

Les ateliers pour enfants

En partenariat avec l'association '[La Petite Académie](#)', les plus jeunes enfants de 5 à 10 ans pourront s'initier à la sculpture de biscuits en pain d'épices ou à la décoration de tablettes de chocolat. Un moment créatif, joyeux, à réserver car les places sont limitées. Compter 20€ l'atelier.

Écrit par le 19 juin 2026



Copyright La Mirande Communication

Ambiance festive

L'ambiance sera festive grâce à [DJ invisible](#) et ses surprises musicales, pour un moment décontracté, dans un cadre raffiné et chaleureux et viendra compléter la palette des réjouissances.

Un écrin chargé d'histoire pour un Noël hors du temps

La Mirande, ancienne livrée cardinalice, puis demeure noble du XVII^e siècle, avec sa façade dessinée par l'architecte Pierre Mignard a traversé les siècles jusqu'à renaître, en 1987, sous la houlette de la [famille Stein](#), restaurée avec soin pour faire revivre le faste des XVIII^e et XIX^e siècles. Aujourd'hui, avec ses 26 chambres aux décors raffinés, ses salons ornés, son ancien patio transformé en patio-salon, La demeure d'exception incarne l'art de vivre à la française, mêlant élégance, patrimoine et modernité discrète.

Un Noël à partager et à réserver

Ce marché de Noël est une invitation à la famille, à l'amitié et au partage, dans un lieu chargé de mémoire, où le temps semble suspendu. Pour ceux qui désirent prolonger l'expérience, La Mirande propose un forfait 'Marché de Noël' associant nuitée, petit-déjeuner local, et tickets d'une valeur de 80€ par personne à consommer sur les stands gourmands, offrant ainsi une escapade de charme se prolongeant bien au-delà d'une simple visite. (Chambres doubles de luxe à 513€, grandes chambres doubles de luxe à 639€ pour les nuits des 5 et 6 décembre).

Écrit par le 19 juin 2026



Copyright La Mirande Communication

Un moment suspendu dans l'esprit de Noël

Le Marché de Noël de La Mirande promet d'être, encore une fois, un enchantement : une célébration de la convivialité, de la gourmandise et de l'art de vivre, nichée dans les murs d'une demeure historique unique. Pour quelques jours, l'hôtel murmure les histoires du passé, tandis que le présent s'illumine de chaleur, de douceurs et de sourires. À Avignon, en cette fin d'année, c'est un rendez-vous qui combine magie, histoire et partage.

Mireille Hurlin

[\(Carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?](#)

Clap de fin pour le chef étoilé de La Mirande

Écrit par le 19 juin 2026



[Florent Pietravalle](#) quittera La Mirande le 31 décembre prochain. Depuis son arrivée au printemps 2016, il aura obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2019, décroché l'Étoile Verte pour son engagement écologique en 2021, se sera imposé parmi les plus belles signatures de la région avec 4 toques et une note de 17/20 selon Gault & Millau, et porté [La Mirande](#) vers une gastronomie respectueuse du produit, du terroir, des saisons et de la nature. Un nouveau défi se profile pour ce chef qui, possiblement, viserait une deuxième étoile, ailleurs.

Originaire de Montpellier, Florent Pietravalle a gravi les échelons aux côtés de grands noms comme Joël Robuchon, Jean-Luc Rabanel ou Pierre Gagnaire, avant de poser ses couteaux à La Mirande en 2016.

L'ascension d'un chef au cœur de la Provence

Dès ses débuts à Avignon, il impose une esthétique de cuisine fondée sur trois piliers : le produit local, la saison, et une philosophie durable. Rien n'est laissé au hasard : les herbes aromatiques sont produites sur le toit de la cuisine, une champignonnière biologique toute proche, le compostage généralisé, les fermentations maison... autant d'initiatives qui donnent à La Mirande le statut d'"écosystème gastronomique".

Ecrit par le 19 juin 2026



Copyright La Mirande Communication

Le départ : une date, un projet, une ambition

Florent Pietravalle quittera La Mirande au 1^{er} janvier 2026. Pourquoi ce départ ? Selon de récentes déclarations, il souhaite se lancer dans un projet personnel encore non dévoilé. Et en toile de fond, une nouvelle ambition, peut-être obtenir une deuxième étoile Michelin, défi qu'il pourrait envisager de relever dans ce nouveau projet ? L'héritage laissé derrière lui ? Florent ne part pas seul : ce sont dix années de gastronomie marquées par des engagements forts, une cuisine qui mêle émotion, terroir, éthique et innovation.

Parmi les réalisations notables

La champignonnière bio de La Mirande, cultivant pleurotes, champignons de Paris, en cave, avec compost et marc de café. Le label Écotable, le tri des déchets, le potager d'herbes aromatiques... autant d'éléments qui ont contribué à construire une cuisine durable au quotidien. Une cuisine identitaire, profondément ancrée en Provence, sensible aux producteurs locaux, au respect des saisons, aux goûts vrais.

Et après ?

L'établissement d'hôtellerie 5 étoiles de la Mirande et ses tables gastronomiques et bistro, reste fidèle à lui-même quand beaucoup s'interrogent : saura-t-il maintenir le niveau et l'âme que le chef a insufflés pendant ces dix années ? Le défi est grand, mais l'institution est solide. Quant à Florent, ce nouveau projet personnel reste entouré de mystère pour l'instant. Mais gageons qu'il poursuivra sa quête d'excellence, d'émotion, de responsabilité... jusqu'à la deuxième étoile, et peut-être plus.

Mireille Hurlin

Avignon, La Mirande, un mois de février romantique et gourmand



Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de [Florent Pietravalle](#), chef du restaurant étoilé.

Dîner de la Saint-Valentin

Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant

Écrit par le 19 juin 2026

gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

Des cours

Vous pourriez également surprendre l' élu(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne...



Copyright La Mirande

Dans le détail,

du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation [ici](#).

Un séjour Saint-Valentin étoilé

Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le

Ecrit par le 19 juin 2026

diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation [ici](#).



Copyright La Mirande

Autour du Diamant noir

On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec [Thomas Longuesserre](#), chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vigneron, en collaboration avec le prestigieux [domaine Château La Nerthe](#).

De mi-janvier à début mars,

[Thomas Longuesserre](#), chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Ecrit par le 19 juin 2026



Copyright La Mirande

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr

La recette de châtaigne fumée au whisky

Ecrit par le 19 juin 2026

tourbé du chef Florent Pietravalle



[Florent Pietravalle](#) est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de châtaigne fumée au whisky tourbé.

Pâte feuilletée inversée

975g beurre tourage

1kg farine

30g fleur de sel

300g eau

5g vinaigre blanc

Mettre dans la cuve du batteur 750g de beurre et 300g de farine, puis à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse 1 ou 2. Une fois mélangé, faire un rectangle de 25cm par 50 cm. Réserver au frigidaire minimum 2h.

Dans la cuve du batteur : mettre l'eau, le vinaigre, 700g de farine, le sel et 225g de beurre. Mélanger à

Ecrit par le 19 juin 2026

l'aide du crochet à vitesse 2 ou 3. Une fois homogène, faites un rectangle de 25cm par 25cm. Réserver au frigidaire pendant minimum 2h.

Pour commencer le feuilletage, mettez la détrempe au milieu du beurre et rabattez chaque côté du beurre sur la détrempe et commencez à réaliser les tours, étalez au laminoir d'une épaisseur de 1,5cm à 2cm. Une fois étalée, pliez la partie gauche et la partie droite au centre puis pliez-la sur elle-même. Réserver au frigidaire pendant 2h.

Étaler la pâte puis plier la partie gauche à $\frac{3}{4}$ et recouvrir la partie droite sur la partie gauche. Réserver au frigidaire.

Réaliser le dernier tour comme le premier, étaler à 6mm d'épaisseur et réaliser un rouleau avec la pâte. Réserver au congélateur.

Tailler à la trancheuse le rouleau préalablement décongelé et farcir les tranches dans les moules que vous voulez. Cuire 15min à 170°C.

Meringue fumée au bois de fût de whisky

150g blancs d'œufs

300g sucre

100g d'eau

50g de bois de fût

Faire brûler le bois et faire infuser dans l'eau. Réaliser la meringue : monter le sucre et l'eau à 118° puis verser sur les blancs légèrement montés. Une fois refroidi, pocher votre meringue à l'aide d'un pochoir. Faire sécher les disques de meringue à 85° pendant 20 minutes.

Caramel whisky

500g sucre

100g d'eau

400g whisky

Réaliser un sirop avec tous les ingrédients à 117°C. Laisser refroidir le tout et mettre en poche.

Crème whisky

500g lait

500g crème

300g whisky tourbé

300g jaunes

150g sucre

15g pectine x58

5g xantane

Blanchir les jaunes avec le sucre, la pectine et la xantane. Verser le lait, la crème et le whisky qui a été porté à ébullition au préalable sur l'appareil précédent. Une fois bien homogène, verser le mélange dans un gastro et cuire 30 min à 90°C à la vapeur.

Sabayon châtaigne

Ecrit par le 19 juin 2026

100g pâte de marron
200g sirop de marron
10g jaunes d'œufs
300g crème montée

Au bain-marie, monter les jaunes, le sirop et la pâte jusqu'à 82° et finissez de monter au batteur vitesse maximale. Une fois bien monté et refroidi, incorporer la crème montée. Mettre en siphon.

Glace miel

500g lait
500g crème
250g mascarpone
250g miel de châtaigner
125g trimoline

Porter à ébullition le lait, la crème, le miel et la trimoline. Verser sur le mascarpone tout en mélangeant. Réserver dans des bols à Pacojet au congélateur. Le lendemain vous pouvez la déguster.



©Clément Puig

La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle



[Florent Pietravalle](#) est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

Fond de tarte

- Farine 300gr
- Eau 100gr
- 50 gr huile

Ecrit par le 19 juin 2026

- 2,5 gr sel

Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

Yaourt Fumée

- Yaourt Fermier 100gr

- Huile fumée 20gr

Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Crème de poivron vert

- Dashi aubergine et oignons rouge 100gr

- Pâte de piment vert fermenté 20gr

- Feuille de persil 40gr

- Shio Koji de riz 50gr

Finition et dressage

- Caviar 100gr

- Courgette violon 200gr

- Fleur de coriandre

Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.

Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes

Mettre le caviar au fond de la tarte

Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte

Servir la crème de poivron vert en saucière

Ecrit par le 19 juin 2026



Avignon, Martin Stein, le propriétaire de

Ecrit par le 19 juin 2026

L'Hôtel et restaurant gastronomique La Mirande, est décédé



Martin Stein le propriétaire de l'hôtel et restaurant gastronomique [La Mirande](#), s'est éteint le 8 juin, à 64 ans des suites d'une longue maladie. Il laisse, dans le sillage d'un homme très humain et cultivé, épris d'histoire, d'architecture, d'antiquités et de décoration, son épouse, Julia, ses enfants Elisa et Léo, sa sœur Caroline, ses nièces Cara, Lena et Anna. [Les obsèques](#), intervenues le 16 juin, ont été suivies d'un verre d'adieu à la Mirande.

L'histoire de la Mirande dans la famille débute avec Achim Stein

Achim Stein, père de Martin et ancien ingénieur du Génie civil avait acquis l'ancienne Livrée de Saint-Martial en 1987, auparavant reconstruite puis transformée en hôtel en 1796. Le lieu situé au dos du Palais des Papes, dans Avignon, avait complètement été restauré au terme de trois années d'études et 24 mois de travaux. L'établissement s'est ensuite porté acquéreur de deux bâtiments à l'arrière de l'enceinte, permettant une extension de 1 000 m². Un parking, une cuisine et un espace restauration -le Mirage- avaient ainsi été aménagés au fil du temps.

Ecrit par le 19 juin 2026

Pour mémoire,

Achim Stein avait, entre-autres, réalisé le très symbolique aéroport King Abdulaziz de Jeddah, en Arabie Saoudite. Le 8^e plus bel aéroport de la planète. Quant à la Mirande, l'établissement fait partie des 500 plus beaux hôtels du monde. Achim Stein s'est éteint à 83 ans. Hannelore Stein, son épouse nous avait quittés le 8 avril 2021 à l'âge de 87 ans. Elle avait été à la tête de la Mirande durant 34 ans. La famille Stein est originaire du bassin houiller de [la Ruhr](#), dans le land de Rhénanie du nord, en Allemagne.

La Mirande

L'hôtel 5 étoiles de la Mirande propose 26 chambres et suites raffinées. La Rivière Enchantée, La Roseraie, Le Grand Corail, Le Bambou, La Corne d'Abondance, Le Perroquet, Le Singe Savant... le nom des grands tissus du passé est déjà, une invitation au voyage, et marquent l'héritage des murs devenus monuments historiques faisant remonter le temps jusqu'au XVIII^e siècle, joyau du patrimoine d'Avignon et de la Provence.

Le restaurant gastronomique

[Le restaurant gastronomique](#), dirigé par le chef [Florent Piétravalle](#), détient 1 étoile au Guide Michelin 2023, 1 étoile verte au Guide Michelin 2021 et 4 toques gault & Millau 2022 avec une note de 17/20.

La Mirande, dîner d'exception ce soir

Ecrit par le 19 juin 2026



Le chef étoilé des lieux, [Florent Pietravalle](#), recevra au sein de ses cuisines, [Cyril Attrazic](#), **chef étoilé au Guide Michelin à Aumont-Aubrac**, pour un voyage culinaire entre leurs univers de jeunes grands chefs prodiges de la gastronomie française !

Cyril Attrazic, tout comme **Florent Pietravalle**, sont tous deux récompensés d'**une étoile** et d'**une étoile verte** au Guide Michelin. Passionnés par les produits dans leurs écosystèmes et sensibles aux enjeux environnementaux, leur cuisine est faite d'expériences, de technicité et d'émotions en accord avec leurs territoires au gré des saisons.

« Ici en Aubrac, relève Cyril Attrazic, on est sur un territoire traditionnel d'élevage avec des exploitations à taille humaine. À l'heure où on parle beaucoup d'éco responsabilité, on développe la nôtre sur le bœuf. »
 « La cuisine ce n'est pas copier la nature mais c'est apprendre à travailler avec elle, souligne Florent Pietravalle. On a créé un écosystème qui nous porte au quotidien au restaurant. Je décide de mes cartes main dans la main avec mes producteurs. »

Les infos pratiques.

Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. [La Mirande](#), 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 Réserver [ici](#).

MH

Écrit par le 19 juin 2026



DR

Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

Ecrit par le 19 juin 2026



Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel gaultmillau.com et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory Sacko](#).

Les grands noms

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et

Écrit par le 19 juin 2026

Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

[La Mirande](#)

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence.

En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH

Écrit par le 19 juin 2026



DR