Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Carpentras, c’est la Fête de la truffe !



La fête de la truffe aura lieu le 3 décembre à partir de 8h, sur le parvis de l’Office de tourisme 97 place du 25 Août à Carpentras.

Au programme
8h : Accueil et rassemblement des confréries en tenue d’apparat
8h15 : Discours de Serge Andrieu, maire de Carpentras et vice-président de l’agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin et bénédiction des truffes en langue provençale par le Père Olivier Dalmet,
8h30 : Intronisation des personnalités,
9h : Ouverture du marché professionnel
MH

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 7 novembre 2026

Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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 Soufiane Assarrar de L'Huîtrier 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 XIVe 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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


DR

Salon ‘Provence prestige’ : du 18 au 22

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

novembre au Palais des congrès d'Arles



Le Salon 'Provence prestige' ? Une porte ouverte sur la Provence vivante, du 18 au 22 novembre au Palais des congrès d'Arles.

Grâce à ses 150 artisans, fabricants et producteurs régionaux réunis, le savoir- faire et les traditions locales seront à l'honneur pendant 5 jours, autour de 4 principaux secteurs d'activités : la gastronomie, la mode, la maison & décoration ainsi que la culture & les loisirs.

De quoi redonner goût à la rencontre et à la convivialité en faisant rayonner toute la richesse de la Provence avant les fêtes de fin d'année mais pas que, le savoir-faire national s'invitant sur cette édition avec une dizaine d'exposants d'autres régions. A noter qu'une boutique en ligne permettra de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

commander des produits en « clic and collect » via le lien suivant : boutique.provenceprestige.com.

150 artisans

Provenant principalement de la région (près de 90%), les exposants garantissent tous des produits issus du savoir-faire régional. Si leurs retrouvailles avec les visiteurs auront cette année une saveur toute particulière, une trentaine d'entre-eux seront pour la première fois présents. Au programme de cette 28ème édition: 3500 m2 de stands et, quotidiennement, un riche programme d'animations pour petits et grands. Parmi elles, des ateliers créatifs enfants, des démos, des dégustations, des conférences, des dédicaces….

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Carton plein lors des éditions précédentes

10 artisans du Vaucluse

Quelques pépites vauclusiennes seront présentes lors de cette édition. Côté maison & déco : Coutellerie Stephen Leblond, Eve verrerie. Côté mode : DAMC créateur (étoles et écharpes), Gaiette Bijoux. Côté gastronomie : La Truffière de Marcel, Les escargots du Roussillon, La Présidente (vin), L'Étoile du délice (chocolat), Les Croquants de Vielleront (amandes et croquants).

Parmi les nouveaux, deux marques pour prendre soin de soi : Alyscamps, maison de cosmétiques puisant ses origines à Arles, qui offre des soins complets aux formulations naturelles et Céline Escand et son Baume intégral aux composants naturels et bio fabriqué à Saint-Rémy-de-Provence. Du côté de la maison, 'Les folies écolos' présenteront leurs produits lavables, dans des tissus aux imprimés colorés, pour remplacer essuie-tout, éponge et autres accessoires. Côté gastro cette fois, on se lèche les babines avec la 'Maison Licata'.

On ne reste pas insensible non plus devant le Domaine De Lagoy, domaine chargé d'histoire avec son château classé monument historique, dont la construction remonte à 1714. Acquis en 1662 par la famille Meyran, et resté dans la même famille depuis lors, il est converti à l'agriculture biologique dès 2001 et possède près de 30 hectares de vignoble bénéficiant de l'appellation IGP Alpilles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Un petit tour côté tissu lors de l'édition précédente

A noter que pour les fans de bio, une dizaine d'autres exposants seront également présents au salon. Parmi eux, la brasserie artisanale des Alpilles nouveau (Eygalières & Verquières, 13), le domaine oléicole 'Le Grand mas du Roy' (Arles, 13), Le rucher des Alpilles (Saint-Rémy-de-Provence, 13) ou encore Provence Factoriz (Arles, 13) qui transforme le riz de Camargue en alcool. Côté bien-être, à saluer la présence des cosmétiques Sternartica nouveau (Roche-Saint-Secret-Béconne, 26) et des huiles essentielles de la marque PJM SAS (Menton, 06) spécialisée dans la lavande et le lavindin.

Hervé cuisine et ses ateliers

Né à Martigues et installé à Arles, l'influenceur Hervé Cuisine compte plus d'1 million de followers/abonnés et dont le site Internet se place dans le top 3 des blogs de cuisine français. Ambassadeur depuis 2020 du salon , il partagera quelques-uns de ses secrets de cuisine autour de plusieurs ateliers participatifs. RDV sur le secteur gastro.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Plein les papilles !

Calèche et gastronomie

Il fait partie des exposants les plus anciens du salon. Spécialiste de la cuisine provençale, Jean Martin sera présent , outre son stand traditionnel, un foodtruck dédié à la « street food ». Quatre restaurants gastronomiques éphémères seront par ailleurs présents sur le salon pendant les 5 jours. A noter que 4 navettes « Calèches » gratuites permettront, le samedi et le dimanche, de relier le centre-ville au Palais des Congrès. Pas mal pour se rendre au Marché de Noël des Commerçants organisé du 19 au 21 novembre par l'association des Commerçants « Arle'Shopping » dans la cour de l'archevêché...

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Food truck Jean-Martin

Informations pratiques : du jeudi 18 au lundi 22 novembre, de 10h à 20h, nocturne le vendredi jusqu'a 23h. Palais des congres d'Arles : avenue 1ère division France Libre. Entrée : 8 euros, gratuit pour les moins de 12 ans, prévente tarif réduit jusqu'au 15 novembre inclus. Demi-tarif pour les enfants de 12 à 18 ans.

Le billet d'entrée au salon donne droit également à un tarif réduit, pendant la durée du salon, aux musée départemental de l'Arles Antique, Museon Arlaten, musée Réattu, musée de la Camargue (entrée gratuite).

Toutes les informations: cliquez ici. Pass sanitaire et masque obligatoires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Affiche officielle

L.M.

‘Arlequin’, la nouvelle adresse des gourmets à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



'Arlequin' rime avec Corentin, Corentin Roustan, 28 ans, le chef et patron de ce restaurant derrière l'opéra, 17 Rue Racine. Au départ, rien ne le destinait aux fourneaux, il a débuté par un BTS de comptabilité, pour suivre le chemin de son papa. Mais le souvenir des bons petits plats cuisinés par ses grands-mères l'a fait changer de parcours. Un stage chez 'Pace e Salute' place des Carmes l'a totalement séduit et convaincu, « Je suis entré en cuisine pour jamais n'en ressortir » et il passe son CAP puis son BEP de cuisine.
Vendredi dernier, il a reçu des représentants de l'ODG Tavel (Organisation de Défense et de Gestion), des vignerons de la capitale du rosé, qui, après un concours d'aïoli en 2020 ont lancé celui des petits farcis cette année.

Les petits farcis revisités

Pour cette dégustation, Corentin Roustan les a revisités. Avec lui, ni tomates, ni poivrons, ni oignons, ni aubergines. Mais navet boule d'or farci au foie gras et magret fumé, cèpe fourré aux petits gris et persillade, courge butternet aux marrons, une assiette colorée et généreuse.
Installé depuis deux ans et demi au cœur d'Avignon, avec une petite brigade (un pâtissier, un sommelier, un maître d'hôtel et Mathilde, sa 'Colombine' à l'accueil), il fait ses courses aux Halles, choisit des producteurs du coin et privilégie systématiquement les circuits courts.
Son établissement raffiné, aux cinquante nuances de gris, propose 3 services, du lundi au vendredi. « A midi, j'ai plutôt des cadres, des agents de la mairie, des salariés de l'opéra. A 19h, des touristes venus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

des bateaux de croisières et des tour- operators (américains, allemands, belges, canadiens, allemands) et à 21h30, des potes, des copains. Je dois varier la carte parce qu'ils reviennent souvent, ils veulent se faire plaisir, manger ce qu'ils n'ont pas l'habitude de confectionner à la maison. En tout, cela fait environ 90 couverts par jour, c'est pas mal ! »

Résultat du concours le 8 novembre

Et des saveurs, il en propose ce jeune chef : endives-noix-roquefort, saumon-avocat-citron, œuf parfait (cuisson 63° pendant une heure) – pancetta de cochon noir de Bigorre – crème d'estragon pour les entrées (8€), poisson rôti-légumes-câpres, bœuf – écrasé de pomme de terre-jus corsé, gnocchi-truffe-cèpes, ris de veau déglacés au porto-girolles-épinards pour le plat, fromage et desserts (riz au lait-châtaignes, citron meringué, fruits rouges-vanille).

Les 4 jurés des domaines viti-vinicoles de Tavel et Lirac (La Rocalière, Alexandre Hote et le Château de Manissy) qui produisent majoritairement du vin bio ont apprécié l'accord mets et vins que leur a proposé le chef de l'Arlequin.

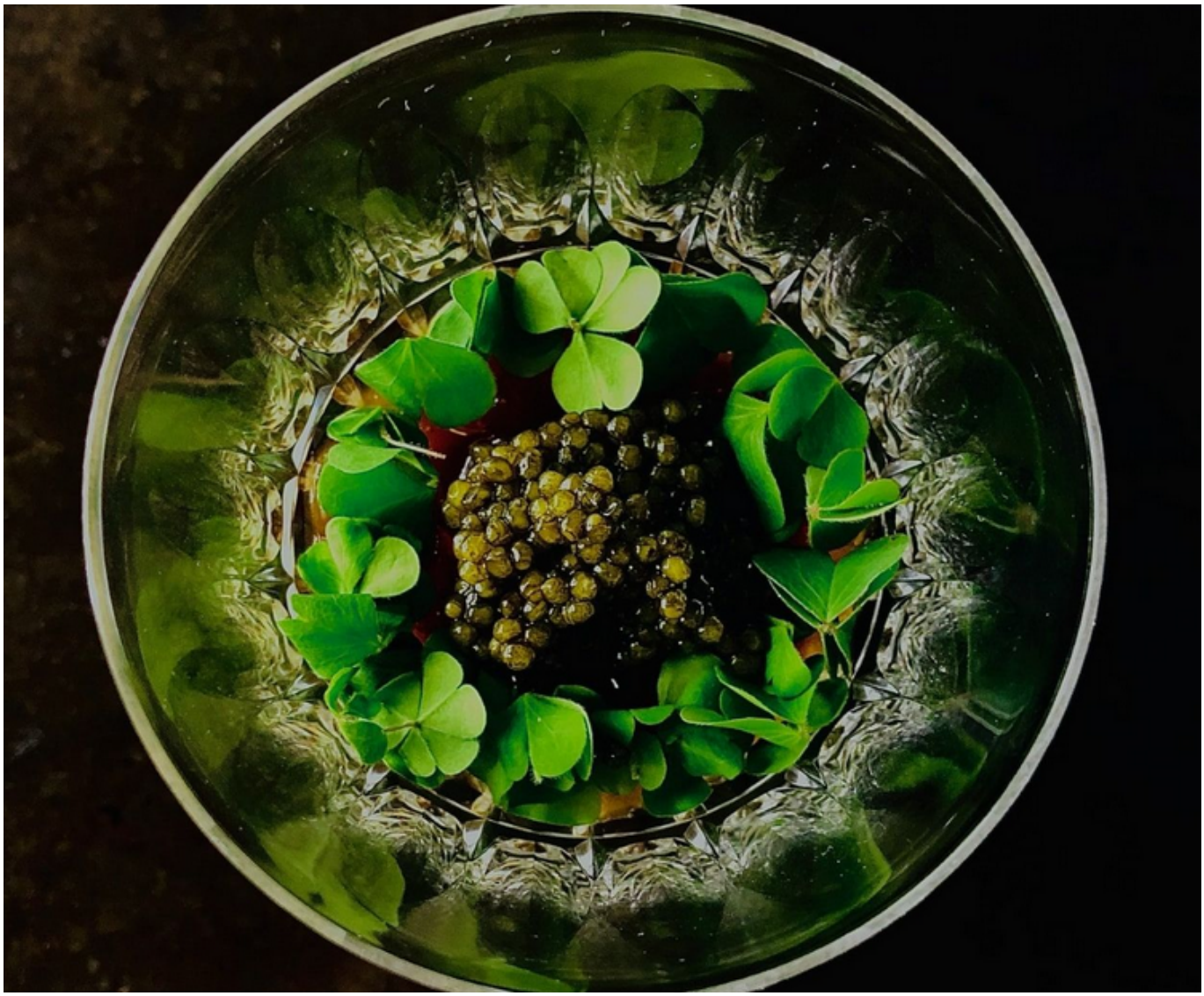
Résultat du concours, le 8 novembre, pour 'Arlequin', mais aussi 'Le Petit Chaudron' à Avignon ou 'Chez Serge' à Carpentras.

Contact : 09 50 14 94 52

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le chef étoilé de la Mirande, Florent Pietravalle, vient de recevoir le Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021 ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service.» La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20
MH



Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



C’était le thème d’une rencontre à la Maison des vins d’Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d’un côté, Odile Danièle, amoureuse des plantes et ‘Aventurière du Goût’ à Brantes, de l’autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu’on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l’environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d’ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l’an dernier s’est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l’influence du rythme lunaire).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Faire partager sa passion du vin

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah.

Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com – 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et Emmanuelle Voinier d'Inter Rhône

---

Le chef Thierry Baucher crée une vinaigrette gastronomique inédite





Thierry Baucher est chef cuisinier et Meilleur ouvrier de France Traiteur. Sa recette exclusive fait de 'BCR la vinaigrette' une sauce permettant d'être utilisée seule sur de nombreux plats, mais aussi d'être un support idéal pour la créativité de chefs qui veulent se l'approprier.

« Tout est parti d'une idée simple : je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent l'utiliser toute l'année). Dans mon restaurant 'Les 5 Sens' à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait nombreux de mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! »

Prête à l'emploi, 'BCR la vinaigrette' est composée de 12 ingrédients, « c'est un véritable exhausteur de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. » Les gourmands peuvent ainsi l'utiliser avec toutes sortes de salades bien-sûr mais aussi sur des légumes crus ou cuits, des poissons et viandes rouges et blanches, fromages, le tout sans qu'elle prenne le dessus.





On en salive déjà…

Quand la gastronomie se joint à la santé

« Cette vinaigrette est issue d'une recette douce qui a du caractère et qui saura donc mettre en valeur le goût de vos meilleurs mets, le seul et unique conseil avant de l'utiliser est de bien l'agiter afin de profiter au mieux de tous ses arômes. » Produite et embouteillée dans la région d'Avignon, dans des bouteilles en canne à sucre pour bannir le plastique, la vinaigrette est riche en oméga 3 avec ses huiles d'olive, colza et noix lui conférant, en plus de ses qualités gustatives, de véritables atouts santé.

La vinaigrette est disponible en ligne sur le site : bcrlavinaigrette.com mais également à Avignon chez Serge Olives aux halles et à l'épicerie de Nini à Villeneuve-les-Avignon.

Thierry Baucher, son œuvre

Après un apprentissage de 3 ans chez ses parents charcutiers traiteurs, Thierry Baucher quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre l'Ecole nationale des traiteurs à Paris. Armé de son Bac pro, il sillonne les routes de France pendant deux ans afin de parfaire ses connaissances auprès des professionnels. A 24 ans, le voilà prêt à reprendre l'affaire familiale. Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions; animé par une insatiable quête d'excellence de : « Meilleur apprenti de France » en 1976, il passe « Meilleur jeune ouvrier de France » en 1981.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Merci chef !

En 1986, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France », en 1988, il est le lauréat du concours du 'Meilleur jeune créateur de France' dans la catégorie traiteur. Durant 10 ans, le MOF prodigue ses conseils à des charcutiers-traiteurs et traiteurs ainsi qu'à des grands groupes agroalimentaires pour la mise en place de recettes commercialisées à grande échelle. Cette nouvelle étape lui permet de tirer le meilleur de cet univers industriel. En 2006, à 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Après avoir été charcutier, traiteur, intervenant culinaire, ingénieur en agroalimentaire, il ouvre à Avignon « Les 5 Sens », un
restaurant gastronomique qui marquera le souvenir gourmand de ses nombreux convives. En 2020, il cède son établissement à un jeune chef prometteur, Mathieu Desmarest qui y installe Pollen et décroche sa première étoile.

Baumanière : après la moisson d'étoiles, celle de blé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence vient de procéder à la première moisson de blé de son histoire. Sur un terrain situé au pied du village des Baux appartenant à l'établissement gastronomique fondé en 1945, cette moisson a permis de récolter une variété de blé à l'ancienne appelé 'le Barbu du Roussillon'. Une initiative prise par Jean-André Charial, petit-fils du créateur de Baumanière, et Glenn Viel, chef désormais triplement étoilé dans la dernière édition du guide gastronomique Michelin.
Ces derniers souhaitent en effet disposer désormais d'une farine « de grande qualité afin de réaliser des pains totalement 'Baussencs' » confectionnés au sein de la boulangerie de Baumanière.
« Ces pains viendront compléter l'accord mets-pains mis en place par le chef il y a quelques années », expliquent les responsables de Baumanière.

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 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 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 7 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.