Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Gastronomie : les chefs vauclusiens récompensés par le Guide Michelin 2021



Bien que les restaurants soient fermés depuis près d'un an à cause du Covid, imperturbablement, le Guide Michelin publie la liste des établissements étoilés cette année.

« Justement, nous avons voulu soutenir toute la profession malgré le contexte » se justifie Gwendal Poullennec, directeur du petit livre rouge. A commencer par un coup de chapeau à un chef formé à l'Ecole hôtelière d'Avignon, Alexandre Mazzia, la star de cette édition 2021, qui reçoit une 3e étoile pour son restaurant 'AM' sur le Prado, à côté du Stade Vélodrome à Marseille.

4 nouveaux étoilés en Vaucluse

Dans le Vaucluse, plusieurs chefs sont distingués par une première étoile : Mathieu Desmarest ('Le Pollen' à Avignon), né à Villeneuve puis passé à 'La Vieille Fontaine' de l'Hôtel d'Europe après avoir quitté les cuisines du palais de l'Elysée, Camille Lacome et Agathe Richon qui ont pris la succession de 'La Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' à Mazan et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

enfin Christophe Chiavolla, qu'on a connu au 'Carré du Palais' à Avignon et qui voit son travail au 'Château de Massillan' à Uchaux récompensé.

Si 4 nouveaux établissements disposent d'une nouvelle étoile en Vaucluse, deux perdent la leur : la Maison Prévôt à Cavaillon et le restaurant Sevin à Avignon.

« Cette année ne ressemblera décidément à aucune autre, constate Corinne et Guilhem Sevin qui ont repris en main la destinée du restaurant Christian Etienne en 2016. Nous sommes forcément attristés, surpris même, par la décision du guide Michelin pour cette année 2021. Plus que jamais, il nous tarde de rouvrir. Avec nos équipes, nous accueillerons notre clientèle avec la même passion qui nous anime depuis des années : l'éveil des sens. »

Autre éclipse d'étoiles dans le département, le Domaine de Capelongue à Bonnieux perd ces deux étoiles. Un événement cependant prévisible puisque son chef, Edouard Loubet, a vendu son établissement l'été dernier.

Un peu plus loin, c'est Jean-Luc Rabanel qui a renoncé à ses 2 étoiles en lançant un nouveau concept de restauration regroupant dans un seul espace le gastro, le bistro et la vente à emporter.

1 étoile verte pour la Mirande

Par ailleurs, le guide décerne 1 étoile verte, récompensant les *établissements particulièrement engagés dans une approche durable de la gastronomie, au chef* Florent Pietravalle à la Mirande à Avignon qui disposait déjà d'un macaron.

Aussi déjà étoilé en 2020, Pascal Auger, le chef de 'La Vieille Fontaine' à Avignon, Julien Allano 'Le Clair de la plume' à Grignan, Xavier Mathieu 'Le Phebus' Joucas, Grégory Mire 'Les Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano 'Le bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Reine et Nadia Sammut 'L'Auberge la Fenière' à Lourmarin, Eric Sapet 'La Petite maison' à Cucuron, Michel Marini 'Le Champ des Lunes' à Lauris, Romain Gandolphe 'Le Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Olivier Alemany à 'La Closerie' à Ansouis, Laurent Deconinck 'Le Clos de l'Oustalet' à Gigondas, Serge et Maxime Chenet 'Entre Vigne & Garrigues' à Pujaut, Marc Fontanne 'Le Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Lieven Van Aken 'L'Aupiho-Domaine de Manville' au Baux-de-Provence et Christopher Hache 'Maison Hache' à Eygalières devraient donc tous conserver leur précieux macaron cette année. Même chose pour les 3 étoiles de Glenn Viel à 'L'Oustau de Baumanière' au Baux-de-Provence (ndlr : cette année aucun 3 étoiles n'a été rétrogradé en France).

Les futurs grands ?

Autre coup de projecteur celui des 'Bibs' qui salue les jeunes talents. Pour 2021 le Michelin a donc déniché ces futurs grands de demain. Dans l'Hexagone, ils sont 72 à faire leur entrée cette année dont 15

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

en Provence-Alpes-Côte d'Azur et 5 dans le Vaucluse : il s'agit du 'Bistrot' de Villedieu, de 'L'auberge de la Camarette' à Pernes-les-Fontaines, le 'Bistrot des Roques' à Saint-Pantaléon, 'La Beaugravière' à Mondragon et 'La cour de ferme' à Cadenet.

Autant de bonnes adresses à découvrir dès que la situation sanitaire le permettre enfin…

Gastronomie : avec 'Mes tables gourmandes' Christian Kuchenbrod remet le couvert





Cette édition 2020-2021 de tous les métiers de bouche s'ouvre avec une préface du chef étoilé de l'Hôtel d'Europe, Pascal Auger : « il y a de la magie dans la cuisine, l'agneau de Sisteron, le cochon du Ventoux, le taureau de Camargue, les poissons de la Méditerranée, tout cela sent le soleil ».

Du bistrot à la gastronomie, bouchers, poissonniers, fromagers, pâtissiers, bars à vins et traiteurs sont recensés dans ce nouvel ouvrage. Parmi les valeurs sûres, classées 4 couverts, à Avignon, 'Les 5 sens' de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Thierry Baucher, MOF. (Meilleur ouvrier de France – catégorie traiteur en 1984), 'Pollen' de Mathieu Desmarets, ancien chef de partie à l'Elysée et chef de 'La vieille fontaine' jusqu'en 2018, Florent Pietravalle, élève de Gagnaire et Robuchon, qui officie à 'La Mirande' où il a reçu une étoile Michelin. On trouve aussi 'Le château des fines roches' à Châteauneuf-du-Pape et 'L'Oustalet' de Laurent Deconinck à Gigondas et l'inoxydable 'Maison Prévôt' à Cavaillon, spécialiste du melon dans tous ses états depuis près d'un demi-siècle.

Parmi les '3 couverts', le réputé Philippe Hiély de 'La Fourchette', derrière l'opéra d'Avignon, 'Avenio', rue des trois faucons, 'L'Essentiel', rue petite fusterie à la Balance, 'Le carré d'herbes' à l'Isle-sur-la-Sorgue et 'Le Sanglier paresseux' à Caseneuve. Figurent dans la catégorie '2 couverts', à Avignon, 'Le petit chaudron' de Pascal Mongenier, en face du gymnase de Champfleury, agrémenté d'une nouvelle terrasse ombragée, 'Le Cochon bleu', rue d'Annanelle, la brasserie 'Le Conservatoire' place Pie, 'La petite pêche', avec son loup grillé en croûte d'écailles et son tartare de thon, dans la grimpette de la rue Saint-Etienne, 'La Sperlongaise' de la famille Bizot qui dirige aussi depuis 1922 'Le Vox', place de l'Horloge ou encore à Villeneuve-lès-Avignon 'Le bistrot du moulin' (à huile d'olive) de Philippe Bronzini.

Vous pouvez ajouter à toutes ces suggestion du bien manger, le meilleur des productions locales avec 'La maison du fromage' aux halles d'Avignon, la chocolaterie artisanale 'Le palet noir' avec ses ganaches, ses pralinés et ses pâtes de fruits, rue de la Bonneterie, le 'Domaine Roche', viticulteur à Cairanne et sa cuvée de grenache gris 'Le vilain petit canard' ou bien encore le primeuriste de Barbentane Le jardin de Frédéric' et vous avez fait, en 135 pages le tour de tout ce qui exaltera vos papilles, dans cette édition 2020-21 de 'Mes tables gourmandes', ouvrage distribué gratuitement.

Contact : mestablesgourmandes@gmail.com