Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

(vidéo) Terroirs en fête : record de fréquentation pour la 9e édition



Terroirs en Fête : record de fréquentation pour cet évènement populaire qui met à l'honneur les paysans et producteurs de tout le Vaucluse

12 500 entrées! + 2 500 qu'en 2025 au Parc de l'Arbousière, ce week-end à Châteauneuf-de- Gadagne. Des parents, des enfants, des séniors, des bébés dans leur poussettes, une ambiance famille et bonne franquette pour cette 9ème édition de « Terroirs en Fête » organisée par le Conseil Départemental de Vaucluse. Et ses agents n'ont pas chômé pour tout installer en pleine nature, certains ont même dormi sur place pour que la célébration de l'agriculture soit au top! Avec les 1 600 places de parkings auto, celui pour les vélos, le flêchage du Marché de Saveurs, de l'Espace Restauration.

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 19 novembre 2026



Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par Département de Vaucluse | Officiel (@departementdevaucluse)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Dès l'entrée, pour vous déplacer au milieu des 4 hectares à l'abri du soleil grâce aux arbres, on vous remettait un plan avec la Ferme pédagogique, le Village des pitchouns, l'Espace élevage, l'Atelier de démonstrations culinaires, le stand des Côtes-du-Rhône avec les Compagnons. Les visiteurs avaient le choix entre le Rucher des Marjoraines et son miel, les Chouchoux du Ventoux, les Croquants de Velleron, les Fruits de Campredon, la Confrérie du Taste-Fougasse et le stand de l'AOP Cerises de France. Côté Salon des Vins et Spiritueux, 25 exposants, dont La distillerie « Les chineurs de Malt » du Thor, le Domaine de la Camarette de Pernes-les-Fontaines, la Cave Clauvallis de Saint-Didier, le Domaine Les Hautes Briguières de Mormoiron.



Course des "pitchouns" en draisienne.

Dès l'ouverture, samedi à midi, la Présidente Dominique Santoni, après avoir salué tous les exposants, a insisté : « Grâce à Terroirs en Fête, nous comprenons les métiers de l'alimentation, le savoir-faire et la passion qui animent nos paysans, nos producteurs du champ à l'assiette, de la fourche à la fourchette, du fruit au dessert, de l'abeille au miel. Et qui de mieux pour cette 9ème édition que Marcotte pour représenter cette grande fête de l'agriculture? »

L'invitée d'honneur qui est la marraine de ces « Terroirs en Fête » lui répond, tout sourire : « J'aime tout ce qui est bon. Je suis gourmande et j'admire ce que les producteurs vauclusiens nous proposent, c'est un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

bonheur de voir à quel point ils sont passionnés par l'excellence ».



Sylvain et Marina du "Domaine du Coffre" à Pertuis

Parmi les caveaux présents, « Le Domaine du Coffre » de Pertuis, avec à sa tête 3 frères, Sylvain, Aurélien et Florent et leur maman Cathy qui crée les étiquettes à l'aquarelle. Sur leurs 7 hectares à 350

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

mètres d'altitude, ils produisent depuis 3 ans les trois couleurs, avec les « Le chant des Vignes » et « La Clef des Sens ». Ils proposent aussi deux gîtes au coeur du Luberon. En tout, 20 000 bouteilles sortent de leur chai chaque année.



Lara Compan, la gagnante du concours de la tarte à la fraise organisée par nos confrères d'ICI Vaucluse

Ce week-end, la radio Ici Vaucluse avait délocalisé son studio pour aller à la rencontre des auditeurs. Autour de la directrice Valérie Derrer, de la responsable des programmes Sabine Maillochon, David Bérard a notamment animé le concours de tartes à la fraise. Et c'est Lara Compan de Montfavet qui a gagné pour sa tarte revisitée « Rosée d'un matin en Provence ».

A l'année prochaine! Save the date : 12 & 13 juin 2027.

Andrée Brunetti

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Les chefs récompensés par Michelin chez Bibendum à Avignon



Ça va de soi, non ? Remettre aux restaurateurs et leurs chefs cuisiniers les distinctions si recherchées dans cette brasserie Bibendum de la Rue Joseph Vernet. Et ils étaient des dizaines, venus du Gard, d'Ardèche, de la Drôme, des Bouches-du-Rhône et bien sûr de tout le Vaucluse pour cette cérémonie.

Une opération organisée par le grossiste Métro chez Mathieu Desmarest. Né à Villeneuve-lès-Avignon, il

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

a fait ses classes à l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon, a travaillé avec Bruno d'Angélis à La Vieille Fontaine, au restaurant gastronomique de l'Hôtel d'Europe avant de partir pour les cuisines du Palais de l'Elysée à Paris aux côtés du chef des présidents de la république, Guillaume Gomez.

Le chef revient ensuite sur ses terres où il crée des lieux et des concepts. Pollen en 2018, étoilé en 2021, Bibendum et Tribu, tous les deux distingués par un Bib gourmand.

Ce lundi, aux côtés de sa femme Émilie, Mathieu Desmarest a reçu trois plaques émaillées rouges Michelin pour ses trois établissements, deux à Avignon le 3e à Roquemaure. Carton plein en somme. « C'est le travail de toute une équipe, un collectif, une famille, même. On a tous le même but, faire plaisir à ceux qui viennent s'attabler chez nous, leur proposer le meilleur des produits locaux, des saveurs, des accords mets-vins, une cuisine généreuse, un bon rapport prix – plaisir. » 55 salariés en tout pour le restaurant gastronomique, la brasserie et le bistrot.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Parmi les récipiendaires, le 3 étoiles L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Institution mondiale créée après guerre par Raymond Thuilier, reprise par son petit-fils Jean-André Charrial qui a vu défiler la Reine Elizabeth II, Picasso, Albert Camus, Jean Cocteau, le Général de Gaulle, Winston Churchill, les Beatles et Barack Obama. Glenn Viel était représenté par son chef-pâtissier Brandon Dehan. Autre distinction pour Christophe Chiavola, le chef du Prieuré-Baumanière, 5 étoiles Relais & Châteaux à Villeneuve-lès-Avignon.

Ont reçu leur plaque les chefs-propriétaires Fanny Rey et Jonathan Wahid de L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, mais aussi L'Ineffable à Barbentane, Noël Bérard pour La Bastide de Capelongue à Bonnieux, Xavier Mathieu pour sa Table à Joucas dans le Luberon, Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Le Clair de la Plume à Grignan, Entre Vigne et Garrigue des Chenet père (Serge) et fils (Maxime) à Pujaut.

Une occasion pour saluer la créativité, le savoir-faire, le dynamisme, l'engagement, l'exigence de ces professionnels des métiers de bouche. Pour une fois, ils ont pu rencontrer leurs « frères d'âme », les chefs souvent seuls dans leur cuisine avec leur brigade et savourer ensemble la reconnaissance dont ils font l'objet grâce à Michelin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Brandon Dehan, chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière (3*) aux Baux-de-Provence

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 19 novembre 2026



Mathieu Desmarest, patron de Bibendum et Pollen à Avignon, et de Tribu à Roquemaure

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Xavier Mathieu, chef étoilé à Joucas

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Guide Michelin, les étoiles brillent au firmament du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le Guide Michelin 2026 confirme la solidité de la scène gastronomique en Provence, avec un nouveau restaurant étoilé à Ansouis et de nombreuses tables distinguées dans le Vaucluse et ses alentours. Entre confirmations, nouveautés et quelques déclassements, le territoire reste une destination de choix pour les amateurs de haute cuisine.

Chaque année, la publication du Guide Michelin redessine la géographie de l'excellence culinaire. En 2026, si la France ne compte qu'un seul nouveau trois étoiles, en Savoie avec le chef Michael Arnoult pour son restaurant Les Morainières à Jongieux, la Provence confirme, elle, son statut de terre gastronomique majeure. Dans le Vaucluse, l'entrée remarquée du restaurant Garrigue à Ansouis, distingué d'une première étoile, vient enrichir un paysage déjà dense. Cette reconnaissance s'inscrit dans une dynamique où produits du terroir, créativité et exigence technique continuent de structurer l'identité culinaire du territoire.

Des chefs et des maisons qui confirment leur rang

Autour du Vaucluse, plusieurs institutions conservent leurs distinctions, à commencer par L'Oustau de Baumanière, table triplement étoilée menée par le chef Glenn Viel, référence incontournable de la gastronomie contemporaine. À deux étoiles, L'Auberge de Saint-Rémy, dirigée par la cheffe Fanny Rey, ainsi que La Table des Amis, portée par Alexandra et Christophe Bacquié, confirment leur excellence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Etoile des gourmets

Dans la catégorie une étoile, la densité de tables distinguées témoigne d'un maillage gastronomique particulièrement riche. Parmi elles : Maison Hache, avec le chef Christopher Hache à Eygalières (13) ; L'Auphilo, emmené par Sylvain Erhardt aux Baux-de-Provence (13) ; Restaurant de Tourrel, dirigé par Romain Lorenzon à Saint-Rémy-de-Provence (13) ; Château de Collias, avec le chef Damien Sanchez à Collias (30) ; Entre Vigne et Garrigue, orchestré par Serge Chenet à Pujaut (30) ; Le Prieuré, sous la houlette de Christophe Chiavola à Villeneuve-lès-Avignon (30) et La Table d'Uzès, incarnée par Christophe Ducros à Uzès (30).

Le Vaucluse, un vivier d'excellence

Dans le département, plusieurs tables continuent de faire rayonner le territoire : Pollen, du chef Mathieu Desmarest à Avignon ; La Bastide de Capelongue, pilotée par Noël Bérard à Bonnieux ; JU – Maison de Cuisine, du chef Julien Allano à Bonnieux ; Auberge La Fenière, portée par Nadia Sammut à Cadenet ; La Petite Maison de Cucuron, avec le chef Éric Sapet à Cucuron ; L'Oustalet, du chef Laurent Deconinck à Gigondas ; La Table de Xavier Mathieu, dirigée par Xavier Mathieu à Joucas ; Le Vivier, avec le chef Patrick Fischnaller à l'Isle-sur-la-Sorgue ; La Closerie, menée par Olivier Alemany à Ansouis ; Et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

désormais Garrigue, à Ansouis, nouvelle étoile, incarnée par une cuisine ancrée dans le terroir de Nicolas Seibold (passé par Top chef). À noter également la présence de La Belle Vie à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, où le chef Denis Martin développe une cuisine inspirée et exigeante.

Des équilibres fragiles

Si la carte s'enrichit, elle connaît aussi ses revers. À Avignon, La Mirande, et à Châteauneuf-du-Pape, La Mère Germaine, perdent leur étoile à la suite de changements de chef. Une réalité bien connue du guide, où la distinction reste étroitement liée à la personnalité culinaire qui incarne la maison. La Provence, et particulièrement le Vaucluse, s'impose ainsi comme une destination gastronomique complète, où cohabitent grandes maisons historiques et tables contemporaines. Entre vignobles, produits d'exception et créativité des chefs, le territoire continue d'attirer une clientèle française et internationale en quête d'expériences culinaires singulières.

Mireille Hurlin



Copyright Michelin-Live ans Shootlas

Italie Là-Bas [Ré], quand la table d'Italia Palladino s'invite à la Collection Lambert

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



À Avignon, la cheffe italienne Italia Palladino et son compagnon Davide Vozzo ouvrent une nouvelle page de leur aventure culinaire. Depuis février 2026, leur restaurant *Italie Là-Bas* se réinvente au cœur de la Collection Lambert, 5 rue Violette dans l'intramuros d'Avignon, avec un concept inédit, *Italie Là-Bas [Ré]* pour renaissance. Entre gastronomie italienne contemporaine, dialogue avec l'art et produits du terroir vauclusien, la table propose une expérience où cuisine et création se répondent dans un lieu emblématique de la scène culturelle avignonnaise.

Peu d'adresses incarnent aussi naturellement le dialogue entre culture et gastronomie que celle imaginée par Italia Palladino. Installé depuis le 20 février dans l'écrin de la Collection Lambert, musée d'art contemporain fondé en 2000 par le galeriste Yvon Lambert, le restaurant *Italie Là-Bas [Ré]* entend prolonger l'esprit du lieu : un espace où les disciplines se rencontrent et où la tradition se transforme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Copyright MMH

Une cuisine en conversation avec l'art

Dans les hôtels particuliers de Caumont et de Montfaucon, où se croisent les œuvres d'artistes majeurs comme Cy Twombly, Anselm Kiefer ou Christian Boltanski, la cheffe Italia Palladino propose une cuisine pensée comme un geste artistique. « La tradition ne consiste pas à vénérer les cendres, mais à transmettre le feu », rappelait le chef italien Massimo Bottura. Une maxime qu'Italia Palladino revendique volontiers pour définir son approche : respecter les racines sans jamais les figer avec une préférence pour les produits de la mer, l'alliance Terre-mer et les légumes aux gouts magnifiés « . Pour cela la cheffe bannit la surenchère d'ingrédients coupables de masquer l'essentiel et poursuit ses recherches sur la cuisine healthy : sans gluten, végétarienne ou encore vegan. D'ailleurs, même les pains sont faits 'maison'.

Une signature culinaire née entre Naples et Avignon

Arrivés en Provence il y a 14 ans -elle de Naples, lui de Rome- Italia Palladino et Davide Vozzo se sont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

rapidement imposés dans le paysage gastronomique local alors même qu'ils ne parlaient pas français et proposaient une cuisine italienne peu ou mal connue car, oui, « les pates et le rizotto se servent al dente et non, la crème fraiche n'a rien à faire dans la carbonara où d'ailleurs le jaune d'œuf ne parait pas puisque qu'il participe à l'émulsion de la sauce ». Autre chose ? « Oui ! La pizza ne se consomme que dans une pizzeria qui d'ailleurs ne propose aucun autre plat et encore moins de desserts, au mieux un café ! » sourit Italia Palladino qui est bien femme à remettre l'église au milieu du village. Leur premier restaurant, ouvert rue Bancasse en 2012, 'Italia là-bas' aura d'ailleurs rejoint le Guide Michelin deux ans plus tard, confirmant l'originalité d'une cuisine italienne moderne et exigeante dans une France, qui à l'époque n'avait qu'une vague notion de ce que la cuisine italienne voulait dire.



Co**pyright MMH**

Des beaux-arts à la gastronomie

Formée aux Beaux-Arts puis graphiste pour la télé, l'équivalent de Canal + en Italie où elle rencontrera son compagnon Davide Vozzo avant de se consacrer à la gastronomie sous la houlette de Maurizio

Ecrit par le 19 novembre 2026

Bosotti, la cheffe conserve de son parcours artistique une méthode singulière : chaque plat naît d'un croquis, souvent aquarellé, où couleurs et volumes sont pensés avant même la préparation en cuisine. Cette approche graphique donne à l'assiette un équilibre visuel et sensoriel particulier, où dominent les produits bruts et les accords lisibles. D'ailleurs Delphine Riffard, artiste avignonnaise a dessiné sur la grande table de l'entrée des assiettes en trompe l'œil ornés de poissons plus vrais que nature, tandis que la vaisselle aux couleurs vive de la cote amalfitaine transporte les mets les plus raffinés des lieux.

L'alliance des terroirs italiens et provençaux

La nouvelle carte 2026 revendique cette identité une forte présence végétale, des clins d'œil à Naples et à la côte Amalfitaine, des associations audacieuses mais toujours intelligibles. L'antipasto, pièce maîtresse de la tradition italienne, y devient une véritable composition collective où textures et couleurs dialoguent. Si la cuisine d'Italia Palladino reste profondément italienne, elle s'ancre désormais plus que jamais dans le territoire vauclusien. Autour d'Avignon, la cheffe travaille avec des producteurs locaux, comme la ferme de la Reboule, des poissonniers du Grau du roi, avec lesquels elle a noué, au fil des années, une véritable relation de confiance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Crédit photo Studiobeautemps

Des circuits courts et exigents

On retrouve ainsi dans ses assiettes les légumes des fermes environnantes, les truffes de la maison Plantin ou encore certaines pièces de viande comme le Fin Gras du Mézenc. Ces produits provençaux côtoient des ingrédients emblématiques d'Italie : fromages Beppino Occelli du Piémont, charcuteries lombardes d'Oggiono ou huile d'olive artisanale de Poggio Santa Maria.

Une cave transalpine

La cave poursuit le même dialogue transalpin. Plus de cinquante références italiennes y sont proposées, du Barolo Riserva au Brunello di Montalcino Biondi-Santi, mais aussi des vins issus de régions encore confidentielles comme les Abruzzes ou certaines zones de Campanie. Ancien journaliste et rédacteur en chef de la presse écrite et télévisuelle nationale, loin de la pression et des dead line, Davide Vozzo orchestre le service comme une mise en scène où l'accord mets-vins devient un véritable récit.

Une table vivante au cœur de la Collection Lambert

Dans ce lieu patrimonial où aucune modification structurelle n'est possible, le couple a imaginé une scénographie légère faite de mobilier autonome, de couleurs méditerranéennes et de jeux de lumière. La terrasse pavée, qui invite entre 40 et 50 convives, évoque, elle, les déjeuners à l'ombre de platanes centenaires qui enchantent la cour du musée tandis que l'intérieur, avec ses 30 couverts, dialogue avec l'architecture de pierre. Italia Palladino et Davide Vozzo proposent également le restaurant bistronomique 'Café Roma', depuis novembre 2019, 4 rue des escaliers Sainte-Anne, quartier la manutention à Avignon. la cheffe y est secondé avec talent par Clément Bouvot qui, fidèle à ses enseignements, invite les avignonnais et leurs amis au brunch du dimanche matin, toujours sur réservation, à partir de 11h30 jusqu'à 14h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Copyright Studibeautemps

La culture comme une ouverture de l'âme

Italie Là-Bas [Ré] entend également participer de cette table un prolongement naturel de l'effervescence artistique de la Collection Lambert. Une manière, pour les plus Avignonnais des Italiens, de continuer à faire dialoguer deux cultures qui partagent la même passion du goût et de la création. Italia Palladino donne des cours de cuisine tous les dimanches matins, à partir de 9h30, 100€ suivi du repas pris en commun auquel peuvent se joindre les invités des apprenants (60€) à partir de 13h. Inscription sur le site internet.

Infos pratiques

Ouverture du restaurant *Italie Là-Bas [Ré]* à la Collection Lambert depuis le 20 février. Ouvert du mercredi au samedi et certains dimanche pour les cours de cuisine ici. Réservation obligatoire 04 86 81 62 27.Collection Lambert, 5 rue Violette, 84000 Avignon**.** info@italielabas.fr www.italielabas.fr Instagram : Italie Là-Bas [Ré]

Mireille Hurlin

I

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Les chefs mis à l'honneur au Quai des saveurs



Gilbert Marcelli, président de la Chambre de Commerce et d'industrie de Vaucluse a mis en lumière le talent, l'engagement et la passion de Chefs étoilés de Vaucluse récemment distingués ou confirmés par le Guide Michelin 2025.

Les chefs mis à l'honneur sont : Christophe Bacquié de La Table des Amis, Bonnieux, distingué par 2 étoiles ; Meilleur Ouvrier de France 2004, Christophe Bacquié a dirigé des établissements prestigieux tels que La Villa à Calvi et l'Hôtel & Spa du Castellet, où il a obtenu 3 étoiles Michelin. En 2024, il a ouvert La Table des Amis au Mas des Eydins, offrant une cuisine méditerranéenne raffinée dans un cadre bucolique du Luberon.

Xavier Mathieu, La Table de Xavier Mathieu, Joucas avec 1 étoile. Élu à la CCI de Vaucluse et ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, Xavier Mathieu a été formé par des maîtres tels que Joël Robuchon et Gérard Vié. Il revisite avec créativité les recettes provençales dans son restaurant situé au cœur du Luberon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Éric Sapet, La Petite Maison de Cucuron, Cucuron avec 1 étoile. Ancien chef du Mas des Herbes Blanches, Éric Sapet a repris La Petite Maison en 2007. Il y propose une cuisine gastronomique conviviale, mettant en valeur les produits du terroir provençal.

Mathieu Desmarest, Pollen, Avignon avec 1 étoile. Meilleur Apprenti de France en 2008, il est passé par la brigade de l'Élysée avant d'ouvrir Pollen en 2018. Ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, il propose une cuisine inventive et épurée. Après Pollen et Bibendum toujours à Avignon, le chef vient d'ouvrir, début mai, son 3e établissement, Tribu, à Roquemaure.

Noël Bérard, La Bastide de Capelongue, Bonnieux avec 1 étoile. Formé auprès de chefs tels que Philippe Mille et Maxime Guilbert, Noël Bérard met à l'honneur les produits de saison de la Provence dans une cuisine authentique et respectueuse du terroir.

Serge Chenet, Entre Vigne et Garrigue, Pujaut avec1 étoile. Meilleur Ouvrier de France 1993, Serge Chenet est une figure emblématique de la gastronomie provençale. Il partage aujourd'hui son savoir-faire avec son fils Maxime, perpétuant une tradition culinaire familiale. (Sur la photo, Maxime Chenet représente son père).

Thomas Boirel, L'Oustalet, Gigondas avec 1 étoile. Ancien second de Laurent Deconinck, Thomas Boirel a repris les rênes de L'Oustalet, où il propose une cuisine durable et savoureuse, en étroite collaboration avec les producteurs locaux.

Adrien Soro – La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape avec1 étoile. Après avoir obtenu une étoile Michelin et une étoile verte en Dordogne, Adrien Soro a rejoint La Mère Germaine. Fort de ses expériences internationales, il y propose une cuisine raffinée et engagée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Copyright CCI du Vaucluse Communication

À propos du Quai des Saveurs

Créé par la CCI de Vaucluse, le Quai des Saveurs valorise l'art culinaire vauclusien et le savoir-faire de l'École Hôtelière d'Avignon. Il propose une cuisine française créative à base de produits frais, locaux et de saison, issus de circuits ultra- courts. Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h, le restaurant dispose d'un espace bistronomique de 60 couverts, d'un lounge et d'une terrasse avec une vue exceptionnelle sur le centre historique d'Avignon. Les convives peuvent y savourer petit-déjeuner, déjeuner, goûter, cocktails et dîner dans un cadre élégant.

À propos de la CCI du Vaucluse

La CCI de de Vaucluse est au service des 50 000 entreprises du département des secteurs du commerce, de l'industrie ou des services. De la création à la transmission, elle les accompagne dans chaque étape de leur croissance : développement commercial, financement, réglementation, prévention des difficultés…. Acteur de proximité, la CCI de Vaucluse accompagne les collectivités auxquelles elle apporte son

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

expertise en aménagement et développement territorial. Avec son pôle de formation Académie Vaucluse Provence réparti sur ses 3 campus, à Agroparc, Avignon et Pertuis, la CCI forme sur plus de 1200 jeunes dans les secteurs de l'Hôtellerie & Restauration, Santé & Social, Business & Management, Numérique & Cybersécurité, Vente & Distribution, Développement Durable, et Formation.
MMH



Copyright CCI du Vaucluse Communication

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Le gratin de la gastronomie provençale réuni par Michelin au pied du Château de Grignan



Excellence et exigence au quotidien, voilà les maîtres-mots des chefs étoilés distingués par le guide rouge en partenariat avec le spécialiste du commerce de gros alimentaire, Metro. Après le palmarès 2025 révélé à Metz en mars, les plaques émaillées ont été remises ce lundi 12 mai dans la Drôme, à la Ferme Chapouton, un domaine du XVIIIe siècle, au pied du majestueux château où a séjourné la Marquise de Sévigné.

Au pays des lavandes et des truffes, la douzaine de cuisiniers étoilés de Vaucluse étaient présents pour la cérémonie. Adrien Soro pour La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Bacquié du Mas Les Eydins, Noël Bérard qui a repris la Bastide de Capelongue à Bonnieux, Romain Gandolphe pour Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Thomas Boirel pour L'Oustalet à Gigondas. Représentés également, les chefs avignonnais Florent Pietravalle et Mathieu Desmarest pour La Mirande et Pollen et Xavier Mathieu de la table éponyme à Joucas.

En plus des plaques remises à la douzaine de chefs vauclusiens, des voisins de talent ont également été distingués. L'Ineffable de Marie Salomez et Nicolas Thomas à Barbentane, Entre vigne et garrigue de Maxime Chenet à Pujaut, Christophe Chiavola pour Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, mais aussi Fanny Rey, une cheffe doublement étoilée qui officie à L'Auberge de Saint-Rémy de Provence et Glenn Viel, 3 étoiles à L'Oustau de Baumanière qui appartient à Jean-André Charial, qui fêtera ses 80 ans le 7 juillet prochain.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Fanny Rey

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces chefs réputés, ambassadeurs de la gastronomie, sont animés par la même passion de la cuisine, celle du goût, de la convivialité, du partage, des produits de qualité du terroir et de la mise en valeur du travail des paysans et des vignerons.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les fameuses plaques Michelin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

L'Ineffable : la gastronomie à son apogée à Barbentane avec ce restaurant désormais étoilé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



À la fin du mois de mars, le Guide Michelin a organisé la cérémonie de remise de ses étoiles. Sur les 654 restaurants étoilés, 68 ont été promus cette année, dont L'Ineffable à Barbentane, qui a ouvert il y a un peu moins d'un an.

Cette expérience gourmande unique dont nous avions parlé l'an dernier, a été officiellement reconnue et estampillée par le petit guide rouge. « C'est un bonheur, une fierté, une satisfaction. Elle a un goût particulier, cette étoile. Elle récompense le travail que nous faisons et nous ne sommes que deux », reconnaît le chef Nicolas Thomas en parlant du duo qu'il forme avec Marie Salomez, la propriétaire du restaurant, qui est aussi sommelière et maître d'hôtel de L'Ineffable.

« Cette reconnaissance prouve que nous avons fait le bon choix, répondu à une attente en misant sur la qualité, sur une cuisson qui respecte les saveurs des produits. » Cette explosion de goûts, ce plaisir des sens, Nicolas Thomas les provoque en cuisinant au gramme près. Musicien de formation et cuisinier autodidacte, il sait ce qu'est un demi-ton et devant son « piano », tout est dans la juste mesure, le zeste de condiment comme la pincée d'aromate.

Entre Alpilles et Camargue, terre et mer, il sublime le poisson de Méditerranée, préfère les fruits et légumes bio, de saison, s'est rapproché de maraîchers locaux qui lui proposent des variétés anciennes parfois peu connues mais goûtues, des calibres différents, des récoltes précoces ou plus mûres. « Ils forgent notre identité », précise Nicolas Thomas, c'est selon son envie de magnifier asperges, champignons, crustacés, foie-gras ou lentilles torréfiées, de surprendre le palais, de proposer une expérience culinaire inédite.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



©L’Innefable

Dans ce petit écrin de 16 couverts, tout est sobriété, calme et volupté. Du bois blond du parquet aux poutres, des couleurs douces, des tons pastels, des textiles enveloppants, un design scandinave épuré, des lumières tamisées, un art de la table tout en nuances.

Marie Salomez qui a fait ses classes à Chamonix, puis chez Michel Bras à Laguiole, chez Franck Putelat à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Nîmes et à Toulouse participe de cette partition à 4 mains. Elle a déjà fait évoluer la carte des vins. Grâce au bouche à oreille, des vignerons de Châteaurenard sont venus la rencontrer pour lui présenter leurs bouteilles et ça a matché, elle a ajouté le Domaine des Blaquières à la liste des propositions.

> « Cette étoile, c'est un symbole pour notre clientèle qui attend une qualité et elle charpente mon travail pour continuer à creuser notre sillon, sans dérouter, ciseler nos plats par touches légères, une fleur par-ci, un pétale par là. »

L'Ineffable est complet pendant un mois, c'est la rançon du succès! La patience décuplera sansdoute le plaisir des sens des gourmets qui sont en liste d'attente. Et comme le résume Nicolas Thomas : « Certes, on a eu l'étoile au bout de seulement 10 mois de présence à Barbentane. Mais en fait, j'en avais déjà eu ailleurs, dans d'autres établissement, mais j'ai continué à inventer, créer, imaginer, explorer. Celle est le résultat de beaucoup de constance, d'opiniâtreté et surtout d'amour de notre complémentarité, de notre complicité à tous les deux. Et finalement, elle est le fruit de 15 ans de travail. »

Contact : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

---

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, Adrien Soro a débarqué en juin dernier chez l'iconique Mère Germaine, fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Elysée Germain Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple Isabelle et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, sons sens des saveurs et des textures. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Milerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaine viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaumes-de-Venise, La Pousterle à Ansouis dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l’appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, ‘Première Fleur’, ‘Solera’, muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l’orientation du vignoble, le rôle du mistral et l’ensoleillement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansouis et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmiral où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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.

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 Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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 Pollen (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.