

Ecrit par le 6 avril 2026

Guide Michelin, les étoiles brillent au firmament du Vaucluse



[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

Ecrit par le 6 avril 2026

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 Baumannière, 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 Bacqué, confirment leur excellence.



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 Turrel, 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).

Ecrit par le 6 avril 2026

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 Ansois ; Et désormais Garrigue, à Ansois, 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

Ecrit par le 6 avril 2026

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



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 *Italia Là-Bas* se réinvente au cœur de la Collection Lambert, 5 rue Violette dans l'intramuros d'Avignon, avec un concept inédit, [Italia Là-Bas \[Ré\]](#) pour renaissance. Entre gastronomie italienne contemporaine, dialogue avec l'art et produits du terroir vaclusien, la table propose une expérience où cuisine et création se répendent 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 *Italia Là-Bas [Ré]* entend prolonger l'esprit du lieu : un espace où les disciplines se rencontrent et où la tradition se transforme.

Ecrit par le 6 avril 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 goûts 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

Ecrit par le 6 avril 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 pâtes et le rizotto se servent al dente et non, la crème fraîche n'a rien à faire dans la carbonara où d'ailleurs le jaune d'œuf ne paraît 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.



Copyright 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 6 avril 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 côte 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 vaclusien. 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.

Ecrit par le 6 avril 2026



Ecrit par le 6 avril 2026

Crédit photo Studiobeautemps

Des circuits courts et exigeants

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.

Ecrit par le 6 avril 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

Ecrit par le 6 avril 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](#), Jocas 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.

Écrit par le 6 avril 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 avec 1 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 avec 1 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.

Écrit par le 6 avril 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 vaclusien 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 bistrannique 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

Ecrit par le 6 avril 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

Ecrit par le 6 avril 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 vaclusiens, 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.

Ecrit par le 6 avril 2026



Christophe Chiavola

Ecrit par le 6 avril 2026



Glenn Viel

Ecrit par le 6 avril 2026



Adrien Soro

Ecrit par le 6 avril 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Ecrit par le 6 avril 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.

Écrit par le 6 avril 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

Ecrit par le 6 avril 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 avons 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 goûteuses, 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 torrifiées, de surprendre le palais, de proposer une expérience culinaire inédite.

6 avril 2026 |

Ecrit par le 6 avril 2026



Ecrit par le 6 avril 2026



Ecrit par le 6 avril 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

Écrit par le 6 avril 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 vigneronns 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 sans doute 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 établissements, 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

Ecrit par le 6 avril 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'Élysée 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, sans sens des saveurs et des textures. »

Ecrit par le 6 avril 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.

Ecrit par le 6 avril 2026



Ecrit par le 6 avril 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaine viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaufort-de-Vaucluse, La Pusterle à Ansois 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.

Ecrit par le 6 avril 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 Ansois 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 Germaine 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 petits-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 Vacluse compte désormais 12 restaurants étoilés](#)

Le Vacluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Ecrit par le 6 avril 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

Ecrit par le 6 avril 2026

étoile), [La Closerie](#) à Ansois (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 Pietravallo](#). 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](#).

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon

Ecrit par le 6 avril 2026



C'est dans le luxueux Hôtel [Le Prieuré Baumanière](#), 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez [Jean-André Charial](#), l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'[Oustau de Baumanière](#) qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la [Cabro d'Or](#) à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique [Jean-Luc Grégoire](#), patron depuis octobre de Métro au [MIN de la Rue Pierre-Sémard](#).

Ecrit par le 6 avril 2026



Ecrit par le 6 avril 2026



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est [Christophe Chiavola](#), qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au [Château de Massillan](#) à Uchaux, une autre au [Hameau des Baux](#) dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Ecrit par le 6 avril 2026

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°C avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : [Glenn Viel](#), le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, [Christophe Bacquié](#), 2 étoiles au [Mas des Eydins](#) à Bonnieux, [Clément Peine](#), 26 ans seulement, une étoile à [La Mère Germaine](#), maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au [Phébus](#) à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de [Pollen](#) à Avignon, [Serge Chenet](#) de

Ecrit par le 6 avril 2026

l'établissement [Entre vigne et garrigue](#) à Pujaut, ou encore [Florent Pietravalle](#) à [La Mirande](#), Fanny Rey de [l'Auberge](#) de Saint-Rémy-de-Provence, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [L'Oustalet](#) à Gigondas ou [La Vieille Fontaine](#) à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Turrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : [Avenio](#), rue des 3 Faucons à Avignon, l'[Agape](#), à côté, aux Corps-Saints, [La Maison de Celou](#) à Châteauneuf-de-Gadagne, [La Table de Pablo](#) dans le village de Villars, non loin d'Apt, les [Maisons Du'O](#) à Vaison, [Le 6 à table](#) à Caromb.

Ecrit par le 6 avril 2026

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Ecrit par le 6 avril 2026



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Ecrit par le 6 avril 2026



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par le 6 avril 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Ecrit par le 6 avril 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Ecrit par le 6 avril 2026



Christophe Bacqué (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes

Ecrit par le 6 avril 2026



L'hôtel [Le Phébus & Spa](#) vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, [La Table de Xavier Mathieu](#) et [Le Café de la Fontaine](#), et son [Spa Ila & Végétalement Provence](#), rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Jocas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel. Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé [La Table de Xavier Mathieu](#) ou au bistrot [Le Café de la Fontaine](#). Il est d'ores et déjà possible de [réserver sa table sur le site](#)

Ecrit par le 6 avril 2026

[internet.](#)



Ecrit par le 6 avril 2026



©Le Phébus & Spa

Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association [Le Sothiou](#). Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr

Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Jocas.

Ecrit par le 6 avril 2026



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS
EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Toute la Provence en une cuillère.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.

Asperges au brasero, en sorbet.

*

Truite fumée au cèdre, fraîcheur de fenouil à l'angélique.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,

Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.

Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,

Verjus et miel de nos ruches.

*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,

rafraichie d'eau de fraise à l'estragon,

vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

*

Œuf mimosa au jus de blé vert.