Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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



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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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 Tourrel	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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Christophe Bacquié (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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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 Joucas, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

internet.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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. Joucas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 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, fraicheur 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.

*

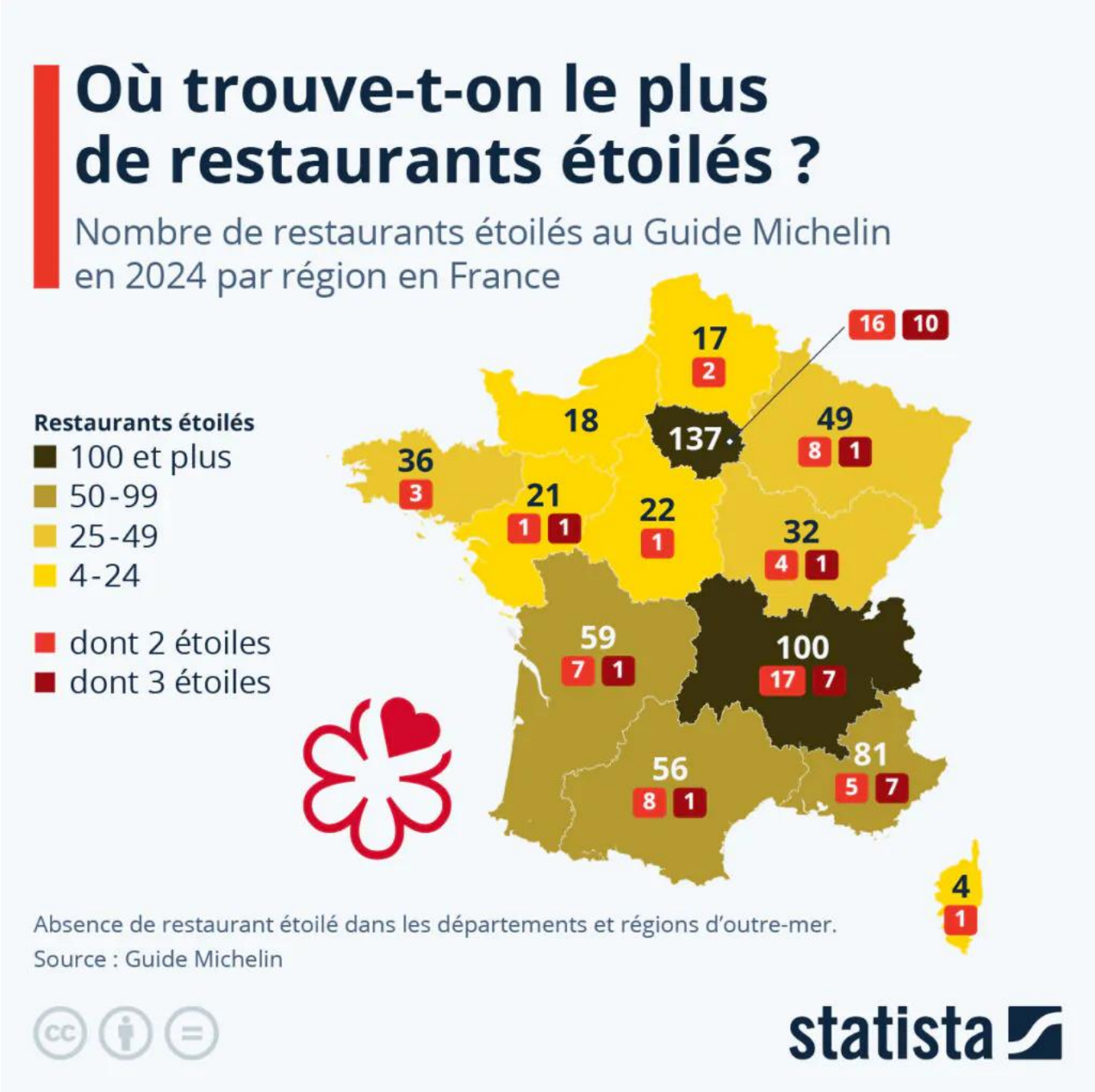
Œuf mimosa au jus de blé vert.

Gastronomie : où trouve-t-on le plus de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

restaurants étoilés en France ?



Le Guide Michelin a présenté cette semaine sa sélection annuelle de restaurants étoilés. L'édition 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

du célèbre guide gastronomique dénombre 632 tables étoilées en France et 7 à Monaco, parmi lesquelles 62 nouvelles adresses primées cette année. Longtemps sous-représentées dans les métiers de la gastronomie, les femmes-chef restent minoritaires : 7 restaurants seulement sur les 62 primés en 2024 sont dirigés ou codirigés en cuisine par des femmes.

Comme le détaille notre carte, la région qui compte le plus grand nombre de tables étoilées est l'Île-de-France, avec 137 restaurants récompensés par le Guide Michelin, dont 16 à 2 étoiles et 10 à 3 étoiles. La ville de Paris regroupe à elle seule 121 établissements étoilés. En deuxième position, on trouve la région Auvergne-Rhône-Alpes, avec 100 restaurants étoilés, dont 17 à 2 étoiles et 7 à 3 étoiles. Les villes qui en comptent le plus dans cette région sont Lyon (16) et Courchevel (7). À l'opposé de l'échelle, les régions comptant le moins de restaurants primés par le Guide Michelin sont la Normandie (18 étoilés), les Hauts-de-France (17) et la Corse (4).

Les restaurants d'Outre-mer sont une nouvelle fois les oubliés du Guide Michelin, puisqu'aucun n'a été sélectionné par les critiques gastronomiques cette année. « Nous souhaitons l'équité entre les restaurateurs de France. De toute la France et pas seulement d'Hexagone. Mais aussi des territoires ultramarins. Aucun de ces territoires ne figure dans le guide Michelin […]. C'est une stimulation entre les chefs de la Martinique de pouvoir grimper et de briller sous les étoiles. » a réagi sur France Info Philippe Lecuyer, président de Ziléa (groupement des professionnels du tourisme en Martinique).

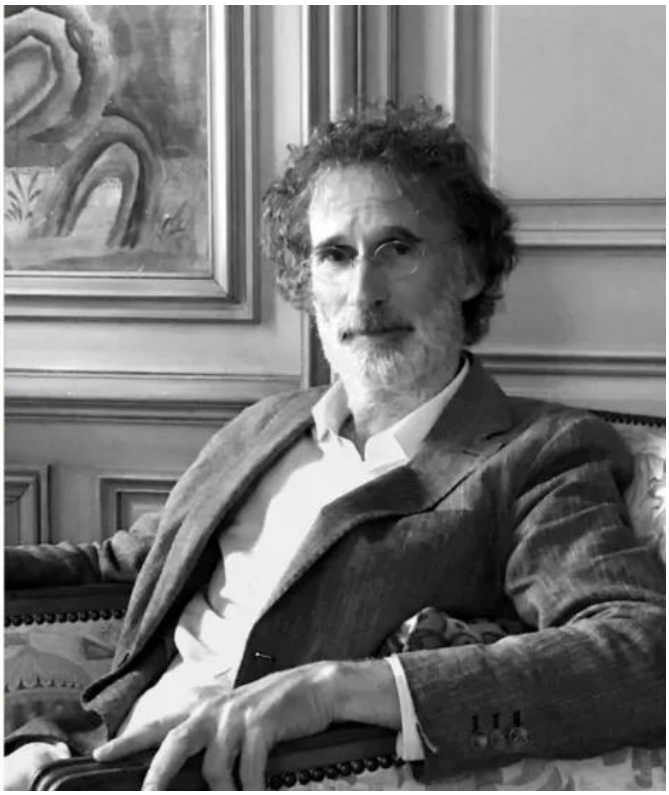
De Tristan Gaudiaut pour Statista

Avignon, Martin Stein, le propriétaire de l'Hôtel et restaurant gastronomique La Mirande, est décédé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026





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

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

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

Pour mémoire,

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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

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

Une pluie d'étoiles Michelin sur les chefs d'Avignon et alentours



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

17 exactement, décernées ce lundi 16 mai à Châteauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu. Une seule femme, Fanny Rey de 'L'Auberge' à Saint-Rémy-de-Provence et 16 hommes. En haut de l'affiche, Glenn Viel de 'L'Oustau de Baumanière' qui a décroché pour la 3e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les coûteaux les pieds dans l'eau' ou 'La laitue serrée, une fleur pas comme les autres'. Formé à l'Hôtel Meurice à Paris, il entame sa 8e année dans les Alpilles, tout en étant juré dans l'émission de M6 'Top Chef » pour la saison 13.

Partager le sens du beau

« Un plat, c'est une histoire, une présentation sans chichis ». Il ajoute : « Surtout, le propriétaire de l'établissement qui a reçu les plus grands personnalités du monde comme la Reine Elizabeth II d'Angleterre me laisse travailler, m'épanouir, être moi-même, il a envie d'avancer, ce n'est pas un financier mais un passionné, du coup je m'y sens bien. Ensemble on partage le sens du beau, du bon, du partage on est des artistes, des artisans du goût » conclut le triple étoilé.



Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, et Frédéric Cruz, responsable de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon et partenaire du Guide Michelin.

Les autres étoilés

Ont reçu la fameuse plaque rouge Michelin pour leur étoile Jérémy Salia aux fourneaux de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Florent Pietravalle de 'La Mirande', Pascal Auger de 'La Vieille Fontaine' place Crillon ainsi que Mathieu Desmarest pour 'Pollen' à Avignon. Ce jeune villeneuvois est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

passé par les cuisines de l'Elysée puis de L'Hôtel d'Europe avant d'ouvrir son propre établissement rue Joseph-Vernet. Lieven Van Aken a été récompensé pour sa carte à 'L'Aupiho' du Domaine Manville aux Baux-de-Provence. Autres lauréats : Michel Marini, le chef du 'Champ des Lunes' au Domaine de Fontenille à Lauris, Julien Allano pour 'Le Clair de plume' à Grignan, Noël Bérard qui a succédé à Edouard Loubet au 'Mas de Capelongue' à Bonnieux, Marc Fontanne pour 'Le prieuré' de Villeneuve-lès-Avignon, Romain Gandolphe du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Christopher Hache pour son restaurant éponyme à Eygalières, Matthias Schütz le chef du 'Tourrel' à Saint-Rémy et enfin, Xavier Mathieu pour 'Le Phébus' à Joucas.
Frédéric Cruz de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon, partenaire du Guide Michelin, a salué « La qualité de cette cuisine créative, saine et authentique que proposent ces jeunes chefs récompensés qui sont les porte-drapeaux de la gastronomie et de l'excellence française ».

Un bon millésime aussi pour les 'Bibs Gourmands'
Quelques jours auparavant, le domaine de Vaudieu avait également été le théâtre de la remise des Bibs Gourmands dont la Halle-Métro est également partenaires.
« Pas moins de 15 prix » souligne Frédéric Cruz, déjà partenaire du fameux petit Guide rouge pour les étoilés, il se félicite de cette collaboration nouvelle. « Nous partageons les mêmes valeurs que Michelin, une restauration saine, savoureuse, de qualité. Et le meilleur rapport qualité-prix, 39€ entrée-plat-dessert. En plus, là il s'agit de jeunes chefs qui deviennent plus visibles grâce à cette distinction. Ils ne se connaissent pas forcément, chacun est seul dans sa cuisine avec sa brigade, ils habitent loin les uns des autres, et là, ils se rencontrent, ils échangent, ils parlent ensemble ».
« En tout, avec Métro Avignon, nous travaillons sur un périmètre assez large, le Vaucluse, le Gard, la Drôme et les Bouches-du-Rhône. Nous avons 370 fournisseurs attitrés en maraîchage, charcuterie, fromage, épicerie, vin, cela booste les circuits courts et la proximité, comme le cochon du Ventoux ou les produits Filière. »
De son côté Laurent Bréchet qui recevait les promus dans son Domaine de Vaudieu a insisté : « C'est un échange gagnant-gagnant, les restaurants et le vin sont intimement liés, nous nous mettons en valeur mutuellement avec des plats qui magnifient nos cuvées et des millésimes qui magnifient vos plats. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les lauréats des Bibs gorumands ont pris une photo avec leur trophée rouge au pied d'un cèdre du Liban qui trône dans la propriété de Vaudieu. Il a été planté quand a été construit le château, c'est à dire au XVIIIème siècle, en 1767, « C'est un gage de pérennité et de sérénité » explique Laurent Bréchet, le propriétaire des lieux.

Les 15 lauréats des Bibs Gourmands :
6 à table / Pascal Poulain à Caromb
La maison de Célou / M. Gouven à Châteauneuf-de-Gadagne
Côteaux et fourchettes / Cyril Glemot à Cairanne
Italie là-bas / Italia Palladino à Avignon
L'Agape / André Gleize Avignon
L'Oustallet Maïanen / Christian Garino à Maillane
Le clos Saint-Roch / Emmanuel Billaud à Maussanne
Auberge La camarette / Hugues Marrec à Pernes-les-Fontaines
Le bistrot des Roques / Benoît Perrotin à Saint-Pantaléon
Le bon temps / Rochard Auray à Sénas
L'Atelier Art des mets / Romain Dumas aux Taillades
Côté sud / Florian Perrin à Uchaux
Maison duo / Philippe Zemmour à Vaison-la-Romaine

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

Bistrot Villedieu / Gérald Azoulay à Villedieu
C'la vie / Richard Durand à Orsan



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 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 19 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 19 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…

Tout est prêt pour redémarrer à La Mirande !



"Nous attendons avec impatience la date, peut-être lundi 15 juin ? A laquelle nous pourrons à nouveau ouvrir les portes de La Mirande, espère Martin Stein, propriétaire du restaurant étoilé au guide Michelin grâce à son chef aussi talentueux que modeste, Florent Piétravalle, et de l'hôtel classé de la Mirande à Avignon. Pendant ce temps qui nous est donné, nous nous familiarisons avec les mesures nous permettant d'apporter, à notre clientèle, toutes les garanties en matière sanitaire. L'été sera là et permettra de petit-déjeuner, déjeuner ou de dîner 'au large' sur les terrasses et au jardin même, au pied du Palais des Papes.»

Acquisition d'une ferme à Avignon

«Notre service voiturier sera étendu aux clients du restaurant et guidera les convives jusqu'au parking ou

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

garage de l'hôtel. Depuis toujours très sensibles aux produits bio, aux filières courtes et aux actions éco-responsables, nous avons été récompensés en mars 2020 par le label 'Ecotable, niveau 3'. Pour aller encore plus loin, l'acquisition d'une ferme à côté d'Avignon va nous permettre une production exclusive de fruits et légumes bios, cueillis et consommés dans la journée.»

Tandis que les professionnels continuent à s'affairer

«Nous tous sommes sur les charbons ardents recevoir nos hôtes dans l'élégance et la fraîcheur de notre grande et belle demeure. En ce temps de 'Belle au Bois Dormant', quelques personnes ne sont pas à l'arrêt comme Lilly, indispensable tapissière à plein temps à La Mirande qui restaure les rideaux, les tentures et les sièges. Egalement, Billy, dédié aux techniques anciennes de peinture, continue à repeindre les boiseries avec leurs rechampis et subtils glacis, tandis que Marc prend soin du jardin, ajustant son costume de printemps et guettant les ronces qui voudraient l'envahir. A vrai dire et comme nous l'espérons pour vous, nous ne sommes pas si malheureux en ce moment selon le proverbe, au sens un peu détourné 'pour vivre heureux, vivons cachés !'.Mais que le Prince Charmant ne tarde pas trop quand même », soupire Martin Stein.

La Mirande. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 85 93 93. www.la-mirande.fr