

Ecrit par le 8 janvier 2026

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



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 3^e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les côuteurs 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 8^e 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.

Ecrit par le 8 janvier 2026

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 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 attirés 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. »

Ecrit par le 8 janvier 2026



Les lauréats des Bibs gourmands 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 Cérou / 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

Ecrit par le 8 janvier 2026

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



Ecrit par le 8 janvier 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 3^e 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

Ecrit par le 8 janvier 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 Fenièrè'](#) 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

Ecrit par le 8 janvier 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 permettra enfin...](#)

Tout est prêt pour redémarrer à La Mirande !

«Nous attendons avec impatience la date, peut-être lundi 15 juin ? A laquelle nous pourrions 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 garage de l'hôtel. Depuis toujours très sensibles aux produits bio, aux filières courtes et aux actions écoresponsables, 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 rechapris 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