Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La Provence à la une de Paris Match Belgique



[L'édition belge du magazine Paris Match] vient de sortir [un numéro spécial] consacré au plus belles escapades gourmandes en Provence.

A la une de cette édition spéciale de 32 pages : Glenn Viel, le chef triplement étoilé du restaurant l'Oustau de Baumanière niché dans le cœur des Alpilles aux Baux-de-Provence.
« Au fond, ce que j'aime, c'est créer de l'émotion avec des produits justes et sincères », explique le juré de l'émission Top chef dans son interview réalisé par Florestan Touzeau.
Des Taillades à Aix-en-Provence en passant par Avignon, Gordes, Bonnieux ou bien encore Mazan ce hors-série spécial déniche 'les tables qui font l'été provençal' ainsi que 'les plus beaux refuges de Provence'. Une sélection d'artisans du sud complète cette découverte.
Côté culture, le magazine propose également un sujet sur l'entrée en scène d'Avignon avec son festival

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

de théâtre ainsi qu'un entretien avec Tiago Rodrigues, directeur du Festival d'Avignon.


GASTRONOMIE

TAILLADES

L'Auberge des Carrières fait partie de ces lieux que l'on découvre souvent par le bouche-à-oreille avant d'y revenir régulièrement. Virginie accueille les convives avec son léger accent belge tandis que Niels élabore une cuisine de saison à partir de produits frais issus de producteurs locaux. Les assiettes séduisent par la maîtrise des cuissons, la justesse des assaisonnements et l'attention portée au produit. À l'intérieur, tableaux et sculptures participent à l'identité du lieu ; à l'extérieur, la terrasse ombragée invite à prolonger le repas. Une maison discrète où l'on revient autant pour l'assiette que pour la douceur du cadre.

36 avenue du Château – +33 4 32 50 19 97
auberge des carrieres.com

LES TABLES QUI FONT L'ÉTÉ PROVENÇAL

L'été provençal possède ses rituels : une terrasse ombragée où le temps semble suspendu, une table dressée face aux vignes, le parfum du thym et du romarin porté par le mistral. De Marseille au Ventoux, en passant par Gordes, Aix-en-Provence et Avignon, ces adresses racontent une Provence gourmande et lumineuse, où le goût des produits, la beauté des lieux et le plaisir de recevoir continuent de donner à l'été provençal son parfum si particulier. Par Florestan Touzeau

AVIGNON

À deux pas du Palais des Papes, l'Arlequin s'est imposé comme l'une des adresses les plus appréciées du centre historique d'Avignon. Aux commandes, le chef Corentin Roustan compose une cuisine de saison guidée par les produits du marché et les arrivages du jour. Les assiettes, précises et généreuses, évoluent au rythme des inspirations et sont accompagnées d'une sélection de vins soigneusement choisie. Mais l'identité du lieu tient aussi à l'atmosphère que le chef et son équipe ont su créer : un accueil chaleureux, beaucoup de simplicité et une vraie proximité avec les clients. Une table vivante où l'on vient autant pour la cuisine que pour l'ambiance.

17 rue Racine – +33 9 50 14 94 52
arlequin.restaurant

MARSEILLE

Perché au sommet du Mucem, face à la Méditerranée et à la silhouette de la Major, Bouillant est sans doute l'une des plus belles tables panoramiques de Marseille. Alexandre Mazzia y décline sa vision de la cuisine dans un registre plus libre et convivial que celui de son restaurant triplement étoilé. Ici, les produits de saison, les épices et les influences méditerranéennes composent une cuisine généreuse et solaire, pensée pour le partage.

Dans ce lieu où se croisent visiteurs du musée, habitants du quartier et amoureux de la ville, la cuisine dialogue naturellement avec la culture et le paysage. À l'heure où le soleil descend sur le Vieux-Port et embrasse la mer, l'expérience prend une dimension toute particulière.

1 Esplanade du J4
+33 4 13 65 01 31
bouillant-restaurant.com

PARIS MATCH 0025 JUIN AU 1 JUILLET 2026
22

AIX-EN-PROVENCE

Au sein du Grand Hôtel Roi René, Alga apporte un souffle nouveau à la scène gastronomique aixoise. Son nom, qui signifie « eau » en provençal, annonce une cuisine inspirée du bassin méditerranéen, où les saveurs de Provence dialoguent avec des influences venues du Liban, de Grèce ou encore d'Espagne. À la carte, les mezzés à partager composent un voyage gourmand construit autour de produits de saison. Dans un décor élégant mêlant fresques provençales, matériaux nobles et mobilier sur mesure, l'adresse séduit autant par son atmosphère que par son assiette. Une table contemporaine qui reflète le renouveau du Roi René.

24 boulevard du Roi René – +33 4 42 37 61 00
grandhotelroirene-aixenprovence.com

PROVENCE Match

AIX-EN-PROVENCE

Au cœur du Château de la Gaude, Le Art s'est rapidement imposé parmi les tables qui comptent dans la région, décrochant une étoile Michelin quelques mois seulement après son ouverture. Aux commandes, le chef Matthieu Dardide signe une cuisine raffinée qui met à l'honneur les produits du terroir provençal. Viandes, poissons et légumes sélectionnés auprès de producteurs locaux et de pêcheurs sont travaillés avec précision dans des assiettes à la fois élégantes et généreuses. Depuis la terrasse dominant les jardins à la française du domaine, l'expérience prend une dimension particulière, portée par un service attentif et parfaitement orchestré. Une parenthèse élégante où le cadre, la cuisine et la cave composent un ensemble particulièrement cohérent.

LE ART – 3050 Route des Pinchinats
+33 4 84 93 09 30 –
chateaudelagaude.com

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

MAZAN

Au pied du Ventoux, Maison Arénà s'est rapidement imposée comme l'une des adresses incontournables du Vaucluse. Aux commandes, Jérôme Tchomlek propose une cuisine qui puise aussi bien dans le terroir provençal que dans ses racines arméniennes. Loin des effets de mode, le chef privilégie les produits de saison et travaille en étroite collaboration avec les producteurs qui l'entourent. Installée au cœur du domaine de la Croix des Pins, l'adresse cultive un esprit de partage qui se retrouve aussi bien dans l'assiette que dans l'atmosphère du lieu. Une cuisine précise et généreuse, guidée par le goût du produit et le respect des saisons. L'été, les « Mardis Accordés » prolongent l'expérience autour d'accords mets-vins, de musique et de convivialité, dans une ambiance qui se prolonge bien au-delà du dîner l'esprit de la maison.

902 Chemin de la Combe
+33 4 90 66 27 64 – maison-arena.fr

GORDES

Installé sur la terrasse de La Bastide de Gordes, Beefbar offre l'une des plus belles vues sur la vallée du Luberon. Imaginée par Riccardo Giraudi, cette adresse emblématique, déjà présente de Monte-Carlo à Dubaï en passant par Paris, s'est imposée grâce à une approche aussi exigeante que décontractée de la gastronomie. Dans ce décor spectaculaire, les plus belles viandes venues d'Australie, du Japon ou des États-Unis côtoient des recettes inspirées de la street food et des plats signatures à partager. Entre élégance provençale, esprit de convivialité et panorama exceptionnel, Beefbar compte déjà parmi les rendez-vous gourmands les plus séduisants de l'été.

61 Rue de la Combe Abeilles
+33 4 90 72 12 12 – abeilles.com

25 JUIN AU 1 JUILLET 2026 PARIS MATCH
23

Des paysages pour tout horizon

A lire aussi, la rencontre avec Vincent Bouget, nouveau président de Nîmes Métropole et nouveau maire de Nîmes, ainsi que des suggestions de randonnée et de magnifiques photographies de la région.

Au sommaire également de ce numéro spécial Provence : la comédienne Philippine Delaire qui se produira lors du prochain festival d'Avignon, le présentateur Michel Denisot, le chanteur Bénabar, l'animatrice de télévision Cendrine Dominguez et la blogueuse culinaire Mercotte.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La Provence comme un trésor

« La Provence est une terre de mémoire vivante, explique Guillaume Bazaille dans l'éditorial de cette édition de Paris Match. À travers les pages de ce numéro, nous avons voulu partir à la rencontre de celles et ceux qui font vivre cet héritage sans jamais le figer. Car la Provence n'est pas un décor. Elle est une mémoire en mouvement. Une terre qui continue d'inspirer, de créer, de partager et de transmettre. Et c'est sans doute là son plus beau trésor. »