

Écrit par le 25 juin 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 Vié](#), 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 déniché '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

Écrit par le 25 juin 2026

de théâtre ainsi qu'un entretien avec [Tiago Rodrigues](#), directeur du [Festival d'Avignon](#).

CASTRONOMIE

TALLADES
L'échange des Continents fait partie de ces lieux que l'on découvre souvent par la bouche le week-end et l'été. À Tallades, la cuisine de Nicolas Combès est une cuisine de saison à partir de produits frais issus de producteurs locaux. Les assiettes s'élaborent par le maître et des cuisiniers, le plaisir des associations et l'attention portée au produit. À Tallades, Tallades et ses équipes participent à l'événement du lieu. À Tallades, la terrasse ombragée invite à prolonger le repas. Une maison descripte de l'un nouveau restaurant pour l'assiette que pour la douceur du cadre.
36 avenue du Château - +33 4 22 50 70 07
adbgdescontinents.com



AIX-EN-PROVENCE
Au sein du Grand Hôtel Roi René, Aix apporte un souffle nouveau à la scène gastronomique aixoise. Son chef, qui s'inspire de sa région, propose 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 menus à partager composent un voyage gourmand construit autour de produits de saison. Dans un décor élégant mêlant l'histoire provençale, méditerranéenne et médiane sur mesure, l'adresse séduit autant par son atmosphère que par son assiette. Une table contemporaine qui fête le renouveau du Roi René.
24 boulevard du Roi René - +33 4 42 37 61 00
grandhoteleuroi-rene.com



PROVENCE Nord



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 Florence Toulou

MARSEILLE
Prêché au sommet du Mucron, face à la Méditerranée et à la silhouette de la Major, Soufflé est sans doute l'une des plus belles tables parisiennes de Marseille. Alexandre Mazza y décline sa vision de la cuisine dans un registre plus libre et convulsif que celui de son restaurant éponyme. Ici, les produits de saison, les légumes et les influences méditerranéennes composent une cuisine généreuse et soignée, pensée pour le partage. Dans ce lieu où se croisent visiteurs du monde, habitants du quartier et amoureux du lieu, la cuisine dialogue naturellement avec la culture et le paysage. À l'heure où le soleil descend sur le Vieux-Port et embrase la mer, Soufflé propose une dimension toute particulière, une table vivante où l'on vient autant pour la cuisine que pour l'ambiance.
17 rue Racine - +33 9 50 14 94 52
souffle.restaurant



AIX-EN-PROVENCE
Au cœur de Château de la Savole, Le Art s'est rapidement imposé parmi les tables qui comptent dans la région. Abandonnant une étiquette Michelin quelques mois seulement après son ouverture, Alex Comberand, le chef Frédéric Desbès signe une cuisine raffinée qui met à l'honneur les produits du terroir provençal. Viandes, poissons et légumes sélectionnés auprès de producteurs locaux et des pêcheurs sont travaillés avec précision dans des recettes à la fois élégantes et généreuses. Depuis, la terrasse domine les jardins à l'anglaise du domaine, l'expérience prend une dimension particulière, portée par un service attentif et parfaitement orchestré. Une gastronomie élégante où le cadre, la cuisine et la cave composent un ensemble parfaitement cohérent.
LE ART - 3050 Route des Pêcheurs
+33 4 84 93 09 30 -
chateauledesavole.com



GORGES
Installé sur la terrasse de La Bastide de Gordes, Duettoir offre l'une des plus belles vues sur la vallée du Luberon. Inspirée par Riccardo Ottavio, cette adresse emblématique, déjà présente de Monte-Carlo à Dubai en passant par Paris, s'est imposée grâce à une approche gastronomique. Dans ce décor spectaculaire, les plus belles viandes venues d'Australie, du Japon ou des États-Unis côtoient des recettes inspirées de la cuisine française et des plats signature à partager. Entre élégance provençale, esprit de convivialité et parcours exceptionnel, Duettoir compte déjà parmi les meilleurs restaurants les plus emblématiques de France.
01 Rue de la Combe Alavales
+33 4 90 78 12 12 - duettoir.com



LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDACTION

MAZAN
Au pied du Ventoux, Maison Anselmi est rapidement devenue l'une des adresses incontournables du Vaucluse. Aux commandes, Jérôme Tchérézi propose une cuisine qui puise ses racines dans le terroir provençal, mais dans une approche contemporaine. Loin des effets de mode, le chef privilégie les produits de saison et travaille en étroite collaboration avec les producteurs qui l'entourent. Installé au cœur du domaine de Clos des Pins, l'adresse cultive un esprit de partage où se retrouvent 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. Ici, les 3 Menus Associés à 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'après-dîner.
902 Chemin de la Combe
+33 4 90 06 27 64 - maison-anselmi.fr



AVIGNON
À deux pas du Palais des Papes, l'Atelier est un concept innovant dans des adresses les plus appréciées de notre territoire d'Avignon. Aux commandes, le chef Corentin Roustan propose une cuisine de saison guidée par les produits du marché et les atouts du pays. Les recettes, précises et généreuses, évoluent au rythme des inspirations et sont accompagnées d'une sélection de vins soigneusement choisis. 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
atelier.restaurant




Des paysages pour tout horizon

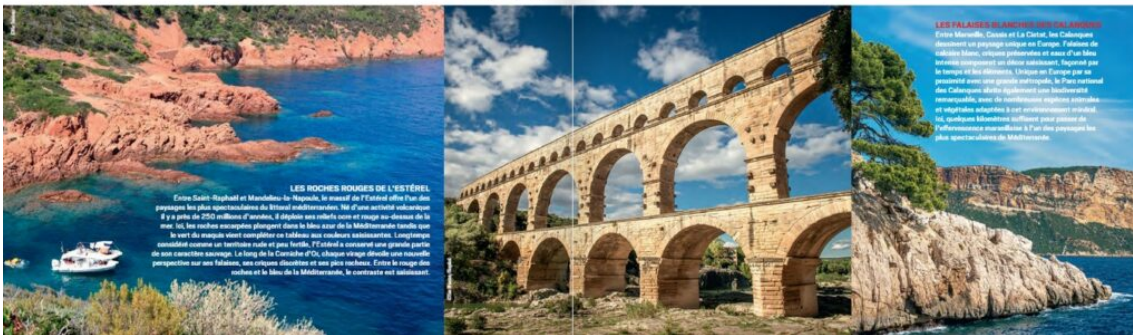
A lire aussi, la rencontre avec Vincent Bouget, nouveau président de Nîmes Métropole et nouveau maire de Nîmes, ainsi que des suggestions de randonnée et de magnifiques photographies de la région. Au sommaire également de ce numéro spécial Provence : la comédienne [Philippine Delaire](#) qui se produira lors du prochain festival d'Avignon, le présentateur Michel Denisot, le chanteur Bénabar, l'animatrice de télévision Cendrine Dominguez et la blogueuse culinaire Mercotte.

Ecrit par le 25 juin 2026



La Provence se raconte autant par ses paysages que par ceux qui l'habitent. Certains se découvrent au détour d'une route, d'autres apparaissent au lever du jour ou à la tombée de la nuit. Des flamants roses de Camargue aux falaises blanches des Calanques, voyage au cœur de six décors qui racontent chacun une facette du Sud.

LES PIERRES MILLÉNAIRES DU PONT DU GARD
Depuis plus de deux mille ans, ce géant de pierre défie le temps. Dessus au-dessus du Gardon, le Pont du Gard impressionne autant par ses dimensions que par l'harmonie de ses lignes. Construit au III^e siècle de notre ère pour acheminer l'eau d'Uzès jusqu'à Nîmes, il demeure le plus haut pont aqueduc romain au monde. Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, il témoigne encore aujourd'hui du génie des bâtisseurs romains. Deux mille ans après sa construction, le monument continue de susciter le même émerveillement.



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. »