Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur



Le 27 novembre dernier, Laurent Garrone, chef de cuisine de l'établissement gordien La Ferme de la Huppe, s'est vu remettre sa plaque de Maître Restaurateur par Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse, et Richard Kitaeff, maire de Gordes.

L'hôtel 4 étoiles La Ferme de la Huppe, situé à Gordes, a été racheté à la fin de l'année 2022 par Noémie et Romain Blanc. Cette ancienne bâtisse provençale, qui a su garder son âme grâce à ses nouveaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

propriétaires, met en lumière le savoir-faire local, notamment à travers la cuisine de son restaurant, le Bistrot de la Huppe.

Le chef Laurent Garrone travaille main dans la main avec les producteurs et artisans de la région pour élaborer une cuisine authentique et responsable, fondée sur des produits locaux et de saison, et revisiter les grands classiques de la gastronomie française. En juillet dernier, La Ferme de la Huppe et son chef se sont vus décerner le titre de Maître Restaurateur, le seul qui reconnait une cuisine 100% faite maison à partir de produits bruts et locaux.

L'obtention de ce titre prestigieux a été célébrée en novembre à travers une cérémonie durant laquelle Dominique Santoni et Richard Kitaeff ont remis la plaque de Maître Restaurateur aux équipes de l'établissement. Cette soirée a également été l'occasion pour La Ferme de la Huppe d'inaugurer 'Le Chalet', un restaurant de fromage et de montagne installé dans les locaux de l'établissement jusqu'au 2 mars prochain.



Le Chalet est ouvert tout l'hiver. ©La Ferme de la Huppe