

Écrit par le 4 juin 2026

Le chef étoilé Christian Etienne promu officier dans l'Ordre National du Mérite



Une distinction amplement méritée pour l'ancien maître cuisinier qui a officié dans son restaurant qui trônait à quelques mètres du Palais des Papes. C'est Bertrand Gaume, l'ancien préfet de Vaucluse, aujourd'hui Préfet de la Région des Hauts-de-France à Lille qui a instruit son mémoire.

A 76 ans, Christian Etienne grimpe dans la hiérarchie de « L'Ordre National du Mérite », un titre honorifique créé par le Général de Gaulle en 1963 pour une vie entière consacrée aux autres, à la gastronomie et à la transmission.

« A l'école, il n'était pas très fort », racontait sa maman « Du coup, mon mari qui s'inquiétait pour son avenir lui avait demandé 'Comment tu vas faire pour manger, Christian?' » Il avait répondu, « Quand je serai grand, je serai cuisinier ».

Né à Montfavet en 1949, il monte à Paris en 1967 et travaille comme commis à l'Intercontinental et au Ritz. Il grimpe dans la hiérarchie jusqu'à chef de partie en 1974 puis redescend dans le sud. D'abord à Tavel, puis à Avignon, Place Saint-Didier et ouvre en 1990 le fameux restaurant éponyme « Christian Etienne » avec terrasse dominant la Place du Palais des Papes. Dès 1991, il décroche une étoile au Michelin, une reconnaissance pour cet autodidacte qui devient un défenseur acharné de la cuisine provençale, conçoit notamment un « Menu 100% à la tomate », de l'entrée au sorbet et sublime aussi la

Ecrit par le 4 juin 2026

truffe, notre diamant noir à toutes les sauces. Il publie également des livres de recettes sur « La cuisine à l'huile d'olive ».

Les politiques, les têtes d'affiche de l'opéra, les stars du Festival d'Avignon se pressent à sa table. C'est chez lui que vient et revient le Président Jacques Chirac, ami de la maire de l'époque Marie-Josée Roig. Et il a régulièrement l'Elysée en ligne en direct avec Bernadette Chirac pour concocter un menu sans bière ni tête de veau... Le Président de la République venu dans la Cité des Papes pour le « 71ème Sommet franco-allemand » en mai 1998 avec Helmut Kohl mais aussi en 2000 pour inaugurer l'exposition « La beauté » quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture.



Christian Etienne avec sa moustache et sa brigade, le Président Jacques Chirac et Marie-Josée Roig en 2000 pour l'exposition La Beauté quand Avignon était Capitale Européenne de la Culture

Christian Etienne adore parler de cuisine, raconter avec passion les recettes, transmettre comme maître cuisinier à l'Ecole Hôtelière d'Avignon Les Fenaisons dont sont issus nombre de chefs réputés comme Alexandre Mazzia, triplement étoilé aujourd'hui installé à Marseille. Pendant des années, il a son émission à la radio (France Bleu) et déboule à moto à 10h tous les matins, souvent accompagné d'un autre chef complice (les trois Michel, Receveur, Philibert, Meissonnier) et d'invités de marque venus de Paris, comme Pierre Hermé, le chef pâtissier-chocolatier qui a exercé chez Fauchon ou Gaston Lenôte et

Ecrit par le 4 juin 2026

le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud.

En 2016, il vend son établissement et prend sa retraite mais il ne reste pas inerte. Il garde sa toque et son dynamisme et continue à mettre en valeur la cuisine provençale dans nombre de fêtes du département (de la fraise, de l'asperge, du melon, de la cerise...) et propose ses services pour aider l'Institut Sainte-Catherine dans sa lutte contre le cancer. Il organise, chaque année en novembre le « Dîner des Chefs » au Grand Tinel. Un repas gastronomique avec des centaines de décideurs, entrepreneurs, banquiers, donateurs. Le menu est concocté par une brigade d'une trentaine de chefs placés sous la houlette de Christian Etienne. Avec également lors de la soirée, une vente aux enchères d'oeuvres d'art, de bijoux, de meubles, de vins millésimés dont le bénéfice est entièrement reversé à l'institut du Cancer présidé par le Docteur Serin et qui sert à acquérir des machines high-tech pour sauver toujours plus de vies.

Christian Etienne, c'est une vie entière de travail, de créativité, de générosité. Lors de l'ouverture de la liaison aérienne Marseille - New-York dans les années 80, il avait décollé de Marignane avec Jean-Claude Gaudin, le Président de la Région pour mettre en valeur notre gastronomie provençale en haut des gratte-ciel de Manhattan.

Andrée Brunetti

Distinction : ces Vauclusiens qui ont du mérite

Ecrit par le 4 juin 2026



Cinq Vauclusiens figurent dans la dernière promotion de l'Ordre national du mérite validée [par décret du président de la République en date du 15 janvier 2025](#). Si initialement cette promotion devait être dévoilée le 15 novembre 2024, elle a été finalement reportée en ce début d'année en raison de la constitution tardive du gouvernement.

Parmi les 1 119 récipiendaires de cette nouvelle promotion se trouvent donc :

- [Stéphanie Brémond](#), directrice de la collecte et du mécénat chez Avignon tourisme et déléguée générale du fonds de dotation du palais des papes et du pont d'Avignon. Cette dernière est nommée au grade de chevalier sur le contingent de [la grande chancellerie](#) comprenant une cinquantaine de récipiendaires au niveau national.
- [Claude Haut](#), ancien sénateur du Vaucluse et ancien maire de Vaison-la-Romaine est promu chevalier dans le cadre du contingent du 1^{er} ministre.
- [Gilles Rippert](#), maire de Caseneuve, président de la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon et conseiller régional de la Région Sud est nommé chevalier dans la promotion du 1^{er} ministre.
- [Bernard Roudil](#), sous-préfet de Carpentras depuis l'été 2022, est désigné aussi chevalier dans le cadre de la promotion du 1^{er} ministre.
- [Stéphane Garcia](#), président [du club de BMX de Sarrians](#) et nouveau président du Comité régional Sud Cyclisme de la FFC (Fédération française de cyclisme) devient chevalier de

Écrit par le 4 juin 2026

l'ordre du mérite via le ministère des sports, de la jeunesse et de la vie associative.



En France, on compte actuellement 177 000 récipiendaires de l'ordre national du mérite. Crédit : Adobe stock

14 % des dossiers rejetés

Créé en 1963 sous l'impulsion du général de Gaulle, [l'ordre national du Mérite](#) est le second ordre national visant à honorer des citoyens français. Il récompense les mérites distingués acquis soit dans une fonction publique, civile ou militaire, soit dans l'exercice d'une activité privée pendant au moins 10 ans. [L'ordre national du Mérite](#) se compose de 3 grades (chevaliers, officiers, commandeurs) et de 2 dignités (grands officiers et grand-croix).

On ne peut demander soi-même cette distinction honorifique qui ne s'accompagne d'aucun avantage matériel ou financier. En effet, il faut être proposé par un ministre, après étude d'un dossier constitué à la demande d'une administration centrale, d'un préfet, d'une association, d'une personnalité politique (maire, député, etc.) ou d'un groupe d'au moins 50 personnes (pour [l'initiative citoyenne](#)). Environ 14 % des dossiers sont rejetés.

Aujourd'hui, l'ordre national du mérite compte 177 000 membres dont 50% de femmes pour les promotions civiles. Au total, en plus de 60 ans d'existence ce sont 337 000 personnes qui ont nommées

Écrit par le 4 juin 2026

ou promues depuis la création de l'ordre.



C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que l'ordre national du mérite a vu le jour en 1963.
Crédit : DR/Grande chancellerie de la Légion d'honneur