Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Quand le défi Top chef s'invite au Racine, Mercure Pont d'Avignon



L'hôtel Mercure Pont D'Avignon recevra Lilian Douchet de Top Chef mercredi 15 mars. Pour l'occasion, M6 tournera un reportage 'Le défi Top chef', mettant en lumière l'égérie de l'émission culinaire et le chef Pierre Onde du restaurant bistronomique le Racine. Le dîner de gala clôturera l'événement à partir de 19h. Tous les avignonnais y sont conviés à condition de réserver rapidement.

«La marque Mercure du groupe Accor a tissé un partenariat avec Top chef depuis 2 ans, relate Pierre Onde, chef cuisinier du restaurant bistronomique Le Racine, au Mercure Pont d'Avignon. Cette année, la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

production a décidé de créer une web série évoquant une rencontre entre une égérie Top chef (un gagnant ou un candidat) et un chef d'un établissement Mercure. Le 15 mars, Top chef mettra donc en lumière Lilian Douchet et Pierre Onde. «Nous avons eu l'honneur d'être sélectionnés peut-être pour notre côté bistronomique, les assiettes et notre travail parus sur les réseaux sociaux », relate Pierre Onde.



Pierre Onde, Copyright Mireille Hurlin

Arrivée des équipes M6 pour le tournage

«Les équipes de tournages arriveront le 12 mars au soir. Le 13 mars, nous gagnerons la ferme du Clos Méjean, à Sauveterre, pour un tournage des lieux et surtout signer une belle rencontre avec la 6e génération de maraîchers, et en particulier Lubin, qui gère l'entreprise. La ferme du Clos Méjean, c'est toute mon enfance jusqu'à mes 22 ans s'enthousiasme le chef. Mes parents s'y servaient toutes les semaines. Leurs produits phares en ce moment ? Les fraises et les premières asperges vertes qui commencent à arriver. Ma mission ? Créer une recette de mon plat signature, ou d'enfance ou que j'aime particulièrement. Comment ça va se passer ? L'égérie et moi discuterons de la recette, des produits, du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

monde de la restauration, de nos équipes, allant bien au-delà de la recette ‘tuto’. Mardi 7 mars, Lubin et moi relaterons notre aventure commune au micro de France-Bleu Vaucluse.»

Le plat

«Ce sera une variante d’un plat –une épaule d’agneau confite et ses carottes- que nous avons déjà proposé ces deux dernières années. Un plat particulièrement plébiscité par nos habitués. Un jour que nous avions ôté ce plat de la carte, nos clients nous ont fait remarquer qu’ils se faisaient une joie d’en retrouver toutes les saveurs. Alors nous nous sommes empressés de le remettre à l’honneur. Je vais donc retravailler cette épaule d’agneau différemment.»

Les pièges à éviter

«Nous faisons de la Bistronomie du Sud. Nous ne tomberons pas dans le plat traditionnel, ni dans le gastro-gastro. Il faut rester cohérent. C’est un peu ce que nous faisons actuellement avec une carte bistronomique et la formule du jour appelée la ‘formule du marché’ avec une entrée, un plat et un dessert à un prix d’appel de 25€. C’est ultra-accessible pour un restaurant bistronomique.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



La brigade du Racine

Le menu révélé

«Mercredi 15 mars, au soir, nous concocterons à 4 mains avec Lilian Douchet et ma brigade l'entrée, composée de ses asperges vertes, poutargue, mimosa et sabayon au Calamansi, puis poursuivrons avec une épaule d'agneau confite, accompagnée de ses carottes et condiments kumquat et conclurons le dîner par un riz au lait à la vanille, poire pochée Cardamone, glace caramel et streusel noisette. Qui sera là ? Des influenceurs, la presse, nos fournisseurs, les avignonnais et leurs amis.»

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Repas de Gala Top chef avec Lilian Douchet, égérie de Top chef, Pierre Onde et sa brigade du restaurant Le racine au Mercure Pont d'Avignon. Le repas est à 39€ sans les boissons. Le restaurant bistronomique Le racine est actuellement ouvert du mardi au samedi et 7 jours sur 7 à partir d'avril. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel Mercure Pont d'Avignon. Courriel ici. 2, rue Ferrure à Avignon.

Pierre Onde, portrait de chef

«La cuisine ? J'ai baigné tout petit dedans. Je sais que ça peut faire cliché mais c'est vraiment ce qui m'est arrivé. Ma mère –originaire de Pierrelatte et professionnelle de l'immobilier à Avignon puis aux Angles – me racontait quelle me mettait dans le porte-bébé, tout contre elle, alors qu'elle-même cuisinait, ce qui maintenant, à distance des années, l'effraie elle-même. Mon papa, qui est de Gordes, était bijoutier à Avignon et son père, mon grand-père, était responsable à la gendarmerie de Gordes. Il a d'ailleurs été à la tête de la première brigade motorisée de Bollène.»



Le Racine, restaurant bistronomique

Terreau familial

«Grand-mère, mère, tante, tout le monde dans notre famille se passionnait pour la cuisine méditerranéenne. Les repas de famille étaient l'occasion d'immenses tablées où les plats les plus raffinés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

ravissaient des convives déjà spécialistes de ces multiples et goûteuses saveurs.»

Moi ? J'adore cuisiner !
«A partir de 10-11 ans, je me suis essayé aux gâteaux, pour ensuite passer au salé, à 14 ans ? J'étais à fond sur le chili con carne (rires). J'avais trois ans d'écart avec le voisin d'à côté qui lui faisait l'école hôtelière. Il me racontait le monde de la restauration et un peu le monde de la nuit. Ça me plaisait beaucoup alors que mes parents tentaient de me freiner, me disant que la cuisine c'était compliqué, que je travaillerais au moment où les autres s'amuseraient, le soir, le week-end, les jours fériés. Après le collège, je suis entré à l'école hôtelière d'Avignon à plein temps pour y obtenir mon CAP et BEP.»

Mon parcours ?
«Je suis parti à L'hostellerie de Varennes à Sauveterre, où j'ai appris toutes les bases de la cuisine, aux côtés d'un vrai marseillais, originaire d'Allauch, ancien boucher reconverti en chef cuisinier. Puis j'ai travaillé auprès des frères Purcell au Jardin des sens à Montpellier, restaurant étoilé, qui se sont ensuite lancés dans la création de brasseries de luxe : La Compagnie des comptoirs, dont une annexe sur la plage à Montpellier puis un projet sur Avignon, au Cloître des arts, où j'ai également travaillé qui est devenu le 83 Vernet, qui, d'ailleurs, vient d'être repris sous le nom du Bibendum par Mathieu Desmaret, également chef de Pollen. Un de mes amis, cuisinier au Cloître Saint-Louis m'a alors demandé de le rejoindre. C'est là que j'ai monté les échelons au fur et à mesure. Chef de parti, second de cuisine, sous-chef, chef de cuisine du Cloître Saint Louis puis chef exécutif des deux hôtels Cloître Saint-Louis et Grand Hôtel –qui étaient gérés par le même groupe d'actionnaires-. Puis la famille Panattoni m'a approché me demandant de gérer les restaurants du groupe. J'ai fait un petit passage au Novotel, avant que le Covid ne nous bouscule tous.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les cocktails

Mercure Pont d'Avignon

«Ça a été une nouvelle aventure, avec Aurélie Panattoni, la propriétaire des lieux et directrice-générale accompagnée de Wilfried Tardy, directeur, parce qu'ici il n'y a jamais vraiment eu de restauration, juste les planches de charcuterie et de fromages sous l'égide du 'Batelier fou'. Cela fera deux ans au mois de mai, que le Racine a ouvert. Pourquoi ce nom ? Parce que nous sommes aux racines du Palais des papes, au pied des remparts, adossé au pont d'Avignon. C'est aussi le 1er hôtel que Jean Panattoni a acheté. C'est à partir de cette 'racine' que s'est développé le patrimoine familial. Désormais Aurélie veille sur le Mercure Pont d'Avignon, le Mercure Palais des papes, et l'Ibis Style route de Marseille. Enfin, la décoration du restaurant bistronomique a été confiée à Pascale Palun de Vox Populi. Quant à la cuisine, elle arbore une chambre froide, un piano, un four spécial… Le tout neuf et rutilant.»

Le Racine

«Le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 personnes en intérieur et une quarantaine en extérieur. Dès les beaux jours, nous pourrons commencer à dresser dehors, en terrasse, pour le déjeuner. Début mai, ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

sera possible midi et soir. Le restaurant accueille les clients de l'hôtel et de l'extérieur du déjeuner au dîner, en passant par un service bar en soirée avec des cocktails.»

Développer l'activité

«Lorsque je suis arrivé, il a fallu faire les travaux de la cuisine puis réunir une équipe. Mon second, Dimitri Dupuis m'a suivi, nous avons également la chance de travailler avec une toute jeune pâtissière de très grand talent. Ce qui m'inspire ? Les bons produits, les bonnes choses. J'adore le design, le goût du beau, le travail hyper précis. Un héritage familial transmis par mon père qui était bijoutier. Ma sœur a été attachée de presse dans la mode, l'esthétique est donc un marqueur fort chez nous. Et puis toutes les créations de plats sont dictées par les saisons, nous sortons 4 cartes par an. Pour la carte du printemps ? Je fais une liste de tous les fruits et légumes, viandes et poissons. J'élimine ce qui n'est pas local. Après, il y a le questionnement : Puis-je obtenir ce produit durant trois mois ? Respecte-t-il mon budget ? Après ? Il faut sublimer ce que l'on a : le poisson, la viande, les garnitures, créer les sauces, ajouter du croquant, de la mâche à ce qui est fondant, du gustatif, de l'acidité, un peu d'amertume selon les plats. Je ne crée pas seul mais avec mon second. On se pose et on en discute. Quant à mon plat signature ? C'est la raviole de Gambas.»



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Des desserts raffinés

Je voyage beaucoup
«J'adore l'Italie, la Sicile, Rome, Florence, Pise, les incroyables 'cinque terres'. Le plat qui m'a mis une claque ? Le lièvre à la royale ! C'est Michel Gaillac, avignonnais et disciple d'Escoffier, qui m'a appris à le cuisiner. J'ai été surpris de voir arriver le lapin entier. J'ai vu le chef inciser puis loger une paille entre la peau et la fourrure pour déloger celle-ci, puis désosser entièrement la bête, et enfin cuisiner le râble en ballotines agrémentées de foie gras à cœur, le tout cuit à la vapeur basse température à 80° durant environ une heure et accompagné d'un fond de viande au vin rouge liée au sang du lièvre. Évidemment la cuisine est affaire de souvenir. Je me rappelle de ce plat de ma mère : des gambas entières snackées, flambées au whisky, crémées accompagnées de linguinies juste al dente et dont la cuisson se finissait avec les gambas. Une fois le tout dans l'assiette, une pluie de parmesan râpé finissait de se poser dessus avec des éclats de pistache. C'était le signal. On se mettait la serviette bien calée sous le cou et on y allait avec les doigts. On s'en mettait de partout mais quel délice ! Le rappel de tous les sucs offerts par la carapace ! » Pour finir, mon dessert préféré ? La tarte au citron meringuée et aussi la tarte Mont-Blanc avec sa crème de marron, sa crème chantilly et ses éclats de meringues.»

Quand est-ce que l'on est un bon chef ?
«On est un bon chef quand on plait à tout le monde. On ne peut pas cuisiner que ce que l'on aime, car ce serait cuisiner plus pour soi que pour les autres. On ne peut pas non plus aller trop dans les extrêmes où si l'on fait 'dans la fantaisie', faire en sorte que le client est le choix d'y aller ou pas…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le Racine, décoré par Vox Populi Copyright Mireille Hurlin