Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L’Ineffable : la gastronomie à son apogée à Barbentane avec ce restaurant désormais étoilé



À la fin du mois de mars, le Guide Michelin a organisé la cérémonie de remise de ses étoiles. Sur les 654 restaurants étoilés, 68 ont été promus cette année, dont L’Ineffable à Barbentane, qui a ouvert il y a un peu moins d’un an.

Cette expérience gourmande unique dont nous avions parlé l’an dernier, a été officiellement reconnue et estampillée par le petit guide rouge. « C’est un bonheur, une fierté, une satisfaction. Elle a un goût particulier, cette étoile. Elle récompense le travail que nous faisons et nous ne sommes que deux », reconnaît le chef Nicolas Thomas en parlant du duo qu’il forme avec Marie Salomez, la propriétaire du restaurant, qui est aussi sommelière et maître d’hôtel de L’Ineffable.

« Cette reconnaissance prouve que nous avons fait le bon choix, répondu à une attente en misant sur la qualité, sur une cuisson qui respecte les saveurs des produits. » Cette explosion de goûts, ce plaisir des sens, Nicolas Thomas les provoque en cuisinant au gramme près. Musicien de formation et cuisinier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

autodidacte, il sait ce qu'est un demi-ton et devant son « piano », tout est dans la juste mesure, le zeste de condiment comme la pincée d'aromate.

Entre Alpilles et Camargue, terre et mer, il sublime le poisson de Méditerranée, préfère les fruits et légumes bio, de saison, s'est rapproché de maraîchers locaux qui lui proposent des variétés anciennes parfois peu connues mais goûtues, des calibres différents, des récoltes précoces ou plus mûres. « Ils forgent notre identité », précise Nicolas Thomas, c'est selon son envie de magnifier asperges, champignons, crustacés, foie-gras ou lentilles torréfiées, de surprendre le palais, de proposer une expérience culinaire inédite.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©L’Innefable

Dans ce petit écrin de 16 couverts, tout est sobriété, calme et volupté. Du bois blond du parquet aux poutres, des couleurs douces, des tons pastels, des textiles enveloppants, un design scandinave épuré, des lumières tamisées, un art de la table tout en nuances.

Marie Salomez qui a fait ses classes à Chamonix, puis chez Michel Bras à Laguiole, chez Franck Putelat à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Nîmes et à Toulouse participe de cette partition à 4 mains. Elle a déjà fait évoluer la carte des vins. Grâce au bouche à oreille, des vignerons de Châteaurenard sont venus la rencontrer pour lui présenter leurs bouteilles et ça a matché, elle a ajouté le Domaine des Blaquières à la liste des propositions.

> « Cette étoile, c'est un symbole pour notre clientèle qui attend une qualité et elle charpente mon travail pour continuer à creuser notre sillon, sans dérouter, ciseler nos plats par touches légères, une fleur par-ci, un pétale par là. »

L'Ineffable est complet pendant un mois, c'est la rançon du succès! La patience décuplera sansdoute le plaisir des sens des gourmets qui sont en liste d'attente. Et comme le résume Nicolas Thomas : « Certes, on a eu l'étoile au bout de seulement 10 mois de présence à Barbentane. Mais en fait, j'en avais déjà eu ailleurs, dans d'autres établissement, mais j'ai continué à inventer, créer, imaginer, explorer. Celle est le résultat de beaucoup de constance, d'opiniâtreté et surtout d'amour de notre complémentarité, de notre complicité à tous les deux. Et finalement, elle est le fruit de 15 ans de travail. »

Contact : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

---

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, Adrien Soro a débarqué en juin dernier chez l'iconique Mère Germaine, fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Elysée Germain Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple Isabelle et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, sons sens des saveurs et des textures. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Milerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaine viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaumes-de-Venise, La Pousterle à Ansouis dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l'appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, 'Première Fleur', 'Solera', muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l'orientation du vignoble, le rôle du mistral et l'ensoleillement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansouis et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmiral où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



C’est dans le luxueux Hôtel Le Prieuré Baumanière, 5 étoiles Relais et Châteaux, qu’ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez Jean-André Charial, l’un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l’Oustau de Baumanière qui a vu toutes les stars depuis l’après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la Cabro d’Or à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c’est avec la Halle Métro d’Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d’Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d’échanger, eux qui, d’habitude, sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique Jean-Luc Grégoire, patron depuis octobre de Métro au MIN de la Rue Pierre-Sémard.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est Christophe Chiavola, qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au Château de Massillan à Uchaux, une autre au Hameau des Baux dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°c avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : Glenn Viel, le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, Christophe Bacquié, 2 étoiles au Mas des Eydins à Bonnieux, Clément Peine, 26 ans seulement, une étoile à La Mère Germaine, maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au Phébus à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de Pollen à Avignon, Serge Chenet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

l'établissement Entre vigne et garrigue à Pujaut, ou encore Florent Pietravalle à La Mirande, Fanny Rey de l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence, Le Vivier à l'Isle-sur-la-Sorgue, L'Oustalet à Gigondas ou La Vieille Fontaine à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : Avenio, rue des 3 Faucons à Avignon, l'Agape, à côté, aux Corps-Saints, La Maison de Celou à Châteauneuf-de-Gadagne, La Table de Pablo dans le village de Villars, non loin d'Apt, les Maisons Du'O à Vaison, Le 6 à table à Caromb.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).

Avignon, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande, récompensé par 4 toques au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Gault et Millau pour sa cuisine



Disciple de Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande à Avignon est à nouveau récompensé en cumulant 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine.

«Etre noté 4 Toques au Gault et Millau est une très belle récompense de notre travail, détaille Florent Piétravalle. Cela confirme nos choix et notre identité culinaire qui s'est forgée, année après année, depuis mon arrivée à La Mirande il y a sept ans. Nos secrets ? Travailler en circuits courts, tisser des liens humains avec des producteurs près de notre maison et pousser le jusque boutisme à chaque service. »

4 toques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

L'obtention des quatre toques équivaut à une note entre 17 et 18,5/20. Le Guide Gault Millau est un guide des restaurants français avec un classement annuel des restaurants. Il a été créé par Pierre Gault et Christian Millau, tous deux journalistes. Ils ont commencé le guide en 1968, avec la publication de leur premier livre, « Gault-Millau : Le Nouveau Guide ». Il est publié en novembre. Les classements sont basés sur une variété de critères, notamment la qualité de la cuisine, le niveau de service, le coût et le rapport qualité-prix de chaque restaurant étudié.



Florent Pietravalle

L'Avis du Gault & Millau

« Si Florent Pietravalle monte si haut et si vite (tout est relatif puisqu'il occupe la chaire depuis sept ans maintenant), c'est peut-être parce que sa tête bien faite n'a pas enflé au point de penser que les visiteurs ne venaient que pour admirer son œuvre. Comme d'autres, il cherche, peaufine, perfectionne. Comme d'autres, et plus que beaucoup d'autres, il invente des goûts. Pas seulement pour raconter une histoire qui surprend, mais pour que ce soit bon, que cela donne du plaisir. La Mirande est un outil formidable. Il en est conscient et avec lui toute l'équipe, en cuisine et en salle, qui évolue dans ce superbe cadre, adossé au Palais des papes. Dans un esprit de partage, il valorise la production régionale, les huîtres Migliore, la truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, le maraîchage du Luberon dans des mises en bouches percutantes, avant de dérouler le métier, tout en insistant sur la démarche écoresponsable, multipliant les détails et constructions : le remarquable sashimi de mulet fumé tomate brûlée et eau de tomate au koji d'épeautre, le tartare de wagyu maturé caviar Kristal garum de bœuf yaourt raifort qui porte bien sa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

griffe, servi avec une bière de concombre et gingembre (de très beaux accords avec des boissons non alcoolisées tout au long du repas), le rouget txistorra, fleur de concombre et pastèque avec une pointe de piment, les très gourmandes pistes riz rond de Camargue pancetta et crème fumée, ou encore le spectaculaire et bluffant pigeon cuit dans une croûte de marc de café, sur un crémeux de sardine et jus de pigeon au shoyu de café, caviar d'aubergine et raviole aux abats. Tout est complexe et en même temps lisible, le goûteur comme le cuisinier retombent sur leurs pieds et le chef pâtissier s'inscrit dans le bon mouvement, avec un travail approfondi, sur le maïs et la truffe d'été, ou la groseille à maquereau (même si, à notre sens, il convient de ne pas abuser de textures trop crémeuses en fin de repas). La cave a tout le répondant qu'il faut sur Châteauneuf et sa région, toute la vallée du Rhône et le Sud par extension, ce qui n'exclut ni les grands châteaux ni les grands climats. Partition sans faute du directeur de salle Lucas Grange, qui pousse chacun vers le meilleur. »

Le guide Gault & Millau fêtera ses 55 ans en 2023

En plus de 40 ans d'existence, le Gault et Millau n'a accordé que deux fois la note de 20/20 à un restaurant. Il s'agit de deux restaurants gérés à l'époque par le célèbre chef français Marc Veyrat.

Précieux outil marketing

Etre répertorié dans «Gault & Millau» est un outil de marketing précieux pour les restaurants et les chefs. Son importance, malgré le développement des réseaux sociaux et des avis en ligne, reste très forte. **Le guide permet notamment de créer du prestige et d'obtenir de nombreuses mentions dans la presse spécialisée.**

Au cœur d'Avignon

A la Mirande, au cœur d'Avignon, et d'une salle de restaurant historique, où au XIVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence. 04 90 14 20 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La Mirande, dîner d’exception ce soir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le chef étoilé des lieux, **Florent Pietravalle,** recevra au sein de ses cuisines, **Cyril Attrazic**, **chef étoilé au Guide Michelin à Aumont-Aubrac,** pour un voyage culinaire entre leurs univers de jeunes grands chefs prodiges de la gastronomie française !

Cyril Attrazic, tout comme **Florent Pietravalle,** sont tous deux récompensés d'**une étoile** et d'**une étoile verte** au Guide Michelin. Passionnés par les produits dans leurs écosystèmes et sensibles aux enjeux environnementaux, leur cuisine est faite d'expériences, de technicité et d'émotions en accord avec leurs territoires au gré des saisons.

«Ici en Aubrac, relève Cyril Attrazic, on est sur un territoire traditionnel d'élevage avec des exploitations à taille humaine. À l'heure où on parle beaucoup d'éco responsabilité, on développe la nôtre sur le bœuf.» « La cuisine ce n'est pas copier la nature mais c'est apprendre à travailler avec elle, souligne Florent Pietravalle. On a créé un écosystème qui nous porte au quotidien au restaurant. Je décide de mes cartes main dans la main avec mes producteurs. »

Les infos pratiques.
Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 Réserver ici.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



DR

(Vidéo) La Mirande, L’hôtel 5 étoiles et le restaurant étoilé au Guide Michelin rouvrent



La Mirande ? Ce sont des salons, un patio, un jardin magnifiquement ouvragé, 26 chambres et suites romantiques, une table étoilée, un lieu de villégiature hors du temps niché au creux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

d'une ruelle pavée, tous intimement liés au palais des papes et dont la plupart des fenêtres offre une vue saisissante du plus ancien palais gothique du Moyen-âge.

Dès le 19 mai : pour les résidents de l'hôtel uniquement, tous les repas peuvent être pris à l'intérieur ou à l'extérieur ; le bistrot *La Salle à Manger*, sera ouvert 7 jours sur 7, midi et soir ; *Le Restaurant gastronomique* du jeudi au dimanche, le midi seulement. Les non-résidents sont les bienvenus à l'extérieur jusqu'à 21 heures (couvre-feu).

Dès le 9 juin : les non-résidents sont les bienvenus à l'intérieur et à l'extérieur jusqu'à 23 heures (couvre-feu) et ouverture de la taverne *Le Mirage*.

Le chef Florent Pietravalle et son équipe sont impatients de vous faire découvrir leurs nouvelles créations culinaires au *Restaurant gastronomique* et à *La Salle à Manger* en version bistronomique.

Départ de Séverine Sagnet et arrivée de Jeff Mouroux

Dans la partie basse de La Mirande… une passation de chefs aux commandes du vieux fourneau à bois. Après 10 années à *La Table Haute*, Séverine Sagnet part pour un nouveau défi ; se former en agriculture biologique afin de reprendre la ferme familiale dans le Lot. Et c'est Jeff Mouroux qui a œuvré aux côtés de Séverine depuis maintenant 3 ans qui assurera la continuité de l'esprit qui anime les activités autour de la vieille cuisine : la taverne *Le Mirage*, *la table d'hôte* et les *cours de cuisine*. En septembre vraisemblablement, dès que la limite de 6 personnes maximum par table sera levée, *La Table Haute* et les *cours de cuisine* reprendront.

Un jardin enchanté et un domaine à Sarrians

Le jardin de l'hôtel, lieu de quiétude en plein centre d'Avignon, offre un cadre unique au pied du Palais des Papes. Le jardinier, Marc Leonetti, amoureux indéfectible de la nature, y a créé un désordre organisé où se côtoient haies, buis, arbres fruitiers, chênes verts, roses, lauriers, sans oublier les herbes aromatiques, fraîchement cueillies pour les besoins des chefs. L'ensemble de cette végétation est cultivé selon les préceptes de l'agriculture biologique. De part et d'autre du jardin deux terrasses accueillent les visiteurs tout au long de la journée, du soleil levant avec le petit déjeuner, en passant par le déjeuner et le dîner version gastronomique et bistrot, ou encore à l'heure du thé ou pour un verre en avant ou en après soirée. Quoi de plus magique que de profiter de ce lieu à l'abri des regards en plein cœur du centre historique. S'inscrivant dans une philosophie de développement durable, les propriétaires viennent d'acquérir un domaine de 4 hectares à Sarrians, à seulement une vingtaine de kilomètres de l'hôtel. Un potager, des arbres fruitiers et une horticulture maraîchère fourniront ainsi les cuisines de La Mirande, privilégiant les produits de saison, une cuisine saine et proche de la nature.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Arrêter le temps à La Mirande, à Avignon

Un peu d'histoire

Bien qu'on ait trouvé autrefois des restes d'édifice romain, l'histoire commence avec l'installation des papes en Avignon, en 1309. Parmi les cardinaux qui accompagnent Clément V, son neveu, le cardinal de Pellegrue, fait construire une livrée, ainsi qu'on nomme la demeure d'un cardinal, sur un emplacement privilégié voisin du palais des Papes. Jusqu'au siège du Palais en 1410, qui voit son incendie et sa destruction partielle, la livrée reste entre les mains de cardinaux, notamment Hugues Roger, frère de Clément VI, et Hugues de Saint-Martial, le dernier titulaire.

Un lieu d'accueil

En 1653, La Mirande est vendue à Claude de Vervins, avocat. À sa mort, son fils Pierre, marquis de Bédouin, fait édifier la façade que l'on connaît aujourd'hui, une œuvre parfaitement classique de l'architecte Pierre Mignard, fils et neveu de Nicolas et Pierre Mignard, tous deux peintres du roi Louis XIV dont ils firent de nombreux portraits.

Paul Pamard

Jusqu'en 1796, c'est la descendance de Pierre de Vervins qui occupe la résidence. À cette date elle est vendue à Jean-Baptiste Bénézet-Pamard, officier de santé. Signe des temps, La Mirande ne sera plus jamais l'apanage de l'aristocratie. Devenue l'hôtel Pamard, elle reste, pour deux siècles, en possession d'une grande famille avignonnaise, dont l'un des membres sera maire et modifiera la ville selon les préceptes du baron Haussmann.

Le déclin des fières demeures

Au XXe siècle commence le déclin de ces belles et fières demeures. En 1966, comme dans un dernier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

sursaut, le lieu prête son cadre au film de Jacques Rivette, La Réligieuse, adapté du roman éponyme de Diderot avec Anna Karina dans l'un de ses plus beaux rôles – film qui allait créer un scandale jusqu'au plus haut niveau de l'Etat.

Faire entrer la lumière

Sombre et secret, c'est bien ainsi que la famille Stein, nouvel acquéreur, a effectivement découvert le bâtiment en 1987. En trois ans, les Stein vont faire de La Mirande une demeure d'exception où s'additionnent les décors depuis trois siècles. Le décorateur parisien François-Joseph Graf et l'architecte avignonnais Gilles Grégoire les accompagnent au gré des styles du XVIIIe et XIXe siècles afin de respecter le caractère du bâtiment.

La Mirande ?

L'hôtel est ainsi nommé d'après la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité. ***La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20.***

M.H.

Gastronomie : les chefs vauclusiens récompensés par le Guide Michelin 2021

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Bien que les restaurants soient fermés depuis près d'un an à cause du Covid, imperturbablement, le Guide Michelin publie la liste des établissements étoilés cette année.

« Justement, nous avons voulu soutenir toute la profession malgré le contexte » se justifie Gwendal Poullennec, directeur du petit livre rouge. A commencer par un coup de chapeau à un chef formé à l'Ecole hôtelière d'Avignon, Alexandre Mazzia, la star de cette édition 2021, qui reçoit une 3e étoile pour son restaurant 'AM' sur le Prado, à côté du Stade Vélodrome à Marseille.

4 nouveaux étoilés en Vaucluse

Dans le Vaucluse, plusieurs chefs sont distingués par une première étoile : Mathieu Desmarest ('Le Pollen' à Avignon), né à Villeneuve puis passé à 'La Vieille Fontaine' de l'Hôtel d'Europe après avoir quitté les cuisines du palais de l'Elysée, Camille Lacome et Agathe Richon qui ont pris la succession de 'La Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' à Mazan et enfin Christophe Chiavolla, qu'on a connu au 'Carré du Palais' à Avignon et qui voit son travail au 'Château de Massillan' à Uchaux récompensé.

Si 4 nouveaux établissements disposent d'une nouvelle étoile en Vaucluse, deux perdent la leur : la Maison Prévôt à Cavaillon et le restaurant Sevin à Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

« Cette année ne ressemblera décidément à aucune autre, constate Corinne et Guilhem Sevin qui ont repris en main la destinée du restaurant Christian Etienne en 2016. Nous sommes forcément attristés, surpris même, par la décision du guide Michelin pour cette année 2021. Plus que jamais, il nous tarde de rouvrir. Avec nos équipes, nous accueillerons notre clientèle avec la même passion qui nous anime depuis des années : l'éveil des sens. »

Autre éclipse d'étoiles dans le département, le Domaine de Capelongue à Bonnieux perd ces deux étoiles. Un événement cependant prévisible puisque son chef, Edouard Loubet, a vendu son établissement l'été dernier.

Un peu plus loin, c'est Jean-Luc Rabanel qui a renoncé à ses 2 étoiles en lançant un nouveau concept de restauration regroupant dans un seul espace le gastro, le bistro et la vente à emporter.

1 étoile verte pour la Mirande

Par ailleurs, le guide décerne 1 étoile verte, récompensant les *établissements particulièrement engagés dans une approche durable de la gastronomie, au chef* Florent Pietravalle à la Mirande à Avignon qui disposait déjà d'un macaron.

Aussi déjà étoilé en 2020, Pascal Auger, le chef de 'La Vieille Fontaine' à Avignon, Julien Allano 'Le Clair de la plume' à Grignan, Xavier Mathieu 'Le Phebus' Joucas, Grégory Mire 'Les Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano 'Le bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Reine et Nadia Sammut 'L'Auberge la Fenière' à Lourmarin, Eric Sapet 'La Petite maison' à Cucuron, Michel Marini 'Le Champ des Lunes' à Lauris, Romain Gandolphe 'Le Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Olivier Alemany à 'La Closerie' à Ansouis, Laurent Deconinck 'Le Clos de l'Oustalet' à Gigondas, Serge et Maxime Chenet 'Entre Vigne & Garrigues' à Pujaut, Marc Fontanne 'Le Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Lieven Van Aken 'L'Aupiho-Domaine de Manville' au Baux-de-Provence et Christopher Hache 'Maison Hache' à Eygalières devraient donc tous conserver leur précieux macaron cette année. Même chose pour les 3 étoiles de Glenn Viel à 'L'Oustau de Baumanière' au Baux-de-Provence (ndlr : cette année aucun 3 étoiles n'a été rétrogradé en France).

Les futurs grands ?

Autre coup de projecteur celui des 'Bibs' qui salue les jeunes talents. Pour 2021 le Michelin a donc déniché ces futurs grands de demain. Dans l'Hexagone, ils sont 72 à faire leur entrée cette année dont 15 en Provence-Alpes-Côte d'Azur et 5 dans le Vaucluse : il s'agit du 'Bistrot' de Villedieu, de 'L'auberge de la Camarette' à Pernes-les-Fontaines, le 'Bistrot des Roques' à Saint-Pantaléon, 'La Beaugravière' à Mondragon et 'La cour de ferme' à Cadenet.

Autant de bonnes adresses à découvrir dès que la situation sanitaire le permettre enfin…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Avignon, ne confinons pas les solidarités !



Le festival des Solidarités aura lieu en ligne sur la seule journée de samedi 28 novembre.

Pour cette édition 2020, le maître-mot est 'Ne confinons pas les solidarités' et le thème choisi cette année par le Collectif Festisol d'Avignon et environs résonne plus que jamais avec la crise que nous traversons : **«Justice climatique, justice sociale»**.

20 ans déjà

Lancé il y a plus de 20 ans, le Festival des Solidarités – anciennement Festival de la solidarité internationale – est un rendez-vous international pour promouvoir et célébrer une solidarité ouverte au monde et aux autres. International ? Oui mais avec la volonté de mettre aussi en avant la nécessaire continuité entre les échelles locale et internationale, et la dimension conviviale et festive des différentes formes de solidarité.

Chaque année en novembre
Chaque année en novembre, des associations, collectivités, établissements scolaires, structures socio-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

culturelles, acteurs de l'économie sociale, groupes de citoyens… organisent plus de 4 200 animations conviviales et engagées pour 'donner aux citoyens de tout âge' l'envie d'agir pour un monde juste, solidaire et durable.»

Un programme en ligne adapté

Exposition

« Justice climatique, justice sociale » accessible en ligne de 10h à 19h
Fin du monde, fin du mois, même combat ? A travers des récits de vie, nous vous invitons à une balade virtuelle pleine d'images, de sons et d'idées, là où les luttes sociales se rencontrent avec les enjeux écologiques. Des 'visites guidées' interactives seront proposées dans la journée : 10h : Parcours 'Agriculture' , 11h : Parcours 'Jeunesse militante', 15h : Parcours 'Migrations'.

Ateliers participatifs et connectes
10h-12h : Fresque du climat. Pour tout comprendre du dérèglement climatique, en collaborant pour retrouver les liens de cause à effet.
14h-15h : Jeu du pas en avant spécial justice environnementale. On est tous dans le même bateau ! Mais pas à la même place ?

Projections et visio-discussion
16h-17h30 : Faim de terre de Karine Music et rencontre-débat
Le béton grignote la terre fertile partout, et aussi chez nous ! Est-ce un mal nécessaire ou peut-on faire autrement ? Projection suivie d'une discussion en ligne avec des collectifs du Vaucluse.
17h30-18h : Justice – tout court ! Une sélection de courts-métrages d'animation pour une touche sensible.

Apéro de clôture virtuel mais cependant convivial
18h. 18h30. Un moment de célébration pour se donner du cœur à l'ouvrage !

Infos pratiques
Samedi 28 novembre 2020. De 10h à 19h. 06 22 99 16 63. Inscription aux ateliers et visites guidées de l'expo : https://forms.gle/ghjpjNkUJGM3JLAD6 / facebook.com/festivaldessolidarites / festisol@assolatitudes.net

Michèle Périn

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Baumanière s’invite chez vous et ouvre sa boutique en ligne



Le chef Glenn Viel, 3 étoiles au Michelin propose de découvrir, chaque semaine, un instant gourmand à la maison. Un menu à emporter élaboré avec des produits frais issus du potager ou des producteurs locaux. Egalement, le chef pâtissier Brandon Dehan concocte de succulents desserts. Le prix est de 45€ par personne, à retirer sur place du vendredi au dimanche de 10h à 13h. La commande se fait 48h avant le jour de retrait.

2 trophées

Glenn Viel, chef de L’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, est le chef de l’année 2020 de la 34e édition des trophées ‘Le Chef’. Un bonheur n’arrivant jamais seul, ce concours organisé par la revue gastronomique éponyme a distingué Brandon Dehan comme ‘Pâtissier de l’année’, lui aussi officiant au sein de l’établissement provençal créé en 1945 par Raymond Thullier et aujourd’hui dirigé par son petit-fils, le chef Jean-André Charial. Une véritable reconnaissance pour l’Oustau, qui obtenu sa 3e étoile au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

guide Michelin en début d'année.

Les sélections

Au chapitre gourmand : la boutique propose du miel, des fruits confits, du foie gras Baumanière. Le chef sommelier prodiguera ses conseils pour accompagner vos mets festifs. On peut également découvrir l'univers des chefs à travers leurs ouvrages. Ailleurs, des coffrets cadeaux proposent une chambre double avec petit-déjeuner pour 370€ ou un menu gourmandise à la Cabro d'or à 90€ par personne, ou encore un cours de cuisine ou d'œnologie, à moins que vous ne préfériez aller au Spa ou, encore, acheter des bons cadeaux… La boutique se situe en face de l'Oustau de Baumanière. D27, aux Baux-de-Provence. Ouverture pour les retraits se fait les vendredi, samedi et dimanche de 10h à 13h.

Renseignement et réservation boutique@baumaniere.com 04 90 54 33 07 www.baumaniereboutique.com. Les deux tables l'Oustau de Baumanière *** et la Cabro d'or sur www.baumaniere.com