Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le gratin de la gastronomie provençale réuni par Michelin au pied du Château de Grignan



Excellence et exigence au quotidien, voilà les maîtres-mots des chefs étoilés distingués par le guide rouge en partenariat avec le spécialiste du commerce de gros alimentaire, Metro. Après le palmarès 2025 révélé à Metz en mars, les plaques émaillées ont été remises ce lundi 12 mai dans la Drôme, à la Ferme Chapouton, un domaine du XVIIIe siècle, au pied du majestueux château où a séjourné la Marquise de Sévigné.

Au pays des lavandes et des truffes, la douzaine de cuisiniers étoilés de Vaucluse étaient présents pour la cérémonie. Adrien Soro pour La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Bacquié du Mas Les Eydins, Noël Bérard qui a repris la Bastide de Capelongue à Bonnieux, Romain Gandolphe pour Le Vivier à l'Isle-sur-La Sorgue, Thomas Boirel pour L'Oustalet à Gigondas. Représentés également, les chefs avignonnais Florent Pietravalle et Mathieu Desmarest pour La Mirande et Pollen et Xavier Mathieu de la table éponyme à Joucas.

En plus des plaques remises à la douzaine de chefs vauclusiens, des voisins de talent ont également été distingués. L'Ineffable de Marie Salomez et Nicolas Thomas à Barbentane, Entre vigne et garrigue de Maxime Chenet à Pujaut, Christophe Chiavola pour Le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, mais aussi Fanny Rey, une cheffe doublement étoilée qui officie à L'Auberge de Saint-Rémy de Provence et Glenn Viel, 3 étoiles à L'Oustau de Baumanière qui appartient à Jean-André Charial, qui fêtera ses 80 ans le 7 juillet prochain.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Christophe Chiavola

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Marie Salomez et Nicolas Thomas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Fanny Rey

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Tous ces chefs réputés, ambassadeurs de la gastronomie, sont animés par la même passion de la cuisine, celle du goût, de la convivialité, du partage, des produits de qualité du terroir et de la mise en valeur du travail des paysans et des vignerons.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les fameuses plaques Michelin. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

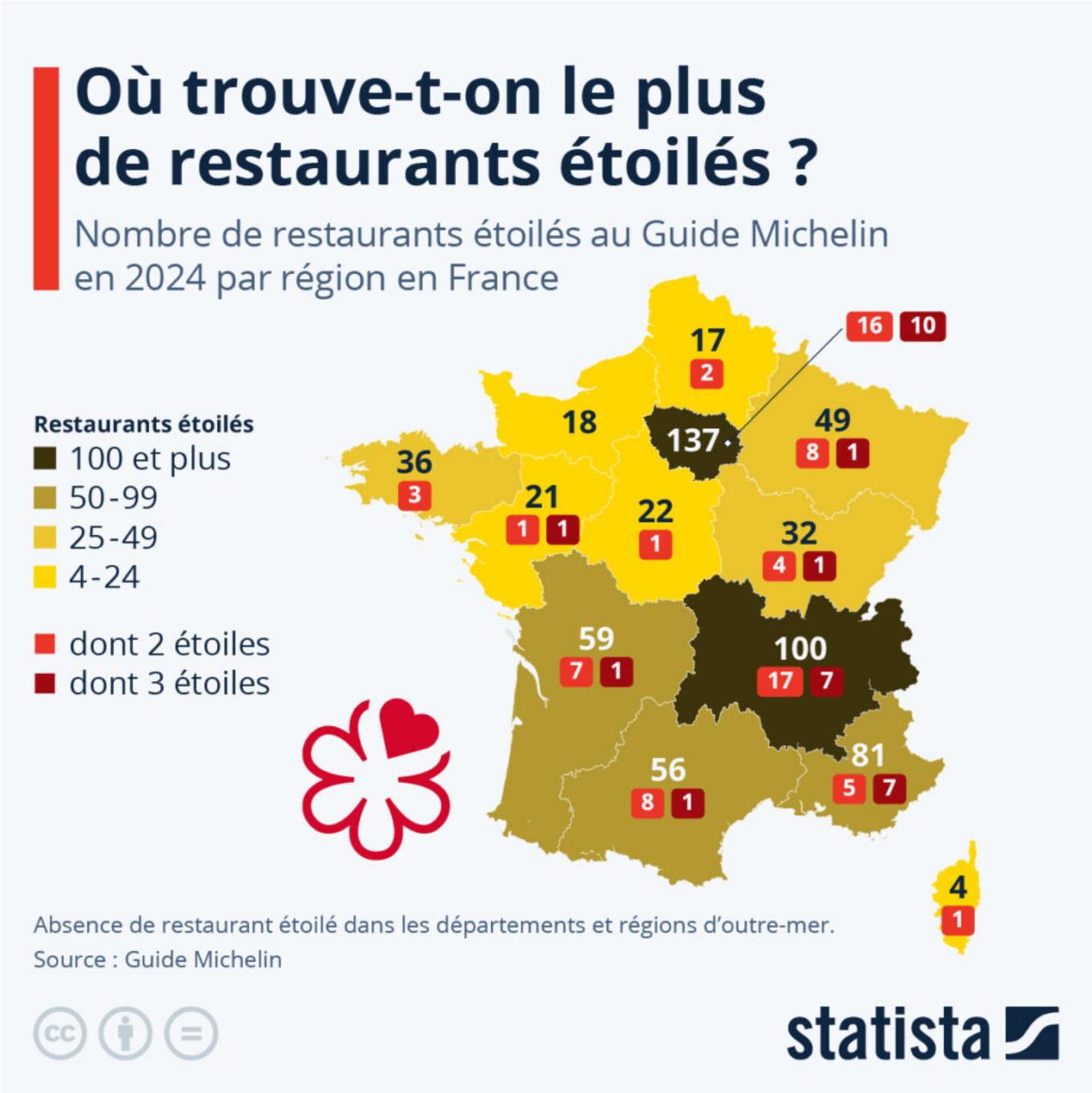
étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

Gastronomie : où trouve-t-on le plus de restaurants étoilés en France ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Guide Michelin a présenté cette semaine sa sélection annuelle de restaurants étoilés. L'édition 2024 du célèbre guide gastronomique dénombre 632 tables étoilées en France et 7 à Monaco, parmi lesquelles 62 nouvelles adresses primées cette année. Longtemps sous-représentées dans les métiers de la gastronomie, les femmes-chef restent minoritaires : 7 restaurants seulement sur les 62 primés en 2024 sont dirigés ou codirigés en cuisine par des femmes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Comme le détaille notre carte, la région qui compte le plus grand nombre de tables étoilées est l'Île-de-France, avec 137 restaurants récompensés par le Guide Michelin, dont 16 à 2 étoiles et 10 à 3 étoiles. La ville de Paris regroupe à elle seule 121 établissements étoilés. En deuxième position, on trouve la région Auvergne-Rhône-Alpes, avec 100 restaurants étoilés, dont 17 à 2 étoiles et 7 à 3 étoiles. Les villes qui en comptent le plus dans cette région sont Lyon (16) et Courchevel (7). À l'opposé de l'échelle, les régions comptant le moins de restaurants primés par le Guide Michelin sont la Normandie (18 étoilés), les Hauts-de-France (17) et la Corse (4).

Les restaurants d'Outre-mer sont une nouvelle fois les oubliés du Guide Michelin, puisqu'aucun n'a été sélectionné par les critiques gastronomiques cette année. « Nous souhaitons l'équité entre les restaurateurs de France. De toute la France et pas seulement d'Hexagone. Mais aussi des territoires ultramarins. Aucun de ces territoires ne figure dans le guide Michelin […]. C'est une stimulation entre les chefs de la Martinique de pouvoir grimper et de briller sous les étoiles. » a réagi sur France Info Philippe Lecuyer, président de Ziléa (groupement des professionnels du tourisme en Martinique).

De Tristan Gaudiaut pour Statista