

Gastronomie : les chefs vauclusiens récompensés par le Guide Michelin 2021



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 3^e 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



Ecrit par Andrée Brunetti le 18 janvier 2021

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.

« 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 Fenièrè'](#) 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 Ansois, 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



Ecrit par Andrée Brunetti le 18 janvier 2021

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 permette enfin...](#)