

Ecrit par le 22 février 2025

# Une pluie d'étoiles pour des chefs dans les startings-blocks



Les chefs des établissements gastronomiques étoilés de la région viennent de recevoir leur plaque [Michelin 2021](#). L'événement s'est déroulé à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence où le chef Glenn Viel vient de décrocher une 3<sup>e</sup> étoile.

[Frédéric Cruz](#), directeur du magasin Métro d'Avignon, partenaire de l'opération depuis maintenant 6 ans, a également remis les plaques à 4 nouveaux étoilés : Mathieu Desmarest du Pollen' à Avignon, Julien Richard de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' au Château de Mazan et Christophe Chiavolla du 'Château de Massillan' à Uchaux.

## Les habitués du Michelin

Le responsable vauclusien de Métro a ensuite remis les nouvelles plaques aux habitués du Bibendum : Marc Fontanne du 'Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Serge Chenet de 'Entre Vigne et Garrigues' à Pujaut, Florent Pietravalle de 'La Mirande' à Avignon, Fanny Rey de 'L'auberge de Saint-Remy' à Saint-

Écrit par le 22 février 2025

Rémy-de-Provence, Pascal Auger de 'La Vieille fontaine' à Avignon, Patrick Fischnaller du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Jérémy Scalia du 'Tourel' à Saint-Rémy-de-Provence, Grégory Mirer des 'Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano du 'Bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Christopher Hache de la 'Maison Hache' à Eygalières, Laurent Deconinck de 'L'Oustalet' à Gigondas, Julien Allano du 'Clair de la plume' à Grignan, Lieven Van Aken de 'L'Aupiho' aux Baux-de-Provence, Michel Marini du 'Champ des Lunes' à Lauris et Xavier Mathieu du 'Phébus' à Jocas.

### **Optimisme de rigueur pour la saison à venir**

De l'aveu de l'ensemble des chefs, après cette année si particulière en raison du Covid, « les équipes sont dans les startings-blocks pour une réouverture des établissements. Et même si certains ont mis en place de la vente à emporter et du 'clic and collect' rien de ne remplace le plaisir d'accueillir les clients ». Pour autant, les chefs étoilés de la région constatent que « de nouvelles habitudes de consommation se sont développées durant cette période » et qu'ils entendent, pour la plupart, continuer à proposer de la vente à emporter pour la clientèle de proximité ».

Par ailleurs, même consensus concernant les perspectives d'activités pour la saison à venir. L'optimisme semble de mise vu les niveaux de réservation, notamment pour les établissements disposant d'une offre hôtelière.

---

## **La Mirande : une cuisine étoilée pour le prix d'un 'street food'**

Ecrit par le 22 février 2025



[Florent Pietravalle](#), le jeune et talentueux chef de cet hôtel 5 étoiles, a débarqué il y a près de 5 ans en face du Palais des Papes, invité par [Martin Stein](#), le propriétaire de cette demeure raffinée du XVIIIe siècle. Il était venu pour prendre un café, et découvrir ce lieu unique, il n'est plus reparti !

Ecrit par le 22 février 2025

Né à Montpellier il y a une trentaine d'années, il a fait ses classes auprès des plus grands (le regretté Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou [Jean-Luc Rabanel](#)) et il a décroché sa 1<sup>re</sup> étoile Michelin au printemps 2019. Une année hors norme, puisqu'en juin dînait en famille à sa table l'ancien président américain Barack Obama...

**« Venu pour prendre un simple café il y a 5 ans, il n'est plus reparti depuis ! »**

Et depuis 1 an de Covid, la fermeture des restaurants a poussé Florent Pietravalle à « se réinventer » comme il dit avec un large sourire. « D'habitude, quand on travaille on est seul en cuisine avec sa brigade, on ne voit que rarement ses confrères cuisiniers. Alors j'ai profité de cette situation sanitaire particulière pour appeler mes copains et je leur ai demandé s'ils étaient d'accord pour venir chez moi une semaine apporter leurs idées, leurs recettes, leur créativité et concevoir avec moi des plats à emporter. » Ainsi, ces derniers mois, ils sont une dizaine à avoir fait leurs gammes sur le magnifique 'piano' de 2 mètres de long, dans les sous-sol de La Mirande où trône une immense table en sycomore blond et où s'entassent sur d'innombrables étagères des plats, des assiettes, des marmites, des brocs des plus grands céramistes provençaux des siècles passés.

Il y a quelques semaines, c'était [Victor Mercier](#), vainqueur de la saison 9 de 'Top Chef' qui était à ses côtés. Ce dernier avait succédé à Carlos Bear, amateur de bœuf de l'Aubrac mûré, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est [Enrique Casarrubias](#), un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17<sup>e</sup> arrondissement à Paris ([restaurant Oxte](#)) qui s'est vu décerner sa 1<sup>re</sup> étoile Michelin, qui est venu lui prêter main forte... Et surtout n'allez pas lui parler de chili con carne. Lui, ce qu'il aime ce sont les piments, la farine de maïs sans gluten, les tacos, bref les vraies saveurs de son pays.

Cette semaine c'est au tour de Tristan Weinling et Yann Maget du [restaurant Utopie à Strasbourg](#) (jusqu'au 2 avril), puis leur succèdera l'humoriste et excellent cuisinier et pâtissier Artus (5 au 9 avril), Arnaud Laverdin de [la Bijouterie](#) à Lyon (12 au 16 avril), [Antoine Bergeron](#) de [la Charpinière](#) à Saint-Galmier 19 au 23 avril), [Charles Coulombeau](#) de [la Maison du parc](#) à Nancy (26 au 30 avril), [Edouard Chouteau](#) de [la Laiterie à Lambertsart](#) (3 au 7 mai), le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) de [l'Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence (10 au 14 mai), [Julien Allano](#) du [Clair de la plume](#) à Grignan (17 au 21 mai) et [Guido Niño Torres](#) du [Likoké](#) aux Vans (24 au 29 mai).

**« Tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. »**

« Nous vivons un moment exceptionnel et éphémère, ajoute Florent Pietravalle. Mon but n'est pas de tirer mon épingle du jeu, mais de faire ce que ma passion pour la cuisine m'inspire. Un restaurant c'est le cœur d'un microcosme, mais seuls nous ne sommes rien. Nous dépendons des autres, des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des éleveurs, des maraîchers qui vivent près d'Avignon. Nous sommes tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. » ajoute Florent Pietravalle.

Depuis qui a eu l'idée de cette 'Street food', les commandes affluent. D'une cinquantaine de paniers par jour, il est passé à une centaine. Ses clients : des habitués des salons feutrés et des terrasses de La Mirande, mais aussi des nouveaux, des jeunes gens qui accèdent ainsi à une cuisine gastronomique pour

Écrit par le 22 février 2025

seulement 20€ le plat, 25€ avec entrée et dessert.

Contact : 04 90 14 20 20 - [www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr)



La semaine dernière, c'est le chef étoilé mexicain [Enrique Casarrubias](#) qui a répondu à l'invitation de son compère, [Florent Pietravalle](#), le chef de la Mirande.

## Le picodon fait sa promo

Ecrit par le 22 février 2025



**Le picodon sera prochainement à l'honneur lors d'une émission sur M6. Une belle vitrine pour ce fromage de chèvre régional dont le syndicat AOP entend développer la visibilité.**

L'émission [Top Chef](#) est de retour sur M6. Le principe est simple : plusieurs cuisiniers s'affrontent dans de multiples épreuves où la créativité et la technique doivent être au rendez-vous. En deuxième partie de soirée, place à 'Top Chef : les grands duels'. Deux anciens candidats s'affairent alors autour des fourneaux afin de sublimer des produits du terroir. Ces dernières semaines, les téléspectateurs ont pu voir le haricot de Castelnaudary, le veau d'Aveyron & du Ségala, le fromage Saint-Marcellin ou encore la noix de Grenoble. L'une des émissions de ces prochaines semaines fera honneur au picodon.

### **Promouvoir l'appellation**

Le picodon, c'est ce petit fromage de chèvre au lait cru et entier fabriqué en Drôme, en Ardèche... mais aussi dans les cantons de Barjac dans le Gard et celui de Valréas où le Vaucluse compte un producteur fermier.

« Le territoire de l'appellation s'étend de la Vallée du Rhône aux contreforts du Vercors, sans oublier les Gorges de l'Ardèche. Avec des ressources fourragères différentes, chaque exploitation a sa signature », explique Alicia Teinturier, animatrice du [syndicat du picodon AOP](#).

Mais si ce fromage de chèvre est connu localement et au niveau régional (bassin lyonnais, et Provence-

Écrit par le 22 février 2025

Alpes-Côte d'Azur), ce n'est pas forcément le cas dans le reste de l'Hexagone. Voilà donc pourquoi le syndicat AOP (Appellation d'origine protégée) souhaite communiquer plus largement. « L'appellation a déjà pu bénéficier d'un coup de projecteur lors de l'émission 'Objectif Top Chef'. Cela a permis aux téléspectateurs de découvrir un métier, un produit et un terroir. Cette nouvelle diffusion, qui a pu se concrétiser avec l'[Anicap](#) (Association nationale interprofessionnelle caprine), s'inscrit aussi dans une promotion des fromages de chèvre en général dans un contexte de Covid-19. »

### Sur la route du picodon

Connaître un fromage est une chose. Mais pouvoir le retrouver sur son étal en est une autre. Ce nouveau passage télévisuel sera donc un véritable coup de pouce pour les entreprises laitières qui commercialisent leurs produits bien au-delà des frontières 'drômardéchoises'. Voire un possible levier de développement pour d'autres. En 2019, ce sont 534 tonnes de picodons qui ont été produites. Une légère augmentation est prévue pour 2020.

Mais que l'on se rassure, la vente directe ne compte pas s'interrompre. Bien au contraire. Le syndicat AOP vient d'ailleurs d'éditer une carte afin que les habitants, et même les touristes, puissent s'approvisionner à la ferme. « Elle répertorie l'ensemble des points de vente, avec les jours d'ouverture et les horaires. » Ce nouveau support de communication est en train d'être distribué aux offices de tourisme et hébergeurs du territoire.

**Aurélien Tournier**

---

## Puyméras : la truffe fait son show à l'Institut Plantin

Ecrit par le 22 février 2025



Samedi 19 décembre de 9h à 19h, l'[Institut de la Truffe Plantin](#) à Puyméras accueille les gastronomes autour d'une ribambelle de produits festifs à la truffe : fromages truffés (Brie, Brillat-Savarin...), foie gras truffé, escargots à la truffe... De quoi saliver en découvrant juste avant les fêtes de fin d'année toute la gamme Plantin à travers une journée tout autant gustative que conviviale. A noter qu'en raison du contexte sanitaire, une jauge à l'intérieur de l'Institut sera appliquée.

**Institut de la Truffe Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80.**



Écrit par le 22 février 2025



## Villeneuve-lès-Avignon : un nouveau boulanger pour la Maison Bronzini

Ecrit par le 22 février 2025



Antoine Legrand, artisan boulanger installé à Villeneuve-lès-Avignon depuis plus de 6 ans, et Philippe Bronzini s'associent pour proposer aux clients de l'établissement un pain fabriqué traditionnellement avec des farines au levain naturel. Quant aux pâtisseries, elles sont toujours élaborées par les Chefs pâtisseries de la Maison Bronzini.

**Maison Bronzini, 72 Bis, rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. Ouvert 7j/7 de 8h à 19h du lundi au samedi et de 8h à 12h30 le dimanche. [www.maisonbronzini.com](http://www.maisonbronzini.com)**

## Avignon : un plateau repas solidaire pour le

Ecrit par le 22 février 2025

## Téléthon 2020



Malgré les mesures sanitaires, le restaurant [Le Patio](#) s'associe à l'antenne vaclusienne du

Écrit par le 22 février 2025

## **Téléthon pour un repas dont la recette sera reversée pour partie à l'association caritative.**

Privée de son restaurant en cette fin d'année, l'équipe du Patio et son directeur Wilfried Tardy ont souhaité malgré tout conserver une action solidaire en proposant un plateau solidaire dans le cadre du Téléthon 2020. Avec un menu concocté par le Chef du Patio Pierre Onde, le plateau repas peut être livré chez soi ou au bureau.

### **Le menu :**

Le mi-cuit de foie gras de canard à l'armagnac, chutney d'ananas au poivre de penja, pain toasté  
Filet de pintade fermière rôtie, crémeux de panais, girolles poêlées  
Brillat savarin truffé, pain aux céréales  
Moelleux châtaigne, cœur coulant pistache

**Prix : 28 € dont une partie reversée à l'association (déductible des impôts). Réservations : [H7571@accor.com](mailto:H7571@accor.com) ou 04 32 74 70 00.**

---

## **Châteauneuf-du-Pape : La mère Germaine se met à table**

Ecrit par le 22 février 2025



**Restaurant gastronomique et emblématique situé au centre du village de Châteauneuf-du-Pape, [La mère Germaine](#) propose des menus à emporter.**

### La mère Germaine

Qui était la mère Germaine ? Germaine Vion, cuisinière du président de la République qui reçut à cette belle adresse (ancien hôtel Bellevue), à partir de 1922 et jusqu'en 1958, le tout Paris. L'établissement, repris par Isabelle Strasser et ses équipes, propose, pendant le confinement, un menu à emporter conservant ainsi le lien avec ses fidèles clients et se faisant connaître auprès des nouveaux, avec un menu gastronomique, différent, chaque semaine -consultable sur facebook- et accessible à tous avec quelques beaux flacons issus de sa cave.

### Une équipe gagnante

Le chef de cuisine Camille Lacome et la cheffe-pâtissière Agathe Richou concoctent un menu à trois services à 32 €. Ces plats sont réalisés à partir des produits frais de saison et de notre terroir. Agathe Richou, quant à elle suggère un choix de quatre pâtisseries individuelles ou gâteau à emporter. Les menus sont à retirer au restaurant entre 11h et 13H30 pour le midi et 18h -20H30 pour le soir.

### Le menu à 32 €

Soupe de potiron, condiment de courge spaghetti aux graines de courge, copeaux de châtaignes, ou salade tiède de radis greenmeat à l'huile de curcuma, pickels de radis ; Filet et cuisse de canette rôtie, mousseline de patate douce aux dattes et jus de canette ; Pomme confite au caramel, sablé amande crème onctueuse à la vanille.

Ecrit par le 22 février 2025

### **Pâtisseries à emporter**

Part de Flan pâtissier 4,50€, éclairs chocolat 4€, Cake banane-chocolat (Banana Bread) 2 tranches 4€ ; Cookies chocolat noisette (4 pièces) 5€. Possibilité de pâtisseries format familial (cake entier, flan entier) en commandant 24h à l'avance.

### **Infos pratiques**

Les commandes se font 48h à l'avance par téléphone 04 90 22 78 34 ou par mail : [resalameregermaine@gmail.com](mailto:resalameregermaine@gmail.com). Les ventes à emporter se feront du mercredi midi au dimanche soir inclus. Les paiements s'effectueront sur place, lors de la récupération de la commande. La Mère Germaine. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape.

---

## **Caseneuve : à la découverte du 'Sanglier paresseux'**

**Offrant une vue unique sur le Luberon, l'établissement gastronomique propose surtout une cuisine innovante.**

### **Le chef**

Boris Boittiaux chef de cuisine est né à Cherbourg. Sa passion pour l'art culinaire s'est développée très tôt et après une formation classique au lycée hôtelier de Granville. Son goût des voyages et de la découverte n'a eu de cesse d'essayer de satisfaire sa curiosité et sa soif de connaissances. Il débuta à Vevey en Suisse chez Denis Martin, puis se dirigea à Paris. D'abord pour Pierre Gagnaire puis au pavillon le Doyen avec Christian Le Squer. Ensuite direction Rome puis le restaurant du célèbre train 'L'Orient Express'. En parallèle, il voyage vers Bangkok où il s'initie auprès de chefs Thaï.

Sa devise : « **le beurre c'est le bonheur !** »

### **La Maître d'hôtel et sommelière**

Laetitia Marin : Maître d'hôtel et sommelière, elle a débutée dans le métier en quittant le cocon familial pour Disneyland Paris, puis a choisi la Provence pour s'installer la première fois à Murs à l'âge de 23 ans

Ecrit par le 22 février 2025

en achetant son premier hôtel restaurant 'Le Crillon'. Puis, 4 ans plus tard, elle s'installe à Gordes. Les faits de la vie l'on ensuite conduite au Sanglier paresseux en 2017 où elle a d'abord travaillé au côté de Pascal Marcq. Très grande passionnée de vin et de photographie, elle signe la décoration des lieux à travers deux expositions en noir et blanc.

Sa devise : « **Plus que non, on ne pas te dire** »

### La pâtisserie

La pâtissière Alexia Gaubiac-España, 22ans, a fait ses études au CFA (*Centres de formation des apprentis*) Saint-Roch à Avignon puis, à rejoint la pâtisserie Saint-Pierre à Apt avant de rejoindre le Sanglier paresseux.

### La cuisine

Quand un chef Normand se passionne pour la Provence, il sélectionne soigneusement les meilleurs producteurs locaux et, exécute une cuisine raffinée, généreuse et créative à déguster devant un panorama exceptionnel des sommets du Luberon.

Laëtitia, la sommelière a choisie des vins de proximité et de propriétaires qu'elle rencontre lors de ses balades dominicales elle a aussi choisi des crus de la vallée du Rhône ainsi que quelques crus d'autres régions vinicoles Française.

### Le menu du marché :

Mise en bouche : Gaspacho de tomates melons et pastèque monter à l'huile d'olive

Entrée : tartare de Thon mi cuit fenouil craquant vinaigrette acidulée et grains de grenades.

Plat : Magret de canard du 'Pouton' écrasé de pommes de terre monté au beurre noisette et légumes d'été

Dessert : Entremet chocolat Valrhôna Glace pecan sauce curaçao

**Le Sanglier Paresseux.** 2, route de Viens. Caseneuve. 04 90 75 17 70. [Le sanglier paresseux](http://www.sanglierparesseux.com)

Ecrit par le 22 février 2025





Ecrit par le 22 février 2025

Boris Boittiaux et Laetitia Marin avec leur fille.

## Carpentras fête la semaine du goût dans les cantines scolaires



Dans le cadre de la semaine du goût qui se déroule jusqu'au vendredi 16 octobre, la [Ville de Carpentras](#) met en œuvre un certain nombre d'actions à destination des cantines scolaires, parmi lesquelles la préparation d'un menu à 65 % de produits issus de l'agriculture biologique, la mise en place d'un set de table sur la saisonnalité des fruits et légumes (un set par enfant), la distribution d'un magnet 'Stop au gaspi' (un par enfant) ainsi que la mise en place d'affiches 'Faisons du bien à la planète, misons sur le bio, moins de plastique' dans tous les réfectoires.