

Ecrit par le 12 avril 2025

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



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

Ecrit par le 12 avril 2025

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 Fenièrre 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 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 ?

Écrit par le 12 avril 2025

Où trouve-t-on le plus de restaurants étoilés ?

Nombre de restaurants étoilés au Guide Michelin en 2024 par région en France

Restaurants étoilés

■ 100 et plus

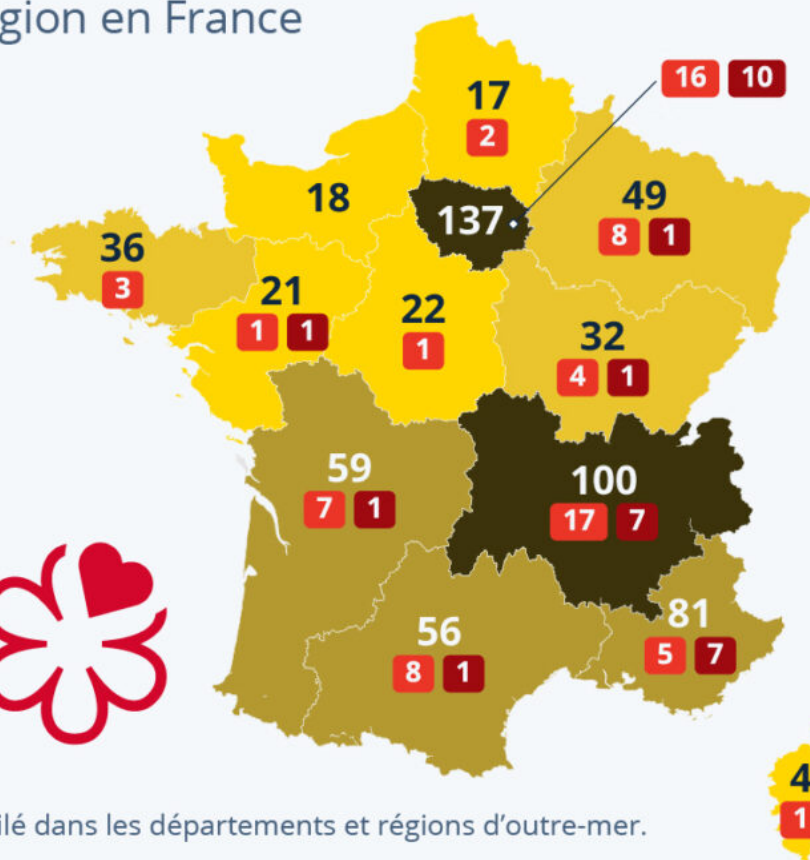
■ 50-99

■ 25-49

■ 4-24

■ dont 2 étoiles

■ dont 3 étoiles



Absence de restaurant étoilé dans les départements et régions d'outre-mer.

Source : Guide Michelin



statista

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.

Ecrit par le 12 avril 2025

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