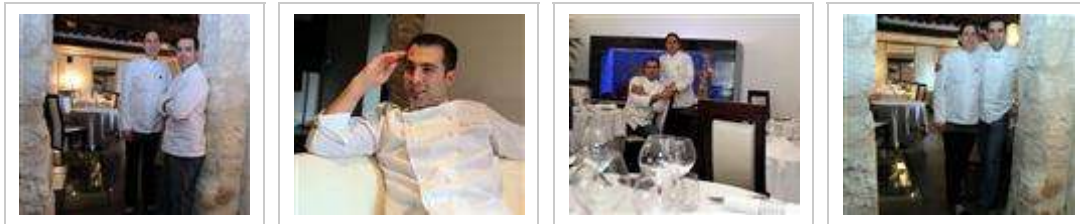


## “Le Diapason” décroche sa première étoile au Michelin



« Je l’ai cherchée, et je n’ai jamais caché mes ambitions. » Hier soir, Erwan Houssin, le chef et propriétaire du restaurant “Le Diapason”, chemin du Moulin de Notre-Dame à Avignon, avait de quoi être fier.

D’abord parce qu’il a décroché cette fameuse étoile au Michelin, qui sera officialisée aujourd’hui, qu’il est allé “chercher” à la force de son piano. Ensuite, parce qu’il n’a que 26 ans, et “Le Diapason” est ouvert seulement depuis 14 mois. C’est dire si cette première récompense augure de lendemains qui chantent.

Mais au-delà d’une satisfaction personnelle bien légitime, que va changer cette étoile pour Erwan Houssin ? « Ça ne va rien changer, on va continuer à aller de l’avant, en s’affirmant encore davantage dans le choix des produits, car ici on ne travaille que du top. Nous allons à l’essentiel, et nous souhaitons progresser encore. Car je vise plus loin. »

Le chef dirige son restaurant avec son épouse, Pamela Soligon, qui à 27 ans est le chef pâtissier du “Diapason”.

Et entre autres spécialités, ils proposent une tarte au chocolat guanaja et à la truffe melanosporum...

[Article sur le site de Vaucluse Matin](#)

Le DL/Manuel PASCUAL