



TRIBU

Tribu reçoit un BIB Gourmand au Guide Michelin

À peine quelques mois après son ouverture en mai 2025, Tribu, le restaurant de village imaginé par Mathieu et Émilie Desmarest à Roquemaure, décroche un BIB Gourmand.

Une distinction qui vient saluer une adresse sincère, à contre-courant des effets de mode, et confirmer la cohérence du Groupe Desmarest.

Après Pollen, l'étoilé d'Avignon, et Bibendum, déjà distingué par un BIB Gourmand, Tribu s'impose comme la troisième pierre d'un écosystème pensé autour de trois identités fortes : l'excellence gastronomique, la bistronomie festive et l'authenticité du quotidien sublimé.



« Nous sommes très heureux... presque surpris », confie Émilie Desmarest. « Nous avons ouvert en mai 2025 avec l'idée simple de créer un restaurant de village, une cuisine traditionnelle de qualité, avec un service inspiré des grandes maisons. Nous ne cherchions pas à faire un concept, mais à proposer quelque chose de convivial, de rassurant. »

Pensé comme une maison de famille réinventée, Tribu revendique une élégance sans contrainte et un retour au produit simple, mis en valeur avec justesse. La carte, volontairement courte, assume cette ligne : deux entrées, deux plats, deux desserts, enrichis de grignotages à partager. Une simplicité choisie, qui permet de se concentrer sur l'essentiel et sur le goût.

« On sent aujourd'hui un vrai besoin de retour aux sources. Les gens veulent comprendre ce qu'ils mangent, retrouver des saveurs familières, des plats qui parlent à tous. Ce BIB Gourmand vient récompenser cette sincérité. C'est la preuve que l'on peut être exigeant sans être compliqué. »



Une cuisine de proximité, ancrée dans son territoire

À la tête des cuisines, le chef Thibault Ladarre orchestre une cuisine simple et universelle, inspirée de recettes rassurantes revisitées avec justesse. Les produits viennent des alentours, les vignerons voisins sont à l'honneur, et la carte des vins, confiée à Boris Laurent, prolonge cette logique d'authenticité et d'ancrage local.

La salle, d'une quarantaine de couverts, avec sa cuisine ouverte presque à portée de main des convives, crée une proximité rare. Le plan de travail carrelé, les objets chinés, les banquettes bordeaux et la terrasse sous les platanes participent à cette atmosphère chaleureuse, entre bistrot de village et maison habitée.

« Nous voulions un lieu qui semble avoir toujours existé. Un endroit où l'on se sent bien, sans codes intimidants. Le BIB Gourmand vient saluer cette évidence du goût, ce "du beau, du vrai" que nous défendons depuis le début. »



Des soirées vigneronnes pour prolonger l'expérience

Fidèle à son esprit de partage, Tribu organise chaque mois des soirées vigneronnes autour d'un domaine invité. Le temps d'un dîner, un menu unique est imaginé en accord avec les cuvées présentées, permettant aux convives de découvrir un vigneron, son histoire et son travail dans une ambiance conviviale.

« C'est dans l'ADN du lieu : créer du lien, mettre en avant ceux qui font vivre le territoire. Ce BIB Gourmand est une reconnaissance du Guide Michelin, mais aussi celle de nos clients, qui nous suivent et remplissent la salle depuis l'ouverture. »

En quelques mois à peine, Tribu confirme ainsi la singularité du Groupe Desmarest : une vision plurielle de la restauration, où chaque adresse affirme son identité tout en partageant la même exigence de sincérité.



Trois bonnes raisons de découvrir Tribu Roquemaure

- Une maison de village réinventée

Tribu a l'allure d'une salle à manger ouverte sur la vie du village. Entre mobilier chiné, plan de travail carrelé et terrasse sous les platanes, le lieu respire la convivialité et brouille les frontières entre restaurant et maison.

- Une cuisine simple, sincère et universelle

Ici, la carte volontairement courte se concentre sur l'essentiel : des assiettes lisibles, des produits locaux, des recettes rassurantes revisitées avec justesse. On y retrouve l'esprit des bouillons d'antan, dans une version contemporaine et élégante.

- Un esprit de famille porté par le Groupe Desmarest

Après Pollen et Bibendum, Mathieu et Émilie Desmarest signent à Roquemaure leur adresse la plus intime. Une table ancrée dans le terroir, saluée par le Guide MICHELIN 2025, où le goût, la chaleur humaine et l'authenticité priment avant tout.