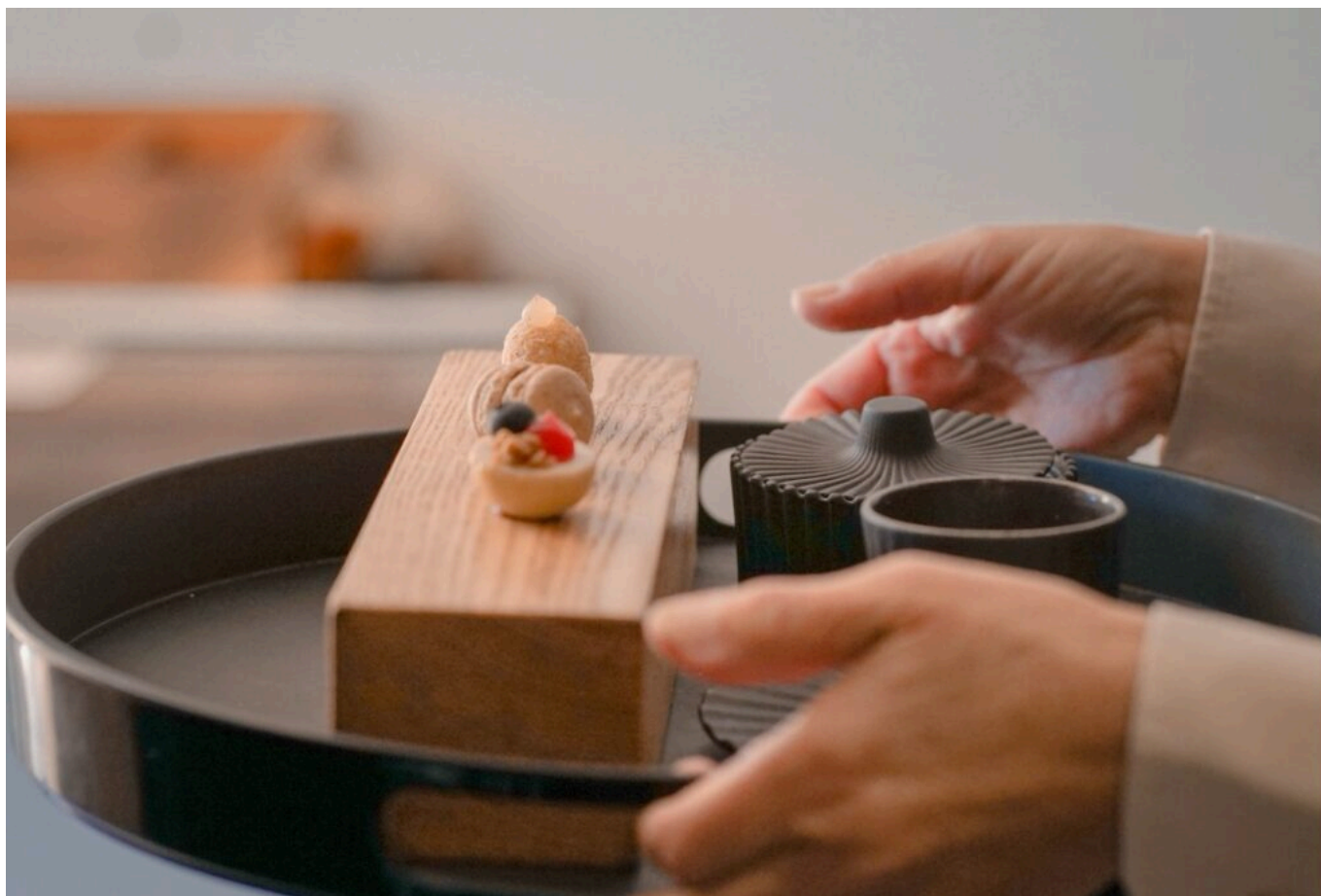


Ecrit par le 4 avril 2025

## Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique [La Mère Germaine](#) reprend du service avec le chef [Adrien Soro](#) arrivé au printemps dernier chez [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau

Écrit par le 4 avril 2025

à l'ail noir et en dessert une « Création amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privées du XV<sup>e</sup> siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans les domaines vitivinicoles. [Coyeux](#), 120 hectares à Beaufort-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, [La Pousterle](#) (22ha) à Ansouis, [Le Moulin Blanc](#) (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de

Ecrit par le 4 avril 2025

saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

## La Mère Germaine est partout chez elle à

Ecrit par le 4 avril 2025

## Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant étoilés, bistrot, boutique et vignes



Ils ont carrément investi Châteauneuf-du-Pape, [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2019 de la mythique [Mère Germaine](#). Cette maison fondée en 1922 par Germaine Vion, ex-chef des cuisines de l'Elysée. Une maîtresse-femme comme La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel ou La Mère Brazier à Lyon. Ce cordon-bleu décrochera 2 étoiles Michelin en 1932, un exploit unique en France avec comme hôtes Fernandel, Gabin ou Mistinguett.

Et le couple Strasser a donné un coup de jeune à ce lieu défraîchi et empesé. Avec des artisans de qualité, en huit mois de travaux intensifs, ils ont tout rénové, relooké le cadre avec un design frais et flashy, un mobilier contemporain, des tableaux exotiques hauts en couleur en provenance du Brésil. Le jardin est accueillant et ombragé, la terrasse donne à perte de vue sur les vignes, Le Rhône et même le

Ecrit par le 4 avril 2025

Palais des Papes au loin. Mais surtout, les Strasser ont gardé l'âme de cette institution iconique. « Notre maison est élégante, mais pas guindée », précise Arnaud Strasser. Sa femme Isabelle ajoute : « Manger chez La Mère Germaine est une expérience unique et donne accès à la gastronomie avec une fourchette de prix pour le déjeuner tout à fait accessible. »

### **Un nouveau chef pour La Mère Germaine**

En mars dernier, le Guide Michelin a confirmé l'étoile l'obtenue en 2021 par La Mère Germaine, et depuis le mois de juin, c'est le jeune chef [Adrien Soro](#) qui est à la tête de la brigade. Formé par Joël Robuchon, par Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il a aussi accompagné Hélène Darroze au Royal Mansour à Marrakech. « Il va désormais écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre maison », précise Arnaud Strasser.

Adrien Soro a voyagé au Vietnam, en Afrique du Sud, en Europe, il avait son propre restaurant en Dordogne (qui avait décroché une étoile au Michelin + une étoile verte). « Ici, nous avons un terroir extraordinaire, dit-il. Des fruits, des légumes extra frais, des viandes et des poissons d'exception, la garrigue, les aromates, le thym, la sarriette. J'adore la fermentation et les marinades qui sont des exhausteurs de goûts ». Âgé d'à peine 32 ans, le timide et perfectionniste Adrien Soro sait qu'il pratique un art éphémère. « Deux fois par jour, nous mettons notre étoile en jeu, nous montons sur scène pour le déjeuner et pour le dîner. Nous sommes jugés et à chaque fois, nous devons être au top. »

Écrit par le 4 avril 2025



Adrien Soro

Ecrit par le 4 avril 2025



La terrasse de La Mère Germaine

À la carte, quand nous avons goûté son menu, ont défilé pas moins de huit propositions à se lécher les babines : Panisse moelleuse et croustillante au parfum d'aïoli, Tartelette de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 4 avril 2025

avec voile de fenouil, Croquette de volaille de la Drôme avec ketchup de betterave aux épices douces, Carpaccio de crevettes aux parfums d'agrumes, persil et aneth, Coquillages et crustacés de Méditerranée, Turbot cuit à l'ail rose et romarin, Condiment pêche blanche, verveine, courgette violon, Joue de bœuf au vin du Prieuré des Papes avec aubergine fondante du potager grillée et marjolaine et enfin Voyage entre agrumes et herbes aromatiques. Un dessert subtil concocté par le talentueux chef pâtissier Grégory Duglé.

### **Des plats sublimes par les vins locaux**

Et pour les accords mets-vins, Adrien Soro peut compter sur une palette infinie de vins maison et le sommelier [Boris Laurent](#). Car les Strasser ont racheté plusieurs domaines. À commencer par le Domaine du Prieuré des Papes, 25 hectares à Châteauneuf-du-Pape qui bénéficient d'un sol sablonneux et d'un sous-sol calcaire. Là, sont organisés des ateliers d'assemblage entre les 13 cépages de l'appellation. Ils sont aussi à la tête, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail à Baumes de Venise, du Domaine de Coyeux 120 hectares d'un seul tenant où sont élevés des vins doux naturels en appellation Muscat, des vins AOC, des IGP Méditerranée ainsi qu'un peu de Gigondas. Là aussi, les bâtiments ont été rénovés, un caveau nouveau édifié avec une longue terrasse sur l'esplanade où tous les vendredis c'été, c'est 'La Nouba des Dentelles', une soirée gourmande et musicale.

Mais il ne faut pas oublier non plus le Domaine de la Pousterle dans le Luberon, à Ansois, une vingtaine d'hectares certifiés bio depuis 2020 où des cépages blancs Rolle (ou Vermentino) ont été replantés. Ni le Domaine du Moulin blanc de 9 hectares à Tavel, un rosé complexe du Gard Rhodanien.

Et pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants, les Strasser ont répondu à toute requête. Ils proposent aussi, face à la Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 'Au Bonheur de Germaine', une boutique et sa sélection de vins, produits du terroir et objets d'artisanat. Également, une cave dont l'adresse est tenue secrète avec pas moins de 8 000 bouteilles de Châteauneuf, dont le Domaine Saint-Préfert d'Isabel et Guillemette Ferrando, le Domaine Beurenard et Le Vieux Télégraphe, mais aussi des Côtes-Rôties, du Chapoutier, du Condrieu, du Pouilly Fuissé, du Saumur, un vrai trésor caché au cœur du village. Mais la liste ne s'arrête pas là. Les insatiables Strasser ont aussi, en face de La Mère Germaine, un hôtel éponyme classé 4 étoiles avec une douzaine de chambres et suites luxe, mais aussi spa et hammam. Et pour ceux qui préféreraient une table bistronomique, Le Comptoir de la Mère Germaine, face au vignoble et au Ventoux, offre une large cuisine et une imposante rôtissoire rouge où le chef venu d'Équateur, [Emilio Arriaga](#) marie les cuisines du monde.



Ecrit par le 4 avril 2025



La cave secrète, un trésor de 8 000 bouteilles des vignobles les plus réputés de France.

Isabelle et Arnaud Strasser cultivent la convivialité, l'hospitalité, la gastronomie, la viticulture et l'excellence avec leurs 80 salariés, ce qui n'est pas rien dans un département où le chômage frôle les 10%. Ils vous attendent chez eux, pour un repas, une nuitée, une dégustation, voire une 'Nouba', bref, un moment de partage et de bonheur.

Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



Contact : [www.lameregermaine.com](http://www.lameregermaine.com)

## Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d'exception à La mère Germaine



Le chef [Christophe Hardiquet](#) étoilé du restaurant [La mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de [La Chassagnette](#) à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.

L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

### Une institution depuis 1922

Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine',

Ecrit par le 4 avril 2025

l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Élysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.

Après une période plus difficile c'est [Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle](#) qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

*Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.*

*Menu en 6 séquences 145 €*

*Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €*

*Informations & réservation : [restaurant@lameregermaine.info](mailto:restaurant@lameregermaine.info) ou 04 90 22 78 34*

*[www.lameregermaine.com](http://www.lameregermaine.com)*