

Ecrit par le 3 avril 2025

## Rentrée économique en Vaucluse : 'Ne pas baisser les bras malgré les incertitudes'



**Entre récession, ralentissement, reflux et résilience.... Plutôt morose la situation économique du Vaucluse en septembre. Après la parenthèse enchantée des Jeux Olympiques, la Banque de France, la Chambre de métiers et de l'artisanat, la fédération du BTP 84, la direction départementale des Finances publiques ou bien encore la CPME 84 se sont réunis à la chapelle Saint-Praxède à Avignon, siège de la Chambre des métiers pour évoquer la rentrée économique en Vaucluse.**

C'est d'abord [Christine Gord](#), la directrice de la banque de France de Vaucluse qui a longuement pris la parole de cette réunion de rentrée placée sous le thème 'Entre attentisme et incertitudes' : « L'environnement économique s'éclaircit, mais des zones d'ombre persistent. Même si la croissance du

Ecrit par le 3 avril 2025

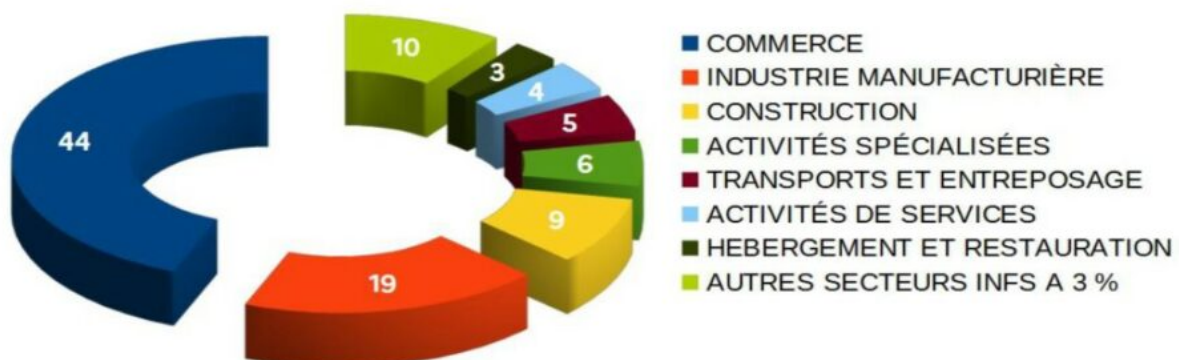
PIB en France est un peu plus soutenue que prévue (+1,1%) et que l'inflation ralentit (+2,1% en juin 2024). Mais elle atteint quand même +6% pour l'énergie, +5% pour les services, +3,7% pour les produits manufacturés et +2,5% pour l'alimentation ».

« Même s'ils ont plus progressé que l'inflation, les salaires n'ont pas compensé les pertes cumulées en 2022 et 2023. »

*Christine Gord, directrice de la banque de France de Vaucluse*

Elle poursuit : « Les taux de la BCE (Banque centrale européenne) sont en légère diminution (3,5%) et nous devons éviter la spirale infernale taux/salaires, d'autant plus que même s'ils ont plus progressé que l'inflation, les salaires n'ont pas compensé les pertes cumulées en 2022 et 2023. »

#### % REPARTITION CHIFFRE D'AFFAIRES VAUCLUSE 1ER SEMESTRE 2024



Avec une France cumulant 3 600 milliards d'euros de dettes, les Français ont préféré l'épargne à la consommation. Elle est ainsi passée de 17,08% au premier trimestre à 17,90% en septembre. Par ailleurs, le surendettement des ménages grimpe de 20% en Vaucluse (664 dossiers déposés en août 2023, 799, un an plus tard). Résultat : le secteur de la construction est sous tension. Daniel Léonard, le Président de [la Fédération du bâtiment et des travaux publics de Vaucluse](#) y reviendra un peu plus tard, à la tribune.

Ecrit par le 3 avril 2025

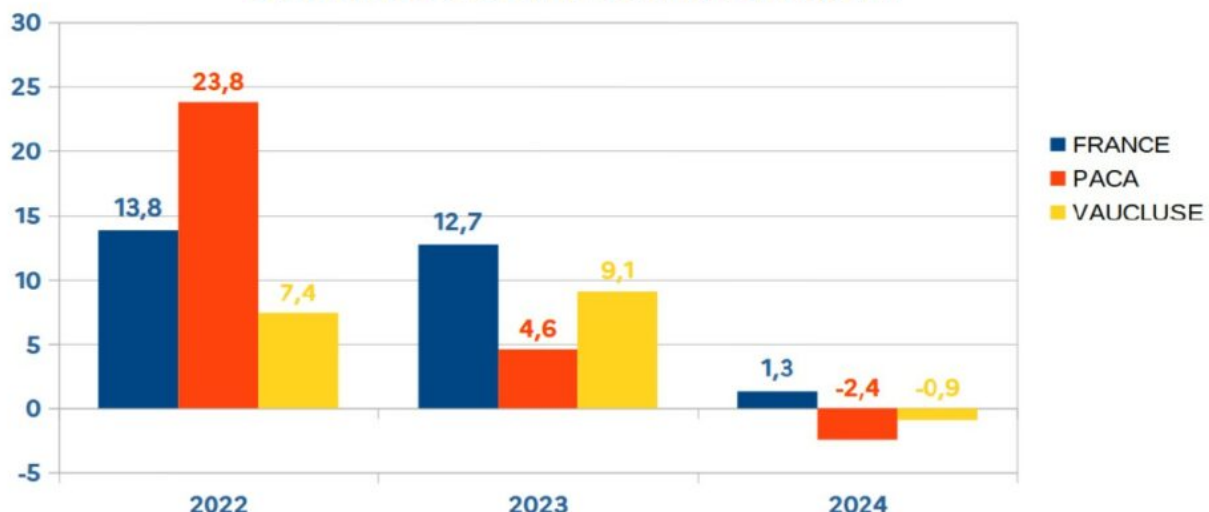
VAUCLUSE	2020	2021	2022	2023	2024	2024/2023
Ouvertures Procédure Collective	238	232	331	403	464	15,1%
Dont sauvegarde	2	2	4	4	7	75,0%
Dont Redressement Judiciaire	60	76	118	144	197	36,8%
Dont Liquidation Judiciaire	161	135	199	240	244	1,7%
Dont résolution de plan	15	19	10	15	16	6,7%
% LJ	67,6%	58,2%	60,1%	59,6%	52,6%	
Dont Saisines Parquet	14	38	74	105	73	-43,8%

### Procédures de défaillances en Vaucluse.

La directrice départementale de la Banque de France, évoquera également le chiffre d'affaires de la Région Sud, 127Mds€ pour 525 702 effectifs, avec en tête le commerce (34%), puis les services (30%), l'industrie (24%) et la construction (12%). Et pour les effectifs, ce sont les services qui cumulent le plus d'emplois (58%), suivis du commerce (16%), de l'industrie (15%) et du BTP (11%). Elle a aussi précisé que c'est chez nous dans la Région Sud (+12,9 jours de retard), comme en Ile-de-France (+17,4 jours) et dans les Hauts-de-France (+12,6 jours) que la trésorerie des entreprises est la plus tendue à cause des retards de paiement de qui les pénalise. Mais elle a conclu que, « Globalement, selon un questionnaire auquel ont répondu des centaines de chefs d'entreprises, ils restent plutôt confiants en l'avenir et optimistes, avec des perspectives étonnamment encourageantes ».

## EVOLUTION % DU CHIFFRE D'AFFAIRES

% EVOLUTION : CUMUL ANNUEL GLISSANT DU 01/07/N-1 AU 30/06/N COMPARE A CUMUL ANNUEL GLISSANT N-1 DU 01/07/N-2 AU 30/06/N-1



### Une défaillance pour 4 créations

Après elle, c'est Olivier Borel qui, représentant Tribunal de commerce d'Avignon, a pris la parole pour

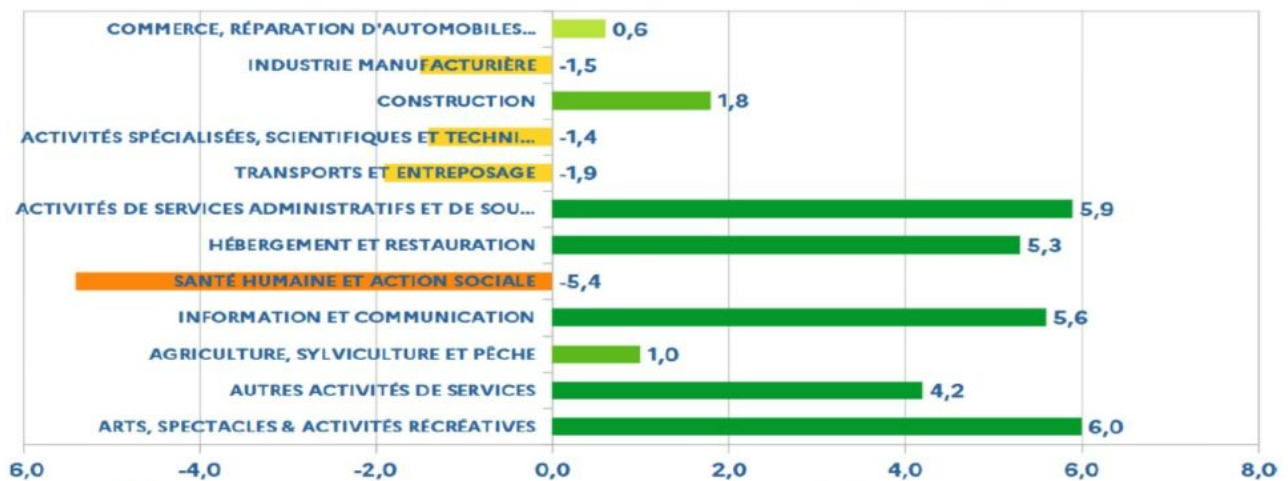
Ecrit par le 3 avril 2025

évoquer les chiffres du. « En gros, on recense une défaillance pour 4 créations d'entreprises. L'an dernier, en Provence-Alpes-Côte d'Azur il y a eu 25 840 sociétés nouvelles pour 5 828 radiations. Dès que des difficultés apparaissent, il faut absolument que les patrons se rapprochent de nous. Plus ils attendent, plus leur situation risque de s'aggraver. Nous sommes là pour les aider, les accompagner, les protéger, les sortir de l'impasse. C'est gratuit, on les écoute et on les oriente si possible vers des procédures amiables. »

En 2023, 23% des défaillances ont concerné le BTP, 21% le commerce et la réparation automobile et 15% l'hébergement et la restauration. Il y a eu +22% de procédures en Vaucluse (38 403) dont 43% ont débouché sur un redressement judiciaire et 17% sur une liquidation. Mais le taux de conciliation lui, a été de 81%.

### EVOLUTION % CHIFFRES D'AFFAIRES VAUCLUSE PAR SECTEUR

CUMUL ANNUEL GLISSANT DU 01/07/2023 AU 30/06/2024 COMPARE A CUMUL ANNUEL GLISSANT 01/07/2022 AU 30/06/2023



[Michel Laffitte](#), le Directeur départemental des Finances Publiques de Vaucluse est intervenu brièvement mais fermement pour déclarer : « La situation n'est pas bonne sur les 12 derniers mois. Le chiffre d'affaires a progressé de +1,3 en France, a reculé de - 2,4 en Provence-Alpes-Côte d'Azur et de 0,9 en Vaucluse. » Par secteur, ce sont surtout les arts et spectacles avec les festivals (6%), qui nous sauvent, l'information et la communication (5,6%), le tourisme avec l'hébergement et la restauration (5,3%), et l'agriculture, en particulier le négoce du vin (1%). Alors que la santé et l'action sociale plongent à -5,4% et le transport et l'entreposage à -1,9%.

Ecrit par le 3 avril 2025



De gauche à droite : [Michel Laffitte](#), directeur départemental des Finances Publiques, Olivier Borel, représentant le Tribunal de commerce d'Avignon, [Christine Gord](#), directrice de la banque de France de Vaucluse, [Bernard Vergier](#) et [Denis Duchêne](#) respectivement président et vice-président de la CPME 84.

Ecrit par le 3 avril 2025



Le monde économique réuni lors de cette présentation de la banque de France

Ecrit par le 3 avril 2025



Daniel Léonard, président de [la Fédération du bâtiment et des travaux publics de Vaucluse](#)

### **Le BTP veut garder l'espoir**

C'est alors que Daniel Léonard, le président de la Fédération du BTP 84 a conclu la séance avec une série

Ecrit par le 3 avril 2025

de chiffres en baisse : -12,9% de construction de logements neufs, -6% d'activité dans les travaux publics, - 16% d'appels d'offres. Mais « Il faut garder l'espoir, le moral. Les prêts à taux zéro ont progressé de 28%, la production de béton prêt à l'emploi a augmenté de 3% (371 740m<sup>3</sup>), le montant des appels d'offres travaux a grimpé de +6,9% (soit 690M€). Donc ne baissons pas les bras, continuons à former des jeunes, à transmettre nos métiers. Nous réhabilitons des logements anciens, nous faisons de la rénovation thermique pour que les appartements et les maisons ne soient plus des passoires, nous travaillons aussi sur les conduites et canalisations d'eau avec les grands donneurs d'ordres (Veolia, Suez) pour qu'il y ait moins de fuites. En ce moment il y a le chantier de la future prison d'Entraigues, de la déviation de la Nationale 7 à Orange, du réaménagement du carrefour de Bonpas. Que les élus des mairies, des communautés de communes et du département de Vaucluse continuent à nous faire confiance. Nos concitoyens ont besoin d'un toit, de crèches, d'écoles, de collèges, de lycées pour leurs enfants, de commerces, de lieux de culture et de loisirs, de routes. Nous n'avons pas le droit d'être pessimistes ».

**% EVOLUTION COMMERCE EXTERIEUR**  
Evolution en % des exportations et livraisons intra-communautaires  
du 01/07/23 au 30/06/24 à la période du 01/07/22 au 30/06/23



### La CPME martèle son appel à la confiance

Même volonté d'optimisme pour [Bernard Vergier](#), le président de la [CPME de Vaucluse](#) qui, à l'image de [la rentrée de la première confédération patronale du département](#), martèle son message d'appel à la confiance : « Nous souhaitons que la nomination du premier ministre puisse amener de la stabilité et de la visibilité pour nos entreprises afin de faire face à leurs inquiétudes grandissantes, à des carnets de commande en baisse, des investissements suspendus, des défaillances d'entreprise en hausse ou bien au dérapage incontrôlé des finances publiques. »



Ecrit par le 3 avril 2025

Et fort de son millier d'adhérents, Bernard Vergier appelle ainsi de ses vœux « une plus grande simplification administrative, une réforme de l'action publique et un soutien à la croissance économique. »

## Le salon 'Made in PME' de la CPME fait carton plein auprès des entrepreneurs de la région Sud



**Pour sa première édition, le salon régional 'Made in PME' de la CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) a accueilli plus de 6 000 visiteurs en 2 jours. Un succès pour**

Ecrit par le 3 avril 2025

## **cet événement qui pourrait en appeler d'autres.**

« C'est une grande réussite au niveau régional dans l'intérêt de tous les entrepreneurs » se félicite Bernard Vergier, président de [la CPME \(Confédération des petites et moyennes entreprises\) de Vaucluse](#) à l'issue du salon 'Made in PME' qui s'est tenu les jeudi 18 et vendredi 19 avril derniers au parc Chanot à Marseille.

Souhaitant dupliquer le succès de l'événement organisé depuis 2022 à Lyon par la CPME Auvergne-Rhône-Alpes, c'est [Alain Gargani](#), président de [la CPME Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) qui a notamment impulsé la tenue de ce plus « grand rassemblement de PME de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur jamais organisé »,

C'est d'ailleurs, lors d'une visite du siège avignonnais de GSE en décembre dernier, que le patron de la CPME Sud avait dévoilé ce projet où 5 000 visiteurs étaient attendus.

Au final, plus de 6 000 patrons se sont pressés dans les allées du parc Chanot afin de découvrir les 300 exposants présents.

### **Mobilisation de la CPME 84**

Un succès auquel a grandement participé la CPME 84 qui a réussi à mobiliser une trentaine d'exposants au sein de l'espace dédié au Vaucluse. La délégation vaclusienne étant d'ailleurs la deuxième la plus représentée après celles des Bouches-du-Rhône.

« Le Vaucluse a été super-performant [comme d'habitude](#) et les exposants ont pu réaliser un grand nombre de contacts, explique Bernard Vergier. Nous avons pu aussi beaucoup échanger, participer à des ateliers mais aussi passer des moments de convivialité et développer les réseaux. »

« Par ailleurs, si beaucoup sont venus en tant que visiteurs, ils sont nombreux à être prêts à revenir en tant qu'exposant lors d'une prochaine édition », poursuit le président de la CPME 84.

Si le bilan complet de cet événement n'est pas encore complètement réalisé, la CPME Sud réfléchit déjà à l'organisation d'une seconde édition qui pourrait peut-être se tenir tous les deux ans, comme c'est déjà le cas en Auvergne-Rhône-Alpes.

Écrit par le 3 avril 2025



Bernard Vergier, président, et Denis Duchêne, vice-président de la CPME 84, sur le plateau de BFM Marseille-Provence lors du salon 'Made in PME Sud'.

## **Festival des Anges aux Fines roches, Plus de 300 personnes ont répondu à l'invitation**

Ecrit par le 3 avril 2025



Les organisateurs : Nicolas Meffre, Denis Duchène et Céline Pilati.

La 1<sup>re</sup> édition du Festival des Anges qui s'est déroulée à Châteauneuf-du-Pape et particulièrement au Château des Fines Roches ce samedi 23 septembre, a connu un franc succès avec l'arrivée de 300 personnes venues assister aux projections ainsi qu'au vote des films les plus plébiscités par le public.

Le 1<sup>er</sup> festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, fondé par Céline Pilati a eu lieu à l'[Hostellerie des Fines roches](#) ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement était organisé par l'[association Act'Heures](#). Le public était invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré.

Ecrit par le 3 avril 2025



Frédéric Ambrosini, Denis Duchène, Florence Demay, Gregory Questel, Stéphanie Pareja, Stéphane Henon et Bernard Le Coq.

Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Le Festival des Anges était parrainé par [Giovanni Rocca](#) comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Stéphanie Paréja de 'Plus belle la vie' et 'Astrid et Raphaëlle' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'.

### **Palmarès du Festival des anges**

Prix senior 'Breton' de Christophe Switzer ; Prix Jeunes 'Dark Minor' de Lilou Fogli ; Prix du Public 'Délivre nous du mâle' de Tony Le Bacq. Mentions spéciales pour les films : 'Monsieur Lucien' de Robin Barriere ; 'L'embauche' d' Aliocha Itovich et Guillaume Ducreux. Coup de cœur pour le film : 'Mon frère' de Johannes Vorillon.

Article précédent sur ce sujet [ici](#).

Ecrit par le 3 avril 2025



Stéphanie Pareja, Gregory Questel, inconnu, Giovanni Rocca, inconnue, Bernard Le Coq et Céline Pilati

Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

## Châteauneuf-du-Pape, Ça y est, l'Hostellerie des Fines roches ouvre ses portes le 2 juin !

**Denis Duchêne, le nouveau patron de l'Hostellerie des fines roches est dans les starting-blocks. C'est promis juré, l'ensemble de l'établissement, hôtel 4 étoiles et restaurant gastronomique rouvrira le 2 juin.**

[Denis Duchêne](#), 36 ans, est à la tête de [l'Hostellerie des Fines roches](#) à [Châteauneuf-du-Pape](#). Cet autodidacte encore récemment patron d'une entreprise Entraiguoise du BTP avec laquelle il s'est forgé une solide réputation a fait le pari, en plein Covid, du tourisme. Et parce qu'un entrepreneur est à la fois un-risque-tout mais reste un homme avisé, il s'est associé à deux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. «J'ai voulu que Sébastien Gutierrez, le directeur général délégué à l'Hostellerie et que le chef du restaurant gastronomique, [Hugo Loridan-Fombonne](#) soient les associés de cette nouvelle

Ecrit par le 3 avril 2025

aventure.»

Denis Duchêne a pris la tête de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

### **Des hommes-clés aux postes-clés**

Il y a tout d'abord [Sébastien Gutierrez](#), directeur général délégué à l'Hostellerie. Le spécialiste de l'hôtellerie et du management a officié dans les lieux trois ans auparavant. Sa mission ? Faire tourner ce beau bijou dont la silhouette se découpe déjà au loin, suscitant la surprise et la curiosité comme un aimant. Le château ? C'est un peu un melting-pot d'Avignon avec ses créneaux inspirés des remparts de la cité papale ajoutés à une façade néo médiévale conçue par Auguste Constantin à la fin du 19<sup>e</sup> siècle qui voulait, ainsi, masquer la cave du domaine viticole pas tout à fait à son goût. Alors il est question de fierté du village et d'une envie bien réelle «Que les gens d'ici se réapproprient le château, à l'occasion d'un déjeuner, d'un week-end, d'un mariage», sourit le nouvel associé de Denis Duchêne.

### **Restaurant gastronomique**

Au piano ? Ce sera Hugo Loridan-Fombonne, bientôt trentenaire, ancien élève de l'école hôtelière, Campus de la Chambre de commerce et d'industrie d'Avignon. Il est entré aux Fines roches en 2012, il y a 9 ans, passant par tous les postes. Passionné, il travaille à 'sortir' des plats où seule l'empreinte gustative du produit, la juste cuisson créent l'alchimie, l'explosion de saveurs en bouche. Il ambitionne une étoile au guide Michelin. Ce qu'il a en tête ? Un menu Inspiration servi à l'aveugle issu de la production de saison de ses fournisseurs. Ses fréquentations ? Christian Têtedoie, Florent Piétravalle et Julien Allano respectivement chefs étoilés à Avignon et à Grignan. La réussite est une partition musicale qui requiert l'oreille des grands maîtres. Sa feuille de route ? Denis Duchêne lui a donné carte blanche, c'est dire sa confiance.

Le Chef Hugo Loridan-Fombonne

### **Le choix**

«Le chef, Hugo Loridan-Fombonne a l'ambition d'aller chercher [l'étoile verte Michelin](#) du zéro déchet et d'ici à 4 ans, l'étoile du célébrissime guide ! Précise Denis Duchêne. Notre chef est un passionné, un amoureux de la cuisine raffinée, il vise l'excellence dans tout ce qu'il entreprend. Mon rôle ? Lui donner la possibilité de s'ouvrir, de se démenotter. Il est directeur délégué à la restauration et associé. Il a choisi la verrerie, la vaisselle, les couverts, a validé la nouvelle décoration du restaurant. Son crédo ? Une cuisine moderne et raffinée. Un clin d'œil ? Chacune de ses sauces est réalisée à base de Châteauneuf-de-Pape rouge ou blanc. Et pour l'anecdote ? Le potager bio s'est fait une place juste à côté de la salle de restaurant.»

### **Aux manettes**

«L'hostellerie des Fines roches est un établissement 4 étoiles renommé, il fallait lui donner une nouvelle

Ecrit par le 3 avril 2025

impulsion. C'est la raison pour laquelle j'y ai investi 1,3M€ dévolu au relooking de la totalité des parties communes du château, du restaurant, de la salle de séminaire désormais dotée d'appareils high tech ; des salons, de la salle privée. Quant aux 11 chambres ? Une, voire deux, seront entièrement rinnovées chaque année.»

## Côté déco

La décoration a été confiée à l'architecte d'intérieur avignonnaise Alison Lanceleur de MH Déco. Cetteoureuse de Kandinsky et de Van Gogh aime les couleurs vibrantes avec lesquelles elle s'est offert de jouer pour le projet. Mission ? Respecter l'âme du lieu en y insufflant de la modernité et tout en conservant les sols. Le bleu profond mais lumineux -faisant référence au raisin- a été travaillé en sous-bassement et sur les portes, reformulant le volume et suggérant la déambulation, tandis que le jaune solaire et le vert des parties communes apportaient le souffle d'une nature environnante ensoleillée en intérieur. La salle de restaurant s'est parée d'un classique, sobre et très chic beige pour une ambiance apaisante et feutrée. «Toutes les chambres ont été revues et conservent la version moderne et épurée du très prisé lit à baldaquin, détaille Denis Duchêne. Autre nouveauté ? Nous proposons un Spa avec sauna et avons été séduits par la marque de soins de beauté [Vinésime](#) pour prendre soin de notre clientèle. La piscine a fait peau neuve et est d'ores et déjà prête à accueillir nos invités. La clef du succès ? L'implication des 14 membres de l'équipe et le souci du détail pour un service irréprochable. Car ce sont les détails, en plus de l'ambiance du lieu, qui font toute la différence.»

Restaurant gastronomique de l'Hostellerie des Fines roches

## Nouveau défi

«J'ai beaucoup voyagé, dans le monde entier, j'adore cela, relate Denis Duchêne. J'avais envie de m'embarquer dans le tourisme. Chaque endroit nourrit son ambiance et ici, il y a cette identité propre. Il manquait juste une nouvelle impulsion à ce lieu. Et celui-ci est exceptionnel. Le château se voit de loin et bénéficie d'une vue exceptionnellement dégagée à 360° sur les vignes, le paysage... Au loin ? Le Mont Ventoux et les Alpilles et, plus proches, le Palais des papes, le Fort Saint-André... L'établissement séduit, à nous demain, d'être à la hauteur de ce que les gens attendent. Nous allons développer le mariage, le séminaire entreprises, les soirées business, à thèmes en saison, gypsies, violoncelle, Saint-Valentin, Jour de l'an. Des ateliers pour enfants verront le jour sous la houlette du chef à Noël pour des cours de pâtisseries. Je suis papa, alors la famille, les enfants me parlent, peut-être l'occasion de mettre en place une chasse aux œufs de Pâques ... L'hostellerie n'est pas qu'un lieu où l'on mange, où l'on dort, c'est aussi un lieu animé où l'on vit aussi des moments un peu hors du temps... Nous voulons faire vivre les Fines roches toute l'année, avec les gens du cru.»

## Qui suis-je ?

«Je suis natif de Sorgues, issu d'une famille modeste, mon père travaillait dans l'agriculture. Mon cursus ? Un CAP de plombier puis un BEP en Génie climatique. J'ai fondé ma 1<sup>re</sup> entreprise à un peu plus de 20 ans, comme plombier à [Entraigues-sur-la-Sorgue](#). J'ai commencé comme petit artisan. J'ai



Ecrit par le 3 avril 2025

développé l'entreprise au fil de l'eau, grâce à la confiance des Entraiguois. Lorsque je l'ai vendue, il y a peu, elle était forte de 35 salariés. La clef de ma réussite ? Chaque année je refaisais mon business plan et l'année révolue, je le comparais à la situation réalisée, ça collait, l'entreprise a progressé... Le repreneur a été très surpris lorsque je lui ai montré tous les cahiers 'de situation' que j'avais rempli au fur et à mesure des années. C'est toute la progression de l'entreprise qui s'y inscrivait. Est-ce que j'aurais pu me satisfaire de cette vie de chef d'entreprise pour y dérouler ma vie professionnelle ? Oui, c'était très confortable mais ça n'était pas mon ambition. Je n'allais pas arrêter ma vie d'entrepreneur à 36 ans ! La politique et moi ? Je me suis présenté à la mairie d'Entraigues-sur-la-Sorgue aux dernières élections. Mon équipe et moi-même avons réalisé un score honorable avec 37% des voix et avons emmené pour la 1<sup>re</sup> fois depuis 40 ans, le maire Guy Moureau au second tour. Est-ce que je me représenterai ? Il est trop tôt pour en parler...»

## Sacré Covid !

«Le 16 décembre, lorsque j'ai acquis l'Hostellerie des fines roches, j'étais persuadé qu'aux mois de mars ou d'avril nous serions sortis de tout cela, se remémore Denis Duchêne. Le vaccin avait été annoncé par les médias début décembre. Je pensais que la campagne de vaccination en France serait aussi efficace qu'en Israël, en Grande Bretagne ou aux Etats-Unis. Cette parenthèse dans le temps nous permettait de rafraîchir et de moderniser l'hostellerie et le restaurant. Malgré cette situation, nous devions rouvrir le 9 avril, le week-end, en room service, la semaine précédente, le président Emmanuel Macron, nous annonçait le reconfinement partiel qui ne nous permettait plus de traverser les départements. En 48h toutes nos réservations étaient annulées. Cela a été difficile, car nous avons à nouveau insufflé de la dynamique sur les week-ends, nous allions ouvrir notre nouveau Spa. Nous avons même vendu des petits circuits vélo-œnotouristiques en partenariat avec les vigneron... Et maintenant ? Pour réinviter les habitants au château nous proposerons une carte accessible, notamment pour des déjeuners de midi orientés 'marché' avec des menus à partir de 19 jusqu'à 75€. Nous travaillons les points d'attractivité connexes comme le yoga, le réveil musculaire, la marche à pied, le vélo, l'aquagym en saison...»

Une des 11 chambres de l'Hostellerie des Fines Roches

## Mon pari

«Hier, hors situation Covid, les Fines roches réalisaient 1,5M€ de chiffre d'affaires annuel, aujourd'hui nous avons tous les trois -Sébastien Gutierrez, Hugo Loridan-Fombonne et moi-même, l'ambition de mener cet outil, à partir de 2022, à un minimum 2M€. La dynamique emporte le chiffre d'affaires. Et pour y parvenir ? Nous avons embauché une commerciale pour développer la partie mariage, tandis que j'activerai mes réseaux pour la partie séminaire d'entreprise. Le tourisme international, grâce à la vaccination, reprendra très vite et notre clientèle anglaise, américaine, a déjà réservé le mois d'août. C'était d'ailleurs à 80% la clientèle de mon prédécesseur. A partir du moment où nous reprendrons une vie normale, où la clientèle étrangère reviendra et où la clientèle locale répondra à notre invitation en plus du développement du mariage, des baptêmes, des séminaires, nous ferons plus de 2M€ de chiffre d'affaires.»

Ecrit par le 3 avril 2025

## Ce sera le 2 juin

«Il n'est pas facile de gouverner ni de prendre des décisions dans ce contexte de pandémie, en revanche on se pose la question du respect que l'on accorde aux entreprises. On ne peut pas annoncer une réouverture trois jours avant car il y a des stocks à faire, les chambres froides sont vides, il y a un travail de titan à faire pour rouvrir. C'est la raison pour laquelle restaurateurs et hôteliers sont irrités. La reprise, pour nous, se fera le 2 juin afin que fonctionne l'ensemble de l'établissement.»

## Comment j'envisage la reprise ?

«Nous avons tout imaginé, préparé pour qu'elle se fasse de la meilleure façon possible, Nous avons recruté des personnes de qualité aux postes clefs comme la personne à la réception, le responsable de salle, le sommelier, le second de cuisine. En tout, nous serons 14 personnels, en haute saison, à œuvrer au cœur du château. J'attendais ce moment depuis le 16 décembre 2020, jour de mon arrivée, ici.»

---

# (vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?

**L'investisseur vauclusien Denis Duchène vient d'avoir les honneurs du JT de [France 3](#). Dans un reportage de notre consœur [Frédérique Poret](#) et notre confrère [Mickael Flores](#), [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.**

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchène espère ouvrir [les Fines Roches](#) le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Loridan-Fombonne, qui ont été associé au capital.

Une ouverture qui semble ravir [Claude Avril](#), le maire de [Châteauneuf-du-Pape](#) qui voit là l'offre d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m<sup>2</sup>, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Ecrit par le 3 avril 2025

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

## Châteauneuf-du-Pape : Denis Duchêne reprend le Château des Fines Roches



Après plusieurs mois de négociations, **l'entrepreneur Vauclusien Denis Duchêne** vient de racheter [l'Hostellerie et restaurant du Château des Fines](#) roches à Châteauneuf-du-Pape. Situé en plein cœur du vignoble castel-papal, l'établissement 4 étoiles d'une capacité de 11 chambres a vu le jour dans un ancien château de marquis du XIXe siècle.

Le Château des Fines roches comprend également un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m<sup>2</sup>, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Ecrit par le 3 avril 2025

## Création d'un Spa de vinothérapie

« Cet établissement historique fait partie du patrimoine vauclusien et nous allons le redynamiser en apportant des modifications au niveau des salles du restaurant et des espaces de réception pour les mariages et les séminaires, confirme Denis Duchêne. Une nouveauté verra également le jour dans l'établissement avec la création d'un spa profitant des techniques innovantes comme la vinothérapie. »

Notamment patron d'AMD Energies, une PME de génie climatique d'une trentaine de collaborateurs implantée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Denis Duchêne est né à Avignon en 1984. Travaillant dès l'âge de 14 ans en suivant une filière d'apprentissage qui lui a permis d'apprendre un métier très rapidement, celui qui est aujourd'hui mandataire de plus d'une quinzaine de sociétés a créé sa première entreprise à 21 ans.

## Un entrepreneur engagé

Par ailleurs, il a été adjoint aux travaux de la commune d'Entraigues-sur-la-Sorgue lors du précédent mandat du maire Guy Moureau. N'adhérant « plus à ses méthodes » Denis Duchêne s'est ensuite présenté contre lui, sans succès, lors des dernières élections municipales. A ce jour, il est conseiller municipal d'opposition et, à ce titre, il siège au conseil communautaire de l'agglomération du Grand Avignon.

Avec ce parcours éclectique, l'entrepreneur n'a donc pas peur de se lancer un nouveau défi, malgré une situation sanitaire difficile, « dans un secteur que je découvre et qui m'a toujours intéressé », explique-t-il.

## S'appuyer sur les talents locaux

Pour cela, il n'a pas hésité à s'appuyer sur les talents locaux. « J'ai souhaité associer dans mon projet l'actuel chef de cuisine Hugo Loridan, disciple d'Escoffier, ainsi que le responsable de la partie hôtellerie [Sebastien Gutierrez](#). Ils deviennent à compter d'aujourd'hui directeurs généraux à mes côtés. »

Son projet a également pu être mené à bien grâce à l'accompagnement juridique de [Mathieu Spony](#) du cabinet avignonnais [PVB Avocats](#) ainsi que les conseils du cabinet d'affaires [Michel Simond Gard/Vaucluse](#) dirigé par [Philippe Mooney](#).

L'agence avignonnaise [www.ambition-web.com](http://www.ambition-web.com) dirigée par [Armand Cointin](#) accompagnera la communication de ce lieu exceptionnel dont la décoration va être revue par l'architecte d'intérieur avignonnaise [Alison Lanceleur](#) et la dessinatrice entraigoise [Carine Bruna](#).

Actuellement fermés, les Fines Roches devraient rouvrir leurs portes le 1er mars 2021 après plusieurs semaines de rénovation.