Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

358e Chapitre de l'Échansonnerie de Châteauneuf-du-Pape à Avignon dans la majestueuse Salle du Conclave

Près de 200 invités, ce samedi 23 novembre au cœur du Palais des Papes, pour l'intronisation de 17 personnalités au sein de l'Échansonnerie (voir ici) à l'occasion du 'Grand Conseil d'Hiver'. Une soirée en deux temps, la remise de la fameuse Clé pectorale aux récipiendaires et le fastueux dîner dans la Salle du Grand Tinel.

La soirée a débuté par l'arrivée, en grande pompe, des membres de la Confrérie de l'Échansonnerie en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

robe de velours violet ‘tannique’ dans la Salle du Conclave. Là où les cardinaux élisaient le futur Pape quand Avignon était la capitale de la Chrétienté, entre 1305 et 1377. La cérémonie était présidée par le ‘Grand Auditeur’, Frédéric Coulon, vigneron, descendant d’une lignée de 7 générations du domaine familial de Beaurenard, qui a pris racine à Châteauneuf-du-Pape en 1695.

©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

La 1re à être intronisée était Marie-Pierre Ghirardini, directrice de l’Hôtel d’Europe 5 étoiles et du restaurant distingué par Michelin, La vieille Fontaine, sur la Place Crillon à Avignon. Un établissement du patrimoine de XVIe siècle qui a eu Victor Hugo, Stendhal, Napoléon Bonaparte comme clients, mais aussi, plus près de nous, l’ancien patron de Renault, Louis Schweitzer, l’ex-directeur du Festival d’Avignon Bernard Faivre d’Arcier, sans oublier l’actrice Jeanne Moreau.

Ensuite, Ludovic Cellier, vigneron du caveau éponyme avec ses deux frères, le Domaine des 3 Cellier, a été intronisé. Lui a succédé à la tribune, Pierre Gattaz, ancien ‘patron des patrons’ au MEDEF et actuel propriétaire du domaine vitivinicole du Château de Sannes dans le Luberon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Arnaud Strasser, membre de l'Échansonnerie et propriétaire de La Mère Germaine a accueilli Olivier Klein, directeur général de la Banque Lazard, professeur à HEC et collaborateur du quotidien *Les Echos*. Place ensuite à un autre économiste, Christian Mantéi, président d'Atout France, « activateur de tourisme et d'œnotourisme », a souligné son parrain, Michel Bernard, président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.

Un ingénieur, Richard Francioli, précédemment PDG de Vinci Construction, qui a notamment participé aux magnifiques chantiers du Stade de France à Saint-Denis, de la Fondation Louis-Vuitton dessinée par l'architecte Frank Gehry et du Musée des Confluences à Lyon, a ensuite été intronisé. Puis deux Avignonnais, les frères Lacaille qui travaillent dans le milieu de la vigne et du vin, l'un pour Axa Millésimes à Bordeaux, l'autre pour Wine Setting à Versailles.

C'est au tour de Dominique Santoni d'être appelée sur le podium de ce Chapitre et c'est le maire de L'Isle-sur-la-Sorgue qui fait son portrait. « C'est un honneur et un privilège de vous la présenter, a dit Pierre Gonzalvez. Elle qui a déjà été intronisée par nombre de confréries de Vaucluse. Ail de Piolenc, fraise de Carpentras, figue noire de Caromb, truffe de Richerenches. Elle est très recherchée comme ambassadrice des meilleurs produits de notre terroir. À cheval comme à moto, Dominique Santoni, qui a reçu la Légion d'honneur des mains du Président du Sénat, Gérard Larcher, a également travaillé dans la communication — à Paris, New-York, Milan, Londres — avant de revenir sur les terres de sa famille, Apt, dont elle a été maire, après son père, Georges et son grand-père maternel, Eugène Baudoin. Et elle est la 1re femme à occuper le siège de Présidente du Conseil Départemental de Vaucluse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Dominique Santoni et Pierre Gonzalvez. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre nouveau membre de l'Échansonnerie des Papes, Tomas Redondo, né à Sarrians, aujourd'hui directeur général de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, « Un homme pragmatique, qui fait ce qu'il dit, contrairement à d'autres, souligne à la tribune, son parrain Arnaud Strasser. Un entrepreneur au sens propre. D'ailleurs, début décembre ouvrira sur le parvis de la Gare Centre d'Avignon, Le Quai des Saveurs, un restaurant géré par des chefs issus de l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon. Une véritable vitrine de l'apprentissage avec la création de 22 emplois à la clé. » Derniers invités, Olivier Girault, un des « Barjots » comme Jackson Richardson, entre 1993 et 1996, ancien champion du monde et médaille d'or olympique de handball et enfin, pour clore cette cérémonie, le Préfet de Vaucluse, Thierry Suquet, arrivé de Mayotte en février dernier.

Dans un second temps, dans la majestueuse Salle du Grand Tinel, place au dîner concocté par Helen Traiteur pour les 200 convives. Au menu, ravioli de cèpes, consommé de champignons torréfiés avec crème de saké, effilochée de joue de bœuf confite au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape avec millefeuille de pommes de terre, assiettes de fromages de la maison Barthélémy-Vigier et enfin un Bounty chocolat-coco en dessert. Le tout arrosé d'une « Farandole de magnums de Millésimes de Châteauneuf », servis par la sommelière Elisabeth Doan. Cette Disciple d'Escoffier recevra la semaine prochaine, chez Paul

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Bocuse près de Lyon, la ‘Grappe d’Or’ qu’elle pourra bientôt épingler à sa boutonnière. Une reconnaissance de sa compétence.

Elisabeth Doan. ©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi