

Ecrit par le 22 juillet 2024

À Bonnieux, Capelongue fait peau neuve



Le domaine de [Capelongue](#), perché sur les hauteurs de Bonnieux, a rouvert ses portes après plus d'un an de travaux. Le restaurant étoilé La Bastide, le restaurant bistrannique La Bergerie, et les chambres sont prêtes à accueillir de nouveaux les visiteurs, ainsi que le tout nouveau spa.

Il est difficile d'en apercevoir ne serait-ce qu'un petit bout depuis le village de Bonnieux, mais lui a une vue imprenable sur tout le village. C'est seulement en montant sur les hauteurs de la commune que l'on peut découvrir le magnifique domaine de Capelongue. Niché au cœur de la Provence, ce complexe hôtelier ne détonne pas. Lorsqu'on y pénètre, on comprend immédiatement dans quelle partie de la France on se trouve.

Un petit village en haut du village. C'est comme cela que pourrait être qualifié Capelongue. Autrefois la propriété du chef Édouard Loubet, le domaine appartient depuis 2021 au groupe hôtelier [Beumier](#), qui

Écrit par le 22 juillet 2024

possède également Le Galinier et Le Moulin à Lourmarin. Le mardi 30 avril, 250 invités ont pu découvrir un domaine réaménagé lors d'une soirée d'inauguration, la veille de l'ouverture officielle au public. « Quand Édouard nous a annoncé que Capelongue allait changer de main, ça a été une angoisse, mais Eric Dardé a su nous convaincre, pas en vain comme vous pouvez le voir, a affirmé [Pascal Ragot](#), maire de Bonnieux. Capelongue reste un établissement à part. »



Éric Dardé (PDG de Beaumier), Pascal Ragot (maire de Bonnieux) et Barthélémy Bauters (directeur de Capelongue) ©Vanessa Arnal

Plus d'un an de travaux

Alors que Capelongue ne comptait jusqu'alors qu'une trentaine de chambres, il en compte aujourd'hui 57. Chacune compte une superficie entre 28 et 40 m². Certaines ont été construites, d'autres ont pris la place de la salle de restaurant de l'ancienne Bergerie. Mais elles ont toutes un point commun : elles ont été imaginées dans un style provençal mais épuré, afin de représenter un véritable havre de paix pour les clients.

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Bain romain au spa. ©Vanessa Arnal

Les cuisines de l'ancienne Bergerie, quant à elles, ont laissé place à un spa [Biologique Recherche](#) accueillant un bain romain, un bain de cryothérapie, une salle réservée aux massages, et bien d'autres recoins pour se détendre. En tout, cela représente plus d'un an de travaux et de réaménagements, imaginés par les architectes de [Jaune](#). Aujourd'hui, Capelongue fonctionne grâce à son directeur [Barthélémy Bauters](#), qui affirme que « pouvoir travailler dans un cadre pareil, c'est exceptionnel. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 juillet 2024



La nouvelle Bergerie. ©Vanessa Arnal

Deux restaurants

Le restaurant bistronomique La Bergerie, quant à lui, a été déplacé et entièrement repensé. Il peut accueillir 60 personnes en intérieur et 60 en extérieur. Quand on y rentre, on découvre un bar sur la droite, des plans de travail en face avec vaisselle et légumes et fruits frais, un grand feu de bois. Le tout, sous la houlette du chef Mathieu Guivarch, crée une certaine proximité et donne cette impression d'être chez soi.

« Grâce à la gastronomie, avec Edouard Loubet à l'époque, aujourd'hui avec Beaumier mais aussi avec tous les restaurateurs du village, Bonnieux a acquis une reconnaissance

Écrit par le 22 juillet 2024

internationale dont on est très fiers. »

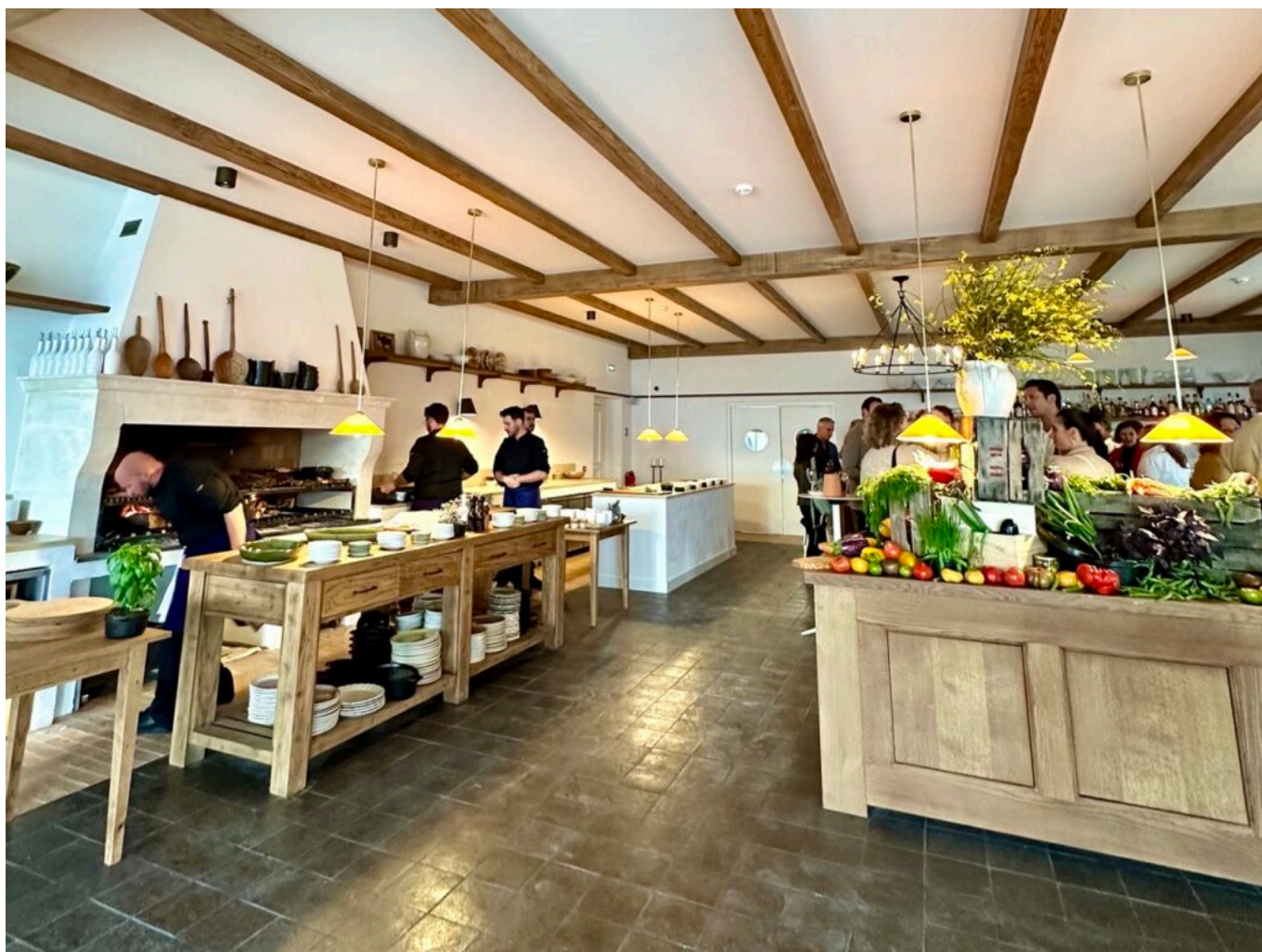
Pascal Ragot

La Bastide, qui possède une étoile au Guide Michelin. C'est désormais [Noël Bérard](#) qui en tient les rennes. Il peut accueillir jusqu'à 35 personnes. Dans les deux restaurants, vous trouverez des produits locaux, préparés avec passion pour vous proposer un repas de qualité, à l'image de la Provence.



La Bastide. ©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 juillet 2024



La Bergerie. ©Vanessa Arnal

Le groupe Beaumier

L'histoire de Beaumier a débuté il y a une dizaine d'années. Alors que son PDG et fondateur [Eric Dardé](#) est tombé par hasard dans le milieu hôtelier à ses 16 ans, il a envie de créer son histoire avec un groupe hôtelier comprenant des lieux d'exception. « La création de lieux magiques comme on en a aujourd'hui se fait à travers des personnes que l'on rencontre, des passionnés, ça ne se fait pas tout seul », explique-t-il humblement.

« Notre mission est de retourner aux essentiels de la vie. On souhaite que nos clients, à travers leur expérience dans nos hôtels, puissent se reconnecter à la nature, au bien-être et

Écrit par le 22 juillet 2024

à eux-mêmes. »

Eric Dardé

Aujourd'hui, le groupe Beaumier compte 10 hôtels : Les Roches Rouges à Saint-Raphaël, Le Fitz Roy et Le Val Thorens à Val Thorens, Les 3 Vallées à Courchevel, L'Alpaga à Megève Le Grand Hôtel Belvédère dans les Alpes suisses, Le Galinier et Le Moulin à Lourmarin, Capelongue à Bonnieux, ainsi que Pétunia à Ibiza. L'objectif est simple : aider les clients à se reconnecter avec eux-mêmes, tout en participant à l'attractivité d'un territoire, comme c'est le cas avec Capelongue à Bonnieux.

Château de Massillan : luxe, calme et volupté dans un havre de paix 100% zen à Uchaux

Ecrit par le 22 juillet 2024



« Ce lieu chargé d'histoire est bien plus qu'une escapade en Provence. C'est une philosophie, un art de vivre bio-écologique et écoresponsable. » C'est ce que dit, en prologue, à une visite de cet ancien relais de chasse offert en 1555 par Henri II à Diane de Poitiers, [Didier Perréol](#), le propriétaire du [Château de Massillan](#). Un entrepreneur ardéchois et autodidacte, engagé tout au long de sa vie professionnelle dans le développement de la filière bio et aujourd'hui, à la fois jeune marié et jeune retraité.

Avec son château de pierres blondes, ses 2 tours crénelées, son parc arboré, ses platanes et marronniers centenaires et son potager de 4 000 m² aux 500 variétés de fruits et légumes bio, d'herbes aromatiques, serres pour végétaux anciens et une immense verrière qui sert de poulailler.

Massillan, c'est un concentré de bonheur ambiant avec ses 32 chambres et suites, classiques ou design, des fibres nobles comme le lin, le chanvre et le coton nature pour les parures de couchage, les serviettes et les rideaux, du chêne massif pour le mobilier, le parquet et les escaliers, une literie haut de gamme

Écrit par le 22 juillet 2024

100% Made in France, des peintures à la chaux teintées de pigments naturels, un éclairage doux à basse consommation, mais aussi des espaces « Feng Shui » orientés en fonction des points cardinaux qui insufflent énergie et harmonie.

« Ici, tout est pensé pour que les visiteurs ressentent du bien-être, se relaxent, se détendent, lâchent prise, explique Didier Perréol. C'est un lieu de vie nature, équilibré, au cœur d'une oasis de verdure et à l'écart du bruit même si les autoroutes A7 & A9 ne sont pas loin. »



Ecrit par le 22 juillet 2024



Pas moins de cinq ans de travaux de rénovation ont été nécessaires pour cet écrin de pierre et de verdure, envahi de ronces au début de cette aventure humaine. Ensuite, au milieu des 10 hectares, des platanes et des oliviers, se sont révélés des bosquets, des pelouses et des massifs de fleurs. Une reconstruction avec des artisans au savoir-faire indéniable, sélectionnés par le patron, un ardéchois exigeant qui a voulu concilier art de vivre et respect de l'environnement. Notamment dans le spa de 600 m² avec un hammam et deux saunas, des cabines de massage, des douches multi-jets, une fontaine de glace revigorante, une cascade d'aquabike, un centre de fitness avec équipements en bois rare et deux gros fauteuils de relaxation massants et chauffants pour se ressourcer, une piscine à l'intérieur et une autre sur le toit avec vue à 360°. Le bassin du spa est chauffé avec un système de géothermie qui récupère la chaleur à 100 mètres de profondeur grâce à 16 forages. Et le tri sélectif est systématique pour le verre, les papiers, cartons, plastiques et les matières végétales sont recyclées ou valorisées.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Côté cuisine, les gourmets ont le choix entre bistronomie et gastronomie. Le chef, Sébastien Nouveau, puise son inspiration dans le potager du jardinier-maison, Damien. Un passionné qui veille sur ses oliviers, ses artichauts violets, ses courges, ses lavandes, ses lauriers, ses romarins, son aneth ou son thym. « Avec le chef et le pâtissier, nous concoctons une carte qui met en valeur les fruits et légumes de saison, certifiés 'Ecocert', les framboises, fraises, groseilles et fleurs de sureau et d'acacia qui décorent nos assiettes et surtout apportent du goût. »

Des producteurs exclusivement locaux sont mis à l'honneur. Culture maraîchère et production fermière du Mont-Ventoux, agneaux de la Crau, fromages affinés de Bollène, asperges et truffes d'Uchaux, petit-épeautre de Haute-Provence, riz de Camargue, châtaigne d'Ardèche, huile d'olive bio et vin maison du [Domaine de La Guicharde](#) qui appartient aussi à Didier Perréol.

« Ici, c'est un lieu d'échanges, où des salles de réception, de séminaires, de cérémonies, mariages, anniversaires ou comités de direction (de 250 m² & 450 m²) sont aménagées avec vue imprenable sur le parc », conclut Didier Perréol. Il a investi autour de 10M€ pour que ce Château de Massillan devienne le refuge douillet d'une clientèle éprise d'un bonheur champêtre et raffiné. Et il a réussi.



Didier Perréol

Contact : contact@chateaudemassillan.fr / 04 90 40 64 51

Écrit par le 22 juillet 2024

À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes



L'hôtel [Le Phébus & Spa](#) vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, La Table de Xavier Mathieu et Le Café de la Fontaine, et son Spa Ila & Végétalement Provence, rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanderie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé La Table de Xavier Mathieu ou au bistrot Le Café de la Fontaine. Il est d'ores et déjà possible de [réserver sa table sur le site internet](#).



Ecrit par le 22 juillet 2024



©Le Phébus & Spa

Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association [Le Sothiou](#). Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr

Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Jocas.

Écrit par le 22 juillet 2024



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS
EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Toute la Provence en une cuillère.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.

Asperges au brasero, en sorbet.

*

Truite fumée au cèdre, fraîcheur de fenouil à l'angélique.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,

Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.

Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,

Verjus et miel de nos ruches.

*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,

rafraichie d'eau de fraise à l'estragon,

vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

*

Œuf mimosa au jus de blé vert.

Avignon : La résurrection de l'hôtel des

Ecrit par le 22 juillet 2024

Monnaies prévue pour 2025



Voilà plus de 15 ans que l'hôtel des Monnaies était inoccupé. Pourtant, les projets n'ont pas manqué pour cet édifice, le plus italien des bâtiments d'Avignon, situé si stratégiquement en face du palais des papes. Celui-ci semble être enfin le bon grâce à un groupe hôtelier lyonnais qui va également porter un projet de résidence hôtelière au 33 place des Corps-saints. De quoi créer 62 chambres et 40 emplois via un investissement de 15M€.

La Ville d'Avignon et le groupe é-hôtels viennent de signer la promesse de vente de l'hôtel des Monnaies, ainsi que celui de Niel adjacent, situés place du palais des papes. Le groupe hôtelier indépendant lyonnais, qui compte déjà plusieurs établissements dans la capitale des Gaules ainsi qu'un à Toulon, souhaite aménager un hôtel avec bar-restaurant, espaces bien-être et salle de réunion d'une capacité de 40 chambres.

« C'est un moment important pour Avignon avec l'aboutissement de ce projet, se félicite Cécile Helle, maire d'Avignon, car ce joyau de notre patrimoine, va enfin pouvoir rouvrir ses portes après une trop

Ecrit par le 22 juillet 2024

longue fermeture de plus de 15 ans. »

Il faut dire que depuis le transfert du conservatoire de musique et de danse vers l'ancien palais de justice près de la place Pie en 2007, l'édifice, classé depuis 1862 et inscrit au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco, est resté désespérément vide.

Les projets n'ont pourtant pas manqué afin de réinvestir cet ensemble de près de 1 500m² (635m² pour l'hôtel des Monnaies et 798m² pour celui de Niel).



Cécile Helle, maire d'Avignon (à droite sur la photo), et Marianne Borthayre, présidente d'é-hôtels, signent les accords de cessions des hôtels des Monnaies et Niel.

Une succession de projets avortés

Ainsi en 2009 déjà, l'ancienne municipalité de Marie-Josée Roig avait annoncé en grande pompe la vente du site pour 3M€ au groupe britannique Art'Otel. Cette filiale de Park Plaza Hôtel souhaitait aménager un hôtel 4 étoiles de 27 chambres comprenant aussi un restaurant panoramique sur le toit, un bar 'lounge', un grand salon ainsi que la création d'un atrium intérieur avec une toiture en verre afin de compenser le manque de lumière provenant de la façade aveugle baroque datant de 1619. L'ensemble, décoré par le couturier japonais Kenzo, devait être inauguré en 2012, après 2 ans de travaux.

Les contraintes architecturales du lieu (ndlr : notamment l'absence de fenêtres extérieures en 1^{er} et 2^e étage de la façade principale) semble avoir eu raison du projet dont le peu de chambres a aussi mis à mal sa viabilité économique.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Toujours inoccupé en 2013, l'ancienne équipe municipale envisage alors la création d'une œnothèque régionale des Côtes-du-Rhône proposant des ateliers œnogastronomiques. Une opération menée en complément du réaménagement de l'ancienne banque de France (hôtel Calvet de la Palun), située à quelques dizaines de mètres, dans le cadre du projet 'Carré du Palais' d'Inter-Rhône, l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône.

Il est alors aussi prévu que l'hôtel des Monnaies héberge un restaurant, un café glacier, une boulangerie-pâtisserie, une librairie gastronomique, des espaces culturels et une résidence para-hôtelière ou des logements (situés eux, plutôt vers la partie Ouest et la rue de la Balance). Le tout devant être opérationnel en 2015...

Nonobstant ce nouveau revers, le cabinet de Marie-Josée Roig imaginera même métamorphoser l'endroit en musée d'une grande maison de cristallerie française de luxe (très probablement la maison Lalique).

Retour à la vie estival

Malgré tout, le bâtiment commandité en son temps par le cardinal Scipion Borghese, légat du pape Paul V, reprend vie ponctuellement durant le festival. En servant de base arrière au Off pendant quelques années ou en accueillant des spectacles du In comme en 2014 avec le spectacle déambulatoire 'Dire ce qu'on ne pense pas dans des langues qu'on ne parle pas' d'Antonio Araujo (voir photo ci-dessous).



Bien qu'inoccupé depuis 2007, l'hôtel des Monnaies a repris parfois vie grâce à des événements culturels. Ici l'entrée du palais des papes vue depuis l'intérieur du bâtiment baroque lors d'une des

Ecrit par le 22 juillet 2024

représentations de 'Dire ce qu'on ne pense pas dans des langues qu'on ne parle pas' d'Antonio Araujo lors de l'édition 2014 du festival d'Avignon. © Christophe Raynaud de Lage.

Avec l'arrivée de la nouvelle municipalité en 2014, la commune relève à nouveau le défi. En 2016, elle lance un appel à projet pour abriter une boutique Hôtel comportant une trentaine de chambres tout en aménageant une 'maison des avignonnais' abritant un Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP), outil de connaissance de l'environnement et du cadre de vie sur un espace de 350m2 environ. Un investissement de 1,1M€ financé par le prix de la vente de hôtel des Monnaies et de l'hôtel de Niel au promoteur hôtelier pour un montant de 2,3M€.

Enfin la bonne ?

Deux ans plus tard, c'est le projet porté par Bruno Donchegay qui est retenu parmi les quatre candidatures reçues. Ce dernier, déjà propriétaire de l'hôtel du palais depuis une vingtaine d'années et du restaurant le Lutrin, situés juste à côté, souhaite réaliser un hôtel 4 étoiles. Un investissement de 3,8M€ plus 2,2M€ pour l'achat des bâtiments auprès de la Ville.

« La gageure est de lier les deux hôtels qui ont été bien abimés par les aménagements successifs dont ceux de l'école et du conservatoire de musique dans les années 1990 », expliquait alors l'architecte avignonnais Jean-Paul Cassulo chargé du projet avec l'agence lyonnaise Reppelin et Lardin architectes et le bureau d'études avignonnais IGBAT.

Dans ce cadre, il est prévu de redonner ses anciens volumes au bâtiment profondément modifié au fil du temps. Un atrium, couvert par une fine verrière, doit être le point central autour duquel tourne l'ensemble du projet (voir photo ci-dessous).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Un atrium, couvert par une fine verrière, devrait être le point central du projet précédent conçu par l'architecte avignonnais Jean-Paul Cassulo chargé du projet avec l'agence lyonnaise Reppelin et Lardin architectes et le bureau d'études avignonnais IGBAT.

Une interconnexion entre les deux hôtels doit aussi permettre de créer un passage semi-public entre la place du Palais et la rue de la Balance via un ascenseur alors que [Citadis](#) est chargé d'aménager le futur CIAP de 255m2 qui présentera l'histoire architectural et les futurs projets urbains de la cité des papes à horizon 2030-2040.

Au final, le projet table sur la création de 34 chambres de 20 à 40 m2, proposées entre 180€ et 240€ la nuit. Le début des travaux est alors annoncé avant la fin de l'année 2018 pour une livraison espérée dans le courant du 1^{er} trimestre 2020. Mais patatras... Faute de garanties financières suffisantes, ce projet s'ajoute à son tour à la longue liste des dossiers inaboutis.

Par ici la monnaie

C'est à ce moment là qu'entre en scène VPA (Vaucluse Provence attractivité). En contact avec les responsables du groupe é-hôtels, l'agence de développement économique du Conseil départemental de Vaucluse les met en relation avec la ville d'Avignon en recherche d'un nouveau partenaire.

Ecrit par le 22 juillet 2024

« Nous avons été mis en contact par VPA au moment où [Marianne Borthayre](#) et Jean-Luc Mathias, les fondateurs du groupe hôtelier indépendant, prospectaient dans le Vaucluse », confirme Cécile Helle qui, au passage, abandonne l'idée du CIAP, afin d'augmenter le nombre de chambres afin de raffermir la viabilité économique du dossier.

Ces passionnés d'architecture et de patrimoine sont rapidement séduits par l'endroit qui dispose de la façade la plus italienne d'Avignon. Eux, qui donnent une nouvelle vie à des lieux au passé déjà riche sont donc prêts à se lancer dans l'aventure comme ils l'ont déjà fait notamment dans le cœur de Lyon avec le 'Collège hôtel' en 2003 ou le 'Fourvière hôtel' en 2015 dans un ancien couvent du XIXe siècle (voir photo ci-dessous).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le 'Fourvière hôtel' réalisé en 2015 dans un ancien couvent du XIXe siècle.

La philosophie du groupe ? Des emplacements exceptionnels, la valorisation d'un patrimoine architectural et une hôtellerie à thème.

« On nous parle de l'accessibilité, explique Jean-Luc Mathias, mais si c'était à proximité de l'autoroute tout le monde l'aurait déjà fait. C'est parce que c'est impossible que nous relevons le défi. »

Pour la ville, l'enjeu est de taille car il s'agit avant tout de redonner vie à un édifice qui fait directement face au palais des papes et à ses 650 000 visiteurs annuels (hors années Covid).

Ecrit par le 22 juillet 2024

Une philosophie qui séduit la Ville

« L'objectif est de renforcer l'attractivité touristique d'Avignon tout en magnifiant son patrimoine » insiste la maire qui estime également que « la ville manque d'hôtels de charme offrant une expérience unique avec des chambres qui vous font ressentir l'Histoire et la culture de la ville où elles sont implantées. »

« Le groupe propose une hôtellerie personnalisée, originale sans jamais être excentrique et révélant un minimalisme assumé, dans laquelle le client est au cœur des préoccupations, confirme la communication d'é-hôtels. Des lieux imaginés pour faire vivre à ceux qui y séjournent des expériences sensorielles de chaque instant et des moments d'émotions. »

La municipalité de la cité des papes a été aussi séduite par la taille humaine du groupe qui privilégie également la qualité de vie pour ses employés. « Nous mettons en place une philosophie nouvelle dans l'hôtellerie, précise Jean-Luc Mathias, car il n'y a pas que les niveaux des rémunérations. Il y a aussi le confort de travail, la possibilité de disposer de week-end de temps en temps ou bien encore de ne pas travailler en continu. » Les 40 futurs salariés devraient donc disposer de conditions optimales dans un lieu d'exception.

Situé juste en face du palais des papes l'hôtel des Monnaies représente un enjeu majeur pour l'attractivité touristique et patrimoniale d'Avignon.

2 pour le prix de 1

Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, la municipalité a su également convaincre les repreneurs de l'hôtel des Monnaies de se porter acquéreur du 33, place des Corps-Saints acquis par la Citadis en 2016 auprès de l'Etat dans le cadre de la concession d'aménagement du centre-ville.

C'est là qu'é-hotels va également réaliser une résidence hôtelière d'une capacité de 22 chambres qui permettra de retrouver la liaison entre l'église des Célestins, récemment restaurée par la Ville d'Avignon, le rez-de-chaussée de l'immeuble et la Chapelle Saint-Michel.

« Ce seront ainsi, au total, à partir de 2025, plus de 60 chambres d'hôtel supérieures qui accueilleront tourisme d'affaire et de loisir », se félicite Cécile Helle ravie aussi de voir « des investisseurs qui croient à la dynamisme de ce territoire. »

« Ce projet double, avec un positionnement dans la ville qui invite à y déambuler, nous conforte dans la stratégie de cheminement que nous avons créé jusqu'au palais des papes », poursuit-elle.

Porté par 'Mise en œuvre', société rattachée au groupe hôtelier è-hôtel, la transaction s'élève à 2,3M€ pour l'acquisition de l'hôtel des Monnaies et l'hôtel de Niel (selon l'évaluation réalisé par France domaine en septembre dernier) et 700 000€ pour l'immeuble du 33 place des Corps-Saints.

Pour ce dernier, l'accord s'accompagne d'une mise à disposition de la chapelle Saint-Michel par l'intermédiaire d'un bail emphytéotique de droit commun d'une durée de 50 ans et d'une redevance annuelle de 2 500€ pour le compte de la municipalité. Au terme du bail, le repreneur sera tenu de remettre gratuitement l'ensemble immobilier réhabilité à la ville, en bon état d'entretien et d'utilisation. Tous les travaux ayant pu être réalisés resteront propriété de la ville sans que le preneur ne puisse réclamer une quelconque rétribution.

« Les travaux devraient démarrer début 2023 pour une ouverture des deux sites début 2025 », espère Marianne Borthayre dont le groupe va investir 15M€ pour l'achat et les chantiers des deux lieux. Une inauguration que la ville souhaite à l'occasion du dispositif 'Avignon, Terre de Culture 2025'.

Écrit par le 22 juillet 2024

L'église de la chapelle Saint-Michel va être mise à disposition du groupe hôtelier è-hôtel dans le cadre d'un bail emphytéotique de droit commun d'une durée de 50 ans. A l'issue, le preneur sera tenu de remettre gratuitement l'ensemble immobilier réhabilité à la ville.

Hôtel Mercure Avignon TGV, un havre de paix au cœur de Confluence



Le voilà revu de pied en cap, le Mercure Avignon TGV. 115 chambres 4 étoiles, un restaurant bistronomique, des salons séminaires, un espace co-working, 1 spa de 230m2 avec sa piscine intérieure chauffée, une autre en extérieur et, enfin, un boulodrome finissent de planter le décor. Il aura fallu 15M€ et deux ans de travaux pour métamorphoser l'ancien bâtiment Kyriad

Ecrit par le 22 juillet 2024

en un établissement 'pilote' du groupe Accor.

Il se trouve juste à côté de la salle des ventes tenue par Patrick Armengau... L'hôtel Mercure Avignon TGV. Sa clientèle ? Des familles européennes et Françaises, en transit où venues visiter la région qui fait le plein du lieu en juillet et août dernier, en même temps qu'elle se gorge de soleil et de bonne humeur. Un usage que Nicolas Inglese, directeur de l'établissement, verrait bien s'installer tout au long de l'année parce qu'ici le temps est souvent plus doux et ensoleillé qu'ailleurs. Ambition ? Proposer un véritable lieu de vie pour télé-travailler mais aussi se distraire, nager, se faire masser et, bien sûr se restaurer.

Au plan gourmand ?

Il y a 'Les Gustaves' le restaurant avec, au piano, Julien Valente, un ancien de l'école hôtelière et de chez Cuisine & Comptoir de la place des Corps Saints de l'intramuros d'Avignon et aussi chef du Domaine de la Petit Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue. Au menu ? Des plat régionaux (de 22,52€ à 27,50€) ainsi que des canailleries proposées toute la journée sur place ou à emporter (de 7€ à 12€) dans la rue commerçante. Concrètement ? Il s'agit d'entrées, viandes à l'ardoise et garnitures.

Le restaurant 'Les Gustaves' est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation 04 32 76 89 07.



Écrit par le 22 juillet 2024

Julien Valente au piano des 'Gustaves'

Pour les becs sucrés

C'est à Arnaud Dupuy de la Badonnière qu'il faudra s'adresser, également un ancien de Cuisine et Comptoir et de la Baking Company rue de Lices, toujours à Avignon intramuros, pour les desserts et les 'Afternoon tea' (partir de 9,90€) ouverts les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h.

Les After work

Parce que les Avignonnais et leurs amis aiment se retrouver lors de soirées festives, le Mercure propose des soirées thématiques avec des cocktails signature tous les derniers vendredis du mois de 17h30 à 19h.

Une épicerie fine

Les Gustaves c'est aussi une épicerie fine avec 'une rue commerçante' ouverte à tous proposant des plats salés, sucrés ainsi que des vins depuis la Bourgogne jusqu'à la Provence, en passant par le Beaujolais et les Côtes-du-Rhône.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Les desserts d'Arnaud Dupuy de la Badonnière

Le Mercure en chiffres

115 chambres business ou familiales. 100m2 d'espace coworking équipé. 31 salariés permanents. 15M€ d'investissement. 7 salles de réunion et de banquetting modulables. 2 ans de travaux. 1 restaurant bistronomique et locavore. 1 salon VIP avec cheminée. 1 espace fitness. Salles de séminaires high tech climatisées et équipées de vidéo-projecteurs, écrans, paper-board, boissons chaudes et softs en permanence en salle, wifi haut débit. 1 espace Spa de 230m avec piscine intérieure chauffée ainsi qu'une autre piscine extérieure également chauffée et, enfin, 1 boulodrome.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

On 'lunche' à la piscine en été !

Accès au Spa

Le Spa propose sauna, hammam, jacuzzi, douche sensorielle, produits Phytomer et piscine intérieure chauffée. Le lieu propose des cartes d'abonnement, des formules lunch et Spa. Celui-ci est accessible aux personnes de l'extérieur. Les massages, de 30 min à 1 h 30 sont facturés de 49 à 119€ ; Les rituels Corps & Visages 2 h à partir de 99€ ; Les soins du Corps 30 min à partir de 49€ ; Les soins du Visage à partir de 30 min à 1h30 à partir de 49€ ; Prestations d'esthétique (épilation, manucure, pédicure). Accès au Spa de 1h ou 1h30 en solo ou en duo de 30 à 80€ ; Du lundi au dimanche de 10h à 19h. Toutes les offres sont réservables en ligne sur www.spa-avignon.fr



Au Spa

L'équipe

Olivier Niveau, Directeur Général Pôle hôtelier Boisset ; Nicolas Inglese, Directeur hôtel Mercure Avignon TGV ; Mélodie Fillinger, Responsable commerciale ; Julien Valente, Chef de Cuisine ; Lionel Le Louedec, Responsable hébergement ; Candice Balland, Chef de réception ; Khadija Malvy, Responsable

Ecrit par le 22 juillet 2024

restauration ; Christophe Malvy, Responsable administratif.

Les infos pratiques

Mercure Hôtels Avignon TGV. 2, rue Mère Teresa, Confluence, à Avignon. 04 32 76 88 00. Courriel HB6F6@accor.com



Les salles de séminaires sont High tech

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant

Le chef étoilé de la Mirande, [Florent Pietravalle](#), vient de recevoir le [Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021](#) ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service. » La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les infos pratiques

[La Mirande](#). Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

MH

L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »](#)

L.M.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Hôtel, Spas, et si le parfum faisait vendre ?

Le saviez-vous ? L'Homme retient 35% de ce qu'il sent contre moins de 5% de ce qu'il voit, ce qu'il touche ou ce qu'il entend. Le parfum ferait donc partie de l'histoire de l'humanité. A tel point qu'il influencerait sur elle et ses humeurs. Des sociétés très pointues en matière de parfum et aussi de technologie de diffusion en ont fait un levier. Objectif ? Séduire les clientèles des hôtels et des Spas, comptant sur cet attachement reptilien pour conquérir puis fidéliser leur clientèle.

Douces réminiscences

Qui se souvient de la bonne odeur de pain chaud et de viennoiseries perçue à l'angle d'une rue, émanant de la boulangerie dont la porte est restée ouverte, ou bien encore de la rôtisserie aux poulets dorés et tout en dessous les pommes de terre qui rissent dans leur jus ? Qui se souvient de l'odeur de lavande merveilleusement suspendue de la maison de sa grand-mère, alors que le temps des vacances appelait à changer d'air. Ou encore de l'odeur des embruns, alors qu'on allait relever les casiers en mer pour rapporter au dîner quelques homards bien en chair ? Et aussi de l'odeur sucrée et réglissée des fleurs jaunes dodelinant dans le vent sur la Côte sauvage... Voilà, vous savez maintenant à quel point la mémoire olfactive imprègne notre histoire, comme aux premiers instants de vie lorsque l'on pose le nouveau-né tout contre le cœur de sa maman.

Se faire mener par le bout du nez

Alors les marqueteurs s'engouffrent dans notre mémoire collective relevant qu'une étude Givaudan précise que 89% des personnes interrogées estiment que les parfums peuvent avoir un effet bénéfique sur le bien-être et même influencer sur l'humeur ! Alors on parle de parfum d'ambiance de plus en plus développé dans les hôtels et Spas. Un parfum qui plongerait le voyageur dans un état de confiance en soi, lui reposerait l'esprit, lui offrirait un sentiment d'évasion... Presque de lévitation.

Mieux encore

Plus prosaïquement une société spécialisée explique « qu'une diffusion de parfum adéquate augmente significativement l'adhésion de la clientèle et sa présence sur place. En effet, les parfums d'ambiance créent un lien affectif fort avec l'individu qui va vivre une émotion unique et développer un véritable sentiment de confiance. La clientèle est ainsi plus à même de recommander le service ... Et de revenir ! »

La technologie des odeurs

Après des années de diffusion sous forme de vaporisateurs, bougies et autres lampes Berger, les odeurs se propagent aujourd'hui via plusieurs innovations technologiques. Évidemment, nous voici loin des

Ecrit par le 22 juillet 2024

sachets de lavande fourrés entre les draps brodés d'une imposante armoire brillante d'encaustique car au XXIe siècle, on parle tech-no-lo-gie ! Ainsi, nous apprenons que la diffusion sèche est destinée aux petites surfaces proposant de petites billes de polymères sèches permettant de diffuser en toute sûreté et sans risques d'allergies le parfum d'ambiance sans contact. La micro-nébulisation, elle, transforme le parfum liquide en nuages de particules extrêmement fines et est particulièrement recommandée pour les grandes surfaces».

Nous y voilà !

Et l'entreprise qui nous éclaire si bien sur nous et nos besoins a un nom : « L'expert de diffusion de parfum dans l'air [Scentys](#). La structure développe depuis 17 ans de nouveaux usages et procédés. Avec 9 brevets déposés à son actif, cette entreprise française -Cocorico- conjugue la précision technologique à un savoir-faire artisanal.» L'entreprise ne s'est pas trompée qui a déjà séduit les grands noms parisiens comme Yves-Saint-laurent, Lancôme, Diptyque, Jo Malone, Peugeot, Margiela, Costa Cofee...

On en reste baba !

Nous voici farfouillant sur le site de Scentys pour y découvrir une vraie caverne d'Alibaba ! Il y a la collection 'Home sweet home ; Nature vive ; Temps suspendus ; Voyages immobiles et Jeunes créateurs et, au cœur de ces promesses, dans chaque section figurent quatre parfums aux noms et images évocateurs, ce qui relève de l'exploit puisque nous sommes sur le net, voyageant de textes calibrés en images léchées pour se faire une idée du produit le plus immatériel qui soit... avant ou après l'informatique, tique, tique. L'autre trouvaille ? Des diffuseurs de tous les styles pour son intérieur, sa voiture, le radiateur. Bref, ce travail de dentelle donne à voyager au gré de 25 parfums, comme autant de territoires et on en redemande.

Jeu concours : Une nuit à l'hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme' à Avignon

Ecrit par le 22 juillet 2024



L’Echo du mardi s’associe à hôtel restaurant 3 étoiles [‘La ferme’ à Avignon](#) pour offrir à ses lecteurs une nuit pour deux personnes avec petit-déjeuner inclus. Les chanceux pourront également barboter dans la jolie piscine de l’établissement.

Hôtel restaurant 3*** en pleine campagne, à 4 km du cœur d’Avignon, cette ferme de près de 400 ans vous accueille dans ses 22 chambres et son restaurant. Le cœur de La Ferme a été construit au début du 17ème siècle sur un des points hauts de l’Ile de la Barthelasse, plus grande ile fluviale d’Europe avec ses 700 hectares.

Inondable, l’ile a régulièrement subi les montées du Rhône faisant de ‘La Ferme’ un refuge au fil des siècles pour cuire son pain dans l’énorme four à pain installé vers 1850 dans la cheminée d’origine. De refuge à café, table d’hôte, restaurant puis hôtel restaurant, La Ferme a toujours été un lieu de vie et d’accueil au fond de l’Ile, dans ce quartier si particulier d’Avignon en pleine campagne. « Reprise depuis 2,5 ans, nous lui avons prodigué tous les soins nécessaires pour lui redonner le lustre mérité, un confort

Ecrit par le 22 juillet 2024

moderne et une carte traditionnelle de produits faits maison. Vos papilles se régaleront de notre cuisine traditionnelle et provençale, entièrement faite maison. Avec des formules de 25€ à 42€, librement choisis à notre carte vous apprécierez nos assiettes imaginées par des gourmands. »

Nathalie et toute l'équipe vous reçoivent au restaurant au mois d'août, 7/7, de 19h30 à 21h. Déjeuner au restaurant puis piscine les vendredi, samedi et dimanche pour admirer la magnifique fresque (le déjeuner n'est pas inclus dans le jeu). Adresse: 110 chemin des bois, 84000 Avignon. Réservation obligatoire : 04 90 82 57 53. Site internet: <https://www.hotel-laferme.com/>

Modalités de participation

- Likez la publication du jeu concours en [cliquant ici](#)
- Identifiez une personne dans les [commentaires](#)
- Partagez la publication sur votre profil Facebook
- Likez la page Facebook [l'Echo du mardi](#)

Le ou la gagnant(e) sera désigné(e) au sort le lundi 26 juillet 2021 !

Ecrit par le 22 juillet 2024



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme'

Ecrit par le 22 juillet 2024



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme'

Ecrit par le 22 juillet 2024



Photo: hôtel restaurant 3 étoiles 'La ferme'