

Ecrit par le 22 novembre 2024

La Mère Germaine est partout chez elle à 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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 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 22 novembre 2024



Adrien Soro

Écrit par le 22 novembre 2024



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 22 novembre 2024

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 réponse 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.

Écrit par le 22 novembre 2024



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 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024



Contact : www.lameregermaine.com

Ecrit par le 22 novembre 2024

Lancement de la carte des vins au Mercure-Pont d'Avignon : 6 variations pour un dîner épicurien



« Nous, on trinque avec les grands ! », c'est le slogan des hôtels-restaurants [Mercure](#). Et le sommelier MOF (Meilleur ouvrier de France) Fabrice Sommier a la charge de sélectionner une carte raffinée de crus issus d'AOP prestigieuses à un juste prix. La philosophie de ce berrichon installé à Mâcon est simple : « Nous choisissons des flacons d'une grande noblesse qui reflètent le patrimoine viticole français. » Sur 98 propositions, il a choisi quatre blancs et cinq rouges accessibles au plus grand nombre grâce à des

Écrit par le 22 novembre 2024

tarifs abordables. Par exemple, une bouteille de Pouilly-Fumé servie dans l'un des 260 restaurants de la chaîne Mercure en France est à 40€, un Châteauneuf-du-Pape de la Maison Ogier à 45€.

Pour cette inoubliable soirée accord mets-vins, le chef Pierre Onde, né à Sauveterre, a mis environ un mois pour élaborer le menu qui illustre la richesse de la carte 2024-2025 proposée dans ces hôtels qui font partie du [Groupe Accor](#). Et il a mis aussi les petits plats dans les grands pour cette farandole de goûts et de saveurs en huit moments exquis, de l'entrée au dessert et en accord avec la déclinaison de blancs et de rouges proposée par Fabrice Sommier.

D'abord, Fanny et Léo servent aux convives une gambas en croûte avec crème de burrata, tomates cerise confites et pesto servie avec un Pouilly-Fumé 2022 du Domaine des Mariniers. « Une robe jaune aux reflets verts, un brin iodé puisque l'appellation était une mer à l'époque glaciaire », ajoute le sommelier. Puis un mignon de veau grillé, carotte fane rôtie, velours de carottes au cumin, jus corsé en duo avec un Bourgogne Viré-Clessé, « au nez d'agrumes et de pêche blanche », plus onctueux qu'acide qui faisait merveille avec la légère note orientale.

En n°3, une truite d'Ardèche servie avec un risotto de petit-épeautre, une écume à la bergamotte et un Chablis 1^{er} cru qui fait toujours l'unanimité, « un accord parfait » se félicite Fabrice Sommier. Suivront des lentilles du Berry en salade avec une vinaigrette à l'ail noir qui donne du pep, un filet de volaille, à apprécier avec un fin Sancerre 2020.

Ecrit par le 22 novembre 2024



La maison Ogier.

Ce dîner pantagruélique s'est poursuivi par un magret de canard grillé dans un bain de beurre clarifié, avec piment d'Espelette et l'oignon doux de Roscoff rôti et jus de volaille intense, accompagné d'un tannique Beaune Vieilles Vignes. Plat n°6 : une fleur de courgette farcie de pépites de ris-de-veau caramélisées et crème de tartufata (truffe & champignon), une vraie prouesse technique pour arriver à un plat aussi beau visuellement et aussi bon gustativement. Arrosé d'un Médoc Cru Bourgeois de 2019, le mythique Château Patache d'Aux.

Comme fromage : une crème de Pélardon AOP enrobée par de fines lamelles d'aubergines grillées, épicée de raz el Hanout et soupoudrée de pignons de pins torréfiés, servie avec une valeur sûre, un Pessac Léognan 2016 Haut-Brion aux notes torréfiées. Enfin, pour le dessert, un sablé cacao. Une sorte de forêt noire, avec de la griotte dans tous ses états : en sorbet et en confit, avec une ganache de la maison

Ecrit par le 22 novembre 2024

Valrhôna à Tain l'Hermitage, accompagnée d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, « L'Ame » une alliance subtile de force et de fraîcheur de chez Ogier.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



La Maison Ogier, en haut du village, justement, où nous nous sommes rendus dans l'après-midi. Créée en 1859, cette propriété d'une centaine d'hectares produit 8 000 hl de vin par an. Son œnologue, Edouard Guérin a précisé qu'elle bénéficie de quatre terroirs, galets roulés, safres, éclats de calcaire et de grès

Ecrit par le 22 novembre 2024

rouges. Et que le vin y est élevé en cuves, foudres et barriques.

Ce dîner d'exception, au cœur de l'Hôtel**** Mercure-Pont d'Avignon (88 chambres) a eu lieu grâce à l'équipe soudée de la directrice générale, Aurélie Panattoni, fille du créateur, Jean Panattoni. Elle est aussi à la tête de l'autre Mercure **** du Palais des Papes (86 chambres), de l'Ibis Styles d'Avignon Sud*** (121 chambres) et des 2 restaurants (Racine et l'Entre-Deux). Une équipe épaulée par Julie Vicente, adjointe de direction. Ensemble, elles forment un duo de choc, déterminé, enthousiaste, efficace, pragmatique et énergique d'une trentaine d'années. La preuve, comme le chantait Jean Ferrat, que « La femme est l'avenir de l'homme. »

De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 22 novembre 2024



Pas peu fier, [Denis Duchêne](#), le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec [Sébastien Gutierrez](#), responsable des 11 chambres, avec [Hugo Loridan-Fombonne](#), jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

Ecrit par le 22 novembre 2024

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vigneron, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinars : +30%

Écrit par le 22 novembre 2024

d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13^e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'établissement a fêté son 4^e anniversaire

Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre... De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet

Écrit par le 22 novembre 2024

établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

À Bonnieux, Capelongue fait peau neuve



Écrit par le 22 novembre 2024

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 [Beaumier](#), qui 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. »

Écrit par le 22 novembre 2024



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 novembre 2024



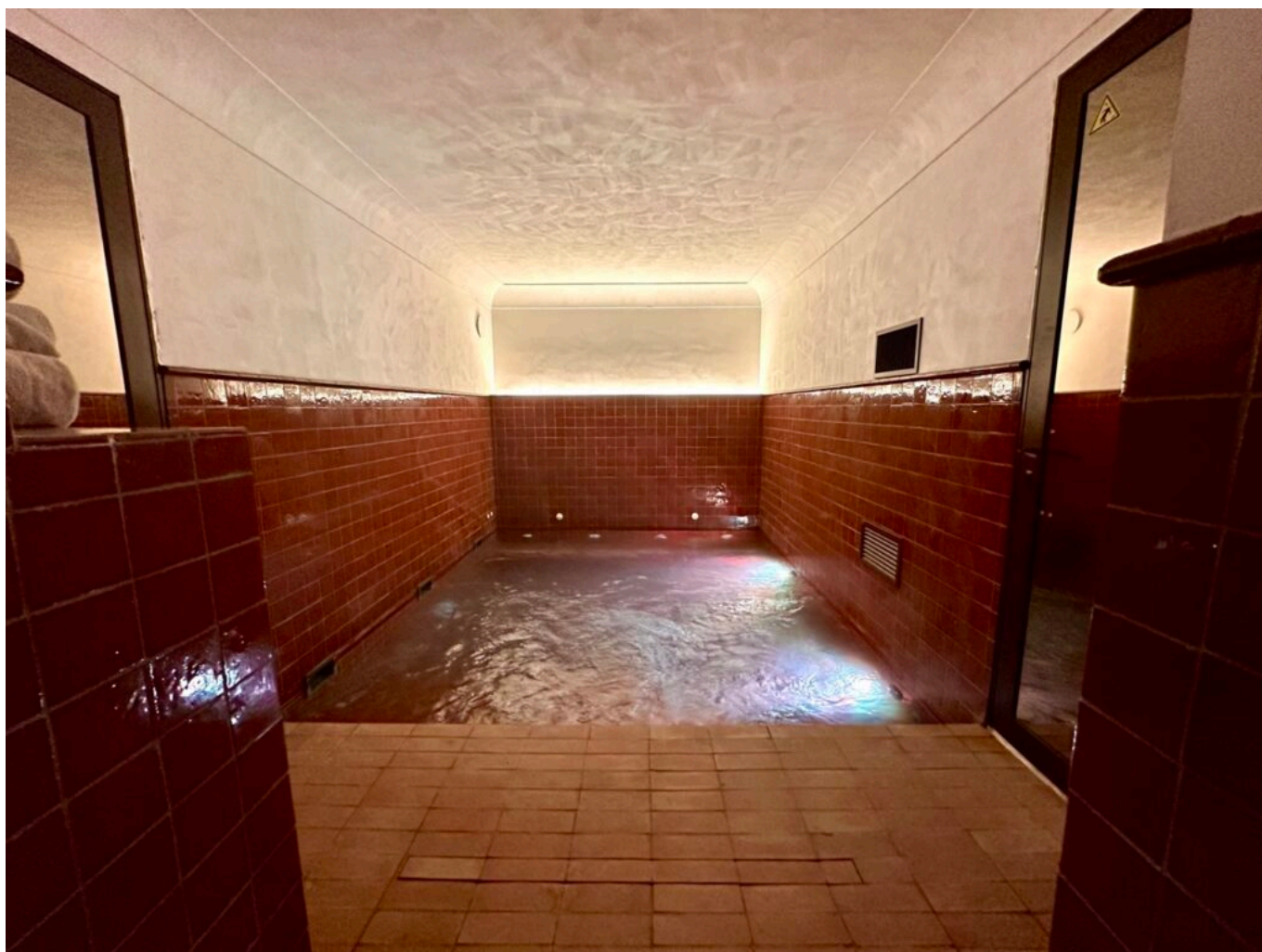
©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 novembre 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 novembre 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 novembre 2024



©Capelongue - Beaumier

Ecrit par le 22 novembre 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 novembre 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 novembre 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 novembre 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 novembre 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 novembre 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 novembre 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 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 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

Une adresse de charme 4 étoiles à deux pas du Théâtre Antique : le Grand Hôtel rénové d'Orange



Face à un micocoulier qui trône au milieu d'une place tranquille et pavée, cette maison qui date du XVIII^e siècle est un endroit chic avec une décoration en 50 nuances d'ocres, de terracotta, de tons orangés et rosés et un mobilier d'osier et de chêne blond qui la rendent lumineuse et conviviale.

[Le Grand Hôtel d'Orange](#) a été racheté en 2021 par [Franck Jaulneau](#), directeur général et fondateur du Groupe [Elegant Properties Collection](#). Il est déjà propriétaire du Paradou à Sausset-les-Pins, sur la Côte

Ecrit par le 22 novembre 2024

Bleue, près de Carry-le-Rouet, résidence d'été de Fernandel à l'époque de 'Don Camillo', mais aussi du [Château de Mazan](#) dans le Vaucluse où a vécu le Marquis de Sade et enfin de L'Abbaye de l'Orangerie à Sallanches, en Haute-Savoie.

Après de longs mois de travaux de rénovation, le Grand Hôtel, dirigé par la dynamique [Marianne Bianchi-Mirasole](#), propose 40 chambres aux normes d'un multi-étoilé, une cuisine gourmande et méditerranéenne concoctée par le jeune chef Enzo Ciccarelli qui a fait ses gammes auprès de chefs avignonnais, Bruno d'Angelis quand il était à l'Hôtel d'Europe et Mathieu Desmarest, ancien chef au Palais de l'Elysée aujourd'hui à la tête de Pollen. L'établissement propose aussi salle de séminaires, bar, centre de bien-être avec sauna, remise en forme, piscine, jacuzzi et terrasse ombragée l'été.

Le label clef verte : « C'est un cercle vertueux »

« Nous bénéficions aussi depuis le début de l'année du label 'Clef verte' ce qui signifie qu'avec notre équipe, on a tous fait le choix de réduire notre impact environnemental » explique Marianne Bianchi-Mirasole. « La charte est drastique avec 70 points à respecter, comme éteindre lumière, climatisation, chauffage, TV, débrancher les chargeurs quand on quitte une pièce. En cuisine, faire du tri sélectif, composter les épluchures et le marc de café, réduire les emballages et, avec leur accord bien sûr, ne pas forcément changer draps et serviettes éponge tous les jours quand les clients passent plusieurs nuits chez nous. C'est un cercle vertueux »

©DR

Le chef, Enzo Ciccarelli préconise au maximum le bio, les producteurs locaux, le poisson de Méditerranée, l'huile d'olive, l'agneau de Sisteron, les fruits et légumes de saison : « On ne sort pas de la région pour nos approvisionnements ». Il va bientôt proposer une nouvelle carte avec, par exemple, le jeudi, un simple « Steak- frites » avec une sauce béarnaise faite maison et des pommes de terre passées dans deux bains d'huile de bœuf qui les rendront moelleuses à l'intérieur et croquantes à l'extérieur. Une formule à 24€ simple avec œufs mayonnaise ou poireaux vinaigrette pour se faire plaisir. « Une semaine italienne Dolce Vita » pourrait aussi voir le jour avec des recettes comme l'osso bucco, le risotto, les lasagnes et la polenta arrosés de Chianti, de Lambrusco ou de Barolo.

Un taux d'occupation de plus de 70%

Entre les Chorégies, tous les concerts prévus cet été au Théâtre Antique (Le Festival Electro, Deep Purple, Toto, Dire Straits, Francis Cabrel), il y va y avoir un monde fou dans les rues d'Orange. « Le taux d'occupation tourne autour de 85% en juillet-août, 70% sur l'année » ajoute la directrice du Grand Hôtel.

Des stars sont déjà passées par le Grand Hôtel comme Roberto Alagna, le Prince Albert de Monaco ou David Guetta. Avec sa petite équipe volontaire et motivée, le Grand Hôtel d'Orange a de beaux jours devant lui pour accueillir avec le même sourire, clients célèbres comme anonymes.

Ecrit par le 22 novembre 2024



©DR

Orange : un nouvel hôtel écologique de 110 chambres pour 2025

Ecrit par le 22 novembre 2024



[Light Human Hotels](#), nouvelle marque dans l'univers hôtelier qui se positionne sur un concept écologique novateur, vient d'annoncer l'ouverture d'un nouvel établissement à Orange.

C'est [Jean-Pierre Parra](#), PDG de Light Human Hotels qui a officialisé la nouvelle après avoir signé un accord de partenariat avec [Emmanuel Purpan](#), directeur du développement pour Immobilis, propriétaire du foncier et co-maître d'ouvrage avec [le groupe Réalités](#).

Baptisé 'Baie des Princes Orange' l'hôtel disposera de 110 chambres haut de gamme. Il s'intégrera dans [le cadre du futur écopôle touristique Saint-Eutrope](#) qu'Immobilis porte dans la cadre de la requalification de cette zone de 17 hectares comprenant notamment une ancienne carrière.

L'hôtel, qui sera adossé à la falaise, est annoncé pour 2025. Il affichera une architecture « bioclimatique, vivante et fonctionnelle ». Le lieu ambitionne également de devenir un tiers-lieu accueillant propice aux rencontres et aux échanges entre professionnels (le groupe [l'Occitane](#), [Melvita](#), le chef Baptiste Denieul et [la Maison Tiegezh](#) sont annoncés) ainsi qu'avec les riverains et les voyageurs.

Place au 'slow tourisme' et aux partenariats locaux

« Nous sommes ravis de ce nouveau partenariat avec les équipes d'Immobilis et de Réalités et, plus largement, avec les acteurs du territoire d'Orange, se félicite Julien Veyron, président de Light Human Hotels France. Ensemble, nous partageons des valeurs communes fortes et une vision de l'avenir aussi optimiste que décarbonée. Orange Baie des Princes est un lieu puissant et inspirant. Une belle promesse en devenir à deux pas de deux monuments classés au patrimoine mondial de l'Unesco : le Théâtre Antique et l'Arc de Triomphe. » Le tout à proximité des vignobles de Châteauneuf-du-Pape et des Côtes-du-Rhône ainsi que des paysages du Mont Ventoux et des dentelles de Montmirail.

Partageant des valeurs communes, notamment celles de l'écologie et du 'slow tourisme', les différents

Ecrit par le 22 novembre 2024

partenaires affichent leur volonté de s'ancrer dans le territoire en créant l'emploi localement. Pour cela, des partenariats stratégiques avec les écoles de formation de la région comme le lycée Aristide Briand, le lycée agricole et Viticole d'Orange et l'école Hôtelière d'Avignon, devraient être mis en place.

L.G.

Esquisse de l'Ecopôle Saint-Eutrope à Orange : les 17 hectares de la carrière dont 4 seront bâtis, 5 seront plantés, paysagés et 8 hectares restant en garrigues. Le lieu présente une très importante dénivellation allant de 10 à 30m de haut.

Les plateformes de réservation profitent surtout aux hôtels indépendants

Ecrit par le 22 novembre 2024

LES PLATEFORMES DE RÉSERVATION PROFITENT SURTOUT AUX HÔTELS INDÉPENDANTS

Part des réservations effectuées via des plateformes de voyage en ligne dans l'UE, par type d'hôtels



Sources : Tourism Economics, ComScore, Eurostat



[Les plateformes de voyage en ligne soutiennent l'activité des hôtels indépendants](#) de manière importante. En 2019, 133 millions de nuitées supplémentaires ont été générées via des plateformes de réservation en ligne dans l'UE, la majorité d'entre elles concernant des hôtels indépendants. Dans le détail, 85 % des réservations faites sur ce genre de plateformes vont aux hôtels indépendants, alors que la moyenne globale sur le marché n'est que de 58 %. Cela est probablement dû à la visibilité accrue et aux conditions

Écrit par le 22 novembre 2024

de concurrence plus équitables offertes par les sites de réservation en ligne, qui permettent de connecter les voyageurs et les petites entreprises plus facilement et à moindre coût.

De Thomas Hinton pour [Statista](#)

Deux Vauclusiens brillent au 'World skills France'



Ecrit par le 22 novembre 2024

Les résultats de la finale de la compétition 'World skills France' sont tombés il y a quelques jours. Saïd Soumaila et Mathis Foucart sont tous les deux médaillés d'argent.

Les apprentis Mathis Foucart en poste au restaurant La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape et Saïd Soumaila, en poste à Hotel d'Europe, restaurant la Vieille Fontaine à Avignon, représentaient la Région Sud, respectivement dans les catégories 'service en restaurant', et 'cuisine'.

Les Vauclusiens ont ainsi foulé le podium lors du 46ème cycle de la compétition des métiers 'World skills' qui s'est déroulée du 13 au 15 janvier 2022 à Eurexpo Lyon. Trois jours pour vivre les métiers, partager sa passion, trouver sa voie ou devenir champion. 64 métiers, 7 pôles, 600 compétiteurs issus de 14 régions, 1 seul objectif : décrocher sa place en 'Equipe de France des métiers'.

Maçonnerie, coiffure, métiers de bouche, tôlerie-carrosserie, chaudronnerie, maintenance aéronautique... Tous les secteurs de l'économie étaient représentés dans le cadre de la compétition, qui donne une vision concrète des métiers et des compétences actuelles. Des dizaines de milliers de visiteurs ont découvert les métiers grâce à des animations et à des espaces d'information.

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures 'Equipes de France des métiers. L'une, dont les lauréats vauclusiens font partie, défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale 'World skills compétition' à Shanghai en octobre 2022 et l'autre à la compétition européenne 'Euro skills' à Saint-Petersbourg en 2023. Toutes les équipes de l'Ecole hôtelière d'Avignon et du CFA de la CCI de Vaucluse sont ravies du résultat des compétiteurs provençaux.

Plus d'informations sur la compétition, [cliquez ici](#).