

Les plateformes de réservation profitent surtout aux hôtels indépendants

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

statista

Ecrit par le 5 avril 2025

[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 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 5 avril 2025



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

Ecrit par le 5 avril 2025

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](#).

Vaucluse, les traiteurs et les hôteliers font face à des annulations en série

«Mesdames, messieurs les maires réagissez et ne vous laissez pas influencer par la Covid 19, cette fin d'année doit être festive si tout le monde fait attention, elle le sera et nous aurons alors de bons souvenirs.»

Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Vaucluse) et son Conseil d'administration alertent les maires de Vaucluse. La raison ? La 5^e vague du Covid 19 entame dès à présent l'activité de l'hôtellerie-restauration. Alors l'interprofessionnelle demande à ce que les gestes barrières et le port du masque restent la règle afin de maintenir le commerce. Et surtout que les mairies maintiennent leurs opérations de communication.

Maires, maintenez vos manifestations

«Plusieurs traiteurs nous ont appelés pour nous signaler des annulations de prestations en nombre. Parmi elles, on retrouve beaucoup de municipalités qui annulent leurs festivités de fin d'année. Pour le président de l'Umih, c'est une incompréhension totale parce que rien n'empêche une mairie de maintenir ses festivités.»

Le gouvernement y consent

«Le gouvernement nous permet de rester ouvert et de travailler dès l'instant où tout le monde respecte les arrêtés préfectoraux, le passe-sanitaire validé, les mesures sanitaires, les gestes barrières et le port du masque.»

Les gestes barrières sont maintenus

«Comme l'a confirmé le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume lors d'une récente visio-conférence fin

Ecrit par le 5 avril 2025

novembre, nous pouvons réunir 50 à 100 personnes dans une salle pour déjeuner, dîner, participer au Téléthon, à un loto dès l'instant où toutes les règles sont respectées, sachant que nous, professionnels, veilleront à ce qu'elles le soient.»

Des déclarations anxiogènes

«Il en est de même pour l'Hôtellerie Vauclusienne qui subit depuis les déclarations d'Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la santé, des annulations en cascade. Les manifestations municipales, les spectacles de fin d'année, les théâtres restent ouverts pour les fêtes de fin d'année et les clients annulent quand même. On peut mettre cela sur la peur du nouveau variant, mais c'est quand même un peu facile.»

On peut faire la fête avec des masques

«Pour nos discothécaires qui ont eu à souffrir de 15 mois de fermeture, ils resteront ouverts même s'il faut porter le masque lorsque l'on est debout et que l'on danse. Oui, on peut faire la fête avec un masque !» Conclut Patrice Mounier.

MH

(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 associés 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 100m², de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Ecrit par le 5 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.

Recrutement à l'hôtel Crillon Le Brave

[L'hôtel Crillon Le Brave](#) organise cet après-midi une première demi-journée de recrutement pour la saison d'été 2021. Elle se déroulera ce jeudi 18 mars 2021 de 14h à 18h. [De nombreux postes sont à pourvoir](#) en CDD de 6 mois ([valet/femme de chambre](#), [équipier d'hôtel](#), [plongeur](#), [chef de rang](#), [chef de partie](#), [commis de cuisine](#) et [commis de salle](#)) ainsi qu'en CDI ([comptable](#)).

Appartenant à la Maison Pariente, qui regroupe également les établissements Lou Pinet à Saint-Tropez et Le Coucou à Méribel, l'hôtel-Spa Crillon Le Brave est niché au sommet du village éponyme situé au pied du Ventoux. Il comprend 36 chambres et suites réparties dans les huit maisons de village qui composent l'hôtel ainsi que 3 restaurants gastronomique 'La Table du Ventoux', le 'Bistrot 40K' et le bar 'La Grange'.

Fin 2020, l'établissement vauclusien 5 étoiles [a été désigné 6° hôtel le plus beau de France](#) dans la cadre de la 33° édition du classement 'Readers Choice Awards' du magazine [Condé Nast Traveler](#).

Contact : recrutement@crillonlebrave.com

Covid-19 : l'UMIH 84 demande aux élus des exonérations de taxes

Ecrit par le 5 avril 2025



Parce que la crise sanitaire perdure et plonge toujours plus dans l'incertitude les cafetiers, hôteliers et restaurateurs, le président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse (UMIH 84) [Patrice Mounier](#) prend la plume pour demander aux élus du département leur aide à travers l'annulation des taxes Terrasse, Séjour et Publicité.

Parce qu'il estime que les municipalités ont un rôle à jouer dans le soutien et l'accompagnement des établissements actuellement fermés, Patrice Mounier vient d'adresser une série de courriers aux différents élus du département de Vaucluse. Parmi les demandes adressées aux maires, le président souhaite l'exonération, comme ce fut le cas l'an dernier, de la taxation des terrasses sur le domaine public pour le 1^{er} semestre 2021 ainsi que l'agrandissement des terrasses aux endroits où cela est possible pour ceux qui ont un domaine public payant. Une demande qui va de pair avec l'exonération totale de la taxe sur la publicité, la TLPE (Taxe locale sur les enseignes et publicités extérieures), pour les professionnels l'ayant mis en place. Concernant la Ville d'Avignon, Patrice Mounier demande un soutien de la maire Cécile Helle dans la suppression de la taxe spéciale sur les déchets mise en place la Grand Avignon.

Le président de l'UMIH 84 s'est également adressé aux présidents des Communauté de communes et afin d'obtenir que les familles d'hébergement de chaque agglo ne payent pas le solde de la taxe de séjour 2020, que ces familles d'hébergement soient exonérées de tout ou partie de la collecte de la taxe de séjour en 2021 (du 6 juillet au 31 décembre 2021 pour le régime 'réel' et du 1^{er} janvier au 31 décembre 2021 pour le régime 'forfaitaire'). Enfin, le président propose un dégrèvement des deux tiers du montant

Ecrit par le 5 avril 2025

de la cotisation foncière des entreprises (CFE) pour les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, de l'événementiel, « comme certaines communautés de communes l'ont fait en 2020 le Grand Avignon et la Communauté de communes Rhône Lez Provence » rappelle-t-il dans un communiqué.

Quant à la récente proposition de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse sur la mise en place d'une ouverture dérogatoire des restaurants, Patrice Mounier assure que « rien n'est encore fait. Il doit y avoir un test restaurant-entreprise et cela se fera au coup par coup. L'UMIH 84 ne peut s'engager dans cette initiative dès l'instant où le restaurateur ne pourra pas recevoir le même fonds de solidarité que s'il restait fermé, donc attention. »

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

Ecrit par le 5 avril 2025

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 100m², de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

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 dirigée par [Armand Cointin](#) accompagnera la communication de ce lieu exceptionnel dont la décoration va être revue par l'architecte d'intérieur

Écrit par le 5 avril 2025

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.

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville crée un nouveau centre de formation



Le Domaine de Manville a inauguré son centre de formation aux métiers de l'hôtellerie afin de pallier le manque de personnel qualifié. Objectif ? Former des personnes éloignées de l'emploi pour, ensuite, les recruter dans l'hôtellerie-restauration qui peine à embaucher du personnel qualifié et à le fidéliser. Son

Ecrit par le 5 avril 2025

originalité ? Recruter localement et pérenniser les emplois tout en assurant une formation rapide liée à un poste à pourvoir.

Manville formation

Manville formation est un centre de formation aux métiers de l'hôtellerie financé conjointement par le Domaine de Manville et Pôle emploi proposant un cursus théorique de plusieurs semaines délivré par des professeurs d'école hôtelière et des professionnels du Domaine. Ce temps d'apprentissage est suivi d'un contrat à durée déterminée de plusieurs mois dans l'établissement de luxe. La formation s'adresse volontairement à des publics en difficulté : primo-arrivants sur le sol français, mères isolées et jeunes adultes en situation de décrochage scolaire. Objectif ? Créer, en local, un vivier de compétences répondant aux besoins en personnel des établissements hôteliers des Alpilles et d'Arles, les structures communiquant régulièrement entre elles et faisant face aux mêmes problématiques.

La 1^{re} promotion

C'est ainsi que la 1^{re} promotion a reçu son attestation de formation début septembre. Ainsi, sur 12 élèves 9 sont allés au terme de la formation et effectuent à l'heure actuelle leur contrat à durée déterminée au poste proposé. Des exemples ? Hadayatullah, Afghan de 33 ans a été pris en charge à son arrivée en France par l'association Entraide Pierre Valdo. Il est devenu 'Butler' -majordome- attaché au service des maisons du Domaine. Son rôle ? Interagir avec tous les services proposés par l'établissement comme la blanchisserie, la gestion des animaux, le voiturier ou encore le chef de cuisine. Il est en mesure de répondre ou même d'anticiper toutes les demandes de la clientèle et d'y répondre efficacement. Son profil ? Rigueur, courtoisie, empathie, discrétion, et capable de gérer les situations complexes. Alexy cherchait sa voie. Il est devenu commis de salle au restaurant étoilé Michelin l'Aupiho du Domaine. Il participe, sous la direction d'un chef de rang, à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Isil est une maman isolée de 36 ans. Elle a été dirigée vers Manville formation par l'association de réinsertion Amidon 84 qui vient en aide aux femmes en situation de précarité en les formant au repassage du linge apporté par les particuliers. Elle a intégré l'équipe des femmes de chambre de l'établissement.

Ils ont dit

Massimiliano Bigoni, Formateur des métiers de la salle, sommellerie et savoir-être

«Nous venons d'achever notre 1^{re} formation conjuguant 10 semaines théoriques et 6 mois de pratique en contrat à durée déterminée selon un dispositif Pôle emploi financé par l'Etat du nom d'AFPR : action de formation préalable au recrutement. Ensemble, avec Yann (Ndlr : Yann Pavie, coordinateur de la formation), nous avons développé des fiches pédagogiques de travail en salle. Pour l'occasion, nous avons conçu un enseignement en tronc commun avec le personnel d'étage (Ndlr : qui a en charge le nettoyage et la mise en ordre des chambres, des parties communes de l'établissement hôtelier, éventuellement le service du petit-déjeuner, l'entretien du linge et qui contribue à la qualité de l'accueil et du séjour de la clientèle). Moi-même, issu du métier, je me suis lancé dans la formation il y a 4 ans, me penchant particulièrement sur le volet des ressources humaines. Cette 1^{re} session a réclamé une formation de formateurs concoctée pour chaque responsable de service, ainsi la gouvernante d'étage a elle-même formé de façon théorique puis pratique les candidates au métier de femmes de chambre.»

Ecrit par le 5 avril 2025

Yann Pavie, Coordinateur de la formation

«Nous sommes un organisme externe qui a monté, au sein du Domaine de Manville, cette formation qualifiante de façon à permettre un accès immédiat au métier. Ma mission ? Concevoir et organiser sur les volets administratif, technique et pédagogique. Pour cela, j'ai recruté des professionnels experts dans leur métier. Le concept ? Des gens du métier qui forment au métier. Les formateurs sont, pour la plupart, des collaborateurs du Domaine. Les candidats ? Nous sommes allés les chercher en privilégiant des partenariats avec des associations, Pôle emploi, recrutant les profils qui nous paraissaient les plus motivés et intéressés par nos propositions de postes, avec une majorité de femmes dans le housekeeping, l'entretien des chambres et des étages.»

«L'idée ? Transmettre aux candidats des compétences haut de gamme qui pourront leur servir durant tout leur parcours professionnel. Je suis moi-même enseignant en collège et lycée professionnels en hôtellerie et restauration. Cette 1^{re} formation a été un succès puisque toutes les personnes l'ayant suivie, en dehors de 3 abandons, ont été embauchées. 5 femmes de chambre ont signé un CDI, un majordome pour les maisons hôtelières et un commis chef de salle qui passera demi-chef de rang en restaurant gastronomique.»

Jérémy Picot, Directeur du Domaine de Manville

«Ce qui est intéressant ? Les candidats à la formation sont âgés de 19 ans à 45 ans. Leur parcours de vie est étonnant. Ils viennent d'Afghanistan, de République Dominicaine, du Maroc, de Turquie posant leur valise dans le Grand Avignon et faisant face, parfois, à des situations complexes voire difficiles. Aujourd'hui, ils sont la fierté du Domaine car nous avons su créer des vocations. Ils accèdent à un métier où d'habitude il faut des années de pratique, particulièrement dans un établissement comme celui-ci, avant de pouvoir y accéder.»

«Nous avons créé une formation 'Femme de chambre' inexistante en France. L'originalité de notre démarche ? Alors que les métiers de l'hôtellerie restauration s'apprennent dans de grandes écoles en France et à l'étranger et se font, souvent, hors territoire, nous avons choisi, à l'inverse, de concocter une formation rapide liée à un emploi dans le secteur du luxe, avec des personnes du territoire. En les mettant à l'honneur nous reconnaissons leur combat pour en arriver là.»

Actualité

«En janvier 2020 nous avons un début d'année prometteur avec des séminaires et des mariages. Nous voulions atteindre, sur l'ensemble de l'activité qui comprend le golf, le Spa, l'hébergement et la restauration, les 10M€ de chiffre d'affaires, contre 9 l'année dernière, mais nous ne les atteindrons pas et essuierons d'importantes pertes. La Covid 19 a fortement impacté le secteur. Nous avons utilisé le temps du confinement pour faire des travaux, comme la réalisation d'un practice de golf avec la plantation de 80 oliviers ouvert à la mi-septembre ; la conception et l'exploitation sur 1,5 hectare d'une ferme agro-écologique en permaculture (Ndlr : diversité des cultures). Nous possédons une trentaine de ruches et accueilleront bientôt une quinzaine de poules.» Le Domaine est actuellement fermé en raison du confinement du mois de novembre.

Bientôt

Ecrit par le 5 avril 2025

«Bref, la période de confinement nous a permis de nous remettre à jour et de rouvrir sereinement le 12 juin avec les gestes barrière conciliant vigilance de la clientèle, qualité de service et respect des règles en vigueur. La saison estivale a tenu ses promesses, bien au-delà de nos espérances avec un taux d'occupation des maisons de 92%. Nous sommes inquiets car notre clientèle est en majorité constituée d'Américains, de Belges, de Suisses et d'Anglais. Notre activité séminaire se révèle également compliquée car les agences étrangères avec lesquelles nous travaillions sont en stand-by. La clientèle locale et régionale jusqu'à Montpellier, Nîmes, Marseille, Avignon reste présente, en hébergement, le week-end. Une piste à explorer ? Les Tours operators de golf qui, ne pouvant pas proposer à leurs clients des destinations étrangères très connues pour leurs parcours : Maroc, Espagne, Portugal, Ile Maurice, peuvent proposer ceux de Provence. Economiquement l'année 2020 aura été très compliquée, heureusement 2019 avait été une excellente année. Nous sommes obligés de travailler différemment, avec un personnel de plus en plus polyvalent et moins de saisonniers. En 2021 nous nous lancerons dans l'agroforesterie en créant une forêt où légumes et fruits pousseront à l'ombre des frondaisons. Nous pensons également à un bassin de rétention d'eau pour irriguer les différentes plantations et cultures.»

La démarche RSE

«Entre le centre de formation, la permaculture, le tri-sélectif engagé dans tous les services et activité du Domaine de Manville, l'acquisition d'un composteur, l'organisation d'un cycle de conférence 'Les rencontres de Manville' orienté sur les démarches environnementales avec des orateurs reconnus pour leur vision novatrice dans le domaine écologique, le domaine de Manville est sensible et participe activement à la Responsabilité sociétale, sociale et environnementale de l'entreprise. En ce moment nous travaillons sur le remplacement des 20 000 bouteilles en plastique, que nous consommons chaque année pour nos clients, par des récipients compostables, en partenariat avec la Fondation environnementale Relais vert située à Carpentras et la société 'Tetra pack' d'emballage carton alimentaire. Le but de cet accompagnement ? Qu'au lieu de trier nos déchets, demain nous en produisons moins.»

Patrick Saut, Propriétaire du Domaine de Manville

«L'homme est au centre du jeu et de sa motivation dépend la réussite et le bon fonctionnement de toute structure. Le résultat d'une entreprise ne se décrète pas par mail ni note de service mais est la conséquence d'un état d'esprit, de la motivation des équipes, d'un respect mutuel, d'un label qualité et d'une bienveillance commerciale. Nous revendiquons ces valeurs fortes d'engagement sur le plan social et environnemental et c'est sur ces bases qu'a été créé Manville formation car la période complexe et anxiogène que nous vivons avec ce virus ne doit pas nous éloigner de nos fondamentaux. L'hôtellerie de luxe peine à recruter des profils adaptés et son personnel est souvent déraciné et itinérant. Manville formation intervient ici pour une formation courte afin que les personnes formées acquièrent rapidement des standards, codes et techniques de l'hôtellerie de luxe afin de répondre aux besoins des structures hôtelières. Nous souhaitons multiplier ces formations en nous rapprochant des agences d'intérim afin de répondre aux besoins ponctuels ou saisonniers de la région imaginant, ainsi, occuper à 80% voire à plein temps les personnes formées et ancrées sur le territoire. Nous croyons en l'avenir de la profession, de la région et de nos métiers. L'entreprise vivra l'avenir qu'elle se construira sinon elle subira l'avenir qu'elle méritera.»

Domaine de Manville

Ecrit par le 5 avril 2025

Situé aux Baux de Provence, à proximité du Luberon, le Domaine de Manville fut, depuis 1908, consacré à l'agriculture. Bergerie et dépendances dessinent encore l'usage premier de la propriété. La reconversion architecturale du domaine a été commandée par ses nouveaux propriétaires : Edith et Patrick Saut. La transformation du lieu et de son environnement a été réalisée, dès 2014, par Mireille Pellen, architecte du Patrimoine en collaboration avec les paysagistes de PEP'S (pour les aménagements extérieurs) et Annie Zéau (pour la décoration intérieure) permettant de restaurer et d'étendre l'ensemble bâti en un hôtel 5 étoiles. Le domaine s'épanouit dans un écrin de 100 hectares d'une nature très présente avec un potager, un verger, une oliveraie, des ruches, des vignes et, plus récemment, une ferme !

Dans le détail

Le Domaine de Manville s'articule autour d'un hôtel 5 étoiles de 30 chambres et suites. Le Restaurant a obtenu 1 étoile au Michelin. Sont également proposés : un bistrot, un salon de thé, une verrière, 9 Maisons hôtelières de luxe, 2 piscines extérieures, 2 salles de séminaires, 1 salle de réunion de 90m², un Spa avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam, sauna, une tisanderie, une salle de fitness, une autre de repos, et enfin, un parcours de golf 18 trous éco-responsable.

04 90 54 40 20 www.domainedemanville.fr

L'Hôtel Crillon-le-Brave au palmarès 2020 des meilleurs hôtels en France

Ecrit par le 5 avril 2025



A l'occasion de la 33ème édition de son classement 'Readers' Choice Awards', le magazine [Condé Nast Traveler](#) vient de lever le voile sur son palmarès des plus beaux hôtels en France.

En première position du classement, on retrouve le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat suivi de la Villa Gallici à Aix-en-Provence et de l'hôtel Lou Pinet de Maison Pariente qui a ouvert à Saint-Tropez l'an dernier. Seul établissement Vauclusien à figurer au palmarès 2020, l'[Hôtel Crillon-le-Brave](#) arrive en 6ème position. Se tenant face au Mont-Ventoux, L'Hôtel aux cinq étoiles offre une vue imprenable sur les paysages provençaux. Disposant de deux espaces de restauration, d'une piscine et d'un spa, l'établissement présente un ensemble architectural constitué de pierres blondes de Crillon et de murets de pierres sèches comprenant 34 chambres réparties dans 9 maisons de village traditionnelles.