

Ecrit par le 4 avril 2025

Mercure Pont d'Avignon, rencontre avec Aurélie Panattoni à l'occasion de Top chef



Rencontre avec Aurélie Panattoni, la directrice générale de Mercure Pont d'Avignon et son restaurant bistrannique Saveur du Sud, Le Racine. La jeune-femme de 31 ans, qui reçoit l'équipe M6 de Top chef, organise un dîner de gala où excelleront [Lilian Douchet](#), égérie de l'émission culinaire et Pierre Onde chef cuisinier du lieu, ce mercredi 15 mars à partir de 19h.

Notre actu ?

«Nous recevons le Défi Top chef ce mercredi 15 mars au Racine, le restaurant bistrannique accueilli au rez-de-chaussée de l'hôtel Mercure Pont d'Avignon. Notre ambition ? Inspirer les gens, inspirer nos équipes. Recevoir Top chef est un honneur parce que l'émission met à l'honneur le talent. Pour l'occasion, nous proposons un repas de gala réalisé à quatre mains avec notre chef Pierre Onde et Lilian Douchet, égérie de Top chef, à partir de 19h pour 39€ par personne hors boisson. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel [Mercure Pont d'Avignon](#). Courriel [ici](#). 2, rue Ferrure à Avignon.

Et aussi

«Pourquoi avoir appelé le restaurant Racine ? Pour les racines du Sud. Parce que notre établissement se trouve à la racine des remparts du palais des papes et du Pont d'Avignon. Racine aussi pour les valeurs familiales, pour saluer le destin de mon papa, Jean Panattoni qui est arrivé à Avignon il y a 40 ans et a acquis son premier hôtel. C'est ici qu'est né le groupe. C'est aussi là que j'étais dans les couloirs, lors de fabuleuses parties de cache-cache. Le Racine c'est surtout un pari fou que l'on a porté Wilfried Tardy,

Ecrit par le 4 avril 2025

Pierre Onde et moi.»

Top chef ce mercredi 15 mars à 19h

«Les sélections ont commencé il y a un an. Nous avons été remarqués depuis nos avis clients, pour la qualité de dressage et gustative des plats. Une fois repérés, nous avons passé plusieurs entretiens avant d'être sélectionnés en décembre dernier. Je suis ravie que mon équipe ait été sélectionnée.»



Terrasse Mercure Pont d'Avignon DR

Ecrit par le 4 avril 2025

Un nouveau challenge, la chambre d'exception de la Tour des dignitaires

«Le Palais des papes nous a demandé, en 2022, de concevoir une chambre d'exception 'Racine-Mercure', en haut du palais, à la Tour des dignitaires, en lieu et place de l'ancienne cafétéria. Dorian Goumain, notre décorateur, a créé, pour notre marque, cette chambre d'exception désormais très prisée de notre clientèle. L'accès à cet habitat hors du commun est précédé par une visite du palais des papes, on y sert un plateau-repas 'Racine' ainsi qu'un petit déjeuner 'Mercure'.

Moi ?

«Je suis rentrée dans le groupe en 2019, juste avant le Covid, avec l'envie de créer un Hôtel de plein air. J'ai donc suivi une formation, une licence RET -Responsable d'établissement touristique-. Dans le même temps, j'ai travaillé à la réception et à la comptabilité pour faire mes armes et intégrer les codes de l'hôtellerie. Mais en vérité, j'ai baigné toute petite dans cet univers et j'ai même grandi au cœur de cet établissement où j'ai connu le personnel depuis mon plus jeune âge. Aujourd'hui, je travaille avec des gens que j'ai vu évoluer.»

Mon papa ?

«Il s'appelle Giovanni Panattoni et vient de Naples. Né en 1930 puis arrivé petit en France, il a connu le racisme et a francisé son nom pour s'appeler Jean. Il habitait le quartier de la Croix des oiseaux à Avignon. Au tout début ? Il travaillait comme chef de rayon chez Leclerc, puis a pris la gérance d'un Leclerc à la Ciotat. Aujourd'hui, il a 92 ans et je nourris une immense admiration pour lui.»

Ecrit par le 4 avril 2025



Le Racine DR

A la base ?

«J'ai fait des études d'art déco, de graphisme, de la communication digitale. J'avais envie d'apprendre et aussi de conserver de la place pour ce que me réserverait la vie. Je ne voulais pas reprendre l'affaire parce qu'il le fallait. J'ai toujours eu envie de lier le plaisir avec le sens, particulièrement dans le travail, même s'il fallait pour cela faire des sacrifices.»

En ce moment ?

Écrit par le 4 avril 2025

«Nous concevons le restaurant l'Entre-deux, à l'Ibis Style -qui a été complètement rénové en 2019- et revoyons le jardin de 400m² avec sa piscine et sa terrasse. Nous avons décoré les deux restaurants -Le Racine au Pont d'Avignon et l'Entre-deux de l'Ibis Style route de Marseille- avec de la seconde main grâce au talent de Pascale Palun de [Vox populi](#). C'est ainsi que l'ancienne jardinière en ciment des années 1970 qui trônait devant la mairie d'Avignon est devenue un immense luminaire. Des pare-feuilles extraits d'un mas provençal, ponctuent le sol tandis que des nids d'oiseaux inversés, en plastique recyclé éclairent les convives, tandis que des boules en terre d'ocre du Luberon rythment l'espace... Le tout est harmonieux et nous invitent à poursuivre notre démarche RSE (Responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise).»

Mon héritage ?

«Ce n'est pas que de la pierre, ce sont aussi mes équipes. D'ailleurs je n'ai pas de bureau, je travaille sur un bout de table ou dans un salon. Accessible, je navigue d'établissement en établissement. Seconde main, seconde vie, c'est toute l'histoire de cet hôtel qui date des années 1980. Le piano, dans l'entrée, est celui que j'ai toujours connu et que j'ai fait remettre à sa place initiale, parce que le passé nous invite au présent sans renier l'histoire.»

Ecrit par le 4 avril 2025



Pierre Onde, Le racine, Mercure Pont d'Avignon

Le management

«J'accompagne entre 100 et 130 salariés sur les trois établissements. Je n'ai pas de problème de recrutement car j'ai très peu de turn-over. Par contre, je mets plus l'accent sur le savoir-être que sur le savoir-faire. Je suis plus ancrée sur la compétence que sur les diplômes, c'est un management participatif

Ecrit par le 4 avril 2025

en accord avec le cadre, car le cadre hiérarchique et de fonctionnement est porteur de sens et de fonctionnalité. Il est structurant et axé sur le mérite.»

Ma clientèle ?

«Nous sommes traditionnellement sur plusieurs segments : des groupes tours, affaires, loisirs ainsi que des individuels. L'Ibis style est l'établissement le plus tourné sur une clientèle d'affaires. Les personnalités qui ont séjourné chez nous ? Oui il y en a eu et elles continuent de venir en toute discrétion ! Johnny Halliday et bien d'autres... Les trois hôtels sont bookés un an à l'avance pour le festival d'Avignon. La grande force des deux Mercure d'Avignon, c'est leur clientèle très fidèle. Notre force ? ce sont nos habitués.» Les établissements qui font partie du groupe Accor sont labellisés [Hallsafe](#) (haut niveau de service et de propreté).

Repères

Aurélie Panattoni a repris les [Mercure Pont d'Avignon](#), [Palais des papes](#) et [Ibis Style](#) -de la route de Marseille- en 2020. La cheffe d'entreprise lance, en 2021, le restaurant bistrannique Le Racine avec le chef Pierre Onde et [Wilfried Tardy](#), directeur d'exploitation. Le restaurant est décoré par [Pascale Palun de Vox Populi](#) avec tous les marqueurs du Sud, en clin d'œil à son père et dans un élan RSE. Le Mercure Pont d'Avignon, 4 étoiles, compte 88 chambres et 420m2 de salle de réunion en cœur de ville. Il a été construit en 1980. Le Mercure Palais des papes, hôtel 4 étoiles, compte 86 chambres et a été construit en 1990. L'Ibis style Avignon Sud, 3 étoiles, accueille 121 chambres avec une piscine et 400m2 de salle de réunion. Son restaurant l'Entre-deux a été décoré par Dorian Goumain. En termes de chiffre d'affaires ? « L'hôtel Mercure Pont d'Avignon, Palais des papes et Ibis style ont réalisé d'excellents chiffres d'affaires et le Mercure Pont d'Avignon un C.A. historique, depuis le Covid, en 2022, confie Aurélie Panattoni.

Ecrit par le 4 avril 2025



Aurélie Panattoni Copyright Mireille Hurlin

Quand le défi Top chef s'invite au Racine, Mercure Pont d'Avignon

Ecrit par le 4 avril 2025



L'[hôtel Mercure Pont D'Avignon](#) recevra [Lilian Douchet](#) de Top Chef mercredi 15 mars. Pour l'occasion, M6 tournera un reportage '[Le défi Top chef](#)', mettant en lumière l'égérie de l'émission culinaire et le chef Pierre Onde du [restaurant bistrannique le Racine](#). Le dîner de gala clôturera l'événement à partir de 19h. Tous les avignonnais y sont conviés à condition de réserver rapidement.

«La marque Mercure du groupe Accor a tissé un partenariat avec Top chef depuis 2 ans, relate Pierre Onde, chef cuisinier du restaurant bistrannique Le Racine, au Mercure Pont d'Avignon. Cette année, la production a décidé de créer une web série évoquant une rencontre entre une égérie Top chef (un gagnant ou un candidat) et un chef d'un établissement Mercure. Le 15 mars, Top chef mettra donc en lumière Lilian Douchet et Pierre Onde. «Nous avons eu l'honneur d'être sélectionnés peut-être pour notre côté bistrannique, les assiettes et notre travail parus sur les réseaux sociaux », relate Pierre Onde.

Ecrit par le 4 avril 2025



Pierre Onde, Copyright Mireille Hurlin

Arrivée des équipes M6 pour le tournage

«Les équipes de tournages arriveront le 12 mars au soir. Le 13 mars, nous gagnerons la ferme du [Clos Méjean, à Sauveterre](#), pour un tournage des lieux et surtout signer une belle rencontre avec la 6^e génération de maraîchers, et en particulier [Lubin](#), qui gère l'entreprise. La ferme du Clos Méjean, c'est toute mon enfance jusqu'à mes 22 ans s'enthousiasme le chef. Mes parents s'y servaient toutes les semaines. Leurs produits phares en ce moment ? Les fraises et les premières asperges vertes qui commencent à arriver. Ma mission ? Créer une recette de mon plat signature, ou d'enfance ou que j'aime particulièrement. Comment ça va se passer ? L'égérie et moi discuterons de la recette, des produits, du monde de la restauration, de nos équipes, allant bien au-delà de la recette 'tuto'. Mardi 7 mars, Lubin et moi relaterons notre aventure commune au micro de [France-Bleu Vaucluse](#).»

Le plat

«Ce sera une variante d'un plat -une épaule d'agneau confite et ses carottes- que nous avons déjà

Ecrit par le 4 avril 2025

proposé ces deux dernières années. Un plat particulièrement plébiscité par nos habitués. Un jour que nous avons ôté ce plat de la carte, nos clients nous ont fait remarquer qu'ils se faisaient une joie d'en retrouver toutes les saveurs. Alors nous nous sommes empressés de le remettre à l'honneur. Je vais donc retravailler cette épaule d'agneau différemment.»

Les pièges à éviter

«Nous faisons de la Bistronomie du Sud. Nous ne tomberons pas dans le plat traditionnel, ni dans le gastro-gastro. Il faut rester cohérent. C'est un peu ce que nous faisons actuellement avec une carte bistronomique et la formule du jour appelée la 'formule du marché' avec une entrée, un plat et un dessert à un prix d'appel de 25€. C'est ultra-accessible pour un restaurant bistronomique.»

La brigade du Racine

Le menu révélé

«Mercredi 15 mars, au soir, nous concocterons à 4 mains avec Lilian Douchet et ma brigade l'entrée, composée de ses asperges vertes, poutargue, mimosa et sabayon au Calamansi, puis poursuivrons avec une épaule d'agneau confite, accompagnée de ses carottes et condiments kumquat et conclurons le dîner par un riz au lait à la vanille, poire pochée Cardamone, glace caramel et streusel noisette. Qui sera là ? Des influenceurs, la presse, nos fournisseurs, les avignonnais et leurs amis.»

Les infos pratiques

Repas de Gala Top chef avec Lilian Douchet, égérie de Top chef, Pierre Onde et sa brigade du restaurant Le racine au Mercure Pont d'Avignon. Le repas est à 39€ sans les boissons. Le restaurant bistronomique Le racine est actuellement ouvert du mardi au samedi et 7 jours sur 7 à partir d'avril. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel [Mercure Pont d'Avignon](#). Courriel [ici](#). 2, rue Ferrure à Avignon.

Pierre Onde, portrait de chef

«La cuisine ? J'ai baigné tout petit dedans. Je sais que ça peut faire cliché mais c'est vraiment ce qui m'est arrivé. Ma mère -originnaire de Pierrelatte et professionnelle de l'immobilier à Avignon puis aux Angles - me racontait quelle me mettait dans le porte-bébé, tout contre elle, alors qu'elle-même cuisinait, ce qui maintenant, à distance des années, l'effraie elle-même. Mon papa, qui est de Gordes, était bijoutier à Avignon et son père, mon grand-père, était responsable à la gendarmerie de Gordes. Il a d'ailleurs été à la tête de la première brigade motorisée de Bollène.»

Le Racine, restaurant bistronomique

Terreau familial

«Grand-mère, mère, tante, tout le monde dans notre famille se passionnait pour la cuisine méditerranéenne. Les repas de famille étaient l'occasion d'immenses tablées où les plats les plus raffinés ravissaient des convives déjà spécialistes de ces multiples et goûteuses saveurs.»

Moi ? J'adore cuisiner !

«A partir de 10-11 ans, je me suis essayé aux gâteaux, pour ensuite passer au salé, à 14 ans ? J'étais à

Ecrit par le 4 avril 2025

fond sur le chili con carne (rires). J'avais trois ans d'écart avec le voisin d'à côté qui lui faisait l'école hôtelière. Il me racontait le monde de la restauration et un peu le monde de la nuit. Ça me plaisait beaucoup alors que mes parents tentaient de me freiner, me disant que la cuisine c'était compliqué, que je travaillerais au moment où les autres s'amuseraient, le soir, le week-end, les jours fériés. Après le collège, je suis entré à l'école hôtelière d'Avignon à plein temps pour y obtenir mon CAP et BEP.»

Mon parcours ?

«Je suis parti à L'hostellerie de Varennes à Sauveterre, où j'ai appris toutes les bases de la cuisine, aux côtés d'un vrai marseillais, originaire d'Allauch, ancien boucher reconverti en chef cuisinier. Puis j'ai travaillé auprès des frères Purcell au Jardin des sens à Montpellier, restaurant étoilé, qui se sont ensuite lancés dans la création de brasseries de luxe : La Compagnie des comptoirs, dont une annexe sur la plage à Montpellier puis un projet sur Avignon, au Cloître des arts, où j'ai également travaillé qui est devenu le 83 Vernet, qui, d'ailleurs, vient d'être repris sous le nom du Bibendum par [Mathieu Desmaret](#), également chef de Pollen. Un de mes amis, cuisinier au Cloître Saint-Louis m'a alors demandé de le rejoindre. C'est là que j'ai monté les échelons au fur et à mesure. Chef de parti, second de cuisine, sous-chef, chef de cuisine du Cloître Saint Louis puis chef exécutif des deux hôtels Cloître Saint-Louis et Grand Hôtel -qui étaient gérés par le même groupe d'actionnaires-. Puis la famille Panattoni m'a approché me demandant de gérer les restaurants du groupe. J'ai fait un petit passage au Novotel, avant que le Covid ne nous bouscule tous.»

Les cocktails

Mercure Pont d'Avignon

«Ça a été une nouvelle aventure, avec [Aurélie Panattoni](#), la propriétaire des lieux et directrice-générale accompagnée de [Wilfried Tardy](#), directeur, parce qu'ici il n'y a jamais vraiment eu de restauration, juste les planches de charcuterie et de fromages sous l'égide du 'Batelier fou'. Cela fera deux ans au mois de mai, que le Racine a ouvert. Pourquoi ce nom ? Parce que nous sommes aux racines du Palais des papes, au pied des remparts, adossé au pont d'Avignon. C'est aussi le 1^{er} hôtel que [Jean Panattoni](#) a acheté. C'est à partir de cette 'racine' que s'est développé le patrimoine familial. Désormais Aurélie veille sur le Mercure Pont d'Avignon, le Mercure Palais des papes, et l'Ibis Style route de Marseille. Enfin, la décoration du restaurant bistronomique a été confiée à [Pascale Palun](#) de [Vox Populi](#). Quant à la cuisine, elle arbore une chambre froide, un piano, un four spécial... Le tout neuf et rutilant.»

Le Racine

«Le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 personnes en intérieur et une quarantaine en extérieur. Dès les beaux jours, nous pourrons commencer à dresser dehors, en terrasse, pour le déjeuner. Début mai, ce sera possible midi et soir. Le restaurant accueille les clients de l'hôtel et de l'extérieur du déjeuner au dîner, en passant par un service bar en soirée avec des cocktails.»

Développer l'activité

«Lorsque je suis arrivé, il a fallu faire les travaux de la cuisine puis réunir une équipe. Mon second, [Dimitri Dupuis](#) m'a suivi, nous avons également la chance de travailler avec une toute jeune pâtissière de très grand talent. Ce qui m'inspire ? Les bons produits, les bonnes choses. J'adore le design, le goût du

Ecrit par le 4 avril 2025

beau, le travail hyper précis. Un héritage familial transmis par mon père qui était bijoutier. Ma sœur a été attachée de presse dans la mode, l'esthétique est donc un marqueur fort chez nous. Et puis toutes les créations de plats sont dictées par les saisons, nous sortons 4 cartes par an. Pour la carte du printemps ? Je fais une liste de tous les fruits et légumes, viandes et poissons. J'élimine ce qui n'est pas local. Après, il y a le questionnement : Puis-je obtenir ce produit durant trois mois ? Respecte-t-il mon budget ? Après ? Il faut sublimer ce que l'on a : le poisson, la viande, les garnitures, créer les sauces, ajouter du croquant, de la mâche à ce qui est fondant, du gustatif, de l'acidité, un peu d'amertume selon les plats. Je ne crée pas seul mais avec mon second. On se pose et on en discute. Quant à mon plat signature ? C'est la raviole de Gambas.»

Des desserts raffinés

Je voyage beaucoup

«J'adore l'Italie, la Sicile, Rome, Florence, Pise, les incroyables 'cinque terres'. Le plat qui m'a mis une claque ? Le lièvre à la royale ! C'est Michel Gaillac, avignonnais et disciple d'Escoffier, qui m'a appris à le cuisiner. J'ai été surpris de voir arriver le lapin entier. J'ai vu le chef inciser puis loger une paille entre la peau et la fourrure pour déloger celle-ci, puis désosser entièrement la bête, et enfin cuisiner le râble en ballotines agrémentées de foie gras à cœur, le tout cuit à la vapeur basse température à 80° durant environ une heure et accompagné d'un fond de viande au vin rouge liée au sang du lièvre. Évidemment la cuisine est affaire de souvenir. Je me rappelle de ce plat de ma mère : des gambas entières snackées, flambées au whisky, crémees accompagnées de linguinies juste al dente et dont la cuisson se finissait avec les gambas. Une fois le tout dans l'assiette, une pluie de parmesan râpé finissait de se poser dessus avec des éclats de pistache. C'était le signal. On se mettait la serviette bien calée sous le cou et on y allait avec les doigts. On s'en mettait de partout mais quel délice ! Le rappel de tous les sucs offerts par la carapace ! » Pour finir, mon dessert préféré ? La tarte au citron meringuée et aussi la tarte Mont-Blanc avec sa crème de marron, sa crème chantilly et ses éclats de meringues.»

Quand est-ce que l'on est un bon chef ?

«On est un bon chef quand on plait à tout le monde. On ne peut pas cuisiner que ce que l'on aime, car ce serait cuisiner plus pour soi que pour les autres. On ne peut pas non plus aller trop dans les extrêmes où si l'on fait 'dans la fantaisie', faire en sorte que le client est le choix d'y aller ou pas...»

Le Racine, décoré par Vox Populi Copyright Mireille Hurlin