Ecrit par Echo du Mardi le 12 février 2021

Chateauneuf-du-Pape, la mère Germaine pour la Saint-Valentin ? C’est de la tendresse…



Et oui, en ces temps de restaurants fermés c’est à la maison que l’on fait ripaille. Alors à deux ou entre amis, car la Saint Valentin est aussi la fête de l’amitié, on peut se faire plaisir et manger ‘gourmet’ avec un petit coup de pouce bienvenu grâce aux bons soins de la Mère Germaine qui a tout prévu au creux d’un panier à aller retirer.

Au menu ?

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 12 février 2021

En entrée : œuf mollet frit, piperade et crémeux chorizo suivi par un des deux plats au choix proposés : filet de barbue contisé aux truffes noires, choux fleur, crème de coquillages ou Mignon de veau à la moutarde, pressé de pommes de terre et oignons. Le dessert fait la part belle à l'entremet à la vanille de Madagascar, cœur de framboise à l'hibiscus. Le menu pour une personne est à 49€.

Les infos pratiques
Les réservations -24h à l'avance- se font par mail et sont disponibles du vendredi au dimanche de 11h30 à 14h30. Paiements sur place lors de la récupération de la commande. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 22 78 34

Un peu d'histoire
Quand Germaine Vion pose ses casseroles à Châteauneuf-du-Pape, nous sommes en 1922. Après de longues années passées dans les cuisines de la présidence de la République, elle donne un nouveau visage à sa carrière en rachetant l'hôtel Bellevue, créé au tout début du siècle. Sa forte personnalité, son talent aux fourneaux et ses relations parisiennes vont vite faire de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Jusqu'en 1958, de Mistinguett à Jean Gabin, de Fernandel à Gaby Morlay, une foule d'hôtes prestigieux honoreront ce lieu de leur présence. Car la maison a vite changé de nom pour devenir celle de cette cuisinière d'exception, La Mère Germaine.

Aujourd'hui
Isabelle Strasser la nouvelle propriétaire de la Mère Germaine passionnée de vin et de gastronomie a entrepris l'entière rénovation du restaurant et de l'hôtel, tout en conservant l'âme de l'institution. Pour l'épauler, elle a choisi le chef de cuisine Camille Lacome qui aux cotés de grands chefs comme
Philippe Labbé à la Tour d'argent, Christophe Roure au 9e Art à à Lyon, a affiné son savoir faire de cuisinier. Son amour du produit, la simplicité de sa cuisine et la finesse de son approche font découvrir ou redécouvrir à ses hôtes les saveurs de cette région. Isabelle a aussi choisi une pâtissière de talent Agathe Richou, qui a travaillé au côté de Christophe Pelé, chef du restaurant le Clarence. Elle se fera l'héritière d'une cuisine ancrée dans un patrimoine d'où émergent des compositions à la fois familières et innovantes.