Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 avril 2024

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 XVIIIe 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 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

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 avril 2024

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 nuitées chez nous. C'est un cercle vertueux »

©DR

Le chef, Enzo Cicarelli 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 avril 2024

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.

©DR