Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Châteauneuf-du-Pape, Ça y est, l'Hostellerie des Fines roches ouvre ses portes le 2 juin !

Denis Duchêne, le nouveau patron de l'Hostellerie des fines roches est dans les starting-blocks. C'est promis juré, l'ensemble de l'établissement, hôtel 4 étoiles et restaurant gastronomique rouvrira le 2 juin.

Denis Duchêne, 36 ans, est à la tête de l'Hostellerie des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape. Cet autodidacte encore récemment patron d'une entreprise Entraiguoise du BTP avec laquelle il s'est forgé une solide réputation a fait le pari, en plein Covid, du tourisme. Et parce qu'un entrepreneur est à la fois un-risque-tout mais reste un homme avisé, il s'est associé à deux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. «J'ai voulu que Sébastien Gutierrez, le directeur général délégué à l'Hostellerie et que le chef du restaurant gastronomique, Hugo Loridan-Fombonne soient les associés de cette nouvelle aventure.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Denis Duchêne a pris la tête de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

Des hommes-clés aux postes-clés

Il y a tout d'abord Sébastien Gutierrez, directeur général délégué à l'Hostellerie. Le spécialiste de l'hôtellerie et du management a officié dans les lieux trois ans auparavant. Sa mission ? Faire tourner ce beau bijou dont la silhouette se découpe déjà au loin, suscitant la surprise et la curiosité comme un aimant. Le château ? C'est un peu un melting-pot d'Avignon avec ses créneaux inspirés des remparts de la cité papale ajoutés à une façade néo médiévale conçue par Auguste Constantin à la fin du 19e siècle qui voulait, ainsi, masquer la cave du domaine viticole pas tout à fait à son goût. Alors il est question de fierté du village et d'une envie bien réelle «Que les gens d'ici se réapproprient le château, à l'occasion d'un déjeuner, d'un week-end, d'un mariage», sourit le nouvel associé de Denis Duchêne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Restaurant gastronomique

Au piano ? Ce sera Hugo Loridan-Fombonne, bientôt trentenaire, ancien élève de l'école hôtelière, Campus de la Chambre de commerce et d'industrie d'Avignon. Il est entré aux Fines roches en 2012, il y a 9 ans, passant par tous les postes. Passionné, il travaille à 'sortir' des plats où seule l'empreinte gustative du produit, la juste cuisson créent l'alchimie, l'explosion de saveurs en bouche. Il ambitionne une étoile au guide Michelin. Ce qu'il a en tête ? Un menu Inspiration servi à l'aveugle issu de la production de saison de ses fournisseurs. Ses fréquentations ? Christian Têtedoie, Florent Piétravalle et Julien Allano respectivement chefs étoilés à Avignon et à Grignan. La réussite est une partition musicale qui requiert l'oreille des grands maîtres. Sa feuille de route ? Denis Duchêne lui a donné carte blanche, c'est dire sa confiance.

Le Chef Hugo Loridan-Fombonne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Le choix

«Le chef, Hugo Loridan-Fombonne a l'ambition d'aller chercher l'étoile verte Michelin du zéro déchet et d'ici à 4 ans, l'étoile du célébrissime guide ! Précise Denis Duchêne. Notre chef est un passionné, un amoureux de la cuisine raffinée, il vise l'excellence dans tout ce qu'il entreprend. Mon rôle ? Lui donner la possibilité de s'ouvrir, de se démenotter. Il est directeur délégué à la restauration et associé. Il a choisi la verrerie, la vaisselle, les couverts, a validé la nouvelle décoration du restaurant. Son crédo ? Une cuisine moderne et raffinée. Un clin d'œil ? Chacune de ses sauces est réalisée à base de Châteauneuf-de-Pape rouge ou blanc. Et pour l'anecdote ? Le potager bio s'est fait une place juste à côté de la salle de restaurant.»

Aux manettes

«L'hostellerie des Fines roches est un établissement 4 étoiles renommé, il fallait lui donner une nouvelle impulsion. C'est la raison pour laquelle j'y ai investi 1,3M€ dévolu au relooking de la totalité des parties communes du château, du restaurant, de la salle de séminaire désormais dotée d'appareils high tech ; des salons, de la salle privée. Quant aux 11 chambres ? Une, voire deux, seront entièrement rénovées chaque année.»

Côté déco

La décoration a été confiée à l'architecte d'intérieur avignonnaise Alison Lanceleur de MH Déco. Cette amoureuse de Kandinsky et de Van Gogh aime les couleurs vibrantes avec lesquelles elle s'est offert de jouer pour le projet. Mission ? Respecter l'âme du lieu en y insufflant de la modernité et tout en conservant les sols. Le bleu profond mais lumineux –faisant référence au raisin- a été travaillé en sous-bassement et sur les portes, reformulant le volume et suggérant la déambulation, tandis que le jaune solaire et le vert des parties communes apportaient le souffle d'une nature environnante ensoleillée en intérieur. La salle de restaurant s'est parée d'un classique, sobre et très chic beige pour une ambiance apaisante et feutrée. «Toutes les chambres ont été revues et conservent la version moderne et épurée du très prisé lit à baldaquin, détaille Denis Duchêne. Autre nouveauté ? Nous proposons un Spa avec sauna et avons été séduits par la marque de soins de beauté Vinésime pour prendre soin de notre clientèle. La piscine a fait peau neuve et est d'ores et déjà prête à accueillir nos invités. La clef du succès ? L'implication des 14 membres de l'équipe et le souci du détail pour un service irréprochable. Car ce sont les détails, en plus de l'ambiance du lieu, qui font toute la différence.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Restaurant gastronomique de l'Hostellerie des Fines roches

Nouveau défi

«J'ai beaucoup voyagé, dans le monde entier, j'adore cela, relate Denis Duchêne. J'avais envie de m'embarquer dans le tourisme. Chaque endroit nourrit son ambiance et ici, il y a cette identité propre. Il manquait juste une nouvelle impulsion à ce lieu. Et celui-ci est exceptionnel. Le château se voit de loin et bénéficie d'une vue exceptionnellement dégagée à 360° sur les vignes, le paysage… Au loin ? Le Mont Ventoux et les Alpilles et, plus proches, le Palais des papes, le Fort Saint-André… L'établissement séduit, à nous demain, d'être à la hauteur de ce que les gens attendent. Nous allons développer le mariage, le séminaire entreprises, les soirées business, à thèmes en saison, gypsies, violoncelle, Saint-Valentin, Jour de l'an. Des ateliers pour enfants verront le jour sous la houlette du chef à Noël pour des cours de pâtisseries. Je suis papa, alors la famille, les enfants me parlent, peut-être l'occasion de mettre en place une chasse aux œufs de Pâques … L'hostellerie n'est pas qu'un lieu où l'on mange, où l'on dort, c'est

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 !

Ecrit par Mireille Hurlin le 1 mai 2021

aussi un lieu animé où l'on vit aussi des moments un peu hors du temps… Nous voulons faire vivre les Fines roches toute l'année, avec les gens du cru.»

Qui suis-je ?

«Je suis natif de Sorgues, issu d'une famille modeste, mon père travaillait dans l'agriculture. Mon cursus ? Un CAP de plombier puis un BEP en Génie climatique. J'ai fondé ma 1re entreprise à un peu plus de 20 ans, comme plombier à Entraigues-sur-la-Sorgue. J'ai commencé comme petit artisan. J'ai développé l'entreprise au fil de l'eau, grâce à la confiance des Entraiguois. Lorsque je l'ai vendue, il y a peu, elle était forte de 35 salariés. La clef de ma réussite ? Chaque année je refaisais mon business plan et l'année révolue, je le comparais à la situation réalisée, ça collait, l'entreprise a progressé… Le repreneur a été très surpris lorsque je lui ai montré tous les cahiers 'de situation' que j'avais rempli au fur et à mesure des années. C'est toute la progression de l'entreprise qui s'y inscrivait. Est-ce que j'aurais pu me satisfaire de cette vie de chef d'entreprise pour y dérouler ma vie professionnelle ? Oui, c'était très confortable mais ça n'était pas mon ambition. Je n'allais pas arrêter ma vie d'entrepreneur à 36 ans ! La politique et moi ? Je me suis présenté à la mairie d'Entraigues-sur-la-Sorgue aux dernières élections. Mon équipe et moi-même avons réalisé un score honorable avec 37% des voix et avons emmené pour la 1re fois depuis 40 ans, le maire Guy Moureau au second tour. Est-ce que je me représenterai ? Il est trop tôt pour en parler…»

Sacré Covid !

«Le 16 décembre, lorsque j'ai acquis l'Hostellerie des fines roches, j'étais persuadé qu'aux mois de mars ou d'avril nous serions sortis de tout cela, se remémore Denis Duchêne. Le vaccin avait été annoncé par les médias début décembre. Je pensais que la campagne de vaccination en France serait aussi efficace qu'en Israël, en Grande Bretagne ou aux Etats-Unis. Cette parenthèse dans le temps nous permettait de rafraîchir et de moderniser l'hostellerie et le restaurant. Malgré cette situation, nous devions rouvrir le 9 avril, le week-end, en room service, la semaine précédente, le président Emmanuel Macron, nous annonçait le reconfinement partiel qui ne nous permettait plus de traverser les départements. En 48h toutes nos réservations étaient annulées. Cela a été difficile, car nous avions à nouveau insufflé de la dynamique sur les week-ends, nous allions ouvrir notre nouveau Spa. Nous avions même vendu des petits circuits vélo-œnotouristiques en partenariat avec les vignerons… Et maintenant ? Pour réinviter les habitants au château nous proposerons une carte accessible, notamment pour des déjeuners de midi orientés 'marché' avec des menus à partir de 19 jusqu'à 75€. Nous travaillons les points d'attractivité connexes comme le yoga, le réveil musculaire, la marche à pied, le vélo, l'aquagym en saison…»

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 Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Une des 11 chambres de l'Hostellerie des Fines Roches

Mon pari

«Hier, hors situation Covid, les Fines roches réalisaient 1,5M€ de chiffre d'affaires annuel, aujourd'hui nous avons tous les trois -Sébastien Gutierrez, Hugo Loridan-Fombonne et moi-même, l'ambition de mener cet outil, à partir de 2022, à un minimum 2M€. La dynamique emporte le chiffre d'affaires. Et pour y parvenir ? Nous avons embauché une commerciale pour développer la partie mariage, tandis que j'activerai mes réseaux pour la partie séminaire d'entreprise. Le tourisme international, grâce à la vaccination, reprendra très vite et notre clientèle anglaise, américaine, a déjà réservé le mois d'août. C'était d'ailleurs à 80% la clientèle de mon prédécesseur. A partir du moment où nous reprendrons une vie normale, où la clientèle étrangère reviendra et où la clientèle locale répondra à notre invitation en plus du développement du mariage, des baptêmes, des séminaires, nous ferons plus de 2M€ de chiffre d'affaires.»

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 Mireille Hurlin le 1 mai 2021

Ce sera le 2 juin

«Il n'est pas facile de gouverner ni de prendre des décisions dans ce contexte de pandémie, en revanche on se pose la question du respect que l'on accorde aux entreprises. On ne peut pas annoncer une réouverture trois jours avant car il y a des stocks à faire, les chambres froides sont vides, il y a un travail de titan à faire pour rouvrir. C'est la raison pour laquelle restaurateurs et hôteliers sont irrités. La reprise, pour nous, se fera le 2 juin afin que fonctionne l'ensemble de l'établissement.»

Comment j'envisage la reprise ?

«Nous avons tout imaginé, préparé pour qu'elle se fasse de la meilleure façon possible, Nous avons recruté des personnes de qualité aux postes clefs comme la personne à la réception, le responsable de salle, le sommelier, le second de cuisine. En tout, nous serons 14 personnels, en haute saison, à œuvrer au cœur du château. J'attendais ce moment depuis le 16 décembre 2020, jour de mon arrivée, ici.»