Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 9 juin 2026

Maison Aréni : couleurs d'Arménie dans les assiettes de Provence

Depuis un an, c'est au cœur du Château La Croix des Pins à Mazan que le jeune chef Jérôme Tchomlek officie derrières les fourneaux de la Maison Aréni. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, c'est au pied du Ventoux que ce dernier propose une cuisine singulière mariant influences arméniennes, méditerranéennes et terroir provençal.

S'il y a bien un chef dont on peut dire qu'il est tombé dans la marmite quand il était petit, c'est bien Jérôme Tchomlek. « Je suis né dans une cuisine, confie le jeune chef. Mon grand-pèree avait un restaurant, mon père avait un restaurant, mon oncle a aussi des restaurants sur Marseille » où sa famille d'origine arménienne s'était réfugiée après avoir fui la Turquie pendant le génocide de 1915. Comme toute famille arménienne déracinée : on sera chausseur, tailleur de costumes ou restaurateur. Chez les Tchomlek, ce sera la cuisine.

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

Crédit : DR

> « J'ai toujours dit que je voulais devenir cuisinier. »
>
> *Jérôme Tchomlek*

« J'ai toujours vu mon père travailler dans un restaurant et dès l'âge de 9 ou 10 ans je lui ai dit que je voulais devenir cuisinier. Il m'a dit : on verra mais sans le penser, se souvient Jérôme Tchomlek. Alors forcément quand est arrivé le stage découverte de 3e, j'ai demandé à le faire dans la restauration. »

Son père essaye de le dégouter du métier

Son père, qui espère l'orienter vers une autre profession moins contraignante que la sienne, lui dégote alors un stage chez un ami à lui. Objectif : le dégouter du métier une bonne fois pour toute.

« C'était dans une grosse brasserie sur la place Castellane à Marseille. Un lieu qui cartonnait avec 400 couverts par jour. Le lundi quand je suis arrivé, il y avait deux grandes tables de légumes à éplucher. J'étais trop content car mon but c'était de vite me débarrasser des légumes pour pouvoir apprendre autre

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

chose. Quand j'ai eu fini, de nouveau des légumes à éplucher. Le lendemain, il me redonne des légumes. Et le jour suivant, encore et encore… Le vendredi, il a appelé mon père pour lui dire qu'il n'avait plus de légumes à me donner, qu'il en avait plein d'épluchés partout dans sa chambre froide et que je voulais vraiment faire de la cuisine » La partie est alors gagnée : tu seras un chef mon fils.

Crédit : Maison Aréni/DR

De Chez Serge à Carpentras jusqu'en Ukraine
Jérôme Tchomlek rentre alors au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille. Deux ans de CAP puis deux ans de bac pro en alternance plus tard, c'est Chez Serge à Carpentras (l'établissement réputé de Serge Ghoukassian, un ami de son père) que le jeune cuisinier fait ses premières armes.

Ensuite petit retour à Marseille, puis à la Ciotat, avant d'avoir l'opportunité d'ouvrir, il y a 8 ans, un restaurant à Kiev en Ukraine, bien avant la guerre actuelle avec la Russie. « C'était pour mon oncle. Une mission de 6 mois, à partir de novembre, au pire moment de l'année. Il fallait monter une carte plutôt simple. J'avais 21 ans. Cela a été une super expérience. »
Après un petit crochet dans le Var pour son retour en France, il retourne Chez Serge où il devient son second de 2019 à début 2022.

Un ancrage fort en Vaucluse
« Je reviens dans le Vaucluse. Marseille ne me manque pas. Je reste ici pour la vie, la campagne », confie celui qui désormais s'enracine au pied du Ventoux. Pour preuve de son attachement au département, il sera ensuite, pendant près de 3 ans, le chef cuisinier du restaurant Clovis & Basina à Crillon-le-Brave, village encore plus proches des contreforts du géant de Provence.

« Un jour, je vois passer une annonce pour un restaurant. Je me dis 'Tiens, je connais cet établissement'.

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

C'était A Ventoux, le restaurant du Château La Croix des Pins où je passais quatre fois par jour quand j'allais à Crillon. » Un établissement créé il y a une dizaine d'année par le château en complément des activités de gîtes et de caveau du site.
Il rencontre alors Jérôme Petitjean, le directeur du domaine, qui lui fait part de son souhait de proposer une cuisine de qualité. Pari tenu dans cet endroit idéalement situé aux sorties de Caromb et de Carpentras et à l'entrée de Mazan.

Pourquoi Aréni ?
Si le restaurant de Jérôme Tchomlek n'est pas un restaurant arménien, le chef revendique tout de même une identité culinaire affirmée. Celle tournée vers ses racines mais aussi bercée par les saveurs méditerranéennes et les produits de Vaucluse.
« Quand je suis arrivé ici la première fois, j'ai vu les vignes. Je me suis dit : 'il faut parler de la vigne mais pas trop'. Avoir un nom qui ne soit pas trop commun pour raconter une histoire. Syrah, grenache, mourvèdre ou bien encore Carignan cela avait déjà été fait. J'ai alors pensé à Aréni, le plus grand cépage arménien. Cela sonnait bien et me correspondait parfaitement pour écrire mon histoire. »
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Entre vignes et oliviers
« La vente s'est faite rapidement. J'ai racheté le fond de commerce. On a fait quelques travaux et puis on a pu ouvrir en avril 2025 au milieu des vignes et des oliviers. » Le tout en s'appuyant sur équipe jeune que Jérôme Tchomlek a pu stabiliser dans un secteur où le turn-over peut être important.
« Ils sont deux en salle, moi en cuisine avec mon bras droit, et une personne à la plonge. Tout le monde travaille 4 jours et demi par semaine. On est fermé 2 jours et demi à l'année. Nous avons cette chance de

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

trouver un équilibre personnel entre nos emplois et nos vies personnelles. C'est une force aujourd'hui de faire signer des CDI aux gens. C'est assez rare dans la restauration, surtout en saison », explique-t-il alors que son établissement dispose du confort de travailler correctement toute l'année depuis son lancement l'année dernière.
« On fait en moyenne nos 25 à 30 couverts tous les midis. Les soirs aussi, été comme hiver », constate-t-il dans son restaurant d'une capacité de 28 couverts en salle, 24 en terrasse et 12 dans une petite salle de séminaire attenante. A cela, s'ajoute les soirées des Mardis accordés qui se déroulent durant tout l'été (voir encadré en tout fin d'article).

Crédit : Maison Aréni/DR

> « La cuisine : une histoire de transmission avant tout. Un lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Une cuisine de saison affirmée
Côté cuisine, le chef revendique ses origines arméniennes mais attention, la Maison Aréni n'est surtout pas un restaurant arménien. Au contraire, ce sont des recettes conçues les pieds dans un terroir à l'ombre du Ventoux.
« La cuisine, pour moi, est avant tout une histoire de transmission, insiste-t-il. Celle que j'ai reçue, à travers ma famille et mes origines, et celle que j'essaie de faire vivre aujourd'hui à travers chaque assiette. Maison Aréni, c'est ce lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

Crédit : DR/Maison Aréni

S'il n'hésite donc pas à afficher ses 'madeleines de Proust teintées d'Arménie' avec des mises en bouche façon mezze inspirées par les recettes de sa grand-mère ou de son père (feuilles de vigne ou une pizza arménienne), le reste de sa cuisine s'appuie sur son amour des produits du Vaucluse et de ses producteurs. Fruits et légumes de saison de la Ratatouille de Carlos à Mazan, fruits et légumes bio de Relais Vert à Carpentras, asperges et fraises des Malauques à Mazan, pigeons et volailles de la Station Avicole du lac à Monteux, boucherie Choc Viande à Carpentras, viandes et volailles de Saboros à Entraigues-sur-la-Sorgue, la Fromagerie Mercy à Carpentras, la crémerie SDV à Sorgues, la boulangerie-pâtisserie Augusta à Sarrians, les poissons de Toute La Marée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Elite Marée à Avignon, les cafés de la Maison Brès à Sarrians, le Safranier Guillaume Chardon à Mazan, les glaces artisanales et la pâtisserie Lou Gau à Mazan… N'en jetez plus ! On l'aura compris le chef privilégie les circuits courts et produits de saison. Même la blanchisserie C L'Atelier pour les nappes et les serviettes est située à Mazan.
Il faut dire qu'en ayant confectionné 35 menus de la semaine et 15 menus mensuels différents depuis son ouverture, le chef a effectivement besoin de disposer de solides sources d'approvisionnements.

Carte des vins
De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat
Forcément, la carte des vins fait la part belle à la production du Château La Croix des Pins dont les vignes entourent la Maison Aréni. « Une grande partie de notre carte vient de chez eux, précise Jérôme Tchomlek. Ils représentent plus de 50% de nos ventes. »

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

La carte du restaurant propose également la production d'autres domaines en AOP Ventoux (Fondrèche et La Ferme Saint-Pierre) ainsi que la plupart des grands crus vauclusiens (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras…) ou septentrionaux (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage (…). Quelques Bourgogne et Chablis, particulièrement en blanc, complètent l'offre de l'établissement situé au pied du géant de Provence. Bien évidemment, la maison Aréni (le nom du cépage le plus cultivé en Arménie) propose aussi une découverte des vins arméniens. Une vraie belle surprise qui mérite vraiment l'expérience.

Nouvelle carte : entre fraîcheur et végétal

« Nous partons avec trois entrées, toujours autour du légume et de la saison. Nous proposons également systématiquement une pêche du moment », explique celui qui vient de lancer sa nouvelle carte, plus fraîche, plus végétale et toujours profondément ancrée dans le produit.

Fidèle à son ADN, la Maison Aréni s'invente au carrefour des cuisines méditerranéennes et provençales avec des touches d'Arménie y compris dans sa carte des vins (voir encadré : 'De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat').

« Tous les mois, on repart de zéro avec une nouvelle carte. Avec une cuisine qui est juste bien assaisonnée, bien précise avec les bonnes épice et les bons accompagnements. »

Crédit : Maison Aréni/DR

« Nous sommes là pour construire et évoluer »

Des projets pour mieux s'enraciner

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

« Ce que nous nous étions fixé à réaliser en 12 mois, nous l'avons fait en 9 mois, se félicite le chef. Maintenant, il faut stabiliser et nous avons des projets qui avancent bien pour cela. »
Dans cette optique, Jérôme Tchomlek vient de notamment de recevoir les plans de l'architecte en charge d'agrandir la terrasse d'une trentaine de m2 afin de quasiment la doubler avec vue sur les Dentelles de Montmirail et le Ventoux.
« L'été, tout le monde veut manger en terrasse. Cela va aussi nous permettre de faire une nouvelle entrée afin d'accéder au restaurant ainsi que de faciliter les accès aux personnes à mobilité réduite. » De quoi passer à 45 couverts au total en terrasse et d'y proposer un mobilier plus accueillant et confortable.
« Moi cela fait 9 ans que je suis dans la région, insiste celui qui sera bientôt père. Nous ne sommes donc pas là pour partir. »
« Nous sommes là pour construire et évoluer », martèle avec une certaine sagesse ce presque trentenaire. Il faut dire qu'à 30 ans à peine, on a déjà presque une quinzaine d'année d'expérience dans ce métier. De quoi afficher une maturité que l'on atteint bien plus tard dans d'autres professions.

Laurent Garcia

Maison Aréni. Château La Croix des Pins. 902, Chemin de la Combe. Mazan. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (ouverture le dimanche soir prochainement).
Menu du midi à partir de 25€. Menu du mois : 45€. Contact : 04 90 66 27 64 et réservation en ligne.

Animation : les Mardis accordés
Durant l'été, la Maison Aréni et le Château La Croix des Pins proposent les Mardis accordés. Ainsi, à partir du 16 juin prochain, le chef concocte, un mardi sur deux, une création inspirée des saveurs méditerranéennes, parfaitement mariée à un vin du domaine sélectionné avec passion.

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 Laurent Garcia le 9 juin 2026

L'équation est simple : un plat signature, un verre de vin qui lui fait écho et une ambiance musicale douce. Le tout dans le cadre exceptionnel du parc du domaine.
« C'est une ambiance décontractée avec un DJ ou du jazz, précise Jérôme Tchomlek. Nous proposons deux plats autour du brasero ou d'une broche au feu de bois. » Et pour ceux qui ne veulent pas boire d'alcool, les organisateurs proposent également les jus d'Yvette de Mazan.
« Ces soirées permettent de faire découvrir le domaine et le restaurant », constate le jeune chef provençal. Entre 100 et 140 personnes sont attendues lors de chacun de ces événements.
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

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 !