Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

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 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

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.

Saint-Valentin, un menu signé du Clair de la Plume à Grignan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Le Chef étoilé Julien Allano et le Chef pâtissier Cédric Perret du Clair de la Plume à Grignan proposent un menu spécial Saint-Valentin à emporter. Lors de ce doux tête à tête, vous vous régalerez d'un topinambour café et truffe, d'un Carabineros en fines ravioles, bisque infusée citronnelle et gingembre ; d'une Caille farcie de foie gras, en pot au feu de légumes truffé ; d'un soupir fromager avec une sélection de fromages affinés par Josiane Deal, meilleur ouvrier de France et, pour finir sur une note sucrée, d'un chocolat Kewane 34%, cœur exotique et biscuit amande.

Infos pratiques
Menu Spécial Saint Valentin du Clair de la plume à 80 euros par personne, à emporter et à réchauffer en quelques minutes à la maison ; bouteille de champagne offerte pour deux menus achetés. Offre proposée samedi 13 et dimanche 14 février 2021. Sur réservation la veille pour le lendemain. A retirer à la Ferme Chapouton, de 11h à 18h en continu, 200, route de Montélimar, 26230 Grignan, de 11h à 18h. 04 75 00 01 01.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Baux-de-Provence, Baumanière : Un menu d'exception à emporter pour sa Valentine





Le Chef Michel Hulin du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière propose son menu à emporter. Il sera question, pour ravir les papilles et pour commencer ce repas gourmet, de Fine raviole de tourteau et crevette sauvage, ananas et coriandre fraîche et son bouillon léger au gingembre ; puis de Coquille Saint-Jacques rôtie, artichaut en vinaigrette de coquillages, jus iodé aux huîtres suivie d'une dégustation d'agneau de Provence, moelleux de pomme de terre aux truffes d'hiver. Le dessert sera Comme un écrin au fruit de la passion, cœur auconfit de mangue et praliné sésame pour finir sur des Mignardises. Le pain fourni est celui du boulanger du restaurant. 95 € par personne

Le chef Michel Hulin invite à la dégustation d'une cuisine provençale raffiné où le terroir est mis à l'honneur avec ses déclinaisons de plats où l'huile d'olive de la vallée des Baux vient parfumer les créations. Passionné, il sélectionne ses produits auprès des producteurs locaux et veille à respecter toutes les saveurs de la Provence à la recherche du juste équilibre. Baumanière. D27, Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026