Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La CPME met les entrepreneurs positifs vauclusiens à l'honneur



Après le Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape l'an dernier, c'est au parc aquatique de Wave island à Monteux que la CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse a dévoilé le palmarès départemental de la 5e édition des trophées des entrepreneurs positifs.

Réuni devant plus de 200 invités, Bernard Vergier, président de la CPME 84, et les partenaires de la soirée représenté notamment par Laurent Flavin, responsable du développement commercial d'Allianz, Benjamin Darrioulat, agent au Pontet ainsi que Vincent Galiana, directeur marketing et communication du Groupe Ippolito ont donc présenté les lauréats retenus parmi la trentaine de finalistes vauclusiens.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Crédit : CPME 84-DR

Les lauréats 2024
Prix du courage : Aurélie Panattoni PDG de l'Ibis Styles Avignon sud.
Prix de la créativité : Vincent Chabbert créateur de Tut Tut France à Avignon.
Prix de la persévérance : Juliette Durand PDG du Moulin Vallis Clausa à Fontaine de Vaucluse.
Prix de la solidarité : Adrien Brusetti président du U Express d'Althen-des-Paluds.
Prix de la bienveillance : Hervé Djaouane patron de Simon à Avignon, dont ce sont les équipes qui l'ont inscrit à ces trophées 2024.
Prix de l'éco-responsabilité : L'Echo du Mardi, le plus ancien média de Vaucluse en activité a cessé d'être imprimé sur papier depuis 2021 pour se consacrer uniquement au numérique. Il s'agit du premier hebdomadaire d'annonces judiciaires et légales de France à avoir réalisé cette démarche. Prochaine étape : l'hébergement courant 2025 sur le 1er serveur éco-responsable qui va voir le jour à Avignon afin de publier la 1re annonce légale 'verte' de l'Hexagone.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Hervé Djaouane patron de Simon à Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Aurélie Panattoni accompagné par son papa.

L'ensemble des lauréats vauclusiens participera à la 5e édition régionale des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME-Sud qui se déroulera le jeudi 21 novembre prochain au centre des congrès de Gréoux-les-Bains.

Ils auront la lourde tâche d'essayer de succéder à la vauclusienne Dominique Brogi, récompensée l'an dernier par le prix de la solidarité pour Domie digital et, plus particulièrement le dispositif Mon Shérif permettant de lutter contre les violences faites aux femmes.

> «Les Trophées des Entrepreneurs positifs c'est un peu les Césars de l'économie.»
>
> *Alain Gargani, président de la CPME Sud*

« Les Trophées des Entrepreneurs positifs c'est un peu les Césars de l'économie, expliquait l'an dernier Alain Gargani, président de la CPME Sud afin d'évoquer l'ADN de ces trophées. Ils récompensent des entrepreneurs patrimoniaux sur leurs valeurs humaines. Quand on est chef d'entreprise et que l'on traverse les périodes complexes comme celles d'aujourd'hui, s'accorder une bouffée de positivisme ça fait du bien ! Parce que dans ces tempêtes économiques, il y a des chefs d'entreprises, des patrons de TPE ou de PME, qui tiennent bon, qui sont déterminés et pugnaces. Ces Trophées, c'est un hommage à toutes ces personnes-là. Car l'ADN de la CPME et de ses équipes est de placer l'humain au cœur des actions entrepreneuriales avec la certitude qu'une entreprise peut être humaine tout en étant performante. »

Rentrée : la CPME 84 fait part des inquiétudes des entrepreneurs vauclusiens

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Première organisation patronale, la CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises) de Vaucluse a fait sa rentrée afin d'aborder les sujets, tant nationaux que locaux, qui préoccupent les entrepreneurs du département. Avec, en tout premier lieu, les problématiques de recrutement, d'inflation ou bien encore de fiscalité.

« Le premier grand sujet est celui des difficultés de recrutement, constate Bernard Vergier, président de la CPME 84. Malgré un taux de chômage en baisse à l'échelle nationale, trop d'entreprises peinent à recruter, trop de postes sont vacants sur l'ensemble des secteurs d'activités mettant en difficulté le développement et l'activité de nos structures.
« Tous les jours, on doit reconstruire nos équipes » reconnaissait d'ailleurs Aurélie Panattoni, directrice générale de l'Ibis Styles Avignon-Sud qui accueillait cette conférence de presse de rentrée de la première organisation patronale du département. Confronté, lui aussi, à ces problèmes d'effectif, Paul Alexander Campbell, directeur du Château de Mazan expliquait pour sa part qu'il avait dû faire venir du personnel d'Inde ! Des difficultés qui ne se limitent plus aujourd'hui à l'hôtellerie et la restauration mais aussi au BTP, à l'industrie, aux professions juridiques et comptables, aux services, à l'architecture, aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

commerces…
« Beaucoup de PME freinent leurs investissements car ils n'ont pas les ressources humaines », poursuit le président de la CMPE 84.

> « L'apprentissage est le meilleur dispositif pour insérer nos jeunes dans nos entreprises. »
>
> *Bernard Vergier, président de la CPME 84*

Soutien sans faille à l'apprentissage
Afin notamment de faire face à ces difficultés de recrutement le président de la CPME de Vaucluse rappelle tout l'importance de l'apprentissage qui permet de mettre le pied à l'étrier des salariés de demain.
« L'apprentissage doit continuer à être soutenu, insiste-t-il. Cela sera apparemment le cas jusqu'à la fin du quinquennat à hauteur de 6 000€ pour la première année du contrat même si l'on peut regretter sa suppression durant la deuxième année. Il reste le meilleur dispositif pour insérer nos jeunes dans nos entreprises en leur donnant une formation concrète, en travaillant sur les savoir-être ainsi que sur la valeur 'travail'. »

> « Les conditions d'indemnisation de l'assurance chômage doivent être resserrées, avec une incitation plus rapide à reprendre un emploi. »

Un nouveau rapport au travail ?
Mais pour le président de la CPME 84, au-delà des problèmes de recrutement, la réforme des retraites a surtout soulevé un enjeu majeur de notre société : l'évolution du rapport au travail.
« Un sujet sur lequel la CPME va continuer de proposer des solutions et de négocier avec les partenaires sociaux et les pouvoirs publics, pour sortir enfin les PME de l'ornière des difficultés de recrutement », explique Bernard Vergier qui constate un changement du rapport à l'emploi ainsi que des difficultés de recrutement qui se sont accélérées depuis le Covid.
Il poursuit : « il faut le dire, parce que certains choisissent encore le chômage de complaisance, les conditions d'indemnisation de l'assurance chômage doivent être resserrées, avec une incitation plus rapide à reprendre un emploi, comme c'est le cas dans la plupart des autres pays européens. »

Multiplication des obstacles pour les entrepreneurs
Mais pour la CPME de Vaucluse cette rentrée réserve également d'autres obstacles pour entrepreneurs du département.
« Bien d'autres épreuves continuent à être rencontrées pour nos chefs d'entreprise patrimoniaux : les prix de l'énergie qui restent élevés, une inflation ayant une répercussion générale et durable sur le prix

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

des matières premières, les défis environnementaux et leurs financements qu'ils sont urgent d'accélérer face au réchauffement climatique, un marché de l'immobilier en panne et des taux de crédits à la hausse inédite sur ces deux dernières années ainsi qu'une fiscalité générale loin de s'infléchir, certainement en conséquence du 'quoi qu'il en coûte' activé durant la période Covid. »

« Il est impératif de maintenir la trajectoire de baisse des impôts. »

Sur la fiscalité, l'organisation aux 252 mandats patronaux locaux estime « qu'il est impératif de maintenir la trajectoire de baisse des impôts en supprimant, comme cela aurait déjà dû être fait en 2023, la dernière tranche de CVAE (C*otisation sur la valeur ajoutée des entreprises)*. La maintenir, contrairement aux engagements pris, serait un bien mauvais signal envoyé aux entreprises françaises qui souffrent d'un déficit de compétitivité lié aux impôts de production qui représentent 3,8% du PIB contre 1,7% en moyenne européenne. »

Des mesures pour le pouvoir d'achat des salariés

Le pouvoir d'achat préoccupe ainsi tout particulièrement la CPME 84 qui rappelle « que le glissement annuel de l'indice des prix à la consommation s'élève en avril 2023 à 5,9%, après 5,7% en mars » et que « l'inflation se situe ainsi pour le onzième mois consécutif sur un plateau autour de 6%. En juillet 2023, les prix à la consommation ont augmenté de 4,3% sur un an.»

Pour répondre à cet enjeu, la CPME a activement contribué à la réussite de l'Accord national interprofessionnel (ANI) des partenaires sociaux sur le partage de la valeur en entreprise, conclu en février 2023, insiste le président Vergier. Cet accord vise à mieux associer les salariés aux performances des entreprises, notamment dans les TPE/PME. Le projet de loi transposant l'accord a été adopté en première lecture par l'Assemblée Nationale. Deux mesures visent à généraliser les dispositifs de partage de la valeur : Les entreprises de moins de 50 salariés pourront mettre en place à titre volontaire un dispositif de participation de branche ou d'entreprise pouvant être moins favorable que la formule légale. A partir du 1er janvier 2025, les entreprises de 11 à 49 salariés devront mettre en place au moins un dispositif de partage de la valeur dès lors qu'elles sont profitables. »

Maintenir le cap contre la solitude du dirigeant

Pas découragé pour autant le président de la CPME rappelle que son organisation, ses membres, et, au-delà, tous les entrepreneurs du département « se démènent pour garder le cap, pour continuer à innover, investir et recruter. Mais pour cela, les chefs d'entreprise doivent être écoutés, entendus et soutenus par les pouvoirs publics et les élus locaux.Ces derniers doivent impérativement tenir compte des problématiques en tout genre de nos entrepreneurs sur le terrain. Ne l'oublions pas, sans entreprises privées, pas de recettes fiscales, pas de création de richesses, pas d'investissement, pas de redistribution ni d'aides sociales et enfin pas de financement des infrastructures publiques. »

Afin de coller au plus près du quotidien des entrepreneurs locaux, la CPME entend poursuivre le rythme de ses rendez-vous réguliers. Près de 60 événements par an sont organisés : visites d'entreprise, petits-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

déjeuners thématiques, réunions, conférences, formation, webinaires, after-work, speed dating business, pitch party digitale…(voir les 3 encadrés en fin d'article). Pour cela, l'organisation aux 900 adhérents directs s'appuie tout particulièrement sur ses 'Pôle Jeunes' et 'Pôle Femmes' ainsi qu'à son équipe de permanents.
« A chaque problème, il y a bien souvent un dispositif pour le résoudre, précise Jérémy Piallat, président du Pôle jeunes de la CPME 84. Encore faut-il le savoir. C'est pour cela que nous sommes là. »
« Cette dynamique est aux services de nos membres », insiste Bernard Vergier. Avec 800 dossiers de formation montés chaque année, la CPME de Vaucluse est ainsi l'un des points les plus importants de France en matière de Service d'aide à la formation (point d'accueil Agefice).
« Nous accompagnons les dirigeant dans les domaines juridique, du pré-recrutement, de l'immobilier d'entreprise, des garanties bancaires (SOMUDIMEC), de l'assurance chômage privée des chefs d'entreprise (GSCC)… Autant d'outils et de solutions qui nous permettent de lutter contre l'isolement du chef d'entreprise. »

L.G.

Visite d'entreprise : A la découverte du Mas Caron
Dans le cadre de ses visites d'entreprise, la CPME 84 propose de découvrir, mardi 26 septembre, le Domaine du mas Caron à Caromb. Une exploitation viticole bio, créée en 2015 par deux citadins passionnés et orientée oenotourisme. La visite se déroulera notamment en présence de Thierry Vaute, président des vignerons indépendants du Vaucluse, et de Marie Flassayer, directrice générale de l'ODG AOC Ventoux.
Mardi 26 septembre. *9h30 à 11h30. Domaine du mas Caron. 1 187, route de Carpentras. Caromb. Parking gratuit sur place. Possibilité de co-voiturage.*
Rendez-vous limité aux 50 premières inscriptions (une personne par structure). Inscription et renseignements : contact@cpme84.org – 04 90 14 90 90 – www.cpme84.com

Formation juridique avec le cabinet Barthélémy
La CPME 84 et le cabinet spécialisé en droit social avignonnais, Barthélémy Avocats, s'associent pour propose une nouvelle formation juridique sur le thème : 'Incapacité, inaptitude d'origine professionnelle et rupture du contrat de travail'. Ce stage a pour vocation de donner les clés juridiques et pratiques permettant de gérer au mieux la relation contractuelle avec le salarié en arrêt de travail pour maladie ou victime d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle de la période de suspension du contrat à son éventuelle rupture. La formation, animée par Maître Hélène Quilichini, intègre les profondes évolutions introduites par la loi travail du 8 août 2016 et les ordonnances Macron du 22 Septembre 2017 ainsi que les dernières jurisprudences en la matière.
Mardi 3 octobre*. 8h30 à 12h30. Au siège de la CPME 84. 4-6, avenue de la Reine Jeanne. Avignon. Parking gratuit. Contact : 04 90 14 90 90 – contact@cpme84.org – www.cpme84.com*

Finale départementale des Trophées des entrepreneurs positifs aux Fines Roches
C'est le jeudi 5 octobre prochain que la 4e édition de la finale départementale des Trophées régionaux des Entrepreneurs Positifs la CPME de Vaucluse se déroulera au Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. A cette occasion les prix de la Créativité, du Courage, de l'Eco-responsabilité, de la Solidarité,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

de la Bienveillance et de la Persévérance seront décernés parmi les 31 candidats de cette édition 2023 réalisée en partenariat avec le cabinet KPMG Avignon. La grande finale régionale se tiendra ensuite le 16 novembre à Marseille.
***Jeudi 5 octobre**. 18h à 20h30. Hostellerie du Château des Fines Roches. 1 901, route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape. Parking gratuit sur site.*
Evénement limité aux 120 premières inscriptions : contact@cpme84.org – www.trophees-cpmesud.fr

---

Mercure Pont d'Avignon, rencontre avec Aurélie Panattoni à l'occasion de Top chef



Rencontre avec Aurélie Panattoni, la directrice générale de Mercure Pont d'Avignon et son restaurant bistronomique Saveur du Sud, Le Racine. La jeune-femme de 31 ans, qui reçoit l'équipe M6 de Top chef, organise un dîner de gala où excelleront Lilian Douchet, égérie de l'émission culinaire et Pierre Onde chef cuisinier du lieu, ce mercredi 15 mars à partir de 19h.

Notre actu ?
«Nous recevons le Défi Top chef ce mercredi 15 mars au Racine, le restaurant bistronomique accueilli au rez-de-chaussée de l'hôtel Mercure Pont d'Avignon. Notre ambition ? Inspirer les gens, inspirer nos équipes. Recevoir Top chef est un honneur parce que l'émission met à l'honneur le talent. Pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

l'occasion, nous proposons un repas de gala réalisé à quatre mains avec notre chef Pierre Onde et Lilian Douchet, égérie de Top chef, à partir de 19h pour 39€ par personne hors boisson. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel Mercure Pont d'Avignon. Courriel ici. 2, rue Ferrure à Avignon.

Et aussi

«Pourquoi avoir appelé le restaurant Racine ? Pour les racines du Sud. Parce que notre établissement se trouve à la racine des remparts du palais des papes et du Pont d'Avignon. Racine aussi pour les valeurs familiales, pour saluer le destin de mon papa, Jean Panattoni qui est arrivé à Avignon il y a 40 ans et a acquis son premier hôtel. C'est ici qu'est né le groupe. C'est aussi là que j'errais dans les couloirs, lors de fabuleuses parties de cache-cache. Le Racine c'est surtout un pari fou que l'on a porté Wilfried Tardy, Pierre Onde et moi.»

Top chef ce mercredi 15 mars à 19h

«Les sélections ont commencé il y a un an. Nous avons été remarqués depuis nos avis clients, pour la qualité de dressage et gustative des plats. Une fois repérés, nous avons passé plusieurs entretiens avant d'être sélectionnés en décembre dernier. Je suis ravie que mon équipe ait été sélectionnée.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Terrasse Mercure Pont d'Avignon DR

Un nouveau challenge, la chambre d'exception de la Tour des dignitaires

«Le Palais des papes nous a demandé, en 2022, de concevoir une chambre d'exception 'Racine-Mercure', en haut du palais, à la Tour des dignitaires, en lieu et place de l'ancienne cafétéria. Dorian Goumain, notre décorateur, a créé, pour notre marque, cette chambre d'exception désormais très prisée de notre clientèle. L'accès à cet habitat hors du commun est précédé par une visite du palais des papes, on y sert un plateau-repas 'Racine' ainsi qu'un petit déjeuner 'Mercure'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Moi ?
«Je suis rentrée dans le groupe en 2019, juste avant le Covid, avec l'envie de créer un Hôtel de plein air. J'ai donc suivi une formation, une licence RET -Responsable d'établissement touristique-. Dans le même temps, j'ai travaillé à la réception et à la comptabilité pour faire mes armes et intégrer les codes de l'hôtellerie. Mais en vérité, j'ai baigné toute petite dans cet univers et j'ai même grandi au cœur de cet établissement où j'ai connu le personnel depuis mon plus jeune âge. Aujourd'hui, je travaille avec des gens que j'ai vu évoluer.»

Mon papa ?
«Il s'appelle Giovanni Panattoni et vient de Naples. Né en 1930 puis arrivé petit en France, il a connu le racisme et a francisé son nom pour s'appeler Jean. Il habitait le quartier de la Croix des oiseaux à Avignon. Au tout début ? Il travaillait comme chef de rayon chez Leclerc, puis a pris la gérance d'un Leclerc à la Ciotat. Aujourd'hui, il a 92 ans et je nourris une immense admiration pour lui.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le Racine DR

A la base ?

«J'ai fait des études d'art déco, de graphisme, de la communication digitale. J'avais envie d'apprendre et aussi de conserver de la place pour ce que me réserverait la vie. Je ne voulais pas reprendre l'affaire parce qu'il le fallait. J'ai toujours eu envie de lier le plaisir avec le sens, particulièrement dans le travail, même s'il fallait pour cela faire des sacrifices.»

En ce moment ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

«Nous concevons le restaurant l'Entre-deux, à l'Ibis Style –qui a été complètement rénové en 2019- et revoyons le jardin de 400m2 avec sa piscine et sa terrasse. Nous avons décoré les deux restaurants –Le Racine au Pont d'Avignon et l'Entre-deux de l'Ibis Style route de Marseille- avec de la seconde main grâce au talent de Pascale Palun de Vox populi. C'est ainsi que l'ancienne jardinière en ciment des années 1970 qui trônait devant la mairie d'Avignon est devenue un immense luminaire. Des pare-feuilles extraits d'un mas provençal, ponctuent le sol tandis que des nids d'oiseaux inversés, en plastique recyclé éclairent les convives, tandis que des boules en terre d'ocre du Luberon rythment l'espace… Le tout est harmonieux et nous invitent à poursuivre notre démarche RSE (Responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise).»

Mon héritage ?

«Ce n'est pas que de la pierre, ce sont aussi mes équipes. D'ailleurs je n'ai pas de bureau, je travaille sur un bout de table ou dans un salon. Accessible, je navigue d'établissement en établissement. Seconde main, seconde vie, c'est toute l'histoire de cet hôtel qui date des années 1980. Le piano, dans l'entrée, est celui que j'ai toujours connu et que j'ai fait remettre à sa place initiale, parce que le passé nous invite au présent sans renier l'histoire.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Pierre Onde, Le racine, Mercure Pont d'Avignon

Le management

«J'accompagne entre 100 et 130 salariés sur les trois établissements. Je n'ai pas de problème de recrutement car j'ai très peu de turn-over. Par contre, je mets plus l'accent sur le savoir-être que sur le savoir-faire. Je suis plus ancrée sur la compétence que sur les diplômes, c'est un management participatif

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

en accord avec le cadre, car le cadre hiérarchique et de fonctionnement est porteur de sens et de focntionnalité. Il est structurant et axé sur le mérite.»

Ma clientèle ?
«Nous sommes traditionnellement sur plusieurs segments : des groupes tours, affaires, loisirs ainsi que des individuels. L'Ibis style est l'établissement le plus tourné sur une clientèle d'affaires. Les personnalités qui ont séjourné chez nous ? Oui il y en a eu et elles continuent de venir en toute discrétion ! Johnny Halliday et bien d'autres… Les trois hôtels sont bookés un an à l'avance pour le festival d'Avignon. La grande force des deux Mercure d'Avignon, c'est leur clientèle très fidèle. Notre force ? ce sont nos habitués.» Les établissements qui font partie du groupe Accor sont labellisés Hallsafe (haut niveau de service et de propreté).

Repères
Aurélie Panattoni a repris les Mercure Pont d'Avignon, Palais des papes et Ibis Style -de la route de Marseille- en 2020. La cheffe d'entreprise lance, en 2021, le restaurant bistronomique Le Racine avec le chef Pierre Onde et Wilfried Tardy, directeur d'exploitation. Le restaurant est décoré par Pascale Palun de Vox Populi avec tous les marqueurs du Sud, en clin d'œil à son père et dans un élan RSE. Le Mercure Pont d'Avignon, 4 étoiles, compte 88 chambres et 420m2 de salle de réunion en cœur de ville. Il a été construit en 1980. Le Mercure Palais des papes, hôtel 4 étoiles, compte 86 chambres et a été construit en 1990. L'Ibis style Avignon Sud, 3 étoiles, accueille 121 chambres avec une piscine et 400m2 de salle de réunion. Son restaurant l'Entre-deux a été décoré par Dorian Goumain. En termes de chiffre d'affaires ? « L'hôtel Mercure Pont d'Avignon, Palais des papes et Ibis style ont réalisé d'excellents chiffres d'affaires et le Mercure Pont d'Avignon un C.A. historique, depuis le Covid, en 2022, confie Aurélie Panattoni.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Aurélie Panattoni Copyright Mireille Hurlin

Quand le défi Top chef s’invite au Racine, Mercure Pont d’Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L'hôtel Mercure Pont D'Avignon recevra Lilian Douchet de Top Chef mercredi 15 mars. Pour l'occasion, M6 tournera un reportage 'Le défi Top chef', mettant en lumière l'égérie de l'émission culinaire et le chef Pierre Onde du restaurant bistronomique le Racine. Le dîner de gala clôturera l'événement à partir de 19h. Tous les avignonnais y sont conviés à condition de réserver rapidement.

«La marque Mercure du groupe Accor a tissé un partenariat avec Top chef depuis 2 ans, relate Pierre Onde, chef cuisinier du restaurant bistronomique Le Racine, au Mercure Pont d'Avignon. Cette année, la production a décidé de créer une web série évoquant une rencontre entre une égérie Top chef (un gagnant ou un candidat) et un chef d'un établissement Mercure. Le 15 mars, Top chef mettra donc en lumière Lilian Douchet et Pierre Onde. «Nous avons eu l'honneur d'être sélectionnés peut-être pour notre côté bistronomique, les assiettes et notre travail parus sur les réseaux sociaux », relate Pierre Onde.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Pierre Onde, Copyright Mireille Hurlin

Arrivée des équipes M6 pour le tournage

«Les équipes de tournages arriveront le 12 mars au soir. Le 13 mars, nous gagnerons la ferme du Clos Méjean, à Sauveterre, pour un tournage des lieux et surtout signer une belle rencontre avec la 6e génération de maraîchers, et en particulier Lubin, qui gère l'entreprise. La ferme du Clos Méjean, c'est toute mon enfance jusqu'à mes 22 ans s'enthousiasme le chef. Mes parents s'y servaient toutes les semaines. Leurs produits phares en ce moment ? Les fraises et les premières asperges vertes qui commencent à arriver. Ma mission ? Créer une recette de mon plat signature, ou d'enfance ou que j'aime particulièrement. Comment ça va se passer ? L'égérie et moi discuterons de la recette, des produits, du monde de la restauration, de nos équipes, allant bien au-delà de la recette 'tuto'. Mardi 7 mars, Lubin et moi relaterons notre aventure commune au micro de France-Bleu Vaucluse.»

Le plat

«Ce sera une variante d'un plat –une épaule d'agneau confite et ses carottes- que nous avons déjà

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

proposé ces deux dernières années. Un plat particulièrement plébiscité par nos habitués. Un jour que nous avions ôté ce plat de la carte, nos clients nous ont fait remarquer qu'ils se faisaient une joie d'en retrouver toutes les saveurs. Alors nous nous sommes empressés de le remettre à l'honneur. Je vais donc retravailler cette épaule d'agneau différemment.»

Les pièges à éviter

«Nous faisons de la Bistronomie du Sud. Nous ne tomberons pas dans le plat traditionnel, ni dans le gastro-gastro. Il faut rester cohérent. C'est un peu ce que nous faisons actuellement avec une carte bistronomique et la formule du jour appelée la 'formule du marché' avec une entrée, un plat et un dessert à un prix d'appel de 25€. C'est ultra-accessible pour un restaurant bistronomique.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



La brigade du Racine

Le menu révélé

«Mercredi 15 mars, au soir, nous concocterons à 4 mains avec Lilian Douchet et ma brigade l'entrée, composée de ses asperges vertes, poutargue, mimosa et sabayon au Calamansi, puis poursuivrons avec une épaule d'agneau confite, accompagnée de ses carottes et condiments kumquat et conclurons le dîner par un riz au lait à la vanille, poire pochée Cardamone, glace caramel et streusel noisette. Qui sera là ? Des influenceurs, la presse, nos fournisseurs, les avignonnais et leurs amis.»

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Repas de Gala Top chef avec Lilian Douchet, égérie de Top chef, Pierre Onde et sa brigade du restaurant Le racine au Mercure Pont d'Avignon. Le repas est à 39€ sans les boissons. Le restaurant bistronomique Le racine est actuellement ouvert du mardi au samedi et 7 jours sur 7 à partir d'avril. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel Mercure Pont d'Avignon. Courriel ici. 2, rue Ferrure à Avignon.

Pierre Onde, portrait de chef

«La cuisine ? J'ai baigné tout petit dedans. Je sais que ça peut faire cliché mais c'est vraiment ce qui m'est arrivé. Ma mère –originaire de Pierrelatte et professionnelle de l'immobilier à Avignon puis aux Angles – me racontait quelle me mettait dans le porte-bébé, tout contre elle, alors qu'elle-même cuisinait, ce qui maintenant, à distance des années, l'effraie elle-même. Mon papa, qui est de Gordes, était bijoutier à Avignon et son père, mon grand-père, était responsable à la gendarmerie de Gordes. Il a d'ailleurs été à la tête de la première brigade motorisée de Bollène.»



Le Racine, restaurant bistronomique

Terreau familial

«Grand-mère, mère, tante, tout le monde dans notre famille se passionnait pour la cuisine méditerranéenne. Les repas de famille étaient l'occasion d'immenses tablées où les plats les plus raffinés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

ravissaient des convives déjà spécialistes de ces multiples et goûteuses saveurs.»

Moi ? J'adore cuisiner !
«A partir de 10-11 ans, je me suis essayé aux gâteaux, pour ensuite passer au salé, à 14 ans ? J'étais à fond sur le chili con carne (rires). J'avais trois ans d'écart avec le voisin d'à côté qui lui faisait l'école hôtelière. Il me racontait le monde de la restauration et un peu le monde de la nuit. Ça me plaisait beaucoup alors que mes parents tentaient de me freiner, me disant que la cuisine c'était compliqué, que je travaillerais au moment où les autres s'amuseraient, le soir, le week-end, les jours fériés. Après le collège, je suis entré à l'école hôtelière d'Avignon à plein temps pour y obtenir mon CAP et BEP.»

Mon parcours ?
«Je suis parti à L'hostellerie de Varennes à Sauveterre, où j'ai appris toutes les bases de la cuisine, aux côtés d'un vrai marseillais, originaire d'Allauch, ancien boucher reconverti en chef cuisinier. Puis j'ai travaillé auprès des frères Purcell au Jardin des sens à Montpellier, restaurant étoilé, qui se sont ensuite lancés dans la création de brasseries de luxe : La Compagnie des comptoirs, dont une annexe sur la plage à Montpellier puis un projet sur Avignon, au Cloître des arts, où j'ai également travaillé qui est devenu le 83 Vernet, qui, d'ailleurs, vient d'être repris sous le nom du Bibendum par Mathieu Desmaret, également chef de Pollen. Un de mes amis, cuisinier au Cloître Saint-Louis m'a alors demandé de le rejoindre. C'est là que j'ai monté les échelons au fur et à mesure. Chef de parti, second de cuisine, sous-chef, chef de cuisine du Cloître Saint Louis puis chef exécutif des deux hôtels Cloître Saint-Louis et Grand Hôtel –qui étaient gérés par le même groupe d'actionnaires-. Puis la famille Panattoni m'a approché me demandant de gérer les restaurants du groupe. J'ai fait un petit passage au Novotel, avant que le Covid ne nous bouscule tous.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les cocktails

Mercure Pont d'Avignon

«Ça a été une nouvelle aventure, avec Aurélie Panattoni, la propriétaire des lieux et directrice-générale accompagnée de Wilfried Tardy, directeur, parce qu'ici il n'y a jamais vraiment eu de restauration, juste les planches de charcuterie et de fromages sous l'égide du 'Batelier fou'. Cela fera deux ans au mois de mai, que le Racine a ouvert. Pourquoi ce nom ? Parce que nous sommes aux racines du Palais des papes, au pied des remparts, adossé au pont d'Avignon. C'est aussi le 1er hôtel que Jean Panattoni a acheté. C'est à partir de cette 'racine' que s'est développé le patrimoine familial. Désormais Aurélie veille sur le Mercure Pont d'Avignon, le Mercure Palais des papes, et l'Ibis Style route de Marseille. Enfin, la décoration du restaurant bistronomique a été confiée à Pascale Palun de Vox Populi. Quant à la cuisine, elle arbore une chambre froide, un piano, un four spécial… Le tout neuf et rutilant.»

Le Racine

«Le restaurant peut accueillir jusqu'à 80 personnes en intérieur et une quarantaine en extérieur. Dès les beaux jours, nous pourrons commencer à dresser dehors, en terrasse, pour le déjeuner. Début mai, ce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

sera possible midi et soir. Le restaurant accueille les clients de l'hôtel et de l'extérieur du déjeuner au dîner, en passant par un service bar en soirée avec des cocktails.»

Développer l'activité

«Lorsque je suis arrivé, il a fallu faire les travaux de la cuisine puis réunir une équipe. Mon second, Dimitri Dupuis m'a suivi, nous avons également la chance de travailler avec une toute jeune pâtissière de très grand talent. Ce qui m'inspire ? Les bons produits, les bonnes choses. J'adore le design, le goût du beau, le travail hyper précis. Un héritage familial transmis par mon père qui était bijoutier. Ma sœur a été attachée de presse dans la mode, l'esthétique est donc un marqueur fort chez nous. Et puis toutes les créations de plats sont dictées par les saisons, nous sortons 4 cartes par an. Pour la carte du printemps ? Je fais une liste de tous les fruits et légumes, viandes et poissons. J'élimine ce qui n'est pas local. Après, il y a le questionnement : Puis-je obtenir ce produit durant trois mois ? Respecte-t-il mon budget ? Après ? Il faut sublimer ce que l'on a : le poisson, la viande, les garnitures, créer les sauces, ajouter du croquant, de la mâche à ce qui est fondant, du gustatif, de l'acidité, un peu d'amertume selon les plats. Je ne crée pas seul mais avec mon second. On se pose et on en discute. Quant à mon plat signature ? C'est la raviole de Gambas.»



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Des desserts raffinés

Je voyage beaucoup
«J'adore l'Italie, la Sicile, Rome, Florence, Pise, les incroyables 'cinque terres'. Le plat qui m'a mis une claque ? Le lièvre à la royale ! C'est Michel Gaillac, avignonnais et disciple d'Escoffier, qui m'a appris à le cuisiner. J'ai été surpris de voir arriver le lapin entier. J'ai vu le chef inciser puis loger une paille entre la peau et la fourrure pour déloger celle-ci, puis désosser entièrement la bête, et enfin cuisiner le râble en ballotines agrémentées de foie gras à cœur, le tout cuit à la vapeur basse température à 80° durant environ une heure et accompagné d'un fond de viande au vin rouge liée au sang du lièvre. Évidemment la cuisine est affaire de souvenir. Je me rappelle de ce plat de ma mère : des gambas entières snackées, flambées au whisky, crémées accompagnées de linguinies juste al dente et dont la cuisson se finissait avec les gambas. Une fois le tout dans l'assiette, une pluie de parmesan râpé finissait de se poser dessus avec des éclats de pistache. C'était le signal. On se mettait la serviette bien calée sous le cou et on y allait avec les doigts. On s'en mettait de partout mais quel délice ! Le rappel de tous les sucs offerts par la carapace ! » Pour finir, mon dessert préféré ? La tarte au citron meringuée et aussi la tarte Mont-Blanc avec sa crème de marron, sa crème chantilly et ses éclats de meringues.»

Quand est-ce que l'on est un bon chef ?
«On est un bon chef quand on plait à tout le monde. On ne peut pas cuisiner que ce que l'on aime, car ce serait cuisiner plus pour soi que pour les autres. On ne peut pas non plus aller trop dans les extrêmes où si l'on fait 'dans la fantaisie', faire en sorte que le client est le choix d'y aller ou pas…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le Racine, décoré par Vox Populi Copyright Mireille Hurlin