Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Château Maucoil à Orange : l'héritage d'un archiviste de la royauté néerlandaise



Le Château Maucoil est un domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui tient ses lettres de noblesse de la famille royale Orange-Nassau des Pays-Bas.

« Ici, huit siècles nous contemplent, de Charlemagne à Louis XIV », explique tranquillement et dans un large sourire, Bernard Duseigneur, heureux copropriétaire du site depuis 2022. Proche de la Via Agrippa, ce domaine a d'abord accueilli des légions romaines dans l'antiquité. Puis, la Principauté d'Orange où il est situé, s'est retrouvée enclavée dans le Comtat Venaissin. Et c'est Joseph de la Pise, greffier au Parlement d'Orange qui a hérité de ce Château Maucoil construit en 1624, quand il était archiviste de la famille royale des Pays-Bas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sont entre les mains de Bernard Duseigneur, ces cyprès, ces pins, ces oliviers, ces platanes et ces vignes centenaires, soit 25 hectares en appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape et 18 hectares en Côtes-du-Rhône Village. Avec trois types de sous-sol, l'argile, les calcaires et les galets roulés et des cuvées de blanc et de rouge 'Esprit', 'Le pin', 'Privilège' et 'Tradition'. Et en particulier, la plus vieille parcelle d'un seul petit hectare, qui porte son année de naissance en bandoulière, '1895' que Bernard Duseigneur bichonne avec Katell, sommelière et responsable de l'activité d'œnotourisme .

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Le propriétaire Bernard Duseigneur et Katell. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil »

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil, précise le propriétaire. Ce lieu a une histoire, une âme, un patrimoine, une culture, nous souhaitons les mettre en valeur, les partager, accueillir des visiteurs pour qu'ils vivent cette expérience unique. »

Son fils, François, a posé ses valises dans le domaine familial en 2021, après avoir bourlingué et fait des études scientifiques et environnementales à Londres, Leeds et au Mexique pour observer les volcans. « Ici, je m'occupe des ventes, de l'administration, de la gestion, mais aussi du travail de la vigne (taille – débourrement – traitements contre le mildiou et l'oïdium – ébourgeonnage). Je participe aussi à des salons en France et à l'étranger, comme Vinexpo à Singapour. » Et comme oncle Donald (Trump) a un peu chamboulé le jeu… « Plutôt qu'exporter vers les USA, nous allons tout faire pour attirer les Américains chez nous, les accueillir agréablement, les héberger, leur montrer notre patrimoine et leur vendre nos bouteilles de blanc et de rouge », conclut-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Le fils, François Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

50% d'exportation

Le papa, Bernard, revient sur la production de Château Maucoil. « Nous jouons avec les 13 cépages de l'AOC Châteauneuf, mais surtout avec le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le reste ce sont des traces. Nous exportons 50% de nos 150 000 bouteilles, dont 6% de blanc vers 25 pays d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord. Et comme les tarifs douaniers risquent de brouiller les pistes, il vaut mieux inverser le modèle. Au lieu d'exporter, nous avons comme projet de construire un hôtel avec une trentaine de chambres d'hôte, pour accueillir chez nous les touristes (notamment US) qui aiment la Provence, son climat, son art de vivre, son bien-être, ses festivals, ses espaces nature préservés ».

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 le 17 novembre 2026





©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et aussi sa gastronomie avec ses produits locaux de qualité, ses fraises de Carpentras, son agneau de Sisteron, son taureau des Alpilles, ses fromages du Ventoux, son épeautre de Sault, tous ces produits labellisés que le talentueux chef cuisinier Jean-Claude Altmayer, qui a veillé longtemps sur les cuisines du cinq étoiles La Mirande à Avignon, sait désormais sublimer à Maucoil pour émoustiller les papillles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Le chef Jean-Claude Altmeyer et Bernard Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservations@chateau-maucoil.com / 07 85 14 71 93

Vins, truffes, huîtres et foie gras aux Printemps de Châteauneuf-du-Pape ce week-end

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Une centaine de vignerons et une vingtaine de stands de truffes, huîtres, foie-gras seront présents ces vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 avril à la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape. De quoi se régaler ! Dès vendredi 16 heures et jusqu'à dimanche 18h, la Salle Dufays et son parvis accueilleront les meilleures bouteilles et les mets les plus raffinés de la gastronomie française.

Une opération-séduction menée par la Mairie et par les Jeunes Vignerons de la 1ère AOC (appellation d'origine contrôlée) de France, puisqu'elle remonte à 1936 et produit environ 90 000hl par an, soit 12 millions de cols, 93% en rouge, 7% en blanc.

Parmi les invités qui représentent les sites remarquables du goût français : le foie-gras du Sud-Ouest, les huîtres de Cancale, les fraises de Carpentras, les ravioles de Royan et la truffe du Ventoux.

Mais ce sont surtout les viticulteurs de Châteauneuf, qui sont réputés dans le monde entier, qui proposeront leurs productions. Les domaines Alain Jaume, Beaurenard, Berthet-Reyne, le Bosquet des Papes de la famille Bréchet, le Clos du Caillou comme celui du Calvaire, la maison Chapoutier, le Château

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Fortia, les domaines Juliette Avril, comme de la Janasse, les châteaux Mongin, de Nalys comme de la Nerthe ou enfin le Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser.

Et pour en savoir plus sur la richesse de ce vin qui peut être composé de 13 cépages, plusieurs ateliers sont prévus. Le samedi à 11h sur 'Le Châteauneuf-du-Pape à travers le temps', à 15h 'Dégustation géo-sensorielle' et enfin le dimanche à 11h 'Accords mets & vins' avec Eric Sapet, le chef de La petite maison de Cucuron, qui aura mis au point des recettes en fonction d'une sélection de vins de l'AOC.



La Mère Germaine est partout chez elle à Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant étoilés, bistrot, boutique et vignes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Ils ont carrément investi Châteauneuf-du-Pape, Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2019 de la mythique Mère Germaine. Cette maison fondée en 1922 par Germaine Vion, ex-chef des cuisines de l'Elysée. Une maîtresse-femme comme La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel ou La Mère Brazier à Lyon. Ce cordon-bleu décrochera 2 étoiles Michelin en 1932, un exploit unique en France avec comme hôtes Fernandel, Gabin ou Mistinguett.

Et le couple Strasser a donné un coup de jeune à ce lieu défraîchi et empesé. Avec des artisans de qualité, en huit mois de travaux intensifs, ils ont tout rénové, relooké le cadre avec un design frais et flashy, un mobilier contemporain, des tableaux exotiques hauts en couleur en provenance du Brésil. Le jardin est accueillant et ombragé, la terrasse donne à perte de vue sur les vignes, Le Rhône et même le Palais des Papes au loin. Mais surtout, les Strasser ont gardé l'âme de cette institution iconique. « Notre maison est élégante, mais pas guindée », précise Arnaud Strasser. Sa femme Isabelle ajoute : « Manger chez La Mère Germaine est une expérience unique et donne accès à la gastronomie avec une fourchette de prix pour le déjeuner tout à fait accessible. »

Un nouveau chef pour La Mère Germaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

En mars dernier, le Guide Michelin a confirmé l'étoile l'obtenue en 2021 par La Mère Germaine, et depuis le mois de juin, c'est le jeune chef Adrien Soro qui est à la tête de la brigade. Formé par Joël Robuchon, par Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il a aussi accompagné Hélène Darroze au Royal Mansour à Marrakech. « Il va désormais écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre maison », précise Arnaud Strasser.

Adrien Soro a voyagé au Vietnam, en Afrique du Sud, en Europe, il avait son propre restaurant en Dordogne (qui avait décroché une étoile au Michelin + une étoile verte). « Ici, nous avons un terroir extraordinaire, dit-il. Des fruits, des légumes extra frais, des viandes et des poissons d'exception, la garrigue, les aromates, le thym, la sarriette. J'adore la fermentation et les marinades qui sont des exhausteurs de goûts ». Âgé d'à peine 32 ans, le timide et perfectionniste Adrien Soro sait qu'il pratique un art éphémère. « Deux fois par jour, nous mettons notre étoile en jeu, nous montons sur scène pour le déjeuner et pour le dîner. Nous sommes jugés et à chaque fois, nous devons être au top. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



La terrasse de La Mère Germaine

À la carte, quand nous avons goûté son menu, ont défilé pas moins de huit propositions à se lécher les babines : Panisse moelleuse et croustillante au parfum d'aïoli, Tartelette de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

avec voile de fenouil, Croquette de volaille de la Drôme avec ketchup de betterave aux épices douces, Carpaccio de crevettes aux parfums d'agrumes, persil et aneth, Coquillages et crustacés de Méditerranée, Turbot cuit à l'ail rose et romarin, Condiment pêche blanche, verveine, courgette violon, Joue de bœuf au vin du Prieuré des Papes avec aubergine fondante du potager grillée et marjolaine et enfin Voyage entre agrumes et herbes aromatiques. Un dessert subtil concocté par le talentueux chef pâtissier Grégory Duglé.

Des plats sublimés par les vins locaux

Et pour les accords mets-vins, Adrien Soro peut compter sur une palette infinie de vins maison et le sommelier Boris Laurent. Car les Strasser ont racheté plusieurs domaines. À commencer par le Domaine du Prieuré des Papes, 25 hectares à Châteauneuf-du-Pape qui bénéficient d'un sol sablonneux et d'un sous-sol calcaire. Là, sont organisés des ateliers d'assemblage entre les 13 cépages de l'appellation. Ils sont aussi à la tête, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail à Baumes de Venise, du Domaine de Coyeux 120 hectares d'un seul tenant où sont élevés des vins doux naturels en appellation Muscat, des vins AOC, des IGP Méditerranée ainsi qu'un peu de Gigondas. Là aussi, les bâtiments ont été rénovés, un caveau nouveau édifié avec une longue terrasse sur l'esplanade où tous les vendredis c'été, c'est 'La Nouba des Dentelles', une soirée gourmande et musicale.

Mais il ne faut pas oublier non plus le Domaine de la Pousterle dans le Luberon, à Ansouis, une vingtaine d'hectares certifiés bio depuis 2020 où des cépages blancs Rolle (ou Vermentino) ont été replantés. Ni le Domaine du Moulin blanc de 9 hectares à Tavel, un rosé complexe du Gard Rhôdanien.

Et pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants, les Strasser ont réponse à toute requête. Ils proposent aussi, face à la Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 'Au Bonheur de Germaine', une boutique et sa sélection de vins, produits du terroir et objets d'artisanat. Également, une cave dont l'adresse est tenue secrète avec pas moins de 8 000 bouteilles de Châteauneuf, dont le Domaine Saint-Préfert d'Isabel et Guillemette Ferrando, le Domaine Beaurenard et Le Vieux Télégraphe, mais aussi des Côtes-Rôties, du Chapoutier, du Condrieu, du Pouilly Fuissé, du Saumur, un vrai trésor caché au cœur du village. Mais la liste ne s'arrête pas là. Les insatiables Strasser ont aussi, en face de La Mère Germaine, un hôtel éponyme classé 4 étoiles avec une douzaine de chambres et suites luxe, mais aussi spa et hammam. Et pour ceux qui préfèreraient une table bistronomique, Le Comptoir de la Mère Germaine, face au vignoble et au Ventoux, offre une large cuisine et une imposante rôtissoire rouge où le chef venu d'Équateur, Emilio Arriaga marie les cuisines du monde.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



La cave secrète, un trésor de 8 000 bouteilles des vignobles les plus réputés de France.

Isabelle et Arnaud Strasser cultivent la convivialité, l'hospitalité, la gastronomie, la viticulture et l'excellence avec leurs 80 salariés, ce qui n'est pas rien dans un département où le chômage frôle les 10%. Ils vous attendent chez eux, pour un repas, une nuitée, une dégustation, voire une 'Nouba', bref, un moment de partage et de bonheur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Contact : www.lameregermaine.com

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 le 17 novembre 2026

14èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu : victoire en finale de Marie Petit-Doux du « Beou »



Pour la 1ère fois depuis qu'existent ces Rencontres, la pluie s'est invitée sur la propriété de la Famille Bréchet à Châteauneuf-du-Pape. Ce qui n'a entamé ni le moral, ni la qualité des plats présentés aux jurés du concours qui promeut les jeunes chefs. A eux de mettre en valeur les fruits et légumes de saison.

Le jury était présidé par le chef Jacques Décoret de la Maison éponyme à Vichy et composé de la Présidente du Département de Vaucluse, Dominique Santoni, de 3 acteurs du feuilleton « Plus belle la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

vie » que sont Serge Dupire, Grégory Questel et Joackim Latzko et de la comédienne Florence Demay.

Et c'est la jeune cheffe Marie Petit-Doux du restaurant « Le Béou » , Rue Violette, en face de la Collection Lambert à Avignon qui est montée sur la plus haute marche du podium pour son « Sablé cacao, sorbet fenouil sauvage, fraises et vinaigrette ». Il était accompagné d'un nectar de vin doux naturel Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache aux notes d'abricot, fruits secs et vanille.



Sur la 2ème marche : Elodie Li, de « La Maison Française » à Aix invitée au dernier moment après la défection d'un autre candidat. Elle a concocté une entrée très soignée, intitulée poétiquement « Fraîcheur du Japon qui honore le terroir de Provence ». A base de thon rouge et de bonite finement ciselés, de tomate rose de Bern, de concombre en salade, de citronnelle, de pâte de piment, d'éclats de yuzu surmontés de quelques fleurs bleutées de bourrache. A 28 ans, elle a abandonné une carrière de la finance pour se mettre avec talent aux fourneaux. elle avait choisi un Châteauneuf-du-Pape blanc maison, le « Picardan de Vaudieu 2023 » de la famille Bréchet. Un mono-cépage 100% Picardan, couleur or pâle avec des reflets irisés verts qui sublimait l'entrée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Enfin 3ème, le plat, un suprême de volaille du Vercors avec artichauts et asperges découpées finement à la mandoline et agrumes concocté par Charlène Estevao qui vient d'ouvrir son restaurant à Pernes-les-Fontaines. Les jurés ont trouvé que ce blanc de poulet était trop sec malgré la créativité de la chef et la qualité du Vacqueyras rouge de Bernard Latour qui l'accompagnait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Encore une saison gourmande qui se termine au Château de Vaudieu de la famille Bréchet, l'un des plus anciens et des plus élégants domaines de Châteauneuf-du-Pape puisqu'il date de 1767. Avec des jeunes talents créatifs, qui savent si bien mettre en valeur tous les fruits et légumes de Vaucluse, en accord avec les meilleures cuvées de Châteauneuf, de Vacqueyras ou de Rasteau. Bravo à eux et à l'an qui vient pour la 15ème édition!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Le Château de Vaudieu de la famille Bréchet, datant de 1767

Pourquoi le pape n’est pas venu à Avignon ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Le pape François était à Marseille les 22 et 23 septembre dernier. Mais pourquoi la cité phocéenne a-t-elle été préférée aux anciennes terres pontificales ? Certes, la plaine des sports d'Avignon n'a peut-être pas la même capacité que le stade vélodrome mais l'occasion de faire pèlerinage dans cette ancienne cité papale aurait eu fier allure. Très attachée à la force des symboles la papauté y aurait certainement beaucoup gagné.

Imaginer le pape François à Avignon, six siècles après le départ de Benoit XIII, le dernier souverain pontife résidant et résistant. Il aurait commencé sa visite par le lieu où, au 14ème siècle, 9 neuf papes se sont succédés. A la fois forteresse et palais, le symbole y aurait été fort. La puissance et la beauté en quelque sorte. Dans la cour d'honneur il n'aurait pas oublié de rappeler que ce lieu a donné naissance au plus important des festivals consacrés au théâtre. Une scène, où notre monde actuel nous donne aujourd'hui, par certains aspects, de biens tristes spectacles. Dans la salle des conclaves, il aurait pu revenir sur l'importance des échanges et du débat citoyen. Même si les délibérations y sont secrètes, le clin d'œil sur la nécessité du partage du pouvoir aurait pu y être fort. Sur le rocher des Doms, il y aurait pris de la hauteur pour une homélie riche en suppliques sur la nécessité de la fraternité ou d'un plus grand respect de la planète. Le point de vue sur le Rhône avec en arrière-plan le Mont-Ventoux aurait donné à ses propos un relief particulièrement saillant.

> **Il aurait pu y ajouter qu'il est toujours préférable d'utiliser des pierres pour construire des ponts que des murailles**

Moment fort de la visite : le pont Saint-Bénezet. Sur ce pont qui n'enjambe aujourd'hui qu'une partie du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

fleuve, la symbolique sur la nécessité de relier les hommes entre eux aurait été tellement évidente et belle. Il aurait pu y ajouter qu'il est toujours préférable d'utiliser des pierres pour construire des ponts que des murailles. Et là la transition avec les remparts était tout faite. Extra ou intra-muros ? Autre symbolique forte.

Un petit détour par Châteauneuf-du-Pape pouvait également être envisagé. Une occasion de rappeler que ce sont les papes qui au 14ème siècle ont révélé ce terroir et que le vin joue un rôle important dans la liturgie chrétienne. Le sang du Christ, le fruit du travail des hommes… Là encore la symbolique était puissante. C'est quand même autre chose qu'une boisson anisée !

Pac citron, un zeste de fraîcheur dans le patrimoine provençal



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Pac citron de la distillerie A.Blachère à Châteauneuf-du-Pape ? Une madeleine de Proust qui a su traverser les époques pour demeurer la star des rayons.

Le nectar qui se dépose, l'eau qui dilue la matière, le tintement des verres au cours du toast et l'acidité qui fait renaître le palais. « C'est le sirop Pac citron qui fait que l'on est toujours là », nous confie Raphaël Vannelle dans son bureau. Ce dernier a pris les rênes de la distillerie Blachère en 1993 avec son épouse Sandrine Blachère Vannelle. Les deux dirigeants et actionnaires sont complémentaires, monsieur gère la production et la commercialisation, madame s'occupe du volet administratif. Aucune intrusion dans le capital, la société tient à son indépendance : « on investit si on a les moyens, sinon, on ne fait rien. » La stratégie s'avère payante, 800 000 bouteilles de Pac citron s'écoulent en une année, 200 000 bouteilles de son petit frère, le Fun blue. Le tout pour un chiffre d'affaires de 3,5M€ en 2020 et un outil de production utilisé à 30% de ses capacités. Les reins sont solides.

Pac : Pierre, Annick, Christian et Colette

La naissance du Pac citron ? Elle remonte à 1962. À la suite d'étés torrides, Louis Guiot, dirigeant de la distillerie Auguste Blachère, la plus ancienne de Provence, installée depuis 1835 en plein cœur d'Avignon, décide de créer une nouvelle boisson capable de désaltérer les Provençaux. Ce sirop naturel à base de sucre et de citron, sans colorants, devient rapidement une réussite dans toute la région, et deviendra le produit phare de la distillerie. On doit son nom, Pac citron, à Louis Guiot qui le compose de chaque première lettre du prénom de ses enfants : Pierre, Annick, Christian et Colette.

Côté liqueur, trois bouteilles ont rendu la distillerie vieille de 200 ans célèbre : l'élixir du Mont Ventoux, la comtadine et l'origan du Comtat. Cette dernière demeure la plus étroitement liée à l'âme provençale. En 1882, lors de l'épidémie de choléra, elle soulage beaucoup de malades. A l'époque, la distillerie fabriquait déjà le rhum Zoulla avec lequel on frictionnait le corps des personnes souffrantes. Pour lui rendre hommage, la ville d'Avignon scelle alors de grands bas-reliefs de céramique sur les trois portes de ses remparts. Germain Béraud, compositeur de la région, dédie même une valse en l'honneur de la liqueur salvatrice. « La liqueur la Camarguaise, à base de thym et de romarin de l'arrière-pays, est issue d'une recette ancienne. Les produits naissent en fonction des localités, ils s'inspirent des lieux, des cultures dans lesquels ils sont ancrés », nous explique Raphaël Vannelle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Un panneau installé sur l'une des trois portes des remparts d'Avignon. Crédit photo: Linda Mansouri

Décisions stratégiques en cascade

Par la suite, Sandrine Blachère et Raphaël Vannelle s'installent à Châteauneuf-du-Pape, village réputé pour son célèbre vignoble. « Nous avons la chance d'être ici, quelques vignerons nous présentent aux importateurs du monde entier », se réjouit le dirigeant. De vastes entrepôts sont aménagés, la gestion est améliorée et le secteur d'activité est élargi de Valence à Toulon. Raphaël mène également une longue réflexion de repositionnement. La distillerie passe de de 40 marques d'alcool à 20. « Il fallait rationnaliser les coûts, certains produits ne se vendaient plus, la réduction de gamme était nécessaire », explique Raphaël Vannelle qui se tourne alors vers la production de sirops, sans toutefois abandonner la fabrication d'alcools.

La charte graphique se refait également une beauté. Plus d'homogénéité entre les supports, un logo plus moderne, une écriture plus harmonieuse, une palette de couleurs plus vive. « Pour avoir une meilleure visibilité à l'export, c'était indispensable », reconnait-il. Les liqueurs centenaires prennent une nouvelle apparence, les bouteilles s'affinent mais gardent intacte la beauté et le charme de leurs étiquettes.

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 le 17 novembre 2026



Crédit photo : Linda Mansouri

« Fun blue égalera les volumes de Pac citron »

Fun blue ne tarde pas à pointer le bout de son nez. Ce sirop, à base de sucre et d'essence de menthe, affiche son originalité, couleur bleu Méditerranée et étonnant goût chlorophylle. Rapidement adopté par les jeunes, il devient le digne petit frère du Pac citron. « Avec Fun blue, on pense au dentifrice, le sirop connait une progression à deux chiffres tous les ans, souligne Raphaël Vannelle. Dans une dizaine d'années, il égalera les volumes de Pac citron. » Selon Raphaël, tout est question de génération, au-dessous de 13 ans, les enfants privilégient le Fun blue et son goût bonbon à l'acidité du Pac citron. Au-dessus de 15 ans, le palais s'éduque et s'accoutume au Pac.

Durant 5 ans, les efforts se concentrent sur les sirops, la gamme Couleur Provence voit le jour. L'innovation reste la clef, douze parfums surprenants sont déclinés, tels que pêche, châtaigne, pomme, melon ou réglisse… Pour assouvir son désir d'ouverture toujours plus grand, une nouvelle liqueur grossit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

les rangs, l'Ardéchoise. Une crème de châtaignes inspirée par Jean-Claude Blachère natif de l'Ardèche. Pour ce qui est de la stratégie de distribution, elle fait l'objet d'un remaniement. Le réseau qui était principalement axé sur la branche CHR (café, hôtellerie, restauration) pendant 20 ans se déporte essentiellement sur les GMS (Grandes et moyennes surfaces). En quelques années, la petite PME familiale réussit le défi d'être référencée dans toutes les centrales qui alimentent la grande distribution et les brasseurs, un circuit hors duquel il est quasiment impossible d'exister désormais.



Une affiche historique devenue institution provençale. Crédit photo : Linda Mansouri

« Les négociations en GMS sont très difficiles si vous n'avez pas de marque »

L'idée générale de la distillerie ? Consacrer le plus de temps possible à Pac citron et Fun blue qui restent les produits leaders, totalisant environ 85% des volumes. Pac citron est référencé dans tous les réseaux, à hauteur de 20% en CHR et 80% en GMS, avec deux formats adaptés évitant ainsi que « les marchés ne se confondent. » Aucun circuit n'est délaissé, « on travaille avec tout le monde. Il ne faut pas oublier que

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

l'on commercialise un sirop à 3,50€, donc il doit être disponible de partout. » La gamme Couleur Provence équivaut à 150 000 bouteilles produites cette année dans les divers parfums.

« Les négociations en GMS sont très difficiles si vous n'avez pas de marque. Les interlocuteurs varient souvent, c'est assez compliqué lorsque vous négociez avec des personnes à Paris par exemple, explique Raphaël Vannelle. Concernant la GMS intégrée de type Géant Casino, vous êtes obligé de passer par des structures centralisées, impossible de vendre en direct. » En revanche, en local, la négociation résulte de « la volonté de chaque patron de magasin. »

Dans la région, Pac citron caracole en 1e ou 2e place des sirops les plus vendus en GMS, dans les Bouches-du-Rhône, le Vaucluse ou le Gard. « Si nous ne sommes pas 1er, c'est en général en raison d'une rupture de stock », poursuit Raphaël Vannelle. Le Pac se gratifie d'un positionnement haut de gamme en matière d'image, le produit hérite d'une histoire. « Les consommateurs ont fait leur choix, et cela fait 60 ans que ça dure », se réjouit le dirigeant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Hezra Akbar, à droite, règne en maître dans la boutique. Un duo gagnant à Châteauneuf-du-Pape. Crédit photo : Linda Mansouri

Diversité des réseaux de distribution

« On travaille aussi bien en centrale d'achat qu'en direct, les relations en direct sont très bonnes »,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

explique Raphaël Vannelle. Un millier de magasins proposent les produits de la distillerie aujourd'hui. Le secteur ? Montpellier, Sète, Montélimar, Valence, Toulon, Hyères, un triangle de diffusion stratégique. Ajoutez à cela quelques belles enseignes parisiennes. Aucune exclusivité accordée mais une attention particulière à ce que les prix affichés en rayon respectent le positionnement de la distillerie et que le conditionnement soit propre à chaque marché.

« Il faut rester cohérent avec notre image, mais quand on fait du commerce, il faut que tout le monde gagne un peu », reconnait Raphaël Vannelle. Et d'ajouter : « ce problème de positionnement dans les réseaux, c'est un faux problème, Ricard et Martini sont dans tous les réseaux, idem pour Nutella ou Coca cola. Ce n'est pas parce que notre produit est en cave qu'il ne sera pas en GMS. Encore une fois, on vend un sirop à 3,50€. Tout est question de positionnement marketing. »



Les équipements de la chaîne de production sont doublés pour maintenir la production en cas de panne technique. Crédit photo : Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

60% des ventes annuelles en 3 mois

Sur les deux dernières années, la distillerie a connu une stagnation du chiffre d'affaires, « c'est déjà bien d'avoir maintenu malgré le contexte et les six mois de fermeture des cafés et restaurants. La GMS a bien travaillé, on livre par exemple France boissons, Promocash ou Metro, qui redistribuent ensuite nos produits. » Deux commerciaux continuent à livrer 500 clients en direct.

« On gardera à terme une centaine de clients directs pour conserver la remontée d'informations en CHR. C'est un secteur qui peut être précurseur, dans lequel les tendances s'affichent plus rapidement qu'en GMS », remarque le dirigeant. Concernant les concurrents, la distillerie n'a pas vocation à faire des millions de bouteilles comme certains acteurs du sirop positionnés sur le marché, mais à rester une entreprise régionale. « Si on fait trop de volume, on perd notre âme », conclue poétiquement Raphaël Vannelle. L'outil de production est certes très performant avec quatre personnes dédiées, mais soumis à une forte saisonnalité. En 3 mois d'été, 60% des ventes annuelles sont réalisées.

Les prix pratiqués en GMS

Concernant l'indicateur de prix, beaucoup de facteurs entrent en ligne de mire. Le produit d'appel, la marge, la région, la stratégie de vente, la sensibilité de la clientèle… « Je peux me retrouver face à des prix différents selon la ville, pour une même enseigne donnée. Pour Pac citron, on est sur le cas d'un produit régional leader. Certains magasins attirent la clientèle en le proposant comme produit d'appel tout en réduisant leur marge dessus, explique Raphaël Vannelle. Il peut arriver que dans une enseigne 10 fois plus grosse, le Pac se vende 5 fois moins car la clientèle est moins sensible aux produits locaux. Concernant le prix, on ne rentre pas dans ces discussions, ce n'est pas notre problème si le prix varie sensiblement. Le seul impératif, respecter le positionnement et l'image de nos produits. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Les produits sont disponibles dans la boutique, route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Crédit photo : Linda Mansouri

Stratégie d'export

L'export était à l'arrêt depuis 20 ans. Quand le couple reprend la distillerie, certaines exportations reprennent vie, en direction de la Chine, du Japon ou de l'Allemagne. Puis la covid s'installe et bloque les voyages. « Il est toutefois plus facile de vendre à l'export qu'en France. Nous avons l'image de la plus vieille distillerie de Provence, souligne Raphaël Vannelle. En Chine cela fait trois fois que l'on envoie de la marchandise, on renouvelle également en Belgique. Cela va aller en se développant, pas de stress. L'année prochaine, nous fêtons les 60 ans du Pac. Nous repousserons le gros des exportations jusqu'à l'horizon 2023. »

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 le 17 novembre 2026

Les verriers, nerfs de la guerre

Concernant les approvisionnements, le sucre est de Saint-Louis, le jus de citron provient d'Amérique latine et le verrier est Français. « L'approvisionnement en verre est compliqué, on est contraint de stocker 400 000 bouteilles pour éviter la rupture de stock, déplore Raphaël Vannelle. Le peu de concurrence sur le marché des bouteilles en verre rend les choses plus complexes. En France, il ne subsiste plus que deux verriers. » Le dirigeant a bien pensé opter pour le plastique, mais l'impact sur la planète et le goût qui s'en retrouverait altéré l'ont stoppé net dans sa réflexion. Le verre recyclable est pour lui le meilleur contenant noble. « C'est comme les liqueurs, vous avez des capsules métalliques, j'estime qu'il faut du liège. C'est quelque chose de naturel en contact avec mon produit et qui me parait sain », juge-t-il.



Détrompez-vous, il ne s'agit pas d'un épisode d'Astérix mais bien du local d'épices au sein de la distillerie. Crédit photo : Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Et le bio ?

Quelques alcools bio verront le jour d'ici deux ans. Pour autant, hors de question de dénaturer le goût et la qualité du produit. « Les plantes que nous utilisons sont déjà bios. Quant à l'alcool, il est déjà à 96 degrés. On ne veut pas surfer sur la vague du bio pour proposer une moindre qualité gustative, se défend Raphaël Vannelle. Quand on pourra remplacer un ingrédient par le même ingrédient bio sans dénaturer le goût, on le fera. Et puis on ne va pas faire du bio pour qu'il coûte 30% plus cher pour rien, il faut trouver l'équilibre. » L'étiquette bio rassure le consommateur, concernant Pac citron, nul doute, le public n'a pas besoin de cautions supplémentaires… Un Pac à l'eau s'il-vous-plaît !

Boutique de la distillerie A.Blachère : 1695 route de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-Pape, 04.90.83.55.65, magasin@distillerieablachere.com. Site internet, cliquez ici.

Châteauneuf-du-Pape décroche le label 'Terre de Jeux 2024'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Après la Ville de Monteux, c'est au tour de Châteauneuf-du-Pape de bénéficier du label 'Terre de Jeux 2024'. Les Jeux Olympiques et Paralympiques représentent une opportunité de promotion pour les collectivités territoriales qui profitent de ce coup de projecteur pour promouvoir leurs actions et leur territoire

En obtenant le label 'Terre de Jeux 2024', Châteauneuf-du-Pape s'engage à participer aux temps forts des Jeux et à développer des actions valorisant davantage le sport dans le quotidien de tous. Le programme des évènements et animations sportives s'échelonnera sur les 4 années à venir et investira les associations du village, les écoles, les services municipaux et les châteauneuvois. « Pour notre village, obtenir le label 'Terre de Jeux 2024' est le début d'une nouvelle aventure », précise Claude Avril, maire de la commune. Le label a été remis par M. Rolant Davau, président du Comité Départemental Olympique et Sportif du Vaucluse (CDOS).

« Nous sommes ravis d'avoir obtenu ce label. Il nous permettra de faire vivre les temps forts des Jeux aux châteauneuvois, de suivre les sportifs dans leur préparation et de permettre une rencontre avec les jeunes, explique Marie-Laure Miquel, élue au sein de la commune. Notre objectif est de remettre le sport au cœur de la vie des habitants, grâce notamment à nos multiples associations et nos éducateurs sportifs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Parmi les démarches envisagées, nous souhaitons faire venir les sportifs qui participeront au Jeux Olympiques mais également paralympiques afin de sensibiliser les jeunes au handicap. Nous projetons également de réorganiser les Olympiades intergénérationnelles et la journée olympique dans les écoles, des événements qui n'ont pas pu être maintenus en raison du covid. »

Par ailleurs, la Ville est engagée en faveur du projet « Impact 2024 », financé par l'Agence Nationale du Sport. Ce projet porté par la Ligue de Badminton, en partenariat avec la commune de Courthézon, le club Volant des 7 rivières et le CDOS, entend promouvoir le sport et le développement durable. Ainsi, des évènements sportifs seront organisés et sensibiliseront sur des éléments clés tels que la gestion des déchets ou la préservation des lieux.

Les communes labellisées peuvent par la suite candidater afin de devenir Centre de Préparation aux Jeux (CPJ). A ce titre, elles accueillent les délégations du monde entier sur leur territoire le temps d'un stage de préparation, ou servent de base arrière pendant les Jeux Olympiques. Les communes souhaitant prendre part à ce projet peuvent candidater via le formulaire disponible sur le site du label 'Terre de Jeux 2024'.

En 2020, les Rencontres gourmandes poursuivent sur leur lancée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Organisées depuis une décennie par Laurent Bréchet (Château Vaudieu) et Dimitri Kuchenbrod, ces rencontres ont pour objectif de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur respecter les saisons et leurs produits, réaliser un plat et l'associer à un vin, en accord parfait avec les mets.

Pour ce premier rendez-vous de 2020 (ndlr : et le second de cette cession 2019/20), le jury était notamment composé de Bruno Verjus, chef du restaurant 'La Table' à Paris, ancien critique gastronomique et étoilé Michelin, d'Emmanuelle Boidron, comédienne (fille de Roger Hanin dans la série télévisée 'Navarro'), de Stéphane Hénon (l'inspecteur Bauer, dans le feuilleton 'Plus belle la vie') et de Manuel Amoros ancien international de football.

C'est le marseillais du restaurant Sépia, sur le Vieux-Port, Paul Langlère pour une 'Caille en 2 façons, pomme de terre fumée et endives caramélisées aux coques', accompagnée d'une AOC Gigondas du Domaine des Bosquets, Cuvée La Colline 2014. Un jeune chef prometteur qui a débuté chez Ducasse au Plazza Athénée et a continué à l'Intercontinental de Marseille, aux côtés de Lionel Lévy avant d'être consacré jeune talent par Gault & Millau en 2017 et de s'installer Rue Vauvenargues, au pied e la Bonne Mère.

Une saison de haute volée

Deuxième, l'avignonnaise Amélie Nogier pour son entrée, 'Duo de Saint-Jacques', une grillée, grillée à la perfection avec une purée de carottes des sables à l'orange et bouillon de thé fumé, l'autre, façon gravlax

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

au citron de bergamote et pamplemousse blanc, kumquats confits, servi avec un 'Pacherenc du Vic Bilh' sec blanc du domaine Strateus des Pyrénées-Orientales. Elle a fait ses classes auprès de Christian Etienne et Bruno d'Angélis avant d'intégrer la brigade d'Alain Ducasse à Monaco et de revenir dans la Cité des Papes, pour y créer 'Le Lapin Blanc' situé 101 rue Bonneterie.

Enfin, troisième, l'Alsacien Stéphane Riss pour son dessert : 'Variation autour du chocolat Kalingo' de la Maison Valrhôna (Tain-l'Hermitage) et d'ananas au gingembre et au citron vert en minestrone et sorbet avec biscuit streusel aux épices. Servi avec un 'Val de Dieu' 2013 de Châteauneuf-du-Pape. Il officie à la Table de Sorgues après être passé par 'Le Martinez' à Cannes. Des Rencontres gourmandes de Vaudieu d'un très haut niveau et qui augurent d'une saison 10 de haute volée.

Ça plane pour la famille Bréchet

Décidément, ça plane pour la famille Bréchet, propriétaire du Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape depuis 1767. Déjà, en juin dernier, les frères Bréchet, Laurent et Julien, avaient eu l'heureuse surprise d'accueillir (en toute discrétion, services spéciaux obligent…) l'ex-première dame des Etats-Unis, Michelle Obama, encadrée par une escorte d'une demi-douzaine de limousines noires blindées, qui avait participé à une dégustation avant d'emporter une sélection des meilleures cuvées, direction Washington. Et cette année 2020 débute par une commande prestigieuse : 2 500 bouteilles de rouge Château Vaudieu 2016 qui seront servies à bord de la flotte de la compagnie aérienne Swissair aux passagers en 1re classe. « L'important, c'est la qualité de nos vins » commente modestement Laurent Bréchet.

L' Echo du Mardi N°3907 du 25 février 2020

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Cette semaine !

LE DOSSIER

Châteauneuf-du-Pape / Entre ciel et vignes

ACTUALITÉ

Tricastin / Démantèlement d'Eurodif, c'est parti !

POLITIQUE & TERRITOIRE

Fédé BTP84 / Maires, prêtez attention à vos équipements

ÉCONOMIE

Ecrit par le 17 novembre 2026

Commerce / Les soldes ne font plus recette

CULTURE

Les rendez-vous culture et loisirs

JURIDIQUES

Annonces légales et Appel d'offres

Pour en savoir plus, abonnez-vous à l'Echo du Mardi!