

Ecrit par le 1 février 2026

Château des Fines roches, La CPME 84 plébiscite les Entrepreneurs positifs



Bernard Vergier, président de la **CPME 84**, entouré d'**Alain Gargani**, président CPME Sud, de **Denis Duchêne**, dirigeant des **Fines roches**, restaurant gastronomique et hôtellerie d'exception à Châteauneuf-du-Pape, a salué la qualité de travail et d'expertise des Entrepreneurs positifs.

C'est ainsi qu'**Elodie Sarfati**, de People in, a reçu le prix du courage ; **Régis Mathieu** de Mathieu Lustrierie le prix de la créativité ; **Violaine Tort** le prix de l'éco-responsabilité pour Imaé Swim ; **Florian di Vito**, le prix de la persévérance pour Life size plans ; Le prix de la solidarité a été remis à **Dominique Brogi** pour Domie digital et, particulièrement pour le dispositif Mon Shérif ; Et, enfin, le prix de la bienveillance à

Ecrit par le 1 février 2026

[Marlène Bergeon](#) pour Babychou services Avignon.

Ils étaient là

Cette remise des prix s'est aussi faite en présence de [Jacqueline Bouyac](#), présidente de la Région Sud ; [Humberto Miranda](#), directeur général de Gims ; [Catherine Bertholet](#), avocate associée Capstan ; [Roxane Vernhes](#) directrice territoriale KPMG Vaucluse ; [Nicolas Paget](#), maire de Courthézon ; [Claude Avril](#), maire de Châteauneuf-du-Pape ; [Julie Fliti](#), vice-présidente Artisanat CPME 84 et [Philippe Parc](#), membre du conseil d'administration CPME 84.

Les membres du jury

Denis Duchêne, Vice-président commerce de la CPME84 ; Sophie Lavanchy, Chargée d'affaire Marché des entreprises Harmonie Mutuelle ; Elodie Laplaud-Marron, trésorière adjointe CPME84 ; Cédric Garence, colonel du groupement de gendarmerie du Vaucluse ; Paul Campbell, secrétaire adjoint de la CPME 84 ; Pascal Paume, responsable secteur commercial entreprises Groupama Méditerranée ; Hervé Belmontet, secrétaire de la CPME 84 Romane Briot, Chargée de développement EDF ; Michel de Saint-Auban, vice-président Services CPME 84 ; Kader Boutaleb, directeur de groupe SG SMC ; Richard Culosse, directeur commercial clientèle entrepreneurs BNP Paribas ; Lionel Chambenoit, directeur des ventes agence PME Sud-Ouest Méditerranée chez Orange France.

Les six heureux récipiendaires ont été sélectionnés parmi 32 entreprises candidates vauclusiennes

'Albert et Louise' par son représentant Daniel Gilliocq ; 'Alectron energy' par Georg Reinartz ; 'Attention mouvement' par Jean-François Salieri ; 'A2CDE' par Catherine Chiabodo ; Emmanuelle Le Clanche pour la société éponyme ; 'Eose' par Matthieu Petit ; 'Esope' par Denis Borel ; 'IA Formations' par Michèle Thoulouze ; 'IMT' par Isabelle Thiéfine ; 'Koppert' par Gisèle Broquier ; 'Laborie Immobilier' par Raphaël Laborie ; 'Lokki Kombucha' par Nina Lausecker ; 'My best chi-Agence Codes' par Isabelle Sella ; 'My Campus' par Laetitia Beal ; 'Sandra Barba' de la société éponyme ; 'Sébastien carton' de la société éponyme ; 'Université populaire Ventoux' par Damien Brunel ; 'Vinotage' par Pauline Couvertier ; 'Waya Tech' par Maïté Millet ; 'Fondasol' par Olivier Sorin ; 'Valérie Guillemot conseil carrière, compétences et orientaction' par Valérie Guillemot ; 'Masfer' par Philippe Catinaud ; 'Echo du Mardi' par Laurent Garcia ; 'MMA Muraille' par Emmanuelle Roux et 'Julie San Conseil' par Julie Grosjean.

www.trophees-cpmesud.fr

Mireille Hurlin

Ecrit par le 1 février 2026



DR

Rencontre avec Hugo Loridan-Fombonne, chef du restaurant Les Fines Roches

Ecrit par le 1 février 2026



Hugo Loridan-Fombonne est le chef du restaurant gastronomique du [Château des Fines roches](#) à Châteauneuf-du-pape. Cet amoureux de la Camargue s'exprime autour des alliances Terre-mer qui lui rappellent Aigues-Mortes où il a grandi. Jeune, humble et grand bosseur, il présente des assiettes poétiques emplies de saveurs délicates. Son crédo ? Revisiter la cuisine traditionnelle avec beaucoup de légèreté et de couleur.

Prochainement

Il fait beau et vous avez envie de sortir ? Le château des Fines Roches propose une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name' avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables hautes. Mercredi 13 juillet, spectacle dans le ciel pour illustrer un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris. Venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Soirée médiévale vendredi 5 août -accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.

Ecrit par le 1 février 2026

Derrière les fourneaux

L'Echo du mardi a rencontré le chef Hugo Loridan-Fombonne. Nous lui demandons comment sa cuisine se démarque des autres belles tables du département. «Le plus important ? C'est de se démarquer de la concurrence. Comment ? Grâce à notre personnalité et nos savoirs faire. Notre difficulté ? Lorsque les gens passent devant le château ils ont tendance à croire que les prix n'y sont pas abordables alors que nous recherchons et privilégions la venue des gens d'ici. Pourquoi ? Parce la fréquentation du restaurant par les habitants signe la qualité culinaire du lieu. Un exemple ? Le midi nous sommes à 28€ l'entrée plat ou plat dessert, compter 34€ entrée, plat, dessert. Nos clients ? Ils viennent entre une fois par semaine et une fois par mois parce que la carte change toutes les semaines au gré des produits de saison, ce qui, en plus des fruits et légumes vaut pour les viandes, poissons et les crustacés.»



Ma cuisine ?

«C'est une cuisine très à l'ancienne, dont les fondements sont les racines de ma grand-mère originaire de Sicile. Une cuisine aux frontières de l'Italie et pleinement méditerranéenne, avec une vraie appétence pour les pâtes et les lasagnes. Ma maman m'a élevé en Camargue, le pays de la gardiane de taureau, des daubés. J'affectionne la cuisine traditionnelle à condition de la moderniser. En ce moment ? J'ai travaillé sur la lotte accompagnée d'un risotto de riz noir de Camargue avec une sauce à la gardiane. Cette envie de terre-mer ? Elle me vient d'Aigues-Mortes où j'ai grandi. En ce moment ? Je travaille l'asperge verte de l'île de l'Oiselet, mariée avec un œuf mollet du [mas Ribelly à Entraigues](#), les févettes viennent de chez Jérôme Galice à Piolenc, le tout associé à la sauce mousseline telle que la conçoit le chef [Marc Veyrat](#). En ce moment ? C'est la saison du lapin que je marie avec des langoustines accompagnées d'une farce, avec pour garniture de la carotte. Les retours des clients ? Ça leur a plutôt bien plu.»

Ecrit par le 1 février 2026

Comment je créé mes plats ?

«C'est instinctif et puis ce sont les producteurs qui dictent mes choix. Nous sommes en pleine saison des petits pois, l'été sera le moment des veaux que j'ai déjà réservés dans l'Aveyron. Je pars toujours de trois produits : un principal qui est un poisson, une viande ou un légume ; une garniture ; puis je recherche une sauce. J'appelle cela un triangle auquel je vais ajouter des branches. Je travaille comme les chefs pâtissiers avec un jeu de texture : du crémeux, du fondant et du croustillant.»



Le gâchis ? C'est fini !

«Les 7 mois de Covid m'ont fait beaucoup réfléchir. J'en ai profité pour me pencher sérieusement sur la manière de tout utiliser afin de ne rien perdre de tous les produits utilisés en cuisine. Ainsi la carcasse du lapin fera mon fonds de jus. Les parures des carottes seront déshydratées et réduites en poudre pour approcher un goût torréfié et pourront dessiner un motif dans l'assiette. Les fanes seront frites ou entreront dans la composition d'un pesto. Avec les parures d'asperges ? J'ai conçu un amuse-bouche étagé proposant, en socle, un sablet-parmesan, une panna cotta ornée d'œufs de truite. Les parures

Ecrit par le 1 février 2026

d'asperges ? Pour une partie elles ont été préalablement déshydratées et réduites en poudre alors que les fibres sont entrées dans la composition de la panna cotta. Finalement ? On n'aura rien jeté du produit en lui-même, pari gagné !»

Un travail en équipe

«Le travail en cuisine est avant tout un partage avec les membres de l'équipe qui offrent leurs idées pour les entrées et les plats. On décortique nos idées, on fait des tests, ensemble nous finalisons nos plats. Ce que j'aime faire ? Aller manger chez les confères par plaisir pour découvrir leur cuisine et leur univers culinaire. Mon but ? Penser et faire autrement. Parfois on a une idée qui nous trotte dans la tête que l'on va retrouver chez un confrère. L'expérience m'est arrivée avec [Jérôme Nutile](#), meilleur ouvrier de France et une étoile au guide Michelin à Nîmes au Mas de Boudan. Alors que j'avais toujours eu envie de travailler le popcorn, j'ai goûté chez lui un amuse-bouche au popcorn traité en panna cotta de maïs grillé avec une tuile au popcorn. C'était vraiment très intéressant. J'ai eu envie de partir de cette idée en m'orientant vers un Espuma de popcorn avec un insert maïs piment doux fumé conçu pour accompagner une gambas marinée et frie à la chapelure japonaise.»

Un nouveau chef pâtissier

Les Fines Roches comptent un nouveau venu le chef pâtissier [Frédéric Vandeven](#) qui a notamment travaillé avec Glenn Viel, oeuvré chez Fauchon et au Pavillon Hédiard. Son dessert signature ? Des mariages audacieux comme le chocolat et la truffe, la fraise et les petits pois en sorbet. Son crédo ? Offrir des mets subtils qui font rêver et suscitent l'envie d'y retourner.

Ecrit par le 1 février 2026



Frédéric Vandeven chef pâtissier et Hugo Lorian-Fombonne