

Ecrit par le 8 février 2026

A Châteauneuf-du-Pape, la truffe sublime les accords mets & vins des 16e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour ce chapitre d'hiver, un mets de roi au menu : le diamant noir de chez Plantin, qui conjugue l'art de la truffe comme personne dans la Vallée du Rhône.

Parmi les jurés chargés de la notation, le chef étoilé du Cannel sur la Côte d'Azur, Bruno Oger, les comédiens Séverine Ferrer, Serge Dupire et Joackim Latzko, les soeurs Bréchet, Tara et Elise, ainsi que des représentants des partenaires Pro Natura, Vals, Valrhôna et La Maison Ferroni.

Comme l'ont rappelé en introduction, les organisateurs, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, « Ce concours saisonnier de gastronomie a pour but de réunir des jeunes cuisiniers de talent qui respectent

Ecrit par le 8 février 2026

les fruits et légumes de saison et qui savent les accorder avec un vin. »

Pour l'apéritif, sur la terrasse ensoleillée de Vaudieu qui donne sur un immense cèdre planté en 1776, les invités ont dégusté un Beaumes-de-Venise blanc du « Domaine de Durban », dont le jeune vigneron, Gaétan représente la 4ème génération de la Famille Leydier.

Ensuite, tout le monde est rentré dans la salle à manger où le concours a débuté par une entrée signée Denis Martin. Il a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, puis remporté le Trophée du jeune talent Auguste Escoffier. Il a travaillé à l'Hôtel d'Europe, puis chez Baumanière et a posé ses valises en juin dernier dans le Gard Rhodanien à Saint-Hilaire d'Ozilhan, comme chef du restaurant « La Belle vie ». Il a concocté un plat à base de poisson, la sériole de Méditerranée marinée au vieux vinaigre de Xeres, avec un crémeux d'artichaut à la truffe noire et une concentration d'épinards au beurre de noisettes torréfiées. Elle était accompagnée d'un blanc 100% grenache de la Cuvée 2009 du Clos du Belvédère de Vaudieu, une acidité qui allait bien avec l'amertume de la recette.



L'entrée ©DR

Pour le plat, place à Thomas Sanvoisin de « La Table d'Emilie » à Marseillan, dans l'Hérault avec un « Filet de caille farcie aux truffes Plantin dans un jus d'endive braisée et d'oabika », un concentré de cacao de chez Valrhona, qui apporte de profonds arômes. Le tout avec un AOC Châteauneuf rouge des parcelles de Val de Dieu, un trio de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre. Et une robe sombre, violine

Ecrit par le 8 février 2026

et tannique.



Le plat ©DR

Enfin pour le dessert, le chef du restaurant « Le Joat », rue des Trois Faucons à Avignon, Joris Tixador a su allier un trio surprenant et audacieux : chocolat au lait, lentilles frites et truffes où saveur, finesse et légèreté apportent profondeur et gourmandise. Surtout servi avec un muscat 2022 à petits grains blancs Beaufort-de-Venise, de la Maison « Durban ». Un vin doux naturel aux arômes d'abricot mûr, de miel et de fleur d'oranger.

Ecrit par le 8 février 2026



Le dessert ©DR

Et c'est lui qui est arrivé en tête du classement pour la richesse de son goût, de ses textures et de ses saveurs. A la 2e place, l'entrée à la caille et à la 3e, le poisson. Au classement, dans l'ordre Joris Tixador, Denis Martin et Thomas Sanvoisin.

Bravo à tous les 3 et ceux qui les ont accompagnés en cuisine et lors du service pour leur créativité, leur implication et leur mise en valeur des bons produits de Provence et de la Mer Méditerranée. Une fois de plus, la convivialité, le partage et la transmission étaient au coeur d'une gastronomie de qualité, vivante, toujours renouvelée. Rendez-vous le 23 mars pour la 3ème manche de cette Saison 16 des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Andrée Brunetti

Ecrit par le 8 février 2026

À Châteauneuf-du-Pape, ambiance conviviale autour d'une fondue géante



La [Fédération des Sites Remarquables du Goût](#) organise une soirée autour d'une fondue géante à Châteauneuf-du-Pape le samedi 31 janvier.

Rien de mieux qu'une fondue pour se retrouver et festoyer. À la fin du mois de janvier, la Fédération des Sites Remarquables du Goût en organise une géante à Châteauneuf-du-Pape. L'occasion de remettre le couvert après les fêtes de fin d'année.

Au menu : fondue au Comté Fort des Rousses AOP à volonté, avec option truffe pour les plus gourmets, le tout accompagné des vins de Châteauneuf-du-Pape. 250 personnes sont attendues pour cet événement gastronomique.



Ecrit par le 8 février 2026

Victime de son succès, l'événement affiche déjà complet, mais il est possible de [s'inscrire sur la liste d'attente](#) en cas de désistement.

Samedi 31 janvier. À partir de 19h30. Salle Dufays. Avenue Baron le Roy. Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 8 février 2026

LA Fondue GÉANTE à châteauneuf-du-pape

Samedi 31 JANVIER



Fondue Géante au Comté AOP
31 janvier - 19h30 - Salle Dufays
Avenue Baron le Roy, Châteauneuf-du-Pape, France
Réservation en ligne obligatoire - Places limitées !

Billetterie



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

SITE REMARQUABLE DU GOUT DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE
25 avenue Général de Gaulle BP 12 - 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE Association Loi 1901 - RNA : W842010803 - Tél : 04 26 70 38 26 / Email organisation : info@sy-chateauneufdupape.com
accès billetterie : <https://www.billetweb.fr/fondue-geante-chateauneuf-du-pape>

Ecrit par le 8 février 2026

Depuis 1835, la Distillerie A. Blachère s'affaire pour créer des saveurs, séduire et fidéliser sa clientèle



Sandrine et son mari Raphaël Vannelle représentent la 8^e génération de cette success-story familiale implantée à Châteauneuf-du-Pape depuis bientôt 200 ans.

« 2025 a été une bonne année, les consommateurs ont plébiscité les produits authentiques, régionaux dont ils connaissent l'histoire en toute transparence. Qui les fabrique, où, avec quels moyens, quelles matières premières, leur sourcing. Ils préfèrent ça aux fonds de pension venus on ne sait d'où », explique Raphaël Vannelle.

Bilan 2025 ? 1 300 000 bouteilles de sucré vendues. Avec en vedette le fameux Pac à l'eau au citron qui vient de fêter ses 60 ans et se vend comme des petits pains (800 000 unités), suivi du Fun Bleu au goût intense de chlorophylle. « Cet été, nous avons proposé des magnums pour ces deux produits phares avec une centaine de bouteilles numérotées qui ont fait un tabac ! » Côté alcools, 150 000 bouteilles ont été commercialisées comme le Pastis Marra ou Le Camarguais, des liqueurs comme l'Origan du Comtat, l'Elixir du Mont-Ventoux et une nouveauté, la verveine avec bouchon cacheté à la cire. Également de la Crème de Cassis et de myrtille. « Nous avons aussi une gamme supplémentaire de Marcs de Châteauneuf millésimés de 2010 à 2015 qui élargit la gamme. »

Ecrit par le 8 février 2026

Près d'une trentaine de sirops sortent de la Distillerie A. Blachère, menthe, grenadine, fraise, framboise, orange, melon, lavande, orgeat, pêche, figue, violette, anis, barbe à papa. Et des saveurs supplémentaires comme réglisse, banane, fruits de la passion, kiwi, caramel. « Et surtout du cola sans bulles, peu sucré donc peu calorique qui s'arrache », précise le patron.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Malgré la crise, la hausse du prix des matières premières, de l'énergie, du prix du verre, du transport et la baisse du pouvoir d'achat, « Nous avons bloqué nos prix depuis 3 ans mais nos ventes ont progressé, notre chiffre d'affaires aussi à 5M€ (+6%). Mais cela est dû à l'apport de nouveaux clients car notre clientèle habituelle, elle, a freiné sur les dépenses (-4% à -5%). Nous avons aussi élargi et intensifié notre rayon de commercialisation vers le Var, les Alpes-Maritimes, mais aussi Toulouse, nous avons également tous les réseaux de la grande distribution de proximité à Avignon Nord et Sud, dans le Luberon, les Alpilles. »

Un grand projet à partir de 2026, annonce Raphaël Vannelle. « Moderniser, agrandir, restructurer notre outil, notre site de production, de stockage, d'accueil et de vente, ici à Châteauneuf-du-Pape. Avec Sandrine, on y réfléchit depuis 7 ans, c'est long le temps administratif avec toutes les normes, un vrai parcours du combattant. Mais nous le faisons pour conforter notre maison, pour la pérenniser, pour que la Distillerie Auguste Blachère demeure pendant encore de longues années, des décennies, pour nos enfants. Nous le faisons aussi pour nos 14 salariés, ils ont souvent des tâches physiques pénibles, porter des volumes importants de cartons de bouteilles, cela facilitera leur quotidien, les soulagera. »

Et comme Raphaël Vannelle a une autre corde à son arc, la BD, il a déjà coché la date du 13 juin prochain sur son agenda. Ce jour-là, il fera venir comme parrain du festival Châteauneuf en Bulles 2026, l'actuel dessinateur de *Tanguy et Laverdure*, Sébastien Philippe. Les *Chevaliers du Ciel* avaient été créés il y a plus de 60 ans par Albert Uderzo et Jean-Michel Charlier. Et donné en 2005 un film avec Benoît Magimel

Ecrit par le 8 février 2026

et Clovis Cornillac tourné en partie à la Base Aérienne 115 d'Orange-Caritat.



Raphaël Vannelle. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Emmanuel Reynaud : la disparition d'une des légendes de Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 8 février 2026



Emmanuel Reynaud, propriétaire du [Château Rayas](#) à Châteauneuf-du-Pape, vient de décéder à l'âge de 61 ans. Ce vigneron au caractère trempé représentait la 4^e génération d'une famille viticole incontournable de la plus ancienne des appellations de vin en France. C'est son arrière-grand-père Albert Reynaud, ancien notaire, qui fait l'acquisition des premières parcelles de vignes en 1880.

En 1920, son fils Louis Reynaud prend relais et propose les premières bouteilles de Rayas, permettant ainsi une meilleure distribution locale et nationale. Louis achète en 1935 le Domaine des Tours, situé à Sarrians. Il reprend également en 1945 le Château de Fonsalette, situé à Lagarde-Paréol, propriété d'une dizaine d'hectares de vignes, de bois et d'oliviers.

En 1978, Jacques, le fils cadet de Louis, succède à son père et exploite le Rayas et Fonsalette : il y vinifie de nombreux millésimes, s'intéresse particulièrement à l'équilibre du sol et à son incidence sur la qualité des vins.

En 1997, Jacques Reynaud décède subitement, la direction et l'exploitation des domaines sont confiées à Emmanuel, son neveu, qui exploitait déjà le Domaine des Tours où il avait créé la cave et développé la commercialisation dès 1989.

Ecrit par le 8 février 2026



Crédit : DR/Photothèque Château Rayas

Privilégier la finesse à la robustesse

« C'est en 1997 au décès subit de son oncle Jacques Reynaud, qui était sans héritier direct, qu'Emmanuel qui dirigeait alors le Château des Tours à Sarrians à la suite de son père, s'est retrouvé propulsé aux commandes du mythique Château Rayas, mais aussi des autres vins des domaines familiaux, Pignan, Fonsalette et la Pialade, [rappelle en hommage sur ses réseaux l'appellation de Châteauneuf-du-Pape](#). Après une période de transition pendant laquelle Emmanuel entreprit de rénover les chais et le vignoble, il se mit à signer des vins de lieux, fortement inspiré par ses parcelles de vieux grenache nichées au milieu des pins, sur des sols sablonneux parfaitement travaillés qui ne sont pas sans rappeler le passé maritime de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Privilégiant la finesse à la robustesse, les élevages longs à une mise sur le marché rapide, Emmanuel qui se faisait fort de commencer à vendanger le dernier, a rapidement marqué de son style les vins des différentes propriétés, sans jamais renier l'héritage de ses aïeux, ni même ouvrir grand les portes de son chai à barriques alors que la planète entière s'y pressait dans l'espoir d'y être reçue pour déguster en sa compagnie. »

Un des domaines les plus recherchés au monde

C'était une « figure énigmatique du vignoble de la vallée du Rhône », [explique notre consœur du Figaro, Alice Dorey](#), qui rappelle : « il laisse à ses deux fils un héritage inestimable : celui d'un domaine parmi les plus recherchés au monde ».

De son côté l'appellation de Châteauneuf salue : « Emmanuel a été le digne successeur de son oncle, et avant lui de son grand-père Louis, garant des traditions familiales, de l'esprit des lieux et du temps long qui est nécessaire à la construction d'un mythe. »

Écrit par le 8 février 2026

Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison



Elle a débuté ce lundi 24 novembre, cette 17^e édition, dans le fameux domaine de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et que la famille Bréchet a acquis il y a tout juste 70 ans.

Ambiance conviviale, chaleureuse pour cet anniversaire avec nombre d'invités comme jurés. [Kévin Kowal](#), le nouveau chef exécutif de L'Imperator à Nîmes, les acteurs Serge Dupire, Olivier Sitruk, Serge Gisquière accompagnés d'Élise Larnicol (*God save the Tuche*), les anciens footballeurs Manuel Amoros et

Ecrit par le 8 février 2026

Marcel Dib, mais aussi des vignerons d'Alsace et [Guillaume Ferroni](#) de la Maison éponyme, distillateur à Aubagne (pastis, rhum, absinthe, gin, punch, whisky, vodka).

Ce concours de cuisine permet chaque année d'assister à l'éclosion de nouveaux chefs qui doivent mettre en valeur des poissons, viandes, fruits et légumes de saison, choisis par les organisateurs, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#). Le but est de sublimer l'entrée, le plat et le dessert. Que ce soit le goût, la texture, la présentation de chaque assiette et de l'accompagner d'un vin qui lui est particulièrement bien assorti.

Comme entrée des agnolotti de courge, Saint-Jacques et jus iodé pomelos-potiron, c'est-à-dire de petits ravioli rectangulaires rayés en deux couleurs, noir et jaune citron, nappés de butternut et de corail de Saint-Jacques avec une pluie de clémentine et bergamote en brunoise. Ils étaient proposés avec un blanc maison de Château Vaudieu, 'Les Clairettes de Gabriel', une cuvée de 2022 aux légers reflets verts.

Pour le plat, [Jérémy Vigne](#), chef de cuisine à [La Ferme Chapouton](#), en face du château de Grignan en Drôme provençale, a travaillé un perdreau dans tous ses états. Suprême cuit sur coffre au beurre, peau croustillante en forme de tuiles, sauce châtaigne d'un côté, gel à l'estragon de l'autre et enfin chou farci. Servi d'un profond et raffiné rouge 100% Grenache noir de la 'Cuvée V' de Vaudieu.

Enfin comme dessert, le panier imposé était composé de fenouil, truffe chocolat-anis, praliné arachide. Pas simple pour le chef Simon Polac de [L'instant gourmand](#) à Cavaillon. Il a fait pour le mieux, imaginé une compote mêlant goût anisé, cacao et citron. Le tout servi avec un Riesling sec 2024 de la Maison Meyer d'Alsace.

C'est l'entrée qui a permis au turinois [Lorenzo Ravera](#) de gagner cette 1re manche des 17e Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Jérémy Vigne, grâce à son plat, est arrivé 2e, et Simon Polac, pour le dessert, 3e. Prochain épisode début 2026.

Contact : www.chateaudevaudieu.com

Domaine Saint-Préfert : duo chic et choc pour faire rayonner Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 8 février 2026



Le [Domaine Saint-Préfert](#), domaine viticole situé à Châteauneuf-du-Pape, appartient à [Isabel Ferrando](#) depuis plus de 20 ans, qui est aujourd'hui épaulée par sa fille [Guillemette Giraud Ferrando](#) pour gérer une trentaine d'hectares de vignes.

Passion à quatre mains de la vigne et du vin entre Isabel Ferrando et sa fille Guillemette. Quand la maman est devenue propriétaire des 32 hectares (24 ha en appellation Châteauneuf et 8 en Côtes-du-Rhône), en 2003, sa fille avait 5 ans. Après des études, hypokhâgne, khâgne, Université Paris-Dauphine, Londres, Berlin, BTS en viti-œnologie à Beaune, stages dans les vignobles de Californie et d'Afrique du Sud, elle est revenue à la maison il y a deux ans.

De belles vendanges cette année

Alors que le monde viticole ne cesse de subir la déconsommation du vin, l'accumulation d'accidents climatiques, la pression constante de la concurrence et des réglementations, ici. « Les vendanges 2025 ont été bonnes. Et dans un contexte où on enregistre une baisse moyenne de -20 à -30% c'est déjà un exploit », commente Isabel Ferrando, [qui a reçu le Prix de l'Eco-responsabilité lors des des Trophées des entrepreneurs positifs de la CPME 84](#). « On va avoir une cuvée de 100 000 bouteilles, précise Guillemette Giraud Ferrando, et je vais continuer à aller prospecter nos clients, avoir de nouveaux relais à l'export et conforter le marché français. »

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



©Domaine Saint-Préfert

Des vins consommés dans le monde

Saint-Préfert commercialise ses vins dans 55 pays, 85% de rouges, 15% de blancs, la moitié en France, l'autre à l'étranger. « A la fin de l'été, je me suis rendue en Asie-du-Sud-Est, explique-t-elle. Chine, Japon, Malaisie, Corée. Nous avons aussi des importateurs en Norvège, en Europe, en Serbie, au Canada, aux États-Unis, en Amérique du Sud, notamment au Brésil ».

Après le Brexit, le Covid, la guerre en Ukraine, le conflit au Moyen-Orient et les tarifs douaniers drastiques de Trump, le duo a mis le turbo pour continuer à maintenir son chiffre d'affaires. « Cette année encore, on l'a stabilisé ce qui est une gageure et, en plus de notre quinzaine de collaborateurs, on vient d'engager un commercial pour tirer encore davantage notre épingle du jeu et étoffer notre offre », ajoute Isabel Ferrando.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

©Domaine Saint-Préfert

Faire face à la déconsommation

« 2025, c'est une belle récolte avec beaucoup de fruit, un millésime joyeux, ajoute-t-elle, mais l'exception française est désormais un mythe du passé. Les jeunes boivent peu de vin. Ils préfèrent consommer moins, mais mieux, de la qualité avant tout. Nous devons avoir un esprit de reconquête, parler de l'art de vivre à la française, de l'excellence de nos productions et de la gastronomie. Nous vivons au rythme des cycles et évoluer en fonction de la demande, de l'attente environnementale des consommateurs, de vins bios comme les nôtres. »

« Nous devons avoir un esprit de reconquête. »

Isabel Ferrando

Guillemette ajoute : « C'est cruel, mais on assiste à une épuration du marché, seuls les meilleurs subsisteront. Par effet mécanique, il y a déjà des défaillances, sans parler des conséquences des PGE (prêts garantis par l'état) qui ont maintenu certains domaines sous perfusion. Mais, à terme, faute de liquidités, certaines exploitations ont déjà plongé. »

Des investissements pour perdurer

3M€ ont été investis dans une nouvelle cave de vinification à Saint-Préfert pour élever, faire grandir et vieillir dans les meilleures conditions les millésimes 'Colombis', 'Beatus Ille', 'Réserve Charles-Giraud' et 'Auguste Favier', ou encore 'F601'. Pour faire face au réchauffement climatique, une plantation d'Assyrtiko est testée sur un hectare, un cépage grec de blanc en provenance de Santorin qui résiste au stress hydrique. Guillemette Giraud-Ferrando vient de créer sa 1^{re} cuvée avec 50% de Cunoise, 30% de Grenache et 20% de Cinsault, baptisée 'Philia', du nom de la petite chienne de la maison.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Isabel et Guillemette, accompagnées de la petite chienne Philia, qui a une cuvée à son nom. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 8 février 2026

L'œnotourisme

Et comme mère et fille ne mettent pas leurs œufs dans le même panier, elles proposent aussi de passer un week-end ou des vacances dans leurs deux mas 'Isabel' et 'Guillemette' au cœur des vignes avec vue imprenable sur le château de Châteauneuf-du-Pape. Comme l'œnotourisme est aussi un moyen d'asseoir la renommée du domaine, elles ont imaginé des événements, des moments « Privilège » de privatisation de soirées, de dégustations, de dîners de prestige. Sur place, mais aussi à Paris avec Oscar Cornubert, un chef formé par Anne-Sophie Pic (qui totalise pour ses 7 restaurants pas moins de 11 étoiles au Michelin). Et l'ancien cuisinier de la Mirande, Jean-Claude Altmeyer va également donner des cours de cuisine et des dîners à Saint-Préfert. Une série de propositions et d'expériences uniques pour émoustiller les papilles !



Ecrit par le 8 février 2026



©Domaine Saint-Préfert

Et comme les planètes ont toutes l'air d'être alignées, pour les fêtes de fin d'année, tenez-vous bien, la famille Ferrando pourrait bien bénéficier d'une publicité internationale très prochainement. « A star is born », avait écrit Robert Parker en 2003. Désormais, elles sont deux étoiles à scintiller au-dessus du domaine et à sublimer Saint-Préfert !

Contact : 04 90 83 75 03

Ecrit par le 8 février 2026

Succès sans précédent pour la grande soirée des réseaux



De Bollène et du Tricastin jusqu'aux Alpilles ainsi que du Pont du Gard jusqu'au Luberon en passant par Vaison-la-Romaine, le Grand Avignon, le Comtat Venaissin ou bien encore le Pays des Sorgues plus d'une quarantaine de réseaux économiques locaux ainsi qu'une vingtaine de partenaires* ont participé à la première édition de [La Grande soirée des réseaux](#) organisée par [La Maison de la Com'](#) et l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#).

L'événement, dont la jauge avait été limitée volontairement, a fait le plein en accueillant plus de 700 personnes. Un succès pour cette première inédite où les participants ont pu 'réseauter' en découvrant le village des réseaux dans une ambiance particulièrement conviviale.

« Un catalyseur de liens. »



Ecrit par le 8 février 2026

Armand Cointin & Denis Duchêne

« Nous avons imaginé cette soirée comme un catalyseur de liens : entre entrepreneur, artisans, commerçants, professions libérales et bien sur les réseaux qui constituent une vraie force vive dans la région », expliquent en chœur [Denis Duchêne](#), patron de l'Hostellerie du château des fines roches, et [Armand Cointin](#), co-fondateur de La Maison de la Com' située aux Paluds-de-Noves Parce qu'un bon réseau, ce n'est pas qu'un carnet d'adresses : c'est une communauté qui se soutient, se recommande, se développe ensemble. »

Ecrit par le 8 février 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 8 février 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 8 février 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 8 février 2026



Crédit : DR

Ecrit par le 8 février 2026



Crédit : DR

*dont l'Echo du Mardi

Ecrit par le 8 février 2026



- Créez facilement votre **annuaire d'entreprises**
- votre **trombinoscope**
- votre **site web !**

Les acteurs du monde économique se rencontrent à l'occasion de la 1re Grande Soirée des Réseaux





Ecrit par le 8 février 2026

La Maison de la Com', basée aux ***Paluds-de-Noves***, coorganise la 1^{re} édition de la **Grande Soirée des Réseaux** avec l'**Hostellerie du Château des Fines Roches** à Châteauneuf-du-Pape où aura lieu l'événement le **jeudi 18 septembre**. L'occasion pour tous les acteurs du monde économique local de se rencontrer, de réseauter, et de passer un moment convivial.

Pour la 1^{re} fois sur le territoire, un événement va réunir tous les acteurs économiques du territoire. Ce sont plus de 600 personnes qui sont attendues pour la première édition de la Grande Soirée des Réseaux le 18 septembre au Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

Tous les réseaux économiques de Vaucluse, du Nord des Bouches-du-Rhône et du Gard Rhodanien, à savoir les clubs d'entrepreneurs et les entreprises, sont invités à prendre part à cet événement, tout comme les associations de commerçants, ainsi que les clubs partenaires des associations sportives, culturelles et solidaires du territoire.

Un village des réseaux

« J'ai fait partie de beaucoup de réseaux dans ma vie, explique [Armand Cointin](#), co-gérant de la Maison de la com'. J'avais envie de créer un événement qui puisse fédérer tous les réseaux du territoire. » C'est au cours d'une discussion avec [Denis Duchêne](#), propriétaire de l'hostellerie du Château des Fines Roches, l'année dernière, qu'a germé l'idée de cette Grande Soirée des Réseaux.

Au cours de l'événement, les participants pourront déambuler au cœur d'un 'village des réseaux', où les représentants et adhérents des réseaux disposeront d'un stand pour présenter ces derniers. L'occasion d'en apprendre davantage sur ces groupements qui maillent le territoire tels que : le Club d'Entrepreneurs du Nord Vaucluse, les Apéros Entrepreneurs du Pays d'Orange, Foncouverte, le CJD Avignon, Carpensud, Hey Agroparc, le Réseau Enteprendre, la French Tech, Luberon & Sorgues Entreprendre, Force Cadres, et bien d'autres.

Une remise de prix

Cet événement a pour objectif de célébrer les réseaux économiques, les entrepreneurs et les entreprises du territoire qui jouent un rôle clé dans le dynamisme économique du Vaucluse et de ses alentours. L'occasion pour les organisateurs de récompenser cinq réseaux méritants avec les Trophées des Réseaux.

Seront ainsi distingués :

- Le réseau le plus représenté lors de la soirée
- Le réseau ayant eu un évènement marquant dans l'année
- Le réseau qui avait le premier membre inscrit à la soirée
- Le réseau dont un membre réalise un témoignage original de 30s sur l'importance du « réseau »
- L'entrepreneur le plus engagé dans divers réseaux



Ecrit par le 8 février 2026

L'importance des réseaux

Cette soirée, dont L'Echo du Mardi est l'un des nombreux partenaires, sera aussi l'occasion de mettre en avant le rôle des réseaux. Au cours de la soirée, les participants pourront en découvrir divers et variés. « Chaque réseau est différent et donc répond à des besoins spécifiques, », ajoute Armand Cointin.

Au-delà de s'impliquer davantage dans la vie économique du territoire en participant notamment à des rencontres qui peuvent être hebdomadaires, mensuelles, ou autres, adhérer à un réseau peut aussi permettre de développer ses affaires en se créant des opportunités, mais pas seulement. « C'est aussi un moyen d'échapper à la solitude de l'entrepreneur, en discutant avec d'autres et en partageant ses expériences », développe le co-gérant de la Maison de la com'. À l'instar des réseaux économiques, 'l'échange' sera le maître-mot de cette Grande Soirée des Réseaux.

Il est encore temps de s'inscrire à l'événement via la [billetterie en ligne](#).

Jeudi 18 septembre. À partir de 18h30. 30€. Hostellerie du Château des Fines Roches. 1901 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 8 février 2026

La grande soirée des réseaux

Jeudi 18 septembre 2025

Hostellerie du Château des Fines Roches
Châteauneuf du Pape

Cocktail dinatoire & animations culinaires

Animation
par Luc Gérard

Interviews
de chefs d'entreprise

Trophées des réseaux

Village des réseaux

Jouons collectif !

30€ Par pers. Inscription obligatoire - lagrandesoireedesreseaux.com



LA MAISON
DE LA COM'



Châteauneuf-du-Pape, 36 000 visiteurs

Ecrit par le 8 février 2026

transportés dans la faille temporelle médiévale de la Véraison



Plus de 36 000 visiteurs ont participé à la fête médiévale de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, l'une des plus anciennes de France. Cette 40^e célébration a plongé les visiteurs dans une faille temporelle, les transportant à l'époque du pontificat de Clément VI (1291-1352) 4^e pape d'Avignon et ancien résident de Châteauneuf-Calcernier, lorsque le village était connu, au 13^e siècle, pour sa production de chaux tamisée.

Ecrit par le 8 février 2026



Copyright Emmanuel Chandelier

Pour la petite histoire, le village se nommera Châteauneuf-du-Pape, en 1893, à la demande de son maire Joseph Ducos et de son conseil municipal, faisant référence au lieu de villégiature des papes dans le château construit au 14^e siècle sous Jean XXII.

200 comédiens, musiciens, médiévistes...

La fête de la véraison était célébrée du 1^{er} au 3 août dernier, grâce au talent de 200 comédiens et musiciens, associations historiques, forains et artisans pour le marché médiéval et au gré de concerts et spectacles en soirée. Point d'orgue de la manifestation, un feu d'artifice figurait l'embrasement du château des papes, sur les hauteurs du village. Enfin, 90 châteauneuvois bénévoles ont animé, en costume, les entrées du village et une vingtaine de jeunes a participé à l'organisation de l'événement aux côtés des commerçants, vignerons et entreprises partenaires, très investis pour cette fête-vitrine de Châteauneuf-du-Pape.

Ecrit par le 8 février 2026



Embrasement du château Copyright Cédric Niéto