

Ecrit par le 25 décembre 2025

Hostellerie des Fines roches : 100 entreprises pour l'inclusion des autistes



Le coach sportif avignonnais [Hamim El Ouardi](#) et la vauclusienne [Sonia Fiquet](#), fondatrice du programme 'Kiffer sa vie', lancent l'opération '100 entreprises pour 100 kilomètres'. L'événement, en soutien à la cause de l'autisme, combine une course à l'île de l'Oiselay à Sorgues ainsi qu'une soirée de gala à [l'Hostellerie du château des Fines roches](#) à Châteauneuf-du-Pape.

'La course du cœur bleu' s'est avant tout la rencontre du coach sportif Hamim El Ouardi et du commandant [Chams-ddine Belkhayat](#), co-fondateur de '[Bleu network](#)', première plateforme nationale entièrement gratuite, spécialisée dans l'accompagnement et l'accès à l'emploi de personnes avec autismes regroupant déjà plus de 3 000 personnes.

Ainsi, après sa participation lors de l'ultra-marathon du Canal du midi (241km) pour soutenir le handicap, Hamim El Ouardi a ressenti l'envie de s'engager encore davantage pour cette cause. Une rencontre avec [Souad Zitouni](#), la député de la première circonscription de Vaucluse, l'oriente vers Chams-ddine

Ecrit par le 25 décembre 2025

Belkhayat. Cet ancien militaire de 35 ans est le jeune papa d'un petit garçon autiste. Après 15 ans au service de la France, il mène maintenant un autre combat, celui d'agir pour influencer la société vers un modèle d'inclusion des personnes en situations de handicap, autistes et leurs proches aidants.

« Après quelques recherches, j'ai découvert son engagement et sa détermination, explique Hamim El Ouardi. J'ai donc décidé de le contacter et lui présenter mon défi pour soutenir son association. »

Chams-ddine Belkhayat,
co-fondateur de '[Bleu network](#)', et son fils.

2 événements pour 1 cause

« Quand j'ai rencontré Hamim El Ouardi, il m'a immédiatement demandé comment il pouvait aider la cause que nous défendons : l'autisme et l'inclusion, confirme le président de Bleu network. De cette rencontre ont donc émergé 2 événements : la course du cœur bleu qui aura lieu le samedi 26 mars à sorgues sur l'île du l'Oiselay et une soirée de gala pour accueillir à Châteauneuf-du-Pape 100 entreprises qui soutiennent cette cause. »

La course débutera pour Hamim El Ouardi dès 6h du matin avec un départ depuis le parking de l'Oiselay. Le sportif vauclusien de 37 ans réalisera ensuite 6 boucles de 16,5km en passant par le château de l'Hers puis la halte fluviale de Châteauneuf-du-Pape. Durant tout le parcours, il sera possible de soutenir ou d'accompagner Hamim El Ouardi.

« Des entreprises agissent déjà, d'autres attendent le déclic pour passer à l'action, poursuit ce dernier. J'ai décidé de les embarquer avec moi en leur permettant d'être acteur de ce défi, en soutenant 1 km. Ce kilomètre est symbolique, au tarif de 50€, il permet de reverser 25€ à la plateforme Bleu network et donne droit à une place lors de la soirée cocktail pour nous retrouver le 31 mars à l'Hostellerie des Fines roches avec tous les partenaires. »

Ecrit par le 25 décembre 2025



Le coach sportif avignonnais Hamim El Ouardi va parcourir 100km au profit de l'inclusion des personnes autistes.

Soirée de gala aux Fines roches

Après l'effort, le réconfort. En effet, après cette course de 100km, le deuxième étage de cette 'fusée' pour l'inclusion se matérialisera par une soirée de gala organisée 5 jours plus tard aux [Fines roches](#). Un lieu dirigé par [Denis Duchêne](#) qui ne s'est pas fait prier pour accueillir cet événement. L'établissement castelpapal offrant la location de la salle de séminaire tout en préparant un buffet à tout petit prix. De son côté, Laurent Baligand, patron de l'entreprise [Déclic automatismes](#) basée à Morières-lès-Avignon, a proposé de soutenir financièrement l'opération et d'assurer l'ambiance musicale de la soirée en jouant de la guitare.

L'Hostellerie des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape accueillera la soirée de gala de 'La course du cœur bleu'.

Une dynamique d'équipe initiée par Sonia Fiquet, elle-même porteuse d'autisme (Asperger), formatrice en communication, spécialisée dans l'accompagnement des personnes HPI/TSA, qui, dès le départ, a

Ecrit par le 25 décembre 2025

proposé d'organiser une soirée avec le réseau des entreprises du Vaucluse et des territoires limitrophes afin de donner de la visibilité à l'opération.

Bien connue des entreprises, pour avoir occupé le poste de présidente des commerçants et artisans de Vaucluse, durant 5 années, Sonia Fiquet a vu notamment son programme de suivi 'HPI/TSA mode d'emploi' retenu parmi 400 projets par la [fondation de la deuxième chance](#) soutenue par le groupe Bolloré.

« Les entreprises jouent un rôle prépondérant dans l'inclusion. »

Pourquoi les entreprises ?

« Je crois fermement que les entreprises sont des acteurs sociaux et des vecteurs de valeurs, insiste Hamim El Ouardi, également président de l'association 'Au-delà des frontières'. Elles jouent aussi un rôle prépondérant dans l'inclusion, je crois également que les entreprises doivent s'engager davantage dans la vie sociale et porter haut les valeurs qui les caractérisent. »

« Les entreprises ont un rôle prépondérant à jouer dans l'inclusion des personnes autistes, rappellent les organisateurs. Seulement 15% d'entre-elles accèdent à l'emploi. Nous nous devons d'informer les entreprises sur la richesse qu'amène une personne autiste au sein de l'équipe de travail, tant au niveau de la production, que de l'organisation, mais aussi des relations entre les personnes, quand chacune des parties connaît et reconnaît l'autre. Une soirée pour faire du réseau avec des entreprises qui mettent l'humain au cœur de leurs préoccupations, c'est installer une vision innovante des entreprises. »

Sonia Fiquet.

Comment participer ?

Pour participer, les entreprises doivent envoyer leur demande par mail à l'adresse suivante : sonia.fiquet@kiffersavie.com. Elles peuvent aussi [cliquer ici](#) sur le lien d'inscription. Les entreprises recevront ensuite un lien de paiement, ou elles pourront choisir la hauteur de leur participation (50€ par participants et dons de 5€ à 500€), ainsi que le détail des informations pratiques sur le programme de la soirée (plan, horaires, déroulement...). En retour, elles seront également invitées à fournir leur logo afin que celui-ci figure sur la plaquette des 100 entreprises qui sera relayée à la presse locale et nationale, lors de la soirée de Gala.

Soirée de gala : Jeudi 31 mars 2022. A partir de 19h. A l'Hostellerie du château des Fines Roches. 1 901, route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape. 06 58 40 60 00. [Cliquer sur ce lien pour vous inscrire.](#)

Rencontre avec Hamim El Ouardi et Chams-ddine Belkhayat.

Ecrit par le 25 décembre 2025

Châteauneuf-du-Pape : Les 12e Rencontres gourmandes de Vaudieu rendent hommage à l'œnologue Philippe Gambie



La dernière fois qu'on avait vu son imposante silhouette, c'était le 6 décembre 2021, à Vaudieu, chez les frères Bréchet. Et il s'en est allé, brutalement, 12 jours plus tard, à la veille de ses 60 ans, lui qu'on surnommait 'Le coach des vignerons' et 'L'apôtre du dialogue gustatif'. Reconnu internationalement pour ses qualités, diplômé de la faculté de pharmacie de Montpellier, de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, cet ancien rugbyman prodiguait ses conseils avisés aux vignerons, en particulier dans la Vallée du Rhône. En 2010, Robert Parker l'avait élu œnologue de l'année et en 2011, le magazine 'Wine enthusiast' le classait dans le top 5 des œnologues.

Ecrit par le 25 décembre 2025



Philippe Gambie, œnologue de l'année 2010, assis à la table du jury lors des Rencontres gourmandes de Vaudieu en décembre dernier.

Œnologue de l'année

En amont de cette Rencontre Gourmande, Laurent Bréchet, ému, a rendu hommage à sa « Générosité, à la force et la précision de ses assemblages hors du commun. C'était un œnologue de génie, humain, gourmand. Il nous manque déjà mais il sera toujours là. La meilleure façon de l'honorer aujourd'hui, c'est de servir les plus grandes cuvées qu'il avait réalisées, ici, dans notre cave du Domaine de Vaudieu ».

Après l'apéritif servi en plein soleil, sur la terrasse de Vaudieu, un pétillant naturel du Domaine des

Ecrit par le 25 décembre 2025

Chancel de Mormoiron, la dégustation s'est ouverte avec « un dos de cabillaud en gravlax, mâche, salsifis en tagliatelles crus, rôtis, chips et un sablé thym-citron » préparé par Camille Danguien, une jeune chef originaire du Nord qui a travaillé sur l'île de Porquerolles, à Tignes et Vaugines avant de s'installer au 'O'Gastos' à Saint-Saturnin-lès-Avignon.

Ensuite, c'est Fabien Torrente du 'Bubo' à Marseille qui a proposé un 'Suprême de pintade cuit à basse température, accompagné de choux de Bruxelles en pickles, garnie d'un chutney d'échalotte, ravioles de navet boule d'or et jus de volaille à la betterave'. Il était accompagné d'un Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 'L'Avenue...'.

Ecrit par le 25 décembre 2025



Le dessert de [Thomas Glucksmann](#) ayant remporté cette nouvelle édition des rencontres

Ecrit par le 25 décembre 2025

gourmandes.

Place au dessert

Enfin, place au dessert, un trio 'chocolat, poire et noisette' créé par [Thomas Glucksmann](#) du 'Bistro de la Pastière' à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce jeune chef passe d'abord par les cuisines d'Alain Ducasse avant de s'installer à Avignon et officier à l'hôtel d'Europe et au Cloître Saint-Louis. Un dessert généreux et moelleux avec du chocolat azélia 35% en ganache, une poire en gelée au naturel et pochée au vin rouge, un biscuit Streusel au cacao et éclats de noisettes, arrosé d'un Gigondas 2018 du Domaine des Bosquets, qui a séduit le jury présidé par Eric Canino de 'La Réserve Ramatuelle' dans le Var et composé de l'ancien international de foot, Manuel Amoros, des comédiens Serge dupire et Stéphane Hénon (Plus belle la vie) et Eric Laugéries.

C'est donc Thomas Glucksmann qui a gagné, suivi de Camille Danguyen et de Fabien Torrente dans ce concours dont l'objectif est de composer des plats avec des produits de saison et d'associer le plus gustativement possible les mets avec les vins.

La FDSEA 84 en congrès à Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 25 décembre 2025



[La FDSEA de Vaucluse](#) va tenir sa 78^e assemblée générale à Châteauneuf-du-Pape. Ce congrès, ouvert au public, se tiendra ce jeudi 24 février dans la salle Dufays. Il débutera dès 16h avec l'assemblée générale de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles présidée par [Sophie Vache](#) après un mot d'accueil de Xavier Rolin, vice-président du Syndicat des vignerons de l'Appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape et Claude Avril, maire de Châteauneuf-du-Pape. Une entrée en matière suivie par la présentation du rapport moral de la FDSEA 84 par Vincent Touchat, secrétaire général.

Pérenniser les emplois dans l'agriculture

Ce rendez-vous sera ensuite l'occasion de proposer une table-ronde sur le thème : 'L'emploi en agriculture. Quelles sont les possibilités qui s'ouvrent aux agriculteurs pour pérenniser l'emploi ?'.

Une réflexion menée avec la participation de Jérôme Volle, vice-président de la FNSEA, [Nathalie Bourlon](#), directrice territoriale déléguée Pole emploi Paca, Olivier Augier et Claude Hilt, respectivement président et trésorier de [l'EDT Paca](#), Eric Testud, président GE REAGIR (13), [Isabelle Giordano](#), directrice FDSEA 13 ainsi qu'[Olivier Pageard](#), responsable de Région, Agriteam Rhône-Provence.

Cette table-ronde verra également les interventions de [Bénédicte Martin](#), conseillère régionale, [Christian Mounier](#), président de la commission agricole Conseil départemental Vaucluse, [André Bernard](#), président de la Chambre d'agriculture régionale, [Georgia Lambertin](#), présidente de la Chambre d'agriculture de

Ecrit par le 25 décembre 2025

Vaucluse et [Audrey Piazza](#), vice-présidente des Jeunes agriculteurs. [Bertrand Gaume](#), préfet de Vaucluse, clôturera cette rencontre.

Assemblée générale de FDSEA 84. Jeudi 24 février. A partir de 16h. Salle Dufays. 3, avenue Baron Le Roy. Châteauneuf-du-Pape.

Contact : 04 90 84 01 01 ou fdsea84@fdsea84.fr

Après deux ans de diète, retour des 'Rencontres gourmandes' de Vaudieu



Crise sanitaire oblige, tout avait été suspendu en 2019. « Nous sommes ravis de vous retrouver enfin ! » déclare Laurent Bréchet (propriétaire du Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape), nous avons ventilé la salle de réception pour partager ce moment convivial sans risques. La vie continue, nos chefs, nos sponsors (Valrhona, Pro Natura, la Maison Ferroni) ont tous dit oui. »

Dimitri Kuchenbrod, organisateur de ces '12^e Rencontres gourmandes' a rappelé les règles du concours

Ecrit par le 25 décembre 2025

destiné à la promotion des jeunes chefs : préparer une recette à partir de produits de saison et du terroir, en accord avec des vins, le tout destiné à 32 convives qui jugent les plats et un jury qui proclamera le palmarès.

Ce lundi 6 décembre, c'est Julien Martinat (du 'Château de paille' à Saint-Rémy de Provence) qui a réalisé l'entrée : coquille Saint-Jacques - topinambour - agrumes, accompagnée d'un blanc du Château Castignon (AOC Saint-Chinian 2018).

Le plat : de la poitrine de cochon du Ventoux moelleuse et caramélisée, avec flan de carottes, crème de chou-fleur fumé, chou romanesco croquant, miel et épices, réalisé par Lorenzo Ferro, chef du 'Bistrot de Lagarde', à Lagarde d'Apt, servi avec un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets.

Enfin, le dessert concocté par Mathew Hegarty (Restaurant Eidra à Saint-Etienne du Grès), un duo mangue-chocolat était sublimé par un rouge 2016 du Château de Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape - Val de Dieu).

Vainqueur, Lorenzo Ferro du 'Bistrot de Lagarde' sur le Plateau d'Albion, qui a été formé par Joël Robuchon, et qui a oeuvré aux Roches Blanches de Cassis et au Carré du Palais à Avignon. 2ème Julien Martinat, 3ème Mathew Hegarty, de l'avis des convives et du jury présidé par le vainqueur du Bocuse d'or, Davy Tissot, chef à Ecully, dans le Rhône. Faisaient également partie du jury : l'œnologue Philippe Gambie, les anciens champions de foot (Manuel Amoros et Marcel Dib), le spécialiste ardéchois de charcuterie Christophe Guèze, le comédien Serge Dupire (Vincent Chomette dans 'Plus belle la vie') et Caroline Margeridon d' Affaire conclue.

Deuxième manche de ces 12èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu, le 24 janvier 2022.

Ecrit par le 25 décembre 2025



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Châteauneuf-du-Pape autrement

Ecrit par le 25 décembre 2025



Plus ancienne appellation d'origine contrôlée de la planète, Châteauneuf-du-Pape est avant tout mondialement connue pour la renommée de ses vins. Pour autant, ce village d'à peine plus de 2 000 habitants regorge de trésors pour qui sait les chercher. Niché sur sa colline, Châteauneuf-du-Pape s'échappe même parfois de sa Provence pour prendre des airs de Toscane.

Entre des rouges puissants et des blancs souvent trop méconnus, Châteauneuf-du-Pape est avant tout la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à voir le jour dans le monde en 1923, sous l'impulsion du baron Le Roy de Boiseaumarié. Une reconnaissance mondiale qui perdure encore aujourd'hui puisque l'élaboration de ses vins est inscrite depuis 2019 par le ministère de la Culture à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel en France de l'Unesco. Cependant Châteauneuf ce n'est pas que du vin produit au milieu des galets.

Des paysages entrés dans l'Histoire

Les papes d'Avignon, situés à deux pas, ne s'y sont pas trompés lorsqu'ils établissent leur résidence d'été sur la colline dominant le village. Sous le règne du pape Jean XXII l'endroit devient même la résidence privilégiée de la Papauté. Ce dernier fait construire sur les hauteurs une forteresse imposante, donnant

Ecrit par le 25 décembre 2025

ainsi son nom au village. De l'esplanade de ce château pontifical, aujourd'hui en ruine suite aux différents pillages, incendies et destructions des siècles passés, le visiteur peut découvrir un panorama somptueux qui dévoile toute la région, des Alpes au mont Ventoux. Entourée d'une mer de vigne, Châteauneuf-du-Pape prend alors des allures de village toscan.

Ici chaque pierre est chargée d'histoire. Le village révèle des trésors du patrimoine, comme la tour de l'Hers (XIIe), l'église romane Notre-Dame-de-l'Assomption (XIIe), la chapelle Saint-Théodorit (XVIe)... Pour autant Châteauneuf n'a pas attendu le Moyen Âge pour exister. Plus d'un siècle avant notre ère, sur le plateau du Lampourdier, l'empire Romain connaîtra l'une de ses pires défaites face à 400 000 'barbares' lors de la bataille d'Arausio.



Avec la reprise de l'Hostellerie des Fines Roches (photo) et l'obtention d'une étoile Michelin pour la Mère Germaine l'offre gastronomique s'étoffe fortement dans le village. © Les Fines Roches - Cyril Comtat

Ecrit par le 25 décembre 2025

De la culture de la vigne à celle de l'esprit

Châteauneuf-du-Pape se décline aussi, tout au long de l'année, en rencontres et évènements festifs, gourmands et culturels. Le village fût ainsi le premier à recevoir, avec un succès jamais démenti depuis 2015, des spectacles 'délocalisés' du festival Off d'Avignon.

Même si la traditionnelle fête médiévale de la Véraison a été mise entre parenthèses en raison du Covid, Châteauneuf vient aussi d'accueillir tout récemment son premier festival de la BD ainsi que la 4e édition des nocturnes littéraires.

Quand le vin est là, la gastronomie n'est jamais très loin. Classé 'Site remarquable du goût' depuis 2006, le village vient d'accueillir la première édition du marché gastronomique regroupant les produits du patrimoine culinaire français des 71 sites remarquables du goût labellisés dans l'Hexagone.

Mais surtout, l'arrivée d'une nouvelle équipe à 'La Mère Germaine' a redonné de la vigueur à la gastronomie locale. Une dynamique récompensée par l'obtention d'une étoile Michelin par cette institution ayant vu le jour en 1922. Idem à deux pas du château, où c'est une nouvelle direction, qui impulse un nouveau souffle à l'Hostellerie des Fines Roches. Des chambres en plein milieu des vignes côté cour, en attendant un macaron côté cuisine ? De quoi stimuler l'offre de restauration du village, pleinement optimisée par un urbanisme volontaire afin de multiplier les espaces de vies dans la commune.

Châteauneuf-du-Pape c'est aussi du sirop et du chocolat. D'un côté, la Distillerie Blachère avec son produit phare : le 'Pac', un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution en Provence. De l'autre, la chocolaterie Castelain qui propose une gamme gourmande depuis bientôt 30 ans maintenant, également des ateliers pour toute la famille ainsi que toutes sortes d'animations.

Ecrit par le 25 décembre 2025



Ecrit par le 25 décembre 2025

Pays de vigne, Châteauneuf est aussi la patrie d'une autre boisson emblématique de la Provence : le Pac. Un sirop au citron, sans colorant, 100 % naturel, devenu une institution locale et que les fans, tels les nains de jardins d'Amélie Poulain, s'amusent à photographier de par le monde. © DR

Un p'tit vélo dans la tête

Conscient de la qualité de ses paysages, le village propose de nombreuses balades à travers les vignes, permettant aux visiteurs à pied ou à vélo d'inscrire la culture de la vigne dans le paysage et l'histoire qui l'entoure. C'est pour cela que Châteauneuf-du-Pape ambitionne de devenir un 'spot' de la ViaRhôna, la véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. Le tout en privilégiant le respect de la nature autant que celui du patrimoine.



Avec l'achèvement de la ViaRhôna Châteauneuf-du-Pape entend devenir un 'spot' majeur de cette véloute longeant le Rhône entre le lac Léman et la Méditerranée. © DR

Enigme dans la ville

Pour visiter Châteauneuf-du-Pape en famille, l'office de tourisme propose '[Intrigue dans la ville](#)' sorte de Cluedo grandeur nature, pour découvrir autrement le village. Une enquête à mener, des énigmes à résoudre afin de démasquer le coupable. Munis de votre kit qui contient un ordre de mission, une liste de

Ecrit par le 25 décembre 2025

suspects, le plan du village, une boussole, un livret, un crayon, divers accessoires, partez à la recherche d'indices qui vous permettront de résoudre l'énigme.

Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de l'office de tourisme. <https://www.chateauneuf-du-pape-tourisme.fr/>. 04 90 83 71 08

Laurent Garcia, [l'Echo du mardi](#), pour [Réso hebdo éco](#)

Châteauneuf du Pape, Et si l'on courtisait les bulles ce samedi 31 juillet ?

Ce samedi 31 juillet Châteauneuf-du-Pape organise la première édition de son festival de la Bande dessinée. Au programme ? Des ventes et dédicaces d'ouvrages de bandes-dessinées par les auteurs et illustrateurs.

Ils seront là

Olivier Berlion, illustrateur sur des textes d'Yves Sauton du livre « Carnets de Mômes », qui retrace la découverte de la belle ville d'Avignon et du village de Châteauneuf-du-Pape par des enfants.

Jean-Charles Kraehn, dessinateur et scénariste de bande dessinée, auteur de nombreuses œuvres dont la série policière 'Gil Saint-André'.

Dominique Rousseau, auteur, dessinateur, coloriste et scénariste de bande dessinée.

Les livres sont disponibles à la vente à l'Office de Tourisme de Châteauneuf-du-Pape. Une exposition dédiée aux Héros de BD se tiendra également dans les caves voûtées de l'Office de Tourisme jusqu'au 05 août.

4^e édition des Nocturnes Littéraires

Une vente de livres et des dédicaces sont organisés samedi 7 août à partir de 17h, Place de la Fontaine et Rue de la République à Châteauneuf-du-Pape.

Initié pour la première fois en juillet 2018 à Châteauneuf-du-Pape, l'événement 'Les nocturnes littéraires' a su trouver son public. Ce rendez-vous attendu du calendrier culturel investit à nouveau le village pour une journée dédiée à l'amour des livres et de la littérature. La démarche orchestrée par Pierre Defendini et l'Association des Nocturnes littéraires permet à un large éventail d'auteurs de rencontrer leurs lecteurs, les habitants et les vacanciers.

Ecrit par le 25 décembre 2025

Plus de 40 écrivains

Romanciers, essayistes, biographes, écrivains d'œuvres pour la jeunesse, de romans policiers, de récits historiques... Ils seront plus de 40 à présenter la diversité de la littérature actuelle et à dédicacer leurs ouvrages sur la place de la Fontaine et la rue de la République.

Les infos pratiques

Deux rencontres autour de la BD et du livre. Samedi 31 juillet, place Jean Moulin à Châteauneuf-du-Pape et Samedi 7 août. Rue de la République, devant l'Office de tourisme et place Jean Moulin, toujours à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 83 71 08. <https://www.chateauneufdupape.org/>
M.H.

Châteauneuf-du-Pape et Cassis, ouverture de deux nouvelles boutiques Maison Brémond 1830

L'Épicerie fine de Provence continue son expansion sur le bassin méditerranéen. Après s'être fraîchement installée le mois dernier à Menton, '[Maison Brémond 1830](#)' ouvre deux nouvelles boutiques à Châteauneuf-du-Pape et à Cassis (13). Située 5, rue Joseph Ducos à Châteauneuf-du-Pape, à quelques pas du château l'épicerie fine sera ouverte du mercredi au dimanche de 10h à 13h 30 et de 14h30 à 19h et inaugurée vendredi 25 juin. Pour fêter son ouverture 10% de remise seront appliqués, ce jour-là, sur les produits achetés et un cadeau gourmand offert aux visiteurs entre 17h et 20h. 'La Maison Brémond 1830' s'installera également, et pour la 5^e fois, dans les Bouches-du-Rhône, précisément 2, rue Alexandre Gervais à Cassis. L'épicerie sera ouverte de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h. La journée d'inauguration est prévue en septembre.

Toutes les boutiques

La Maison Brémond 1830 est présente 34, rue Fusterie à Avignon ; Confiserie Brémond 1830 16 Ter rue d'Italie à Aix-en-Provence ; à Antibes 4 rue Sade ; à Cannes 18 rue Meynadier ; à Cassis 2 rue Alexandre Gervais ; à Châteauneuf-du-Pape 5 rue Joseph Ducos : à l'Ecomusée l'olivier ancienne route de Forcalquier à Volx ; Grand rue aux Baux-de-Provence ; à Menton 8 rue Saint-Michel ; à Nice 15 rue Pont-Vieux et 23 rue de la Préfecture ; à Paris 6^e Odéon, 8 cour du Commerce Saint-André-130 boulevard

Ecrit par le 25 décembre 2025

Saint-Germain ; à Roussillon 21 rue Richard Casteau, à Saint-Paul de Vence 28 rue Grande et à Saint-Rémy-de-Provence 27 boulevard Victor-Hugo et en Belgique 16 rue du page à Ixelles. La société est également très implantée en Norvège où elle compte 15 adresses. Ses produits sont aussi distribués par plus d'une dizaine de partenaires dont à l'aéroport de Nice l'Occitane et chez territoire de Provence, place du château à Gordes.

En savoir plus

Installée en Provence depuis le 19^e siècle, la Maison Brémond 1830 est une épicerie fine engagée dans la valorisation de savoir-faire provençaux et méditerranéens. Des huiles d'olive vierge extra, des vinaigres & balsamiques, des condiments, des terrines, des épices, des tartinables sucrés et salés sans oublier la confiserie traditionnelle de Provence... l'épicerie propose une sélection de produits du terroir gourmands et authentiques. L'entreprise travaille aux côtés d'artisans-producteurs sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire : l'entreprise italienne Terra del Tuono et sa fabrication traditionnelle du vinaigre balsamique de Modène, le Saunier de Camargue pour son sel récolté sur le salin d'Aigues-Mortes ou encore la Biscuiterie de Forcalquier qui élabore ses préparations à partir de farines fermières artisanales issues de l'agriculture biologique.

www.mb-1830.com

M.H.

La Maison Brémond est née en 1830 à Aix-en-Provence

Jeu concours : Hostellerie des Fines Roches, gagnez votre accès au spa avec massage !

Toute l'équipe de l'[Hostellerie du Château des Fines Roches](#) se réjouit de pouvoir accueillir sa clientèle ! L'Echo du Mardi s'associe au nouveau patron Denis Duchêne afin d'offrir à deux de ses lecteurs un moment hors du temps. En partenariat avec l'établissement, tentez de gagner un massage « Parenthèse à la demande » et un accès spa dans l'espace cocooning pour deux personnes !

Espace cocooning

Le [château des Fines Roches](#), situé à Châteauneuf-du-Pape entre les vignobles, a conçu un espace original de bien être, à proximité de sa piscine, son restaurant et ses chambres. Le laboratoire Vinésime a conçu sa gamme de produits cosmétiques en y mettant le cœur de la terre, le raisin et le savoir-faire de la

Ecrit par le 25 décembre 2025

viticulture. Les deux gagnants pourront ainsi découvrir des soins uniques dans la région pratiqués avec du moult de raisin. Une jolie occasion de vivre une expérience unique aux couleurs et senteurs des plus grands vignobles. Au programme : des protocoles exclusifs et un art du soin à l'efficacité prouvée et reconnue, pour une peau fortifiée, un éclat inégalé et une beauté magnifiée. Vous disposerez de tout le nécessaire : peignoir, serviette, chaussons. L'accès est réservé aux clients de l'hôtel mais également aux non résidents. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Modalités de participation:

- Abonnez vous à la page Facebook en [cliquant ici](#)
- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, [cliquez ici](#)
- Likez la [publication](#)
- Partagez la [publication](#) Facebook sur votre profil

Le ou la gagnant(e) qui remporte les deux accès spa, sera informé(e) via message sur Facebook. Fin des participations : dimanche 13 juin 2021.

A table !

Le Chef Hugo Loridan-Fombonne et toute son équipe vous accueillent tous les jours pour le [déjeuner uniquement](#). « Faire la cuisine que nous aimons, aimer la cuisine que nous faisons, la faire découvrir à nos hôtes et partager avec eux notre passion pour le plaisir de la table », ainsi résonne la devise de l'établissement. La reprise des dîners en extérieur se fera à partir du 9 juin. A noter que le restaurant est ouvert pour les services du midi et du soir pour les résidents de l'hôtel. Les [11 chambres de l'hôtel](#) donnent toutes sur le vignoble qui entoure le Château. Certaines chambres de l'hôtel donnent plein sud sur les Alpilles et le Palais des Papes à Avignon, d'autres, côté piscine, sur le Lubéron, et d'autres encore sur le Mont Ventoux. Si la décoration est d'inspiration provençale, les prestations sont modernes et de qualité. Une évasion suspendue dans le temps, entre légèreté et évasion...

Ecrit par le 25 décembre 2025



L'accès au spa est valable pour deux personnes !

Informations pratiques. De juin à septembre : ouverture 7/7 midi et soir, d'octobre à mai : ouvert du mercredi midi au dimanche midi, janvier : fermeture annuelle. Téléphone : 04 90 83 70 23. Adresse : 1901 routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Site internet: [cliquez ici.](#)

Ecrit par le 25 décembre 2025

(vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?

L'investisseur vauclusien Denis Duchêne vient d'avoir les honneurs du JT de [France 3](#). Dans un reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein cœur du plus vieil AOC de France.

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchêne espère ouvrir [les Fines Roches](#) le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Lorian-Fombonne, qui ont été associé au capital.

Une ouverture qui semble ravir [Claude Avril](#), le maire de [Châteauneuf-du-Pape](#) qui voit là l'offre d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m2, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, [le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape](#) fait le point sur l'avancée de son projet en plein cœur du plus vieil AOC de France.