

Ecrit par le 8 février 2026

# 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 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

Ecrit par le 8 février 2026

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 Luberon, 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 évocation...

Ecrit par le 8 février 2026



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 8 février 2026

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



L'investisseur vauclusien Denis Duchène 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 Duchène 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

Ecrit par le 8 février 2026

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 100m<sup>2</sup>, 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.

---

## La Safer au secours de la trésorerie des exploitants agricoles



[Vignerons à Châteauneuf-du-Pape, Bernard Duseigneur, est le 1er de la région à bénéficier du](#)

Ecrit par le 8 février 2026

## **dispositif ‘rémeré’. Un ballon d’oxygène de la Safer qui vise à soutenir la trésorerie des agriculteurs propriétaires exploitants.**

En 1958, sortait sur grand écran le film ‘Les vignes du seigneur’ de Jean Boyer avec Fernandel et Simone Valère. En 1967, ‘Les vignes Duseigneur’, elles, étaient plantées par le père de Bernard Duseigneur, un domaine d'une trentaine d'hectares à Saint-Laurent des Arbres dans le Gard Rhodanien et d'une dizaine d'autres à Châteauneuf-du-Pape, toutes cultivées en biodynamie.

« Entre le Covid et les taxes Trump pour exporter mon vin aux Etats-Unis, j'ai perdu 40% de chiffre d'affaires l'an dernier. Or, mon souhait, évidemment, c'est de maintenir l'intégrité de mes vignes, de durer, de valoriser le terroir, de développer la biodiversité, de faire face au changement climatique et surtout de pouvoir les transmettre à mes 3 enfants », explique le vigneron âgé de 60 ans.

### **« Mise en œuvre de l'esprit de solidarité de la Safer »**

« Mais la crise a entamé mes capacités d'emprunt pour acquérir une nouvelle parcelle. Avec la pression foncière, un hectare à Châteauneuf tourne autour de 500 000 €. Or, pour financer ces 63 ares supplémentaires, j'ai pensé contracter un PGE (Prêt garanti par l'Etat), mais après, il faut le rembourser... C'est alors que je me suis tourné vers la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) qui m'a accordé 200 000€. »

« Bernard Duseigneur n'était plus en capacité d'aller chercher des financements, précise Jean-Louis Canto, président du comité technique de Vaucluse de la Safer. Tous les recours bancaires étaient bloqués, nous devions trouver une solution pour lui éviter de perdre une partie de son exploitation. La Safer a mis en œuvre son esprit de solidarité avec le dispositif baptisé ‘rémeré’. Il nous permet venir en aide aux agriculteurs en difficulté en acquérant provisoirement leur foncier mais ils peuvent, dans les 5 ans le racheter. »

### **« Une mesure intelligente et efficace qui permet de sortir la tête de l'eau. »**

« C'est une mesure intelligente, efficace, qui nous permet de sortir la tête de l'eau, de faire le dos rond en attendant que l'économie reparte. Il faut absolument la faire connaître, insiste Bernard Duseigneur. Je reste en place dans mon exploitation et si dans les 5 ans je retrouve mes capacités financières, je rachète la parcelle au prix de l'emprunt initial. En revanche, si sa côte a grimpé, la Safer me reversera alors la plus-value. C'est super ! »

Ce dispositif fait partie de ‘la boîte à outils’ de la Safer pour éviter les saisies, apurer les finances des exploitants endettés et leur permettre de consolider leur entreprise.

Contact : [safers@safer-paca.com](mailto:safers@safer-paca.com)

### **La Safer**

Issue des Lois d'Orientation Agricole (1960-62) dont l'objectif était la modernisation de l'agriculture, la Safer remplit 4 missions :

- 1/ assurer la transparence du marché foncier rural,
- 2/ contribuer à la protection des espaces agricoles, naturels et forestiers,

Ecrit par le 8 février 2026

- 3/ contribuer au développement d'une agriculture dynamique et durable,
- 4/ préserver les ressources naturelles des paysages.

---

## **Orange, Carrière du Lampourdier et des Sept combes : le préfet donne son autorisation d'exploitation pour les 25 ans à venir.**



**Et bien tant pis, même si les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape s'en émeuvent le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume, a finalement autorisé la société Delorme SAS -de Pernes-les-**

Ecrit par le 8 février 2026

## **Fontaines- à exploiter la carrière située aux lieux-dits Le Lampourdier et les Sept combes à Orange pour une durée de 25 ans.**

### **Les faits**

Dans un précédent [article](#), les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape portaient la voix craignant que l'exploitation de la carrière du Lampourdier et des Sept combes étende sa superficie, son volume et sa durée d'extraction. C'est dorénavant chose faite au travers d'un arrêté préfectoral relayé par un communiqué de presse de la Préfecture de Vaucluse. Cependant et pour ne point échauffer les esprits, le document fait savoir que '[l'arrêté préfectoral](#) fixe les conditions d'aménagements, d'exploitation et de suivi nécessaires à la préservation de l'environnement autour de cette installation.'

### **Un comité de suivi**

'Il instaure, ainsi, la mise en place d'un comité de suivi de l'environnement associant les représentants de l'État et des collectivités territoriales ainsi que les acteurs économiques et environnementaux locaux.'

### **Mesurer l'impact**

'Cette instance de concertation doit permettre à la société Delorme de présenter annuellement les actions menées et prévues pour respecter les engagements pris lors de la constitution de son dossier et prescrits par arrêté préfectoral, notamment sur le suivi environnemental et le maintien de la biodiversité.'

### **L'environnement**

'Les services de l'État, tout particulièrement la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (Dreal), procéderont à des contrôles réguliers sur site afin de s'assurer du respect de l'arrêté pris et des conditions d'exploitation.'

### **Dans le détail**

L'arrêté préfectoral signé le 29 janvier relate que 'cette prolongation de durée n'est pas de nature à entraîner des dangers et inconvénients significatifs pour les intérêts mentionnés à l'article L 181-3 du code de l'environnement ni à avoir d'incidences négatives notables sur l'environnement'.

### **Voies et délais de recours**

Tandis que dans l'article 'Voies et délais de recours' indique 'Le présent arrêté est soumis à un contentieux de pleine juridiction. Un recours peut être formé auprès du tribunal administratif de Nîmes par les tiers intéressés dans un délai de quatre mois à compter du premier jour de la publication ou de l'affichage du présent arrêté ; par les demandeurs ou exploitants ; dans un délai de deux mois à compter de la date de notification du présent arrêté.'

### **Télérecours**

'Le présent arrêté peut faire l'objet, d'un recours gracieux ou hiérarchique dans le délai de deux mois. Ce recours administratif prolonge de deux mois les délais mentionnés. Le tribunal administratif peut aussi être saisi par l'application informatique 'télérecours citoyens' accessible par le site internet : <http://www.telerecours.fr/>

Ecrit par le 8 février 2026

# Châteauneuf-du-Pape : les raisins de la colère des viticulteurs contre les carrières du Lampourdier



Depuis une dizaine d'années, les carrières du Lampourdier (Lafarge Granulats et Delorme) grignotent le terroir de l'un des vins les plus réputés de la planète : le Châteauneuf-du-Pape (3 200 hectares de terroir entre safres, galets et sables, 320 exploitants et près de 100 000 hl

Ecrit par le 8 février 2026

## **de vin classés AOC - Appellation d'origine contrôlée).**

Ce qui a mis le feu aux poudres ? C'est la demande d'extension de la superficie, de la durée et du volume d'extraction, au-delà de l'exploitation actuelle par la société Delorme pour une durée supplémentaire de 30 ans. « L'enquête d'utilité publique s'est déroulée en pleines vendanges (17 août-16 octobre 2020) quand les vignerons sont débordés. Le commissaire enquêteur a donné un avis favorable » dénonce Michel Blanc, directeur du Syndicat des producteurs de Châteauneuf-du-Pape.

« En 15 ans, le volume de calcaire extrait du Lampourdier a été multiplié par deux avec une montée en puissance de la pollution, des nuisances sonores induites par les tirs de mine, la circulation ininterrompue de poids-lourds, les vibrations, la poussière et l'impact sur la biodiversité, la faune, la flore et nos vignobles. »

### **Une Paix des braves en 2017**

Pourtant, en 2017, le préfet de Vaucluse d'alors, Bernard Gonzalez, se félicitait d'une 'Paix des braves' entre carriers et vignerons : « ils ont enterré la hache de guerre ». Un accord avait été trouvé pour transporter les granulats par péniche sur le Rhône et non accumuler les camions sur la route : deux silos étanches de stockage avaient été aménagés, 1 600 mètres de convoyeurs à bande implantés pour maîtriser les émissions de poussière, une aspersion des pistes et des brumisateurs avaient été installés, les camions devaient être bâchés... Mais au fil du temps, les bonnes habitudes se sont relâchées, trafic fluvial trop onéreux, camions sans bâche dont on renifle les poussières quand on les suit avec les vitres ouvertes de son véhicule...

Christine Freslard, directrice de l'ODG. (Organisation de défense et de gestion) de l'AOC Châteauneuf-du-Pape suppose que la demande de matériaux de construction est en augmentation. « Mais ce n'est pas une raison pour donner libre court à une extension totale dans le temps, la superficie et le volume. »

### **Avis défavorable de la commune**

Plus d'un millier de vignerons, riverains et défenseurs de l'environnement ont déjà signé [la pétition mise en ligne sur change.org](#) afin d'interpeller la ministre de la Transition écologique afin qu'elle stoppe l'appétit insatiable des carriers du Lampourdier. Le conseil municipal de Châteauneuf a voté un avis défavorable lors de la séance publique du 4 décembre dernier, alors que celui d'Orange a émis un avis positif.

### **La balle est dans le camp du préfet**

La balle est désormais dans le camp du préfet de Vaucluse qui a jusqu'au 19 avril au plus tard pour publier un arrêté. Espérons que l'environnement et le bon sens l'emporteront, contrairement à ce qui se passe dans les Bouches-du-Rhône, où depuis des décennies, les boues rouges de la mine de bauxite de Gardanne se déversent matin, midi et soir, nuit et jour en pleine mer Méditerranée, dans un site classé, donc théoriquement protégé, du Parc naturel régional des Calanques entre Marseille et Cassis... Tout cela pour préserver l'emploi et les intérêts économiques aux dépens de la biodiversité et de la nature.

Ecrit par le 8 février 2026

# Chateauneuf-du-Pape, la mère Germaine pour la Saint-Valentin ? C'est de la tendresse...



Et oui, en ces temps de restaurants fermés c'est à la maison que l'on fait ripaille. Alors à deux ou entre amis, car la Saint Valentin est aussi la fête de l'amitié, on peut se faire plaisir et manger 'gourmet' avec un petit coup de pouce bienvenu grâce aux bons soins de la Mère Germaine qui a tout prévu au creux d'un panier à aller retirer.

## Au menu ?

Ecrit par le 8 février 2026

En entrée : œuf mollet frit, piperade et crémeux chorizo suivi par un des deux plats au choix proposés : filet de barbue contisé aux truffes noires, choux fleur, crème de coquillages ou Mignon de veau à la moutarde, pressé de pommes de terre et oignons. Le dessert fait la part belle à l'entremet à la vanille de Madagascar, cœur de framboise à l'hibiscus. Le menu pour une personne est à 49€.

### Les infos pratiques

[Les réservations](#) -24h à l'avance- se font par [mail](#) et sont disponibles du vendredi au dimanche de 11h30 à 14h30. Paiements sur place lors de la récupération de la commande. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 22 78 34

### Un peu d'histoire

Quand Germaine Vion pose ses casseroles à [Châteauneuf-du-Pape](#), nous sommes en 1922. Après de longues années passées dans les cuisines de la présidence de la République, elle donne un nouveau visage à sa carrière en rachetant l'hôtel Bellevue, créé au tout début du siècle. Sa forte personnalité, son talent aux fourneaux et ses relations parisiennes vont vite faire de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Jusqu'en 1958, de Mistinguett à Jean Gabin, de Fernandel à Gaby Morlay, une foule d'hôtes prestigieux honoreront ce lieu de leur présence. Car la maison a vite changé de nom pour devenir celle de cette cuisinière d'exception, La Mère Germaine.

### Aujourd'hui

Isabelle Strasser la nouvelle propriétaire de la Mère Germaine passionnée de vin et de gastronomie a entrepris l'entièvre rénovation du restaurant et de l'hôtel, tout en conservant l'âme de l'institution. Pour l'épauler, elle a choisi le chef de cuisine [Camille Lacome](#) qui aux cotés de grands chefs comme Philippe Labbé à la Tour d'argent, Christophe Roure au 9e Art à Lyon, a affiné son savoir faire de cuisinier. Son amour du produit, la simplicité de sa cuisine et la finesse de son approche font découvrir ou redécouvrir à ses hôtes les saveurs de cette région. Isabelle a aussi choisi une pâtissière de talent [Agathe Richou](#), qui a travaillé au côté de Christophe Pelé, chef du restaurant le Clarence. Elle se fera l'héritière d'une cuisine ancrée dans un patrimoine d'où émergent des compositions à la fois familières et innovantes.

## Châteauneuf-du-Pape : une année blanche pour le domaine Saint-Préfert

Ecrit par le 8 février 2026



**Isabel Ferrando a acheté cette propriété de 32 hectares (21 en Châteauneuf du Pape, le reste en Côtes-du-Rhône) en 2003. Elle a peu de temps après décroché la note maximale et enviée de 100/100 dans le fameux Guide Robert Parker des meilleurs vins de la planète.**

Chaque année, grâce à ce terroir de galets, de safres et de sable et à sa dizaine de salariés, sont commercialisées environ 60 000 bouteilles, 25% à destination du marché français, 75% à l'exportation, notamment les Etats-Unis, le Royaume-Uni et l'Europe.

Or, avec le Brexit et le Covid-19, le Domaine Saint-Préfert a été fortement impacté : -30% du chiffre d'affaires. « Avec les restaurants fermés à cause du confinement, nos ventes ont baissé évidemment, mais nos clients qui mangeaient à la maison ont fait le choix de se servir en bonnes bouteilles chez les cavistes, ce qui a limité la casse » précise Isabel Ferrando. « Malheureusement depuis ce 12 janvier est entrée en vigueur l'augmentation de 25% des droits de douane pour exporter du vin français aux Etats-Unis, ce qui n'arrange rien quand on sait que j'expédie 75% de ma production hors France, dont 15% là-bas » ajoute-t-elle.

Ecrit par le 8 février 2026

### « En Californie on m'a demandé de baisser les prix, pas à New-York. »

« Mais la situation n'est pas uniforme sur l'ensemble des Etats-Unis. En Californie, mes clients m'ont demandé de baisser les prix... je réfléchis... Tandis que sur la Côte Est, à New-York, les restaurateurs continuent à me faire confiance, ils n'ont pas fermé, ils ont installé leurs tables sur les terrasses chauffées à l'extérieur et ils ont besoin de nos cuvées haut de gamme pour satisfaire leur clientèle. »

« La filière viticole française est prise en otage pour un conflit entre Boeing et Airbus et ce sont nos concurrents espagnols et italiens qui en profitent », dénoncent à l'unisson les vignerons de l'hexagone pénalisés par cette mesure de rétorsion. Il faut savoir que les Etats-Unis sont le 1<sup>er</sup> consommateur de vin du monde avec 29 millions d'hectolitres mais aussi le 1<sup>er</sup> importateur de Côtes-du-Rhône (devant le Royaume-Uni et la Belgique) avec 17% de nos bouteilles, soit des retombées économiques de 108,8M€ pour 2019.

### « Notre chance, c'est que le vin se bonifie avec le temps dans nos caveaux. »

Même si Isabel Ferrando accuse le coup, elle ne désespère pas. « Bien sûr, cette baisse des ventes, donc des marges, diminue nos capacités d'investissement, de développement des marchés à l'exportation puisque je ne peux plus prendre l'avion pour faire de la prospection avec dégustation à la clé à l'étranger. Mais notre chance, c'est que le vin se bonifie avec le temps dans nos caveaux, c'est une forme d' *'art de vivre, de chic à la française'*, il pèse plus d'un milliard d'euros dans la balance. Et notre richesse, en plus de la vigne, ce sont nos collaborateurs, j'en ai une dizaine à l'année, (trois sont en chômage partiel actuellement) et une trentaine de saisonniers en septembre pour les vendanges à la main. On fait le dos rond en attendant que ça reparte. »

Et pour 2021, en espérant que les vaccinations permettront un retour à la normale d'ici l'été ou l'automne, la patronne de Saint-Prédert compte se tourner vers l'Europe de l'Est pour retrouver de nouveaux débouchés, la Roumanie, la Pologne et surtout la Russie : « Je viens de recevoir chez moi une délégation de russes. Ils adorent la vodka, mais ils sont à la recherche d'autres saveurs, d'autres sensations et nos cépages de Grenache, Mourvèdre et de Cinsault constituent un accord parfait avec leurs mets ».

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Isabel Ferrando, propriétaire du domaine Saint-Préfert à Châteauneuf-du-Pape / DR

---

## Châteauneuf-du-Pape : Denis Duchêne reprend le Château des Fines Roches



Après plusieurs mois de négociations, **l'entrepreneur Vauclusien Denis Duchêne** vient de racheter [l'Hostellerie et restaurant du Château des Fines roches](#) à Châteauneuf-du-Pape. Situé en plein cœur du vignoble castel-papal, l'établissement 4 étoiles d'une capacité de 11 chambres a vu le jour dans un ancien château de marquis du XIXe siècle.

Le Château des Fines roches comprend également un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m<sup>2</sup>, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

### Création d'un Spa de vinothérapie

Ecrit par le 8 février 2026

« Cet établissement historique fait partie du patrimoine vauclusien et nous allons le redynamiser en apportant des modifications au niveau des salles du restaurant et des espaces de réception pour les mariages et les séminaires, confirme Denis Duchêne. Une nouveauté verra également le jour dans l'établissement avec la création d'un spa profitant des techniques innovantes comme la vinothérapie. »

Notamment patron d'AMD Energies, une PME de génie climatique d'une trentaine de collaborateurs implantée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Denis Duchêne est né à Avignon en 1984. Travaillant dès l'âge de 14 ans en suivant une filière d'apprentissage qui lui a permis d'apprendre un métier très rapidement, celui qui est aujourd'hui mandataire de plus d'une quinzaine de sociétés a créé sa première entreprise à 21 ans.

### Un entrepreneur engagé

Par ailleurs, il a été adjoint aux travaux de la commune d'Entraigues-sur-la-Sorgue lors du précédent mandat du maire Guy Moureau. N'adhérant « plus à ses méthodes » Denis Duchêne s'est ensuite présenté contre lui, sans succès, lors des dernières élections municipales. A ce jour, il est conseiller municipal d'opposition et, à ce titre, il siège au conseil communautaire de l'agglomération du Grand Avignon.

Avec ce parcours éclectique, l'entrepreneur n'a donc pas peur de se lancer un nouveau défi, malgré une situation sanitaire difficile, « dans un secteur que je découvre et qui m'a toujours intéressé », explique-t-il.

### S'appuyer sur les talents locaux

Pour cela, il n'a pas hésité à s'appuyer sur les talents locaux. « J'ai souhaité associer dans mon projet l'actuel chef de cuisine Hugo Lorian, disciple d'Escoffier, ainsi que le responsable de la partie hôtellerie [Sebastien Gutierrez](#). Ils deviennent à compter d'aujourd'hui directeurs généraux à mes côtés. »

Son projet a également pu être mené à bien grâce à l'accompagnement juridique de [Mathieu Spony](#) du cabinet avignonnais [PVB Avocats](#) ainsi que les conseils du cabinet d'affaires [Michel Simond Gard/Vaucluse](#) dirigé par [Philippe Mooney](#).

L'agence avignonnaise [www.ambition-web.com](#) dirigée par [Armand Cointin](#) accompagnera la communication de ce lieu exceptionnel dont la décoration va être revue par l'architecte d'intérieur avignonnaise [Alison Lanceleur](#) et la dessinatrice entraiguaise [Carine Bruna](#).

Actuellement fermés, les Fines Roches devraient rouvrir leurs portes le 1er mars 2021 après plusieurs semaines de rénovation.

Ecrit par le 8 février 2026

# Châteauneuf-du-Pape : La mère Germaine se met à table



**Restaurant gastronomique et emblématique situé au centre du village de Châteauneuf-du-Pape, La mère Germaine propose des menus à emporter.**

## La mère Germaine

Qui était la mère Germaine ? Germaine Vion, cuisinière du président de la République qui reçut à cette belle adresse (ancien hôtel Bellevue), à partir de 1922 et jusqu'en 1958, le tout Paris. L'établissement, repris par Isabelle Strasser et ses équipes, propose, pendant le confinement, un menu à emporter conservant ainsi le lien avec ses fidèles clients et se faisant connaître auprès des nouveaux, avec un menu gastronomique, différent, chaque semaine -consultable sur facebook- et accessible à tous avec quelques beaux flacons issus de sa cave.

## Une équipe gagnante

Le chef de cuisine Camille Lacome et la cheffe-pâtissière Agathe Richou concoctent un menu à trois services à 32 €. Ces plats sont réalisés à partir des produits frais de saison et de notre terroir. Agathe Richou, quant à elle suggère un choix de quatre pâtisseries individuelles ou gâteau à emporter. Les

Ecrit par le 8 février 2026

menus sont à retirer au restaurant entre 11h et 13H30 pour le midi et 18h -20H30 pour le soir.

### **Le menu à 32 €**

Soupe de potiron, condiment de courge spaghetti aux graines de courge, copeaux de châtaignes, ou salade tiède de radis greenmeat à l'huile de curcuma, pickels de radis ; Filet et cuisse de canette rôtie, mousseline de patate douce aux dattes et jus de canette ; Pomme confite au caramel, sablé amande crème onctueuse à la vanille.

### **Pâtisseries à emporter**

Part de Flan pâtissier 4,50€, éclairs chocolat 4€, Cake banane-chocolat (Banana Bread) 2 tranches 4€ ; Cookies chocolat noisette (4 pièces) 5€. Possibilité de pâtisseries format familial (cake entier, flan entier) en commandant 24h à l'avance.

### **Infos pratiques**

Les commandes se font 48h à l'avance par téléphone 04 90 22 78 34 ou par mail : [resalameregermaine@gmail.com](mailto:resalameregermaine@gmail.com). Les ventes à emporter se feront du mercredi midi au dimanche soir inclus. Les paiements s'effectueront sur place, lors de la récupération de la commande. La Mère Germaine. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape.