

Ecrit par le 8 février 2026

Claude Avril , maire de Châteauneuf-du-Pape : « Ce sont les projets qui nous font avancer »



Claude Avril déborde d'idées pour continuer à rénover et embellir son village « dans le respect de sa beauté naturelle ». S'il souhaite développer un tourisme à visage humain, il n'en oublie pas les grands dossiers d'aménagement de son bassin de vie et plaide pour l'usage du transport fluvial ainsi que pour l'urgence de réaliser un troisième pont sur le Rhône.

Elu maire de Châteauneuf-du-Pape en 2014 et réélu haut la main aux municipales de 2020 avec 83,45% des suffrages, il le confirme : « Ce sont les projets qui nous font avancer. Ils sont fondamentaux ». Et des projets, même s'il en a réalisé depuis plus de 10 ans, il lui en reste encore plein la musette dans ce village qui fut la résidence d'été des papes lorsque ceux-ci étaient encore installés à Avignon.

Ecrit par le 8 février 2026

Le pari de la culture et du vin

Dans cette commune d'un peu plus de 2 000 habitants, terre de vignes réputées dans le monde entier depuis plus de sept siècles et première Appellation d'origine contrôlée (AOC) de France dès 1936 grâce au Baron Le Roy, le maire insiste : « Nous avons la chance d'être entourés par un magnifique environnement historique, patrimonial, géographique, viticole, culturel. A nous de le développer tout en le préservant pour continuer à bien vivre à Châteauneuf ».

Après [Les Causeries](#) et la matinée passée avec bonheur entre Sylvain Tesson et Franck Ferrand en mai, [Châteauneuf en bulles](#) et les fans de BD attirés par milliers grâce à Raphaël Vannelle qui les a organisés avec toute l'équipe municipale en juin, [Châto'Off les murs](#) en partenariat avec le Festival d'Avignon (du 15 au 19 juillet) et le passage du Tour de France cycliste, mardi prochain 22 juillet, sur la Route du Mont-Ventoux, le village regorge de festivités à destination de la population et des touristes qui débarquent par cars entiers au pied du château.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Dans les rues du village lors de Châteauneuf-du-Pape en Bulles. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape



Conférence dans le château lors des Causeries. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 8 février 2026

Une terre de solidarité

« Mais ici, à Châteauneuf, on s'occupe de tous sans distinction. Il faut savoir qu'il y a 13,5% de logements sociaux, 10% de chômeurs, 20 à 30% de familles modestes et des gens aisés, voire riches » explique le premier magistrat. « Nous avons tissé des liens intergénérationnels avec l'ensemble de la population. Par exemple, la piscine associative est réservée tous les matins aux seniors et aux mamans avec leurs enfants, qui paient 30€ à l'année. De même, en nous basant sur le quotient familial, nous envoyons au frais l'été et au ski l'hiver, en colonie de vacances, les petits aux Orres et à Montgenèvre. Nous ne pourrions pas le faire sans la fameuse 'Cuvée des Hospices' organisée par les vignerons du village qui rapporte entre 60 et 80 000€ par an ». Dans le même esprit de solidarité avec les plus démunis, les invendus alimentaires non périmés de la supérette sont offerts, à l'abri des regards, aux pensionnaires du CCAC (Centre communal d'action sociale), aux personnes âgées, aux saisonniers...

« Ici, à Châteauneuf, on s'occupe de tous sans distinction. »



La 'Cuvée des Hospices' des vignerons permet à la commune de financer de nombreux projets sociaux comme la piscine associative intergénérationnelle notamment. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Moins de poids lourds, davantage de projets

Après avoir aménagé la place Jean Moulin, avec son [Benedetti Caffè](#), sa [Maisouneta](#) et son [Comptoir de la](#)

Ecrit par le 8 février 2026

Mère Germaine qui ne désemplissent pas semaine et week-ends compris, Claude Avril est en train d'implanter un parking supplémentaire végétalisé dans le quartier des Arènes. Objectif ? Désengorger la circulation sur les hauteurs. « Ce seront 220 places avec des caméras de vidéo-protection. Un investissement de plus de 1,3M€ que nous n'aurions pu faire sans l'appui de l'intercommunalité du Pays d'Orange en Provence qui aide un petit bourg comme le nôtre » ajoute-t-il.



La place Jean-Moulin, nouveau lieu de vie du village. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Un projet pour valoriser le Château Pontifical

Autre projet et non des moindres puisque sa silhouette est visible à des kilomètres alentour, le Château Pontifical qui date de 1317.

« C'est un site historique et emblématique que nous voulons valoriser. Nous avons procédé en 3 étapes-clés depuis 8 ans : en 2015, un diagnostic d'archéologie préventive avec les services du Département de Vaucluse. En 2017, une étude documentaire en liaison avec l'Université d'Avignon pour analyser les archives écrites et iconographiques et en 2018 une étude archéologique du bâti qui a révélé, par endroits, une montée des eaux par capillarité. D'ici à 2026, en accord avec tous les organismes habilités, la DRAC, les Bâtiments de France et les Monuments Historiques, le Mur ouest va être consolidé, les joints refaits. A terme, nous allons réhabiliter dans les règles de l'art ce site unique, construire une nouvelle salle au-dessus de celle qui existe, avec un ascenseur, un belvédère et une vue à couper le souffle à 360° pour y organiser des événements culturels d'exception. Il faut que ce joyau médiéval retrouve la place qu'il mérite au cœur du patrimoine régional et national. »

Ecrit par le 8 février 2026

Il a aussi en tête l'idée d'une fête autour de tous les Anglo-Saxons, Irlandais, Gallois, Ecossais, Anglais, Américains, Australiens, Néo-Zélandais qui fréquentent régulièrement Châteauneuf. Elle aurait lieu autour du 4 juillet, jour de la Fête Nationale des Etats-Unis, en mémoire de Lafayette et pourrait aussi créer un évènement festif supplémentaire.



Le maire de Châteauneuf-du-Pape milite pour une meilleure utilisation du Rhône, notamment pour le transport des granulats et des carrières ainsi que pour la réalisation d'un nouveau pont sur le fleuve-roi. Crédit : Emmanuel Chandelier/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

« Il faut absolument un troisième pont sur le Rhône. »

Claude Avril parle de « court et moyen terme » pour échelonner dans le temps tout ce qui doit permettre aux habitants de Châteauneuf de s'épanouir dans un environnement calme et préservé Or, malgré l'interdiction faite aux camions de traverser le village et de polluer la vie des Châteauneuvois, la circulation reste un problème. « Y'en a marre de récupérer le trafic du Gard. Il faut absolument un troisième pont sur le Rhône après ceux de Roquemaure et d'Aramon » martèle Claude Avril.

« Nous subissons le bruit, les vibrations, la pollution que génère ce flux de conducteurs qui refusent de payer le péage de l'autoroute. Que chacun prenne sa part, c'est une question d'intérêt général ». En cela, il se retrouve dans la même position que d'autres élus qui, au-delà des clivages politiques, souhaitent sortir de [cette inaction qui frappe la LEO](#) depuis plus de quatre décennies pour réduire la pollution et développer l'attractivité de leurs territoires respectifs, tout en fluidifiant la circulation.

Ecrit par le 8 février 2026

Carrières : « Qu'on préfère le fluvial à la route. »

Autre combat, contre l'extension des carrières qui grignotent inexorablement la terre dans un environnement de vignes, de biodiversité et de romanité. Il est vent debout avec l'ODG (Organisme de défense et de gestion de l'appellation).

« Qu'on fasse passer le trafic des blocs de pierres, granulats et cailloux par péniches et non par camions au milieu de nos vignobles. Qu'on préfère le fluvial à la route. »

Pour rester positif, Claude Avril a encore d'autres projets en tête. « La vigne nous protège et malgré un foncier rare, il existe encore des pépites, des espaces à développer. Bien sûr nous avons des hôtels étoilés, mais pas assez. Je suis favorable à l'implantation de chambres d'hôtes de qualité, notamment du côté de la Tour de l'Hers, un site somptueux de 5 hectares à l'ouest du village, au bord du Rhône. Cela nous permettrait de capter les croisiéristes qui sont nombreux à nous rendre visite tout au long de l'année et pas seulement en juillet-août. C'est un site historique d'anciens fours à chaux qui ont servi à bâtir nos maisons et leurs toits en tuiles. Autre possibilité, du côté [du Château Maucoil](#) et ses 45 hectares de vignes bio. Ils sont deux associés dont un entrepreneur bourguignon qui a le projet d'un hébergement de luxe avec restaurant huppé et thermes romains. Nous avons aussi la chance d'avoir deux vélo-routes, la via Rhona et la via Venaissia. Notre tourisme doit être humain, mettre en valeur notre terroir, nos paysages, notre savoir-faire, notre histoire, notre culture et notre viticulture. »



Ecrit par le 8 février 2026

Au croisement de la via Rhona et la via Venaissia, Châteauneuf-du-Pape entend concilier tourisme à visage humain, art de vivre, vigne et culture. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

« Notre tourisme doit être humain. »

Le maire compte aussi sur un évènement qui vient de se dérouler en juin dernier et qui va se pérenniser dans les années qui viennent. « Avec le Centre du Droit et d'Economie du Sport d'où sortent notamment Zinedine Zidane et Nathalie Péchalat, pour organiser des rencontres sur le sport de haut niveau, les performances, la santé des athlètes, leur mental, le suivi de carrières avec de grands champions du monde du rugby, du basket, du volley, du hand et du foot qui viendraient volontiers dans un lieu prestigieux comme Châteauneuf et attireraient un public nouveau. »

Du 1^{er} au 3 août prochains, ce sera [La Véraison](#) qui avait attiré 29 000 touristes l'an dernier. « Notre village avance avec détermination. Nous continuons à rester au service de tous en maintenant un service public de qualité, en valorisant le vivre ensemble et en faisant de la proximité et de la solidarité des priorités du quotidien » conclut Claude Avril.



Près de 30 000 visiteurs sont attendus lors de la prochaine édition de la fête de La Véraison qui se

Ecrit par le 8 février 2026

tiendra du 1er au 3 août prochains. Crédit : DR/Mairie de Châteauneuf-du-Pape

Andrée Brunetti

Traitemen**t**t de l'eau : augmentation de la capacité de la station de Châteauneuf-du-Pape



Le [Syndicat Rhône Ventoux](#) lance des travaux de renforcement de la capacité de traitement de la station d'épuration de Châteauneuf-du-Pape. L'opération s'inscrit dans le cadre du diagnostic du Syndicat issu

Ecrit par le 8 février 2026

de son schéma directeur d'assainissement finalisé en 2018 sur le système d'assainissement de la commune castelpapale.

Ce bilan fait apparaître des intrusions d'eaux claires parasites impactant le fonctionnement du système de collecte et de traitement, notamment en période de pluie. Par ailleurs, lors des périodes de vendange et de vinification, la station, initialement prévue pour une capacité de 7 000 Equivalent habitant (EH), reçoit des charges d'activité 2 à 3 fois supérieures.

« Cela représentait une non-conformité administrative et une obligation de mise en conformité imposée par les services de l'Etat », explique Syndicat Rhône Ventoux.

Pour y remédier, le Syndicat, qui assure les compétences eau potable et assainissement collectif, va donc fiabiliser le système de traitement et pérenniser la station de traitement dont un arrêté vient d'autoriser de porter sa capacité à 13 000 EH.

Les travaux, d'un montant de 1M€, consistent à ajouter, en amont des ouvrages existants, un ouvrage complémentaire qui permettra le traitement de la charge de pollution supplémentaire reçue pendant la période de vendanges. Ce chantier constitue également l'occasion de mettre en conformité les équipements d'autosurveillance de l'installation avec les attentes réglementaires pour une station de plus de 10 000 EH et de renforcer le génie civil. Ces aménagements devraient être achevés avant l'été prochain.

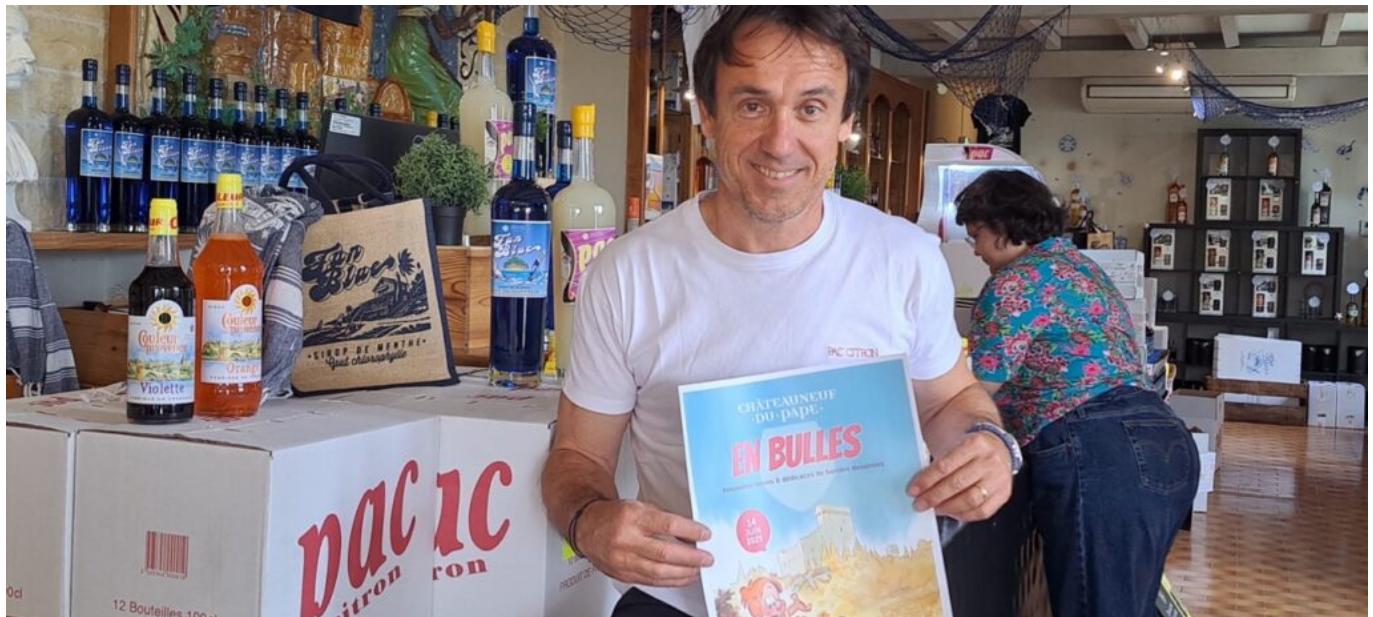
L.G.

À propos du Syndicat Rhône Ventoux

Le Syndicat Rhône Ventoux assure la gestion du service de l'eau potable, de l'assainissement collectif et de l'assainissement non collectif pour les communes situées des portes d'Avignon au Mont Ventoux. Pour l'eau potable, le Syndicat regroupe 37 communes et assure la production et la distribution de l'eau potable. Pour l'assainissement, le Syndicat regroupe 31 communes et assure la collecte et la dépollution des eaux usées de 110 000 habitants. Le Syndicat Rhône Ventoux a confié l'exploitation du service à la société Suez.

Raphaël Vannelle, le passionné aux deux casquettes, la BD (Bande Dessinée) et la DB (Distillerie A. Blachère)

Ecrit par le 8 février 2026



D'abord, gros plan sur Boule et Bill qui sont les invités d'honneur de 'Châteauneuf-du-Pape en Bulles' que Raphaël Vannelle organise ce samedi 14 juin avec une dizaine de dessinateurs et illustrateurs.

« C'est déjà la 5ème édition et cet évènement est très attendu », se félicite Raphaël Vannelle, collectionneur invétéré de BD qui a initié cette fête où les amateurs rencontrent leurs illustrateurs préférées, dialoguent avec eux, leur font signer leurs albums en toute simplicité, souvent en famille, dans la Rue de la République entièrement piétonnisée au cœur du village de [Châteauneuf-du-Pape](#).

« Le 14 juin, Nous avons invité une dizaine de dessinateurs. Le mythique belge Dany, qui a 82 ans et qui a connu Hergé, le père de Tintin. Il a collaboré à Spirou, à Achille Talon et créé les aventures d'Olivier Rameau », précise Raphaël Vannelle. Autres dessinateurs présents samedi : Serge Carrère, auteur de *Léo Loden*, *Gunthrie*, *Le regard invisible*, *Les Elfées*. Également Belge, Olivier Genson (*Le partage des Mondes*, *Le nageur solitaire*, *La fée assassine*), le couple Jean-Charles Kraehn-Patricia Jambers, Olivier Berlion auteur de *Tony Corso* et *Pacotille*. « C'est un beau plateau, non ? », interroge Raphaël Vannelle.

« Chaque année, on assiste à une montée en gamme. »

Raphaël Vannelle

En partenariat avec le service des Fêtes de la mairie de Châteauneuf-du-Pape, pendant des mois en amont, il s'occupe de tout, de convaincre les auteurs de venir dans le Vaucluse, de participer à ce salon,



Ecrit par le 8 février 2026

d'acheter les billets de TGV, de la réservation des hôtels, des restaurants, des apéros avec les meilleures bouteilles des vignerons de Châteauneuf et bien sûr des stands de dédicaces d'albums proposés aux fans. « Chaque année, on assiste à une montée en gamme, à la reconnaissance de cette manifestation culturelle et patrimoniale, à une fréquentation en hausse. Et surtout les gens sont heureux, ils ont des étoiles dans les yeux quand ils retrouvent leurs rêves d'enfance à travers leurs albums jaunis qu'ils viennent faire dédicacer aux auteurs présents. »

Samedi, de 10h à midi et de 16h à 20h, ne ratez pas cette journée dédiée au IXème art, après l'architecture, la sculpture, la peinture, la musique et le cinéma : la BD. Et c'est gratuit !

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

JE SERAI À
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
14 JUIN 2025



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Les dessinateurs présents ont annoncé leur venue à Châteauneuf-du-Pape en dessin. DR

Une double passion

Voilà pour la 1re passion de Raphaël Vannelle. La seconde, c'est la [Distillerie A. Blachère](#), créée en 1835, et dont il a épousé l'héritière, Sandrine. Ensemble, ils ont relancé l'affaire familiale en 1993, notamment grâce au Pac citron. « On a innové, on relooké les étiquettes, précise le patron. Là on a procédé au tirage d'une centaine d'exemplaires de magnums du Pac et du Fun Blue (sirop à la menthe au goût chlorophile). Nous sommes le seul producteur familial et indépendant de sirops de Provence. Nous avons une gamme de 25 goûts, 'Couleur Provence', menthe, genadine évidemment mais nous avons ajouté framboise, kiwi, banane, griotte, réglisse, cola, orgeat à nos propositions habituelles : anis, fraise, cassis, pêche, pomme, châtaigne, melon, fruits de la passion, barbe à papa, caramel, vanille, figue, violette, lavande. »

En tout, 1,3M de bouteilles de sirops ont été vendues l'an dernier, dont 1M pour le Pac et Fun Blue. Mais la Distillerie A. Blachère, ce sont aussi des alcools et des spiritueux. 150 000 bouteilles commercialisées en 2024 de pastis, liqueurs (Origan du Comtat, Elixir du Ventoux, Verveine ardéchoise), crèmes (de châtaigne, de myrtille, de cassis), eaux-de-vie à la poire Williams et au vieux Marc de Châteauneuf, rhums et whisky. L'entreprise compte une douzaine de salariés et affiche un chiffre d'affaires constamment en hausse, + 8% l'an dernier et sans doute autant cette année.

Contact : Mairie de Châteauneuf-du-Pape - 04 90 83 71 08 / Distillerie A. Blachère - 04 90 83 55 65

Finale des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la truffe se décline sous toutes ses formes

Ecrit par le 8 février 2026



Accompagnée par le chef étoilé Christophe Chiavola du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, elle n'était pas peu fière, la jeune Marylou Le, de remporter cette finale !

Organisé par Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, ce concours de cuisine top niveau réunit, chaque année sur les terres du magnifique Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape, de jeunes chefs prometteurs, de leur imposer un panier de fruits et légumes de saison, de les laisser concocter leur recette, de la réaliser et de la présenter aux jury d'une trentaine de dégustateurs.

Ce lundi 2 juin, l'apéritif servi sur la terrasse était un Côte de Provence rosé du Château La Coulerette à La Londe-des-Maures dans le Var. Place ensuite, à l'intérieur du château du XVIII^e siècle, au repas. L'entrée, réalisée par Vincenzo Regine du Domaine des Andéols près d'Apt, était une poire de boeuf de la race Aubrac, doucement infusée aux haricots verts, délicatement présentée entre pois gourmands et parfum de truffe d'été, le tout en en accord subtil avec un Vaudieu Blanc 2024.

Le plat, tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de quinoa soufflé, fleur d'aubergine farcie au papeton d'aubergine fumé et vinaigre « façon grand-mère » avec jus de viande onctueux à la truffe élaboré par le gardois Bertrand Bresolin, chef exécutif du Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon. Il

Ecrit par le 8 février 2026

était servi en accord avec un vin de la [Maison Chapoutier](#), la cuvée 'Chante Alouette', un Hermitage blanc de 2021 somptueux.

Enfin, le dessert, le gagnant, mousse au chocolat noir 70% Valrhona, avec glace verveine, truffe d'été confite au citron et gingembre en crumble et caramel. Végétal et intense, arrosé par une cuvée de rouge soyeux 'Val de Dieu' 2017 de Vaudieu avec 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. Marylou Le a fait ses classes avec la cheffe Hélène Darroze qui totalise 6 étoiles dans ses établissements de Paris, San Sebastian, Londres et au [Château La Coste](#), à l'ouest d'Aix-en-Provence.

L'entrée est arrivée 2e position et le plat 3e de cette finale 2025. Les jurés, notamment le comédien Serge Dupire, le footballeur Manuel Amoros, la maison de spiritueux [Ferroni](#) d'Aubagne, le trufficulteur [Plantin](#) de Puyméras et les légumes [Pronatura](#), de Cavaillon ont tous participé avec bonheur à cette déclinaison de plats savoureux et respectueux des saisons.



Le comédien Serge Dupire et le footballeur Manuel Amoros. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rendez-vous à l'automne prochain pour la Saison XVI des « Rencontres Gourmandes de Vaudieu ».

Jubilation avec Sylvain Tesson aux

Ecrit par le 8 février 2026

« Causeries de Châteauneuf-du-Pape »



Dans l'un des plus anciens vignobles de l'appellation, [Le Château La Nerthe \(1736\)](#), l'auditoire a été conquis par cette [4ème édition](#). Il faut dire que le maître d'oeuvre, l'historien, écrivain et journaliste Franck Ferrand a su choisir un thème consensuel : « La Beauté du Monde ».

Dans son avant-propos, il a tenu à rendre hommage au photographe brésilien [Sebastião Salgado](#), disparu la veille à l'âge de 81 ans et dont l'exposition- évènement [« Amazonia » avait été organisée au Palais des Papes en 2022](#). Aussitôt, Franck Ferrand donne le ton : « Ces vignes à perte de vue me font penser à la Toscane et forcément à Léonard de Vinci qui disait toujours d'ouvrir l'oeil, de cultiver le regard pour comprendre le monde » et dans la foulée, l'historien évoque Michel-Ange « Il ne sculpte pas le bloc de marbre de Carrare, non. Il fait jaillir, advenir La Pieta ou David ».

Ecrit par le 8 février 2026



Sylvain Tesson, Franck Ferrand, Vivianne Perret, Catherine Van Offelen et "La Beauté du Monde"
©Ville de Châteauneuf-du-Pape/ Emmanuel Chandelier

Sylvain Tesson prend la parole pour le marteler à son tour : « La beauté se trouve dans le regard. Il nous faut la traquer partout. Quand je suis dans le Désert de Gobi, je parle aux maigres buissons et j'y puise quand même des forces pour aller de l'avant. Nous devons réenchanter le monde qui nous entoure, extraire le suc de la vie, détecter sa beauté partout. Certains vont trouver que c'est cucu la praline, infantile, mais non, c'est ça la vie avec les fées. Quand je vais de la Galice aux Iles Shetland en Ecosse, aux Feroe entre Islande et Norvège, en longeant la côte, ces épines d'oursins de l'Atlantique, ce sont des mâchoires de rochers qui dévorent, il y a une grâce, un mystère. Comme ici, dans les collines du Comtat Venaissin, le vent et la lumière électrifient les vignes, rappellent la puissance du Mont-Ventoux, les Dentelles cabrées et crénelées de Montmirail, c'est toute notre attention qui doit être portée au monde. D'ailleurs, Novalis disait « Plus c'est poétique, plus c'est réel ».

« Plus c'est poétique, plus c'est réel ».

G.P. F. Novalis / Sylvain Tesson

[Ecrit par le 8 février 2026](#)

L'écrivain-voyageur compare alors paysan et poète. le premier ensemence la terre et attend la germination des fruits et des fleurs, le poète donne aux mots la possibilité de faire jaillir le verbe, de prolonger la création avec le langage et de former des phrases. Tous les deux produisent, offrent au monde la vibration des mots en ribambelle et l'écho de nos paroles. Ce n'est pas comme ces i-phones hyper high-tech, ces pixels à soit-disant haute-définition numérique qui, en fait, ne définissent absolument rien du tout ».

Franck Ferrand évoque un concept cher au sémiologue Roland Barthes, la « sapientia », qui contient, en un seul mot à la fois le savoir, la sagesse et la saveur et Sylvain Tesson saute à pieds joints sur Homère., le poète grec du VIIIème siècle avant notre ère. « Il a déjà tout dit sur la vie, la mort, l'amour, la guerre. C'est comme la Grotte de Lascaux ou la Grotte Chauvet. Tout a déjà existé avant nous. Ce n'est pas une raison pour ne pas nous renouveler, contempler la lune, la mer ou la montagne, le vent ou le silence et dire notre ressenti intérieur avec nos mots à nous. Quand nous faisons l'ascension du Kilimandjaro en Tanzanie, il nous en faut du temps pour gravir les 6 000 mètres. Pas à pas, nous formulons notre pensée, elle se complexifie, elle s'enrichit au fil de l'escalade. »

Et comme nous sommes à Châteauneuf-du-Pape, il poursuit avec une métaphore sur le vin, le terroir, la maturation justement, le temps long, la fermentation, le vieillissement qui permet aux tanins de se fondre, de s'épanouir, au vin de se bonifier, de passer par magie du grain de raisin à l'élixir. Et Sylvain Tesson prévient : « La beauté ne doit pas être triste, nous écraser, nous pauvres humains qui cheminons sur terre. Cioran disait d'ailleurs avec humour : « Depuis que j'ai appris qu'il existait 14 milliards de galaxies, j'ai renoncé à faire ma toilette! » Eclats de rires et salve d'applaudissements dans le jardin du Château La Nerthe. Il ajoute, citant le poète et critique Yves Bonnefoy, que « Le paradis est épars, il reste des arpents de beauté, des débris, des bribes, des brins, des traces, des miettes, des éclats, même des tessons (!), à nous de les trouver même s'ils sont disséminés, comme les rares fleurs au milieu des hautes herbes ».

Ecrit par le 8 février 2026



La 4eme édition des Causeries de Châteauneuf-du-Pape sur "La Beauté du Monde" au Château La Nerthe ©Ville de Châteauneuf-du-Pape/ Emmanuel Chandelier

Et l'écrivain nomade se rebelle avec véhémence contre « Le gouffre de la banalité. Cet appareillage technique récent qui prétend masquer notre perception du réel par un écran virtuel, une tablette, ces terminaisons bioniques, ce doigt d'honneur digital qui fait de nous des valets de la puce algorithmique. Stop aux grands manitous, les GAFAM (Google, Apple, Facebook devenu X , Amazon et Microsoft). Surout pas d'écran entre nous et le monde. » intime-t-il au public subjugué.

La beauté, c'est à nous d'aller la chercher, de la traquer partout sur la planète. Mais à ce momen-là Sylvain Tesson pointe un autre excès de notre époque, le sur-tourisme qui attire tous les esprits grégaires qui s'entassent sur des sites remarquables et parfois les détruisent à force de piétinement. « Internet balise le monde, la population locale est excédée par cette invasion, aux Canaries comme à Venise avec ces immeubles-paquebots qui défigurent et ravagent la lagune, tous ces hots spots conseillés par les réseaux (dits) sociaux qui prétendent mettre en valeur certains sites emblématiques et qui débouchent sur des embouteillages géants. Ne les imitez pas, ne les suivez pas, prenez la tangente, échappez-vous, loin des sentiers battus ».

Ecrit par le 8 février 2026

Franck Ferrand prend alors la parole pour évoquer les Japonais qui en regardant un tout petit arbre imaginent une forêt entière et Sylvain Tesson de prononcer le mot « synecdoque », une figure de style qui désigne une partie pour le tout. Et il presse les auditeurs à « Etre constamment aux aguets, attentifs, en alerte, à l'écoute du monde comme des autres. Ne soyez pas blasés, vous ne faites pas partie de cette race raccornie, dégoûtée de tout, indifférente au spectacle du monde, tenez votre âme en haleine! De grâce il y a des invariants partout dans la nature, un lever de soleil, une fleur, un paysage. Ne faites pas des claquettes sur les décombres, extasiez-vous sur l'asticot comme la baleine, l'infiniment petit comme l'éternité ».

Au terme de cette avalanche de mots, de ce raffinement de la pensée, les spectateurs, sur un petit nuage, ont échangé avec les invités de l'édition 2025 des « Causeries de Châteauneuf-du-Pape » et leur ont fait signer leurs dernières publications, histoire de prolonger ce moment de grâce.

Soirée d'apparat à Châteauneuf-du-Pape avec le 359e Chapitre de l'Échansonnerie



Velours pourpre et violet pour cette confrérie bachique créée en 1967 par les vignerons Paul Avril, Jean Brotte, Paul Coulon, Maurice Maynard et Jacques Mousset pour faire rayonner les vins de l'appellation au-delà des 3 128 hectares de production. Le 1er maître a d'ailleurs été le

Ecrit par le 8 février 2026

docteur Philippe Dufays.

À l'époque, les plus grands noms du monde de la viticulture ont adhéré à l'Échansonnerie des Papes : Pierre Bouachon, Lucien Brunel, Gérard Pierrefeu, Pierre Quiot. En 60 ans, artistes, têtes couronnées, chanteurs, sportifs, écrivains, en tout plus de 4 400 célébrités ont été intronisées à Châteauneuf-du-Pape. Les chanteurs Barbara Hendricks, Hugues Aufray et Véronique Sanson, le chef lyonnais Paul Bocuse, l'ancien rédacteur-en-chef du journal *Le Monde* Jean-Marie Colombani, la skieuse médaillée olympique Annie Famose, le footballeur Raymond Kopa, Eric Tabarly, Mireille Mathieu, Jean Alesi, le Prince Albert II de Monaco et plus récemment, l'ancienne préfète de Vaucluse Violaine Démaret et le philosophe et député européen François-Xavier Bellamy.

Ce samedi 17 mai, autour de Michel Blanc, les membres de la confrérie ont procédé à l'intronisation d'une douzaine de personnalités, dont le colonel [Cédric Garence](#), patron du Groupement de Gendarmerie de Vaucluse, [Mathilde Doudoux](#), championne de BMX et policière à Sarrians, [Emilio Arriaga-Dora](#), chef de cuisine du Comptoir de la Mère Germaine, [Christophe Carmona](#), producteur TV, notamment de la série *Alexandra Ehle* avec Julie Depardieu en médecin légiste déjantée, Ludovic Bois, technicien de recherche chez Saint-Gobain, le philosophe André Comte-Sponville et la jeune et brillante vigneronne Guillemette Giraud-Ferrando du Domaine Saint-Préfert dirigé par sa maman, Isabel. Moment émouvant et chaleureux partagé par les 200 convives rassemblés dans le Cellier pontifical.

Ecrit par le 8 février 2026



Cédric Garence

Ecrit par le 8 février 2026



Mathilde Doudoux

Ecrit par le 8 février 2026



André Comte-Sponville

Quelques unes des personnalités intronisées. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Puis comme de coutume, a été servi un repas de gala. Concocté par Emilio Arriaga-Dora et élaboré par Helen Traiteur, ceviche d'espaldon mariné aux noix de cajou, poitrine de boeuf braisée et nappée de vin rouge de Châteauneuf, assiette de fromages de la MOF (Meilleur ouvrier de France) vauclusienne Claudine Vigier, baba au rhum. Et une farandole de vins blancs et rouges des plus grands domaines de Châteauneuf-du-Pape, Beaurenard, Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser, Les 3 Cellier, le Clos du Mont-Olivet, Famille Isabel Ferrando, Domaine Roger Perrin et des nectars servis dans des amphores de terre cuite.

Ecrit par le 8 février 2026

Et la soirée s'est évidemment conclue avec la 'Coupo Santo' chantée par les deux cents convives invités à ce Chapitre de printemps. Le prochain, le 360ème, le Grand Conseil d'Hiver, se déroulera le 22 novembre à Avignon dans la Salle du Conclave du Palais des Papes.

Contact : www.echansonneriedespapes.com / 04 28 70 38 27

Incontournable aux Causeries de Châteauneuf-du-Pape : Sylvain Tesson, l'aristocrate rebelle de la littérature

Ecrit par le 8 février 2026



L'auteur Sylvain Tesson sera l'invité d'honneur lors de la 4e édition des Causeries de Châteauneuf-du-Pape du vendredi 23 au dimanche 25 mai

Voyageur, alpiniste, géographe, écrivain, nomade, essayiste, aventurier du risque, sur les flots comme les fleuves, le sable comme les steppes, les cimes comme les collines. Cet homme aux semelles de vent embrasse le monde, défriche les interdits, chevauche monts et merveilles, arpente la planète de Borneo au Désert de Gobi, de Calcutta à la taïga, frôle loup et panthère des neiges, passe ses étés à la radio entre Montaigne et Baudelaire, Hugo et Homère et grimpe sur le toit de Notre-Dame de Paris comme sur un « stack » du Cap Canaille à Cassis.

Dans le sillage des Robinson, Kérouac, Jules Verne, Victor Segalen, Conrad, Ulysse, il foule l'immensité du monde, un petit carnet dans la poche et cisèle des textes comme un joaillier sertit un diamant, le rend châtoyant, resplendissant. Il rend compte de cette ivresse d'ailleurs, de ce défi de démesure, de sensations enivrées, de vibrations extrêmes.

Cet ours « solaire » qui cumule Prix Goncourt de la Nouvelle, Prix Medicis et Prix Renaudot, sera l'invité de Franck Ferrand et des 'Causeries' le samedi 24 mai. Ne ratez pas cet attachant vagabond de passage

Ecrit par le 8 février 2026

chez nous pour un moment rare, vous allez boire ses paroles. Comme un bon vin de Châteauneuf-du-Pape, forcément 'Millésime 2025'.

Contact : chateauneufdupape.org / accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com



Ecrit par le 8 février 2026

Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape



Domaine André Brunel, les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtie familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avions une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Géniès-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique **Fabrice Brunel**, le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18 mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes,

Ecrit par le 8 février 2026

30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l'énergie et des transports, on a été un peu impactés, je n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protègeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.

Ecrit par le 8 février 2026



Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. ©Domaine André Brunel

Contact : 04 90 83 72 62

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 8 février 2026



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, [Adrien Soro](#) a débarqué en juin dernier chez l'iconique [Mère Germaine](#), fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Elysée Germaine Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, son sens des saveurs et des textures. »

Ecrit par le 8 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Millerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaines viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaumes-de-Venise, La Pousterle à Ansouis dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l'appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, 'Première Fleur', 'Solera', muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l'orientation du vignoble, le rôle du mistral et l'ensoleillement.

Ecrit par le 8 février 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansouis et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmirail où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

[Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés](#)