Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : une 2e manche sous le signe de la truffe



La 15e édition des Rencontres gourmandes de Vaudieu a débuté avec une première session en novembre dernier. La 2e manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la Maison Plantin, implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que Marylou Le (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du Prieuré, Christophe Chiavola, a remporté cette 2e manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du Château de Vaudieu, 100% Grenache blanc à la robe or pâle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



DR

En 2e position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant Chez Serge, le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val de Dieu' (62% Grenache – 32% Syrah – 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

3e : le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du Château de Montcaud à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



DR

Serge Ghoukassian, chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2e manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique La Mère Germaine reprend du service avec le chef Adrien Soro arrivé au printemps dernier chez Isabelle et Arnaud Strasser,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau à l'ail noir et en dessert une « Création amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XV^{e} siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans les domaines vitivinicoles. Coyeux, 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Dentelles de Montmirail, La Pousterle (22ha) à Ansouis, Le Moulin Blanc (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Francesca Provenzano : L'Art de créer des sacs isothermes écoresponsables



Francesca Provenzano crée des sacs isothermes 'Rob'Fresh' en tissu écoresponsables, durables, personnalisables. Dans sa proposition de modèles, de vraies trouvailles comme des sacs très féminins ou masculins. Tous ont une belle et même fonction : transporter élégamment et au frais, des bouteilles ou des aliments. Francesca Provenzano développe ses sacs, design et tissus selon les demandes d'une clientèle friande de la mise en valeur de ses bouteilles.

La promesse ? Tenir au frais sa bouteille de vin ou de champagne et même en offrir le sac à l'hôte que l'on remercie ainsi doublement pour son invitation. D'ailleurs les clients B to B de Francesca Provenzano

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

sont des domaines viticoles, les caveaux et les épiceries fines. «Mes sacs fraîcheur pour bouteille 'Rob'fresch up' mettent en valeur les vins de terroir. Mon dernier modèle propose même d'accueillir la communication et le logo du domaine ou des caves pour une réalisation, modèle et tissu, sur mesure.» Les sacs faits main, 100% Provence et France par l'artisan-couturière sont aussi disponibles pour les particuliers depuis le site internet Robfreshrafraichisseur.fr



Francesca Provenzano Copyright MMH

Au tout départ

Francesca Provenzano crée des sacs isothermes reprenant la forme de modèles de maroquinerie 'Rob'Fresh Miam' permettant de transporter pique-nique, repas, apéros ou petites courses déclinés en 20 motifs et plusieurs dimensions. Les sacs contiennent un sachet rafraîchissant -à mettre au congélateur- écologique réutilisable plusieurs dizaines de fois. Les sacs isothermes sont également labellisés Oeko-Tex, c'est-à-dire garantis sans substances nocives pour la santé et l'environnement et lavables en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

machine à 30°.

Lauréate du prix 'Créadie coup de cœur'
Francesca Provenzano a même reçu le prix 'Créadie coup de cœur', décerné par l'Adie, association solidaire pour le droit à l'initiative économique, et son agence d'Avignon, où elle a été distinguée, au niveau régional, parmi 47 autres candidats.

Ce beau parcours entrepreneurial
a commencé en 1993 alors qu'elle invente les enveloppes en tissu sous la marque 'l'Irondo' –qui signifie hirondelle en provençal, celle qui apporte les messages–dûment avalisées pour être commercialisées en France et à l'étranger par le ministère de La Poste. Elle met aussi au point une carte que l'on peut y glisser, façonnée elle aussi en tissu et contrecollée à un bristol, afin d'y inscrire son message. Une idée qui lui vient alors qu'elle est guide conférencière au Palais des papes. Les visiteurs se précipitent pour lui en acheter à la fin de la visite guidée, où s'en procurent dans les Offices de tourisme vauclusiens. Ses enveloppes rencontrent un franc succès qu'elle accompagne pendant 8 ans. Avant cela ? En 1986, Francesca Provenzano a même vendu des vêtements en kit prêt à coudre. Ils étaient commercialisés en vente à domicile, une belle aventure qui s'inscrivit en liaison avec d'autres passionnées de couture toulousaines, durant 4 ans.



Rob'Fresh Up, sacs rafraîchisseurs d'inspiration marine Copyright Francesca Provenzano

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Un beau parcours

Pour cette sicilienne venue habiter en France à l'âge de 8 ans et installée à Carpentras depuis 2012. C'est à la retraite en décembre 2022, qu'elle façonne les prototypes de ses sacs isothermes. «Comment m'est venue cette idée ? Je venais juste de prendre ma retraite, à 69 ans, et je ne trouvais pas de contenants mettant en valeur la bouteille que je me destinais à offrir. Alors, comme toujours, j'ai décidé de faire moi-même ce que je ne trouvais pas. J'ai cousu plusieurs sacs que j'ai montrés à mon entourage. En moins d'un mois j'en vendais 56 exemplaires.»

Aujourd'hui

La première année, en 2023 Francesca Provenzano vendra 465 sacs isothermes, la deuxième année 675. Son premier client et grand soutien ? Le Pavillon Bouachon à Châteauneuf-du-pape. «Je m'étais déplacée à Châteauneuf-du-Pape pour faire un peu de démarchage. C'est alors que j'aperçois le beau Pavillon Bouachon. Je rentre très discrètement car une dégustation a lieu avec des clients japonais. Une jeune femme demande l'objet de ma venue. Je me présente et dévoile plusierus modèles de sacs. Tout sourire, elle en prend un et s'en va quérir un responsable de la cave qui revient me voir et me dit que justement, il recherchait la personne qui faisait ces sacs, dont il garde les photographies dans son téléphone. Il s'exclame : 'C'est la providence qui vous amène !' 'Je réponds non, moi c'est Provenzano' et nous éclatons de rire. Je lui dis je n'ai même pas de carnet de commande sur moi. Il me répond qu'il a tout ce qu'il faut sur son bureau. Il a été le premier client à me faire une importante commande.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Sac rafraîchissant Rob'Fresh Miam Copyright Francesca Provenzano

Demain

Francesca Provenzano continue de créer de nouvelles formes, de nouveaux design, fabrique ses fiches techniques pour que ses prototypes, qu'elle conçoit toujours elle-même, soient désormais assemblés et réalisés en ateliers. Commerciale dans l'âme et avide de rencontres humaines optimistes et efficaces, elle promène sa bonne humeur en Vaucluse et au-delà. Sa grande force ? Un goût insatiable pour la nouveauté. Une réelle capacité à appréhender les nouvelles technologies, l'informatique et l'usage des réseaux sociaux devenus les incontournables agents commerciaux et communicants de notre temps. A 71 ans, Francesca Provenzano continue de donner libre cours à ce qui n'a rien d'une fantaisie, être une entrepreneure agile, déterminée, formidablement sympathique et bien les pieds sur terre. Enfin, si vous vous interrogiez sur son nom 'Provenzano', celui-ci signifie Provence en Italien. Le destin de Francesca était donc bien de réussir en Provence.

Les infos pratiques

Rob'freschrafraichisseur.fr Rafraîchisseur à bouteille Tchin et Rob'fresh Miam sac isotherme. Atelier de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

création. 166, rue de la Tour à Carpentras. francesca@robfresh.fr 06 03 52 07 44

Carpentras : coup de cœur pour la ‘serial-entrepreneure’ et ses sacs isothermes éco-fashion

---

L’insulte au monde viticole



Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape a-t-il raison de fustiger le «dry january » ? Pour lui, le défi qui consiste à ne boire aucune goutte d’alcool pendant tout le mois de janvier est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

« une insulte au monde viticole ». Au-delà des motifs de santé publique de cette mode venue de Grande-Bretagne, ce sont les injonctions permanentes et culpabilisantes qui énervent l'édile de cette commune du Vaucluse. Et il n'est pas le seul !

Il est interdit d'interdire pouvait-on lire sur les murs de 1968. On est loin aujourd'hui de ces aspirations libertaires. Maintenant, c'est « la mise en sécurité » qui prime. Et à tous les niveaux. « C'est infantilisant » explique le maire de Châteauneuf-du-Pape. Comme si « on sous entendait que les gens vont se bourrer au vin, boire des bouteilles toute la journée, sans être capables d'esprit de modération, c'est insupportable » confie-t-il dans une interview réalisée par nos confrères d'ICI Vaucluse.

Bien que le mois sans alcool ne soit pas impulsé par les pouvoirs publics ou une quelconque officine de santé, cette pratique « ferait » chaque année de plus en plus d'adeptes. ¼ des français se disent prêts à relever le défi selon un récent sondage mené par l'IFOP. Mais les résolutions de début d'année on sait ce que cela vaut…

Le défenseurs de la filière viticole enfoncent le clou en disant qu'il n'est pas nécessaire d'inviter les français à modérer leur consommation de vin puisqu'ils l'ont fait d'eux-mêmes et cela depuis de nombreuses années : -70% en 60 ans et –20% pour ces 10 dernières années. Dans un contexte extrêmement difficile pour le secteur viticole et en particulier dans les Côtes-du-Rhône il n'était peut-être pas nécessaire d'en rajouter une couche.

Claude Avril a raison, il faut faire confiance aux gens et j'ajouterai que ce n'est pas le « dry january » qui rappellera à la raison les vrais alcooliques. S'il s'agit de se priver en janvier pour se lâcher en février quel est le bénéficie, à part s'être donné bonne conscience ? Ca me fait penser à ces personnes qui font des jeûnes de plusieurs jours pour se détoxifier et se rééquilibrer. Le reste de l'année ils se lâchent sans modération sur la charcut et le fromage…

Moi j'en ai marre qu'on me dise ce qui est bien ou pas pour moi et ce que je dois faire. Au risque d'apparaitre comme un vieux grincheux je soutiens sans réserve la prise de position du maire de Châteauneuf-du-Pape. Voilà c'est ma résolution pour 2025. Et je la tiendrai… celle-là. Bonne année à toutes et à tous.

Interview de Claude Avril, maire de Châteauneuf-du-Pape, réalisée par Loric Etcheverry pour la Chaîne des maire de France (cmftv.fr), dédiée aux élus et à la ruralité et créée par Laurent Brochet, dirigeant du groupe Cannes Lérins Médias et Thierry Robin, président chez SAS RPF EVENEMENTS et directeur Associé et développement chez Ap Média.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

(Vidéo) Le Ténor Di Bettino propose trois concerts en Vaucluse au mois de décembre



Le Ténor Di Bettino renouvelle sa tournée de fin d'année 'Noelissimo' dans les églises, chapelles et cathédrales de France. Il passera notamment à Châteauneuf-du-Pape ce samedi 14 décembre, à Avignon le jeudi 19 décembre, et à Vaison-la-Romaine le dimanche 22 décembre.

Après l'immense succès de sa tournée de Noël en 2023, le Ténor di Bettino réitère l'opération cette année avec un concert en Suisse, et neuf en France dont trois en Vaucluse.

'Douce Nuit', 'Mon beau sapin', 'Petit Papa Noël', 'Ave Maria', 'Panis Angelicus', 'Caro mio ben', ou encore 'White Christmas'. L'artiste interprétera tous les chants incontournables de Noël dans un cadre exceptionnel et intimiste accompagné du pianiste Maxime Buatier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Samedi 14 décembre. 18h. 15€ (billetterie en ligne). Église Notre-Dame de l'Assomption. Châteauneuf-du-Pape.
Jeudi 19 décembre. 18h30. Contribution libre (somme conseillée : 10€). Église Saint-Ruf. Avignon.
Dimanche 22 décembre. 17h. 15€ (billetterie en ligne). Cathédrale Notre-Dame de Nazareth. Vaison-la-Romaine.

On va déguster aux 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Nouvelle saison gastronomique dans le premier domaine historique de Châteauneuf-du-Pape, avec un château qui date de 1767 et « un domaine de 70 hectares d'un seul tenant qui l'entoure, dont 10 hectares de blanc », précise Alban Rabasa, maître de chai qui nous fait visiter le caveau et ses pépites.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Selon la couleur, les vins sont élevés dans des tonneaux (en provenance de Bourgogne, de chez Chassin & Dargaud, Jéglé, et Vicard), des foudres de chêne, mais aussi des fûts en inox et des cuves en forme de tulipes à tronc conique et en béton. « Nous achetons 20% de fûts neufs par an. Et l'élevage du vin dure entre 9 et 18 mois. »



Alban Rabasa, maître de chai du Château de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Géraldine Salin, directrice commercial du Château de Mille

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'apéritif, a été servi un blanc frais, (Clairette – Vermentino – Ugni) du Château de Mille à Apt., « Le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

plus ancien vignoble du Luberon, puisque le château médiéval date de 1238, précise Géraldine Salin, directrice commerciale. En fait, la propriété, fréquentée l'été par les évêques d'Apt et les Papes d'Avignon au XIVe siècle, a été rachetée en 2018 par Constance et Lawrence Slaughter, qui l'ont rénovée. 22 hectares de vignes sont en production et sur les 500 hl commercialisés cette année, 300 l'ont été en blanc, 80 en rosé et le reste en rouge. »

> Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon

Place ensuite au menu. Laurent Bréchet, PDG de Vaudieu et son complice, Dimitri Kuchenbrod, organisateur d'évènements gastronomiques, ont rappelé que « ces Rencontres ont pour but de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur. Ils doivent respecter les saisons et réaliser une recette à partir d'un panier imposé pour une quarantaine de convives. Et bien sûr accorder les saveurs des mets aux vins. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Dimitri Kuchenbrod et Laurent Bréchet, organisateurs des Rencontres. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'entrée, c'est Kevin Pagliarella, longtemps chef de cuisine-traiteur, aujourd'hui à la tête de l'Estanko à Saint-Rémy-de-Provence, qui a concocté un « tartare de radis avec carpaccio de Saint-Jacques, huile de citron caviar, moutarde de corail et voile translucide de clémentine. » Un délicieux mix entre fraîcheur, iode et acidulé d'agrume accompagné d'un blanc 2023 de la cuvée 'Clos du Belvédère' 100% Grenache blanc de Vaudieu, noté 97/100 par le critique de vin américain Jubb Dunnuck qui a succédé à Robert Parker.

Pour le plat, c'est le chef exécutif du Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt, couronné de 4 étoiles par Gault et Millau, qui était aux manettes. Le maestro napolitain Vincenzo Regine réfléchit aux couleurs,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

aux formes et à la mise en scène de l'assiette. Là, il s'agit d'une « migration de colvert sur la route des épices avec origami de rutabaga et poire Louise farcie et délicatement caramélisée. » Servie avec la cuvée 'Saint Lucide 2020' du Château de Mille, un rouge profond à reflets violets (92% Syrah, 5% Grenache, 3% Carignan) qui accompagnait le canard sauvage et amplifiait les épices.



Le trio de compétiteurs : Kevin Pagliarella, Vincenzo Regine et Nicolas Thomas. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, pour le dessert, c'est le chef du restaurant L'Ineffable, Nicolas Thomas qui était à la réalisation de l'assiette. Un autodidacte musicien qui s'est passionné pour la cuisine et s'est installé depuis juin 2024 à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Barbentane avec sa compagne Marie Salomez, qui est à la fois à la tête du restaurant et maître d'hôtel. Il a composé un tableau poétique et original avec un fruit rarement utilisé (hélas), le kaki accompagné par du chocolat et parfumé aux baies de Goji. Pour harmoniser le tout, une subtile touche de citron vert et quelques fins copeaux de butternut. Le tout magnifié par un vin doux naturel, un Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache noir (à partir de vignes plantées en 1957) du Domaine Bressy-Masson. Avec des effluves d'abricot, de vanille et de fruits secs.

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Finalement, c'est le plat qui a décroché la 1re place (le colvert), 2e le dessert (kaki), 3e l'entrée (Saint-Jacques). Bravo aux trois chefs, Vincenzo Regine, Nicolas Thomas et Kevin Pagliarella, qui ont été distingués par un jury présidé par le chef étoilé d'Annecy Benoît Vidal, entouré de l'ancien champion de football Manuel Amoros et des comédiens de *Plus belle la vie* Aurélie Vaneck et Serge Dupire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Nicolas Thomas et Marie Salomez, propriétaires de L'Ineffable à Barbentane

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Serge Dupire et Aurélie Vaneck, comédiens de *Plus Belle la Vie*

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Rencontres Gourmandes, qui ont eu comme jurés de grands chefs (Alexandre Mazzia, Glenn Viel, Eric

Ecrit par le 6 novembre 2026

Sapet), se poursuivront en 2025 avec la 2e manche le 20 janvier sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

Contact : www.chateaudevaudieu.com / 04 90 83 71 31

358e Chapitre de l'Échansonnerie de Châteauneuf-du-Pape à Avignon dans la majestueuse Salle du Conclave

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Près de 200 invités, ce samedi 23 novembre au cœur du Palais des Papes, pour l'intronisation de 17 personnalités au sein de l'Échansonnerie (voir ici) à l'occasion du 'Grand Conseil d'Hiver'. Une soirée en deux temps, la remise de la fameuse Clé pectorale aux récipiendaires et le fastueux dîner dans la Salle du Grand Tinel.

La soirée a débuté par l'arrivée, en grande pompe, des membres de la Confrérie de l'Échansonnerie en robe de velours violet 'tannique' dans la Salle du Conclave. Là où les cardinaux élisaient le futur Pape quand Avignon était la capitale de la Chrétienté, entre 1305 et 1377. La cérémonie était présidée par le 'Grand Auditeur', Frédéric Coulon, vigneron, descendant d'une lignée de 7 générations du domaine familial de Beaurenard, qui a pris racine à Châteauneuf-du-Pape en 1695.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La 1re à être intronisée était Marie-Pierre Ghirardini, directrice de l'Hôtel d'Europe 5 étoiles et du restaurant distingué par Michelin, La vieille Fontaine, sur la Place Crillon à Avignon. Un établissement du patrimoine de XVIe siècle qui a eu Victor Hugo, Stendhal, Napoléon Bonaparte comme clients, mais aussi, plus près de nous, l'ancien patron de Renault, Louis Schweitzer, l'ex-directeur du Festival d'Avignon Bernard Faivre d'Arcier, sans oublier l'actrice Jeanne Moreau.

Ensuite, Ludovic Cellier, vigneron du caveau éponyme avec ses deux frères, le Domaine des 3 Cellier, a été intronisé. Lui a succédé à la tribune, Pierre Gattaz, ancien 'patron des patrons' au MEDEF et actuel propriétaire du domaine vitivinicole du Château de Sannes dans le Luberon.

Arnaud Strasser, membre de l'Échansonnerie et propriétaire de La Mère Germaine a accueilli Olivier Klein, directeur général de la Banque Lazard, professeur à HEC et collaborateur du quotidien *Les Echos*. Place ensuite à un autre économiste, Christian Mantéi, président d'Atout France, « activateur de tourisme et d'œnotourisme », a souligné son parrain, Michel Bernard, président de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Un ingénieur, Richard Francioli, précédemment PDG de Vinci Construction, qui a notamment participé aux magnifiques chantiers du Stade de France à Saint-Denis, de la Fondation Louis-Vuitton dessinée par l'architecte Frank Gehry et du Musée des Confluences à Lyon, a ensuite été intronisé. Puis deux Avignonnais, les frères Lacaille qui travaillent dans le milieu de la vigne et du vin, l'un pour Axa Millésimes à Bordeaux, l'autre pour Wine Setting à Versailles.

C'est au tour de Dominique Santoni d'être appelée sur le podium de ce Chapitre et c'est le maire de L'Isle-sur-la-Sorgue qui fait son portrait. « C'est un honneur et un privilège de vous la présenter, a dit Pierre Gonzalvez. Elle qui a déjà été intronisée par nombre de confréries de Vaucluse. Ail de Piolenc, fraise de Carpentras, figue noire de Caromb, truffe de Richerenches. Elle est très recherchée comme ambassadrice des meilleurs produits de notre terroir. À cheval comme à moto, Dominique Santoni, qui a reçu la Légion d'honneur des mains du Président du Sénat, Gérard Larcher, a également travaillé dans la communication — à Paris, New-York, Milan, Londres — avant de revenir sur les terres de sa famille, Apt, dont elle a été maire, après son père, Georges et son grand-père maternel, Eugène Baudoin. Et elle est la 1re femme à occuper le siège de Présidente du Conseil Départemental de Vaucluse.



Dominique Santoni et Pierre Gonzalvez. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Autre nouveau membre de l'Échansonnerie des Papes, Tomas Redondo, né à Sarrians, aujourd'hui directeur général de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, « Un homme pragmatique, qui fait ce qu'il dit, contrairement à d'autres, souligne à la tribune, son parrain Arnaud Strasser. Un entrepreneur au sens propre. D'ailleurs, début décembre ouvrira sur le parvis de la Gare Centre d'Avignon, Le Quai des Saveurs, un restaurant géré par des chefs issus de l'École Hôtelière des Fenaisons à Avignon. Une véritable vitrine de l'apprentissage avec la création de 22 emplois à la clé. » Derniers invités, Olivier Girault, un des « Barjots » comme Jackson Richardson, entre 1993 et 1996, ancien champion du monde et médaille d'or olympique de handball et enfin, pour clore cette cérémonie, le Préfet de Vaucluse, Thierry Suquet, arrivé de Mayotte en février dernier.

Dans un second temps, dans la majestueuse Salle du Grand Tinel, place au dîner concocté par Helen Traiteur pour les 200 convives. Au menu, ravioli de cèpes, consommé de champignons torréfiés avec crème de saké, effilochée de joue de bœuf confite au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape avec millefeuille de pommes de terre, assiettes de fromages de la maison Barthélémy-Vigier et enfin un Bounty chocolat-coco en dessert. Le tout arrosé d'une « Farandole de magnums de Millésimes de Châteauneuf », servis par la sommelière Elisabeth Doan. Cette Disciple d'Escoffier recevra la semaine prochaine, chez Paul Bocuse près de Lyon, la 'Grappe d'Or' qu'elle pourra bientôt épingler à sa boutonnière. Une reconnaissance de sa compétence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Elisabeth Doan. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La Chocolaterie Castelain organise une Journée Privilège pour ses clients

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



À l'occasion de son 30e anniversaire, la Chocolaterie Castelain organise plusieurs événements dont une 'Journée Privilège' ce samedi 9 novembre dans ses trois boutiques vauclusiennes à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet.

Ce samedi, les clients de la Chocolaterie Castelain seront privilégiés puisque l'entreprise organisera une journée spéciale qui leur est dédiée avec des exclusivités, des dégustations et des rencontres.

En premier lieu, des dégustations seront organisées et mettront en lumière la diversité des créations de la Chocolaterie, des pralinés français aux tablettes de chocolat, dont les clients pourront se délecter. Ils pourront également découvrir la collection de Noël 2024 en avant-première, avec des créations festives qui marient tradition et innovation. Les clients rencontreront les chocolatiers qui partageront leur histoire, leur savoir-faire, et qui dévoileront peut-être même quelques secrets. Enfin, durant cette Journée Privilège, il y aura des réductions exclusives sur une sélection de produits, ainsi que des cadeaux à gagner.

- ***1745 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.***
- ***83 Route des Gaffins. Althen des Paluds.***

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

• ***Route de Cavaillon RD2. Coustellet.***

Châteauneuf-du-Pape : une parcelle échappe aux spéculateurs grâce à la Safer et au Crédit Agricole



Ensemble, la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) et le Crédit agricole Alpes-Provence travaillent depuis des mois pour sauver de toute spéculation une parcelle de 19ha à Châteauneuf-du-Pape.

Franck Alexandre, vigneron à Gigondas, est président du Crédit Agricole Alpes-Provence. Il explique :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

« Nous travaillons sans relâche auprès des paysans pour les aider, les accompagner et préserver leurs terres. C'est notre ADN. Depuis une trentaine d'années, existe à Châteauneuf-du-Pape un GFA (Groupement Foncier Agricole) et ces derniers temps, une partie de ses actionnaires a eu envie de vendre cette parcelle située sur la route de Bédarrides. La SAFER nous en a averti et, main dans la main, nous avons œuvré pour que les terres de ce vignoble d'exception redeviennent la propriété d'acteurs locaux, de jeunes vignerons du coin. En plus des vignes, il y a une cave, le matériel pour passer du jus de raisin au vin. Nous ne voulions pas que cette pépite se retrouve entre les mains de spéculateurs étrangers ou de fonds de pensions. Nous voulions à tout prix qu'elle soit transmise à des gens d'ici. C'est un dossier exceptionnel et exemplaire. »

Jérôme Lebon, directeur général adjoint du Crédit Agricole, ajoute : « Grâce à notre filiale de transaction de domaines viticoles (Caap Transac) et à notre expertise, nous avons pu nous mobiliser avec la SAFER pour proposer une offre de rachat dans l'intérêt des exploitants de Châteauneuf. L'enjeu était d'éviter d'éveiller l'appétit vorace de spéculateurs venus de Paris, Londres, la Chine ou d'ailleurs. Que ces vignes de prestige restent entre les mains de Châteaunevois et Vauclusiens qui respectent leur identité et leur typicité. C'est un dossier emblématique compte tenu de la superficie de la parcelle et de la qualité de ce terroir. »

C'est alors que le Président du Comité Technique Vaucluse de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur Julien Latour intervient : « Depuis 1971, ici, nous avons géré la vente de 74 hectares de vignobles de Châteauneuf. Notre rôle est d'arbitrer en toute transparence la transmission de ces terres et de limiter au maximum la spéculation en stabilisant les prix. Cette parcelle de 19 hectares est un bien rare, exceptionnel sur ce terroir qui est scruté par le monde entier. Nous avons travaillé en confiance et en bonne intelligence avec le Crédit Agricole dans l'intérêt de la Fédération des Producteurs de Châteauneuf. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Jérôme Lebon, Franck Alexandre et Julien Latour. ©Crédit Agricole Alpes-Provence

Une opération dans l'intérêt des vignerons locaux et du terroir

Le prix, évidemment, il en a été question. 530 000€ l'hectare pour la parcelle d'AOC Châteauneuf à laquelle s'ajoute une parcelle de Côtes-du-Rhône à 12 000€ l'hectare. Mais, personne n'est obligé d'acheter le tout, chaque candidat acheteur peut se porter acquéreur d'un arpent ou de plusieurs hectares. Sans parler des frais de notaire, des droits de succession… Finalement, ils sont 14 sur les rangs et c'est un comité technique qui étudiera leurs propositions, voir s'il s'agit d'une extension de propriété ou d'une installation de jeune viticulteur.

Certains peuvent trouver que c'est cher, mais Franck Alexandre explique : « La rentabilité est là. Une bouteille de Châteauneuf ne se vend pas 3€ mais plutôt, au bas mot, 30, 40€ l'unité. En plus, il s'agit de vins de garde et de qualité qui prennent de la valeur en vieillissant dans les caves. Donc à raison de 35 hectolitres par hectare, ça représente environ 3 000 cols, c'est amorti en 5 ou 6 ans et on reste en famille, entre vauclusiens, entre enfants du terroir ».

Jean-François Cartoux, Secrétaire Général adjoint à la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, salue cette opération inédite entre la SAFER et le Crédit Agricole : « On aurait pu passer à côté d'acteurs locaux, les squeezer. Là, on a été à l'écoute des vignerons, de l'intérêt du terroir, de l'appellation et surtout des jeunes pour qu'ils construisent leur avenir là où ils sont nés ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Jean-François Cartoux

Une façon gagnant-gagnant de maintenir une identité forte, un terroir, les vins de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi d’éviter au maximum la spéculation foncière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Franck Alexandre, président du Crédit Agricole Alpes-Provence :

« Nous sommes une banque coopérative territoriale des Bouches du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et des Hautes-Alpes avec 2 170 collaborateurs et 154 agences qui irriguent ce territoire historiquement agricole. D'ailleurs, nous accompagnons 8 paysans sur 10 et nous contribuons aussi à l'installation de jeunes agriculteurs donc nous participons au renouvellement des générations. Nous sommes aussi là comme banquier-assureur pour les prémunir face aux aléas climatiques ».

Ce statut de « banque-coopérative » se traduit également par nombre d'actions caritatives, grâce à la Fondation du Crédit Agricole qui, par exemple, finance « Le Prix des Apprentis » organisé chaque année par la Société des Membres de la Légion d'Honneur de Vaucluse. Ou encore au bénéfice de l'Institut Sainte-Catherine qui œuvre dans la lutte contre le cancer. « 3% de nos résultats sont reversés à des associations, des start-up, des jeunes précaires pour qu'ils aient accès à la culture comme au travail. Une opération s'appelle « Terroir passionnément », qui donne un coup de pouce aux bénévoles de la confrérie

Ecrit par le 6 novembre 2026

du Melon de Cavaillon ou à celle de la Fraise de Carpentras. Mais nous mettons aussi en valeur le sport, non pas avec une loge dans les tribunes de l'OM au Stade Vélodrome à Marseille, mais avec des aides aux jeunes sportifs dans les petits clubs de nos villages. Et en tout, cela représente quand même 3M€ par an.