

Ecrit par le 18 mai 2026

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15^e position de ce top 100.

Écrit par le 18 mai 2026

Le domaine vauclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11°), le Domaine Jean-Louis Chave (23°) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26°) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74°) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77°) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

Ecrit par le 18 mai 2026

147 vigneron vauclois candidats au Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du **Concours Général Agricole** (CGA) lors du **Salon de l'Agriculture**, le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vigneron et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1^{re} fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaufort-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à

Ecrit par le 18 mai 2026

peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vigneronns avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr

Ecrit par le 18 mai 2026



Une partie des jurés.

Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Ecrit par le 18 mai 2026



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72^e édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Michel Bernard

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 18 mai 2026

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneron en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : www.concoursdesvins.fr

Vaudieu : la 2e manche pour la chef Marie Petit-Doux, patronne du Beou à Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



14e Rencontres de Vaudieu : la chef Marie Petit-Doux, patronne du « Beou » à Avignon, remporte la 2e manche avec son dessert.

Organisé à Châteauneuf-du-Pape, au coeur du prestigieux Domaine de Vaudieu créé en 1767, ce concours est réservé aux jeunes cuisiniers qui mettent en musique des produits de terroir de saison en accord avec des vins rigoureusement sélectionnés, notamment par Laurent, Julien et Elise Bréchet, propriétaires des vignes et de ce château du XVIIIe.

Lundi 15 janvier, c'est donc Christian Moisa du restaurant « Gamel » à Nîmes qui a proposé l'entrée, une « Brandade en hiver », fumée au romarin, accompagnée d'un jus corsé de topinambour, de pickles de mangue et d'un croustillant de carotte violette, le tout arrosé d'un Châteauneuf blanc, « Les Clairettes de Gabriel » 2022.

Pour le plat, noix de veau cuite à basse température, mousseux d'artichaut, pleurote grillée au barbecue et laquée et huile de quinoa, une recette mise au point par Lucas Merley, du « Babet » à Vaison, servie

Ecrit par le 18 mai 2026

avec un vin naturel.

Enfin, place au dessert, un entremet biscuit d'amande, graines de chia (qui font partie de la famille de la sauge), dattes, compotée d'ananas aux épices et ganache de chocolat de Valrhôna associé à un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets dont s'occupe Julien Bréchet.

Finalement, les jurés, les comédiens Eric Laugérias, Rebecca Hampton et Serge Dupire et le réalisateur François Vincentelli, sous la présidence du Meilleur ouvrier de France Fabien Lefevre, ont élu Marie Petit-Doux pour son dessert. Elle officie au Beou Bistrot, rue Violette, juste après la Collection Lambert, sur la droite, dans l'ancienne maison familiale d'Henri Doux, le réputé joailler-bijoutier de la Rue Saint-Agricol et de la Rue Joseph-Vernet. Bravo à cette jeune chef pleine de talent!. L'entrée a été classée 2e et le plat, 3e.

Contact : Beou Bistrot 14 Rue Violette Avignon. 06 16 59 70 58. www.beoubistrot.com



Rencontres Gourmandes de Vaudieu Saison 14, Episode 1 : le dessert de Nathalie Gruot arrive en tête



Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape organise des Rencontres Gourmandes qui permettent de détecter de jeunes chefs qui seront les grands noms de la gastronomie de demain.

Ce lundi 20 novembre, les organisateurs du concours, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#) ont présenté la Saison XIV. En rendant d'abord hommage à l'équipe de Vaudieu, Sabrina, Gilles, le maître de chais, Alba pour le commercial et Renaud pour l'oénologie, qui a succédé à Philippe Gambie.

Comme chaque année, le principe de ces rencontres est le même : il s'agit pour des chefs de concocter et de mettre en valeur un plat à partir d'un panier déterminé par les fruits et légumes de saison. Avec un

Écrit par le 18 mai 2026

jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.



L'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon

Pour l'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon, a su réaliser un plat avec des escalopes de coquilles Saint-Jacques, nappées dans une vinaigrette de clémentines et gingembre et un jus de bardes avec un condiment à base de réduction de clémentines brûlées et des pickles de châtaigne rôtie et un crémeux de châtaigne. Accompagné d'un blanc « La Meute » 2020 Semillon Bordeaux.

Ecrit par le 18 mai 2026



Le plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles

En plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles a cuisiné un canard à l'estragon du Mexique, au coing, aux topinambours braisés, avec une tartelette de lentilles vertes et jus de genièvre servi avec un rouge Val de Dieu 2018, un AOC Châteauneuf-du-Pape de chez Vaudieu. Julien qui a fait ses armes chez Paul Ricard, à Bendor, à Saint-Jean-de-Luz, chez la Mère Germaine et à l'Arlatan à Arles.

Ecrit par le 18 mai 2026



Le dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence

Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban de chocolat d'une infinie finesse, ses poires goûteuses et sa mousse subtile.

Ecrit par le 18 mai 2026

C'est elle qui a gagné la 1ère manche de la Saison XIV des Rencontres

Andrée Brunetti

Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d'exception à La mère Germaine



Le chef [Christophe Hardiquet](#) étoilé du restaurant [La mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de [La Chassagnette](#) à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

Une institution depuis 1922

Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine', l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Élysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.

Après une période plus difficile c'est [Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle](#) qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.

Menu en 6 séquences 145 €

Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €

Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34

www.lameregermaine.com

Châteauneuf-du-Pape : la truffe magnifiée par des vins sublimes

Ecrit par le 18 mai 2026



“[Terraë](#)”, c’est une nouvelle adresse pour gourmets, à l’entrée du village, vous ne pouvez pas la rater, à gauche dès le 1er giratoire en venant de Sorgues. [Philippe Latil](#), l’un des 3 associés dans cette aventure culinaire du goût avec [Jérémy Sakton](#) et [Maurice Plagiau](#) nous raconte comment tout a commencé. « Je suis ingénieur en agriculture et j’ai longtemps travaillé dans l’agro-alimentaire (Ducros puis Mc Cormick). Depuis 3 ans, j’ai une société locale de truffes fraîches. J’achète des lots de ce diamant noir en France, en Italie, en Espagne, je les nettoie, je les calibre, je les conditionne et je les expédie. Mes principaux clients sont des restaurateurs en France et en Europe. »

Ecrit par le 18 mai 2026



La devanture avec Philippe Latil ©Andrée Brunetti

A Châteauneuf-du-Pape, en ce moment il propose à Terrae de la truffe d'automne, qu'on appelle « Bourgogne » ou « Champagne », (la tuber uncinatum, noire à veines blanches). Brisures, lamelles, jus de truffe, huile aromatisée en association avec des vins soigneusement sélectionnés par Nicolas Ong. Il a débuté, tout jeune, chez le chef étoilé Christian Etienne au pied du Palais des Papes, avant d'ouvrir la « [Maison Moga](#) » Rue Joseph Vernet et de se retrouver ici comme sommelier . « Nous avons une soixantaine de références, moitié Châteauneuf (notamment des blancs de chez [Beaucastel](#), du [Vieux Télégraphe](#), des [Châteaux La Nerthe](#) ou [Mont-Redon](#), du [Bosquet des Papes](#), des rouges du [Clos des Papes](#) et de Montfaucon). Nous avons aussi à la carte 50% de bouteilles qui viennent d'ailleurs, d'à côté, Lirac, Condrieu, de Saint-Joseph, mais également du bout du monde, des vins d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle-Zélande ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Nicolas Ong à gauche, le sommelier et Philippe Latil, un des 3 associés de « Terrae » avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau ©Andrée Brunetti

Au menu : « Velouté de butternut, tartufata aux olives de Nyons et lamelles de truffe », « Oeuf Meurette, mouillettes et truffe », « Tataki de thon déglacé, marinade, embeurré d'Agata au Comté et truffe », « Pluma de porc, poivre & romarin, jus de Châteauneuf-du-Pape rouge, polenta truffée et légumes glacés ».

Philippe Latil précise : « Il y en a pour toutes les bourses, à partir de 7€ pour que les jeunes aussi puissent se faire plaisir avec un peu de truffe. Côté bar, 15 couverts, côté restaurant 22 dans un décor clair, bois, pierre sèche, mur végétal. C'était la maison de la famille du [Domaine Condorcet](#). Nous l'avons rachetée et fait en sorte que cette nouvelle décoration nature attire. Quant il fait nuit, le château et la chapelle illuminés se détachent dans le ciel, le giratoire est souligné par un éclairage LED derrière les lettres en pierre Chateauneuf-du-Pape, c'est magnifique! ».

Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Il est prudent de réserver pour le Bar à truffe comme pour le Restaurant (ouverts du jeudi au dimanche).

[Lire également : "Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit"](#)

Contacts :

Ecrit par le 18 mai 2026

« Terrae » Truffe & Vin – 36 Chemin du Clos – Châteauneuf-du-Pape

04 90 26 70 98

www.terrae-truffe.fr

Andrée Brunetti

Le Petit Fûté Provence 2023-2024 révélé chez l'iconique 'Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape



« Le Vaucluse est une pépite avec ses vins des Côtes-du-Rhône, son Ventoux, son Luberon, ses vestiges classés à l'UNESCO, ses deux Parcs Naturels Régionaux, ses cultures maraîchères et fruitières, ses

Écrit par le 18 mai 2026

festivals, ses poètes engagés et sa gastronomie aux accents du soleil, suivez le guide ».

Ainsi s'exprime [Véronique Dardoize](#), cheville ouvrière de ce guide de 625 pages qui fait la part belle aux départements de Provence, d'Aubagne et ses santons à Sisteron et sa citadelle, de l'Enclave des Papes au Golfe de Saint-Tropez, de Fontvieille au Thoronet et son abbaye cistercienne.

À Lyon, il y a 'La Mère Brazier', au Mont Saint-Michel, 'La Mère Poulard' et à Châteauneuf-du-Pape, 'La Mère Germaine', une véritable institution née en 1922 grâce à Germaine Vion, cuisinière de la Présidence de la République, à l'Élysée qui rachète l'Hôtel Bellevue, le bien-nommé et fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. « Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel ont honoré ce lieu de leur présence », explique Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, qui, avec sa femme Isabelle, a racheté l'établissement en 2019 et a obtenu une étoile au Michelin en 2021.

« Nous l'avons rénové tout en conservant son âme », ajoute-t-il. Le couple a beaucoup investi sur ce site, son restaurant, sa verrière ombragée avec vue de toute beauté sur les vignes, le Rhône et le Palais des Papes, a refait les chambres avec goût et chic, choisi un mobilier contemporain, les tableaux et sculptures viennent de leur ancienne propriété au Brésil. « C'est notre ADN, on est chez nous » dit Arnaud Strasser. C'est là que règnent le chef belge doublement étoilé Christophe Hardiquet et sa cuisine aux saveurs et textures inédites. Un peu plus loin, ils ont racheté l'hôtel 'La Garbure', au-dessous de la Mairie. Ils ont aussi créé 'Le Comptoir de la Mère Germaine', lieu branché de la Place Jean-Moulin, avec assiettes de charcuterie ou de fromages, rôtissoire pour pièces de viandes. Les Stresser sont aussi propriétaires d'autres domaines vinicoles : le Prieuré des Papes (17ha) au nord de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Coyeux à Beaumes-de-Venise (120 hectares) qui a un nouveau caveau de vente, le Mas du Moulin Blanc à Tavel (8ha) qui produit un rosé de gastronomie et le Domaine de la Pusterle (15ha) à Ansouis où sont commercialisés des vins AOP dans les trois couleurs.

« On n'a pas rajouté un seul mètre carré, on n'a fait appel ni à un décorateur ni à un architecte d'intérieur, on a fait selon nos goûts, nos envies, avec ma femme, ajoute Arnaud Strasser. Avant, La Mère Germaine était une Belle endormie, elle ronronnait, elle végétait dans son jus. On a rencontré le maire du village, Claude Avril, il nous a plu, on a foncé, on a tout refait mais on a gardé l'esprit des lieux. On est ouvert toute l'année, on partage la vie de Châteauneuf même en hiver, quand les touristes sont bien moins nombreux, on est motivés. »

Et surtout, Arnaud Strasser a créé des emplois, une cinquantaine, pour le service dans les restaurants et les hôtels, pour l'administration, la gestion, l'entretien. Il a fait appel aux artisans locaux pour la rénovation. Et une journaliste qui travaille à la BBC et au Financial Time, Jancis Robinson s'est déplacée à Châteauneuf-du-Pape, et elle a adoré... Donc, les planètes sont alignées pour un avenir lumineux. Et d'autres emplois restent à pourvoir pour l'import-export des vins, pour la gestion des stocks, pour s'occuper de l'œnotourisme, c'est dire si l'arrivée des Stresser donne un coup de fouet à l'économie et à la gastronomie locales.

Festival des Anges aux Fines roches, Plus de 300 personnes ont répondu à l'invitation



Les organisateurs : Nicolas Meffre, Denis Duchène et Céline Pilati.

La 1^{re} édition du Festival des Anges qui s'est déroulée à Châteauneuf-du-Pape et particulièrement au Château des Fines Roches ce samedi 23 septembre, a connu un franc succès avec l'arrivée de 300 personnes venues assister aux projections ainsi qu'au vote des films les plus plébiscités par le public.

Le 1^{er} festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, fondé par Céline Pilati a eu lieu à l'[Hostellerie des Fines roches](#) ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement était organisé par l'[association Act'Heures](#). Le public était invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré.

Ecrit par le 18 mai 2026



Frédéric Ambrosini, Denis Duchène, Florence Demay, Gregory Questel, Stéphanie Pareja, Stéphane Henon et Bernard Le Coq.

Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Le Festival des Anges était parrainé par [Giovanni Rocca](#) comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Stéphanie Paréja de 'Plus belle la vie' et 'Astrid et Raphaëlle' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'.

Palmarès du Festival des anges

Prix senior 'Breton' de Christophe Switzer ; Prix Jeunes 'Dark Minor' de Lilou Fogli ; Prix du Public 'Délivre nous du mâle' de Tony Le Bacq. Mentions spéciales pour les films : 'Monsieur Lucien' de Robin Barriere ; 'L'embauche' d' Aliocha Itovich et Guillaume Ducreux. Coup de cœur pour le film : 'Mon frère' de Johannes Vorillon.

Article précédent sur ce sujet [ici](#).

Ecrit par le 18 mai 2026



Stéphanie Pareja, Gregory Questel, inconnu, Giovanni Rocca, inconnue, Bernard Le Coq et Céline Pilati

Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes