

Ecrit par le 8 février 2026

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



“[Terrae](#)”, 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 8 février 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 8 février 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 tuffe », « 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 8 février 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 8 février 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'icône '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

Ecrit par le 8 février 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'Elysée 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 Hardiquest 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 Pousterle (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.

Ecrit par le 8 février 2026

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



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 8 février 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 Barrière ; '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 8 février 2026



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

Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Châteauneuf-du-Pape, Hostellerie des Fines roches, 1er festival international du film de court métrage

Ecrit par le 8 février 2026



Le 1^{er} festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, aura lieu à l'Hostellerie des Fines roches ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement est organisé par l'association Act'Heures. Le public est invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré. On vous en dit plus.

«Céline Pilati, présidente de l'association Act'Heures, nous a sollicités pour cette première édition du court métrage avec Nicolas Meffre, dirigeant de Link organisation et nos partenaires l'Ehpad Prosper Mathieu, la Chambre d'hôte 'A 2 pas des vignes', l'école élémentaire Albert Camus, la Maison Brotte, la Mairie de Châteauneuf-du-Pape ainsi que France Bleu Vaucluse, relate Denis Duchêne, dirigeant de l'Hostellerie des Fines roches.»

Céline Pilati

«L'association Act'Heures est tournée vers le cinéma et a permis de produire et de co-produire des courts métrages. Ce 1^{er} festival des Anges naît à Châteauneuf-du-Pape qui est aussi terre de tournages et de

Ecrit par le 8 février 2026

cinéma. Il est également intergénérationnel puisque nous organisons deux masters class privées d'une journée. L'une se déroulera ce vendredi 22 septembre, en classe primaire Albert Camus avec des élèves de CM2 et l'autre à la maison de retraite Prosper Mathieu, en collaboration avec le club de 3^e âge de Châteauneuf-du-pape.»

«Durant cette journée,

les participants aux masters class visionneront quatre films sélectionnés, débattront avec les professionnels du film de l'écriture jusqu'à la réalisation des courts métrages, puis éliront leur film préféré. Les deux films lauréats, chacun dans sa catégorie, recevront l'un le Prix Senior et l'autre le Prix Jeunes'. »

Pourquoi avoir convoqué le Anges ?

«Parce qu'on dit toujours 'Les Dieux du Cinéma', que ce soit en France ou à l'étranger. Et on les connaît, ce sont Claude Lelouch et tant d'autres, aux Etats-Unis ce serait Tarantino... On les voit, on sait qui ils sont... Les Anges du cinéma ce sont ceux qui travaillent avec eux, mais que l'on ne voit jamais, parce qu'ils travaillent derrière la caméra : techniciens, maquilleurs et même, finalement les figurants. Pourtant c'est grâce à eux que les films peuvent se faire. Je voulais mettre en lumière ceux qui font les films.»

Le public est très chaleureusement invité ce samedi 23 septembre, à partir de 18h

à participer à la compétition pour visionner 6 courts métrages pré-sélectionnés, issus des 539 films de France et de l'international reçu par le Festival des Anges et à voter pour son film préféré. Cette rencontre festive, conçue pour être un lieu d'échanges avec le public, sera rythmée par les interventions de personnalités du cinéma et de la télévision et des équipes techniques de tournage.

Ecrit par le 8 février 2026



Les invités du festival des Anges

Le Festival des Anges est parrainé par [Giovanni Rocca](#) comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Victoria Bedos réalisatrice de 'La Plus belle pour aller danser' et scénariste de 'La Famille Bélier' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'. Je tiens à préciser que si ce festival a pu voir le jour c'est en grande partie grâce à Nicolas de Link organisation,» conclut Céline Pilati.

Maison de retraite Prosper Mathieu

«Nous sommes très privilégiés de recevoir cette master class dans notre établissement, explique le directeur de l'Ehpad, Michel Brives, car nous souhaitons nous ouvrir le plus possible sur l'extérieur. Les résidents sont très friands à ces rencontres intergénérationnelles auxquelles participeront également des adhérents du club du 3^e âge de Châteauneuf-du-Pape. Nous serons une trentaine à participer à ce bel événement dans notre salle de cinéma.

Ecrit par le 8 février 2026

L'école primaire Albert Camus

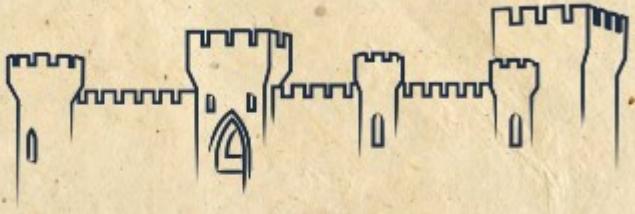
«Je suis enchanté par ce projet car nous sommes toujours avides de nouveautés précise Mathieu Petre, professeur des écoles de la classe, d'autant que les enfants sont très axés sur l'image. Cette master class sera une façon de les faire relativiser, de leur faire analyser ce qu'ils voient, d'autant qu'ils sont en CM2.

Les infos pratiques

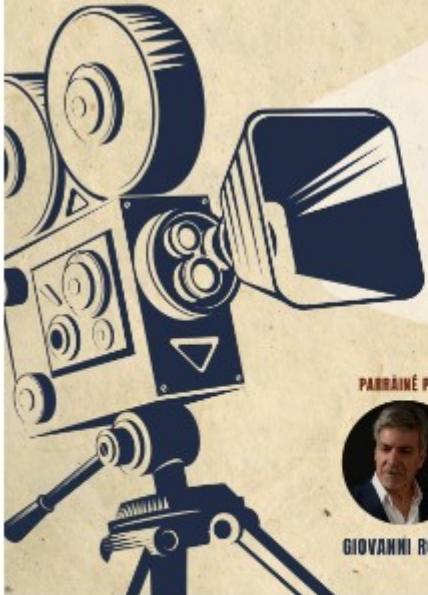
Festival des Anges. Festival de Courts métrages en Provence créé et présidé par Céline Pilati. Samedi 23 septembre. Ouverture des portes à 17h30. Entrée libre. Hostellerie des Fines Roches. 1901, Route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Entrée libre.

Ecrit par le 8 février 2026

LE FESTIVAL DES ANGES À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**FESTIVAL INTERNATIONAL
DE FILM COURT MÉTRAGE**



**SAMEDI
23 SEPTEMBRE
À 18H00 - ENTRÉE LIBRE**
OUVERTURE DES PORTES À 17H30
À L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU
DES FINES ROCHES

INVITÉS D'HONNEUR



STÉPHANE HÉNON - VICTORIA BEDOS - BERNARD LE COQ



FLORENCE DEMAY - GREGORY QUESTEL

EN PARTENARIAT AVEC



Ecrit par le 8 février 2026

30 ans après, la Confrérie des Taste-Fougasse se décarcasse toujours pour promouvoir le pain typique de notre région



La Fête des 30 ans de la Confrérie des Taste-Fougasse aura lieu le 7 octobre à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape.

C'est l'ancien maître nougatier de Sault, André Boyer, qui la préside aujourd'hui. Mais elle a été créée le 6 juin 1993 à l'initiative d'un couple de bons vivants, Cécile et Roland Vincent. Ce pianiste et chef d'orchestre (aujourd'hui 85 ans) est célèbre pour avoir composé nombre de tubes à partir des années 68 pour Michel Delpech (Chez Laurette, Pour un flirt, Les divorcés, Wight is Wight, Quand j'étais

Ecrit par le 8 février 2026

chanteur...), pour Dalida, Françoise Hardy ou Serge Reggiani, mais aussi Céline Dion (D'amour ou d'amitié).

« Au départ, explique André Boyer, il y avait une bande de copains, des avignonnais comme l'accordéoniste Alain Musichini et le chanteur Enrique (connu pour le générique de « Goldorak » en 1978) et qui travaillait pour le label de disques Eddie Barclay. Avec Roland, toujours prêt à faire la fête, ils se sont dit : 'Si on faisait une chanson sur la fougasse et on l'entonnerait à la fin des repas ! Ce serait notre Ode à la joie à nous'. Sitôt dit, sitôt fait, c'est sur la grande Place de Sorgues qu'a eu lieu la 1ère fête de la confrérie. »



André Boyer découpe la Fougasse aux Grattelons qu'il sort du four © DR

« On était et on est toujours bénévoles. Avec comme moteur, le plaisir, l'amitié, la convivialité. Petit à

Ecrit par le 8 février 2026

petit, les Compagnons des Côtes du Rhône nous ont rejoints, on a fêté les vins primeurs ensemble en novembre aux Halles d'Avignon. Depuis, on participe régulièrement à la Fête de la Truffe ou au Salon de l'Agriculture, on quadrille le Vaucluse voire, quand on est invité, les Bouches-du-Rhône avec d'autres Confréries (du calisson, de la fraise, de la cerise, des Côtes du Rhône, du Ventoux, du Luberon) qui partagent le même goût des bonnes choses de chez nous, de notre terroir, de nos artisans, maraîchers, viticulteurs... » ajoute notre épicurien André Boyer. Mais André Boyer et ses copains ont aussi un cœur ! En 1997, avec les Taste-Fougasse et ses amis artisans de bouche, il avait confectionné un nougat qui a figuré dans le Livre Guinness des Records (12,45m de long et 4,45m de large). Il avait été découpé en petites portions et vendu au profit d'une association caritative.

« Des fougasses, il y en a pour tous les goûts » explique André Boyer qui, depuis qu'il a pris sa retraite de maître nougatier, a conçu un laboratoire de pâtisserie à la maison sur la route de Saint-Trinit à Sault. « La recette de base est la même (farine, eau, sel, levure, huile d'olive), après on peut en faire au romarin, aux lardons, au parmesan, au chèvre, au Roquefort, au jambon, à la tomate, c'est infini. »



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



De nombreuses personnalités ont été intronisées à la confrérie, comme Véronique Sanson, Annie Girardot et Michel Delpech © DR

Parmi les personnalités intronisées au long de ces 30 ans, le producteur de disques Eddie Barclay, avec qui travaillait Roland Vincent, Danièle Evenou et son mari Georges Fillioud, ancien ministre de la Communication de François Mitterrand en 1981, Véronique Sanson, Michel Delpech, le chansonnier Jean Amadou, le comédien Michel Duchaussoy, le spécialiste du berlingot de Carpentras, Serge Clavel, l'ancien chef des cuisines de la Préfecture de Vaucluse, Jean Farigoule, le traiteur de l'Isle-sur-la Sorgue, Yves Meffre, l'ancien maire de Ménerbes, par ailleurs heureux producteur au cinéma de « Emmanuelle en Thaïlande » et de la série culte « Les bronzés », le MOF (meilleur ouvrier de France) du stuc à Mazan, Patrick Zambelli, ou encore Thierry Lagneau, le maire de Sorgues.

Le 7 octobre, la Fête des 30 ans de la Confrérie aura lieu à l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. Réservation ouverte tant qu'il y a des places (www.chateaufinesroches.com).

Ecrit par le 8 février 2026

« La Fougasse aux Grattelons »

(Chansons dont la musique est co-signée Roland Vincent / Alain Musichini et les paroles Cécile Vincent / Enrique Fort) :

Si les barbiers ont Séville et les divas l'opéra
 S'il y a du soleil aux Antilles et de gros cigares à Cuba
 Si Paris a la Tour Eiffel et Marseille sa Canebière
 S'il y a de la bière à Bruxelles, le 22 est toujours à Asnières
 De Cucuron à Montfaucon on nous prend tous pour des cons
 De Velleron à Cucuron on nous gave de melons !
 Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont !
 Qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus bon, c'est le pont !
 Mais non, grand couillon...
 Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET Y'A RIEN DE PLUS BON
 QUE LA FOUGASSE QUE LA FOUGASSE
 Y'A RIEN DE PLUS BEAU ET DE PLUS BON
 QUE LA FOUGASSE AUX GRATTELONS...
 Si les gondoles sont à Venise, les berlingots à Carpentras
 Et si Big Ben a sa Tamise et les Basques la chistera
 Si la Hollande a ses tulipes et l'Italie sa Tour de Pise
 A Cogolin on fait des pipes, à Châteauneuf on intronise
 De Roussillon jusqu'à Vaison, on taquine le bouchon
 Et de Robion à Mormoiron, on est tous des gros cochons
 Mais qu'est-ce qu'il y a à Avignon de plus beau, c'est le pont.... reprise !

Châteauneuf-du-Pape, Deux femmes à la tête de Saint-Préfert

Ecrit par le 8 février 2026



« Famille Isabel Ferrando Saint-Préfert », le nouveau nom du Domaine s'affiche, couleur azur & argent sur la façade de la propriété. Et certains vignerons du coin, machos voire jaloux, s'étranglent quand ils voient Isabel Ferrando, à la une de la Revue des Vins de France de septembre 2023, surnommée « La papesse de Châteauneuf »...

Son histoire d'amour avec la vigne remonte aux années 2 000.

A l'époque, Isabel Ferrando quitte le monde de la banque pour poser ses valises en 2002 Chemin Saint-Préfert, au sud du village de Châteauneuf. Avec son mari (Germain Giraud, meunier et patron du moulin éponyme au Thor) et sa fille, Guillemette, 5 ans. Elle découvre alors ce monde nouveau, ce terroir, ces cépages, ces galets roulés et ces saffres.

Ecrit par le 8 février 2026



Dès 2 003, Robert Parker, le redouté critique et dégustateur américain

qui a bouleversé la vie de nombre de vignerons, titre « A star is born » dans son dictionnaire des vins, en parlant d'Isabel Ferrando. Ce qui lui vaut instantanément une renommée mondiale. En 2007, elle obtient la note mythique de 100 / 100, et ça continue en 2020 avec Jeb Dunnuck, un autre critique américain qui la classe carrément dans son Top 10, devant le Champagne Louis Roederer (14ème)... Quant au meilleur sommelier du monde, Olivier Poussier, dans son « Guide des Meilleurs Vins de France 2024 » (à paraître le 24 août prochain), il classe parmi ses coups de cœur le Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022 du Domaine de la Famille Ferrando, qui associe, dit-il « la maturité à la fraîcheur, qui est très aérien, avec des élevages poudrés, des arômes coincés entre la Roussanne bien mûre et juteuses et fruits jaunes et une dimension minérale qu'apporte la Clairette ».

Aujourd'hui Isabel Ferrando,

est à la tête de 24 hectares de vignes, 2/3 en appellation Châteauneuf, 1/3 en AOC Côtes-du-Rhône. Elle produit 60 000 bouteilles par an, dont 75% sont exportés surtout vers les Etats-Unis et la Communauté

Ecrit par le 8 février 2026

Européenne. Malgré la baisse de consommation de vin rouge, elle ne s'inquiète pas. « Nous nous adaptons à la demande, avec moins de rusticité, moins d'alcool, plus de fraîcheur et de fruité pour nos rouges. Quant aux blancs qui connaissent un véritable engouement, notamment auprès des jeunes, nous avons sorti un petit vin de France qui s'arrache, (10 000 bouteilles commercialisées), avec la cuvée 2022 à 13° « Stella ducit », qui était la devise du Thor (« L'étoile nous guide »), en hommage à Germain, le papa de Guillemette qui nous a quittées les 22 mai 2019. »

Au bout du Chemin Saint-Préfert,

les vendanges viennent de débuter tambour battant pour les blancs « Avec une équipe de 19 saisonniers colombiens et équatoriens extraordinaires » souligne Isabel Ferrando. « Il travaillent avec notre douzaine de salariés, dont pour moitié des femmes. 2024 sera un millésime magnifique, on a eu du soleil et de la chaleur quand il fallait, de la pluie fin juillet et le week-end dernier, pas de mildiou, c'est parfait ». Elle qui a investi 3M€ en 2009 dans une nouvelle cave de vinification, qui a rénové tout le matériel de pressage et de fermentation des grappes, élève 1/3 de ses vins en cuves béton, 1/3 en foudres de chêne et 1/3 en amphores de terre cuite.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Isabel Ferrando et sa fille, Guillemette

Cette année 2023 marque une date particulière pour Isabel Ferrando, avec l'arrivée au domaine de sa fille, [Guillemette](#), que rien au départ ne destinait au métier de la vigne. Elle l'explique elle-même : « Certes, j'ai grandi au milieu des raisins, des barriques et des tonneaux mais à 18 ans je suis partie à Paris où j'ai fait hypokhâgne et khâgne. A l'époque, je me suis dit « Jamais je ne ferai de vin. Avec la crise sanitaire et le confinement, j'ai suivi les cours de l'Université Dauphine par internet et passé ma licence d'économie appliquée en ligne, ici, à Châteauneuf. J'ai cherché un job d'été, mais comme les caveaux, les bars et les restaurants étaient fermés et qu'on avait du mal à trouver des saisonniers, j'ai donné un coup de main au domaine. Et j'ai adoré. Mais je n'ai rien dit à maman. J'ai alors poursuivi mes études à Londres, puis dans une école de commerce de Berlin, pour un master de management. Mais devenir consultante, derrière un bureau, ne me disait rien. »

« Je voulais du concret, sur le terrain.

J'ai eu l'idée de travailler sur un BTS viti-oenologie à Beaune, au cœur de la Bourgogne, avec comme maître de stage, Jean-Marc Roulot. Là, ça a fait tilt ! La révélation, que du bonheur. Ma décision était prise de rejoindre maman, mais auparavant, pour parfaire mes connaissances, je suis allée en Californie, dans un vignoble de la Napa Valley, la Mecque du vin USA, puis en Afrique du Sud et je m'apprête à passer 2 mois en Espagne. Après je m'installerai ici, où maman me transmettra son expérience et m'aidera pour la gestion du Domaine et moi, je m'occuperai plutôt de la production ».

En février dernier, le journaliste [Roberto Petronio](#)

classait les vins du domaine « Famille Isabel Ferrando Saint-Préfert » parmi l'élite des grenaches du monde. 70 cuvées avaient été sélectionnées et il avait donné une note de 98-99 / 100 à la Cuvée Châteauneuf-du-Pape Colombis. « En 20 ans, Saint-Préfert, entre les mains d'Isabel Ferrando, est devenu un domaine majeur. Elle est passée de vins plantureux à des vins fins et précis. Cette cuvée s'inscrit au sommet de notre classement par son raffinement et son toucher de bouche gracieux, sans rien perdre de son âme méridionale ». Déjà seule, Isabel Ferrando atteignait des sommets. Ensemble, avec sa fille Guillemette, elles vont sans doute tutoyer les étoiles. Une nouvelle aventure commence. Un nouveau chapitre va s'écrire mais à quatre mains !

Ecrit par le 8 février 2026



Foudres

Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit

Ecrit par le 8 février 2026



Si pendant longtemps, Châteauneuf-du-Pape s'est contentée de n'être 'que' la plus ancienne Appellation d'origine contrôlée (AOC) au monde, le village vauclusien aux 13 cépages joue aujourd'hui la carte de la culture et de l'art de vivre toute l'année.

Châteauneuf-du-Pape c'est avant tout la culture de la vigne. C'est désormais aussi celle de l'esprit. Résidence d'été de la papauté depuis l'an 1314, le village de 2 000 habitants a commencé par apprivoiser Avignon, sa bouillonnante voisine, dont la 77e édition du festival de théâtre vient de battre tous les records. Une soif de culture qui a fait de Châteauneuf la première commune à accueillir en 2015, avec un succès jamais démenti depuis, des spectacles délocalisés du festival Off. Un essaimage du spectacle vivant aujourd'hui largement copié par les villes alentours.

L'an dernier, la municipalité a aussi lancé 'Les causeries de Châteauneuf-du-Pape'. Des rencontres philosophiques de haute volée, ouvertes au public, qui précédent l'été. Cette année Michel Onfray et François-Xavier Bellamy étaient venus évoquer le thème 'Temps long et maturation'. Le tout animé par Franck Ferrand, historien, conférencier, auteur et homme de media que l'on retrouve notamment lors des étapes du Tour de France afin de relater l'Histoire des lieux emblématiques jalonnant le parcours de la grande boucle.

Ecrit par le 8 février 2026



Le philosophe Michel Onfray et le spécialiste en histoire Franck Ferrand en dédicace lors de la dernière édition des 'Causeries de Châteauneuf-du-Pape'. ©DR

Des bulles dans le Châteauneuf !

Si Châteauneuf-du-Pape se décline en évènements festifs et gourmands tout au long de l'année, le village fait maintenant la part belle au 9e art. En juin dernier, il a accueilli la 3e édition de son festival de BD initié par Raphaël Vannelle, le gérant de la Distillerie locale A. Blachère à qui l'on doit le dorénavant célèbre 'Pac à l'eau'. Un sirop de citron naturel s'écoulant à plus de 800 000 bouteilles par an, qui vient de célébrer ses 60 ans avec une édition limitée d'étiquettes 'collectors' signées par le grapheur C215 et le peintre Claude Vialat.

Ecrit par le 8 février 2026



A Châteauneuf-du-Pape, le 9e art est désormais comme un poisson dans l'eau... Ou plutôt comme un poisson dans le vin... Ou finalement comme un poisson dans le Pac à l'eau. ©DR

Ancrée dans ses traditions, Châteauneuf n'en oublie pas pour autant son passé. Ainsi, la commune a profité de la parenthèse du Covid pour moderniser le format de sa traditionnelle fête médiévale de la Véraison. Elle reste cependant toujours l'occasion de rappeler son histoire médiévale avec l'arrivée des papes au XIVe siècle. Près de 35 000 visiteurs ont participé début août aux festivités de cette 36^e édition où vignerons et habitants du village revêtent leurs costumes d'époque entourés des troupes de comédiens et de passionnés du Moyen-âge.

Ecrit par le 8 février 2026



Chaque été, Châteauneuf célèbre l'installation des papes, qui ont fait du village leur résidence d'été au début du XIVe siècle, lors d'une grande fête médiévale réunissant près de 35 000 visiteurs. ©DR

Une terre de vigne et de gastronomie

Mais Châteauneuf-du-Pape reste aussi avant tout une terre de vigne. L'appellation dispose [d'une vinothèque](#) à la hauteur de la réputation de sa production devenue officiellement la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) mondiale en 1936 après avoir initié cette démarche de certification dès 1923 ! Baptisée [Vinadea](#), cette nouvelle vitrine entièrement réaménagée portée par les vignerons du syndicat de Châteauneuf-du-Pape est creusée dans la matrice géologique même de l'appellation castel papale, en plein cœur du village.

Lieu dédié au grand public comme aux professionnels, cette maison des vins propose toute une série d'ateliers participatifs de dégustation classique mais aussi des initiations géo-sensorielles permettant de déceler les subtilités des sols et leur impact sur le caractère unique des vins ou bien encore une découverte du vin au travers du sens du toucher. Outre les vins de l'ensemble des domaines des 3 200 hectares de l'appellation répartie sur Châteauneuf-du-Pape, Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues on y retrouve également des formations, des événements, des expositions et avec une collection incomparable de taste-vins.

Ecrit par le 8 février 2026



Située dans les entrailles du village, Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape, propose notamment des dégustations alliant sens du toucher et grands crus locaux.

©Charlène Pélut

Une étoile parmi les vignes

Terre d'Art de vivre également, Châteauneuf, site remarquable du goût depuis 2006, dispose à nouveau d'une grande table à la hauteur de la renommée de ses vins. Véritable institution gastronomique depuis 1922, La Mère Germaine (une ancienne cuisinière au Palais de l'Elysée) a, sous l'impulsion d'Isabelle et Arnaud Strasser, repris des couleurs ses dernières années en décrochant une étoile au guide Michelin. Et depuis l'an dernier, c'est le talentueux Chef belge Christophe Hardiquest (2 étoiles Michelin pour son restaurant 'bon bon' à Bruxelles) qui s'est installé dans les cuisines de l'hôtel-restaurant offrant une vue imprenable sur les vignes depuis ses terrasses.

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

Pratique :

- Découvrir Châteauneuf-du-Pape et ses environs. Renseignements auprès de [l'office de tourisme](#). 04 90 83 71 08. <https://www.poptourisme.fr/chateauneuf-du-pape/chateauneuf-du-pape/>
- Les causeries de Châteauneuf-du-Pape. Prochaine édition : vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 juin 2024
- Festival en Bulles. Prochaine édition : samedi 15 juin 2024.

Ecrit par le 8 février 2026

- Vinadea, la vinothèque de Châteauneuf-du-Pape. 8, rue Maréchal Foch. 04 90 83 70 63.
vinadea@chateauneuf.com - www.vinadea.com
- Hôtel-restaurant La Maire Germaine. 3, rue du Commandant Lemaître. 04 28 69 00 60.
comptoir@lameregermaine.info - www.lameregermaine.com



Pour la « Fête de la Véraison », Châteauneuf-du-Pape replonge avec délice dans son passé médiéval

Ecrit par le 8 février 2026



La 36ème Fête de la Véraison s'est tenue ce week-end à Châteauneuf-du-Pape.

La véraison, c'est le moment précis où les feuilles de vigne passent du vert au rouge, signe de maturité des grappes de raisin. Et à Châteauneuf-du-Pape, la population en profite pour faire la fête comme au temps de Clément VI, au XIVème siècle.

Autour du maire, Claude Avril, les membres de l'office du tourisme et les bénévoles de tous âges donnent de leur temps pour organiser ce 1er week-end d'août où vauclusiens et touristes affluent en famille, à la bonne franquette dans les rues et ruelles transformées en marchés, campements et ateliers.

Sur la Place des Ripailles ou de la Fontaine comme sur le parvis de la Chapelle Saint-Théodorit, jongleurs, cracheurs de feu, troubadours, fauconniers, chevaliers, écuyers, soldats sous leurs armures, danseurs, saltimbanques, joueurs de cornemuse animent le village.

Ecrit par le 8 février 2026



Les boucliers et leurs bannières héraudiques © Andrée Brunetti

Des stands de pains, fromages, charcuteries, galettes salées et sucrées, bières, hypocras attendent jusqu'à dimanche soir les 30 000 visiteurs qui ne rateront pas cette 36ème édition de la Véraison après une interruption due à la crise sanitaire. Les restaurateurs du coin aussi participent en proposant des menus spéciaux « Fête médiévale », les vigneronnes des caves et caveaux réputés de Châteauneuf font goûter leurs rouges pourpres ou leurs blancs à robe dorée. Des vins hors du commun qui disposent de 13 cépages possibles pour leur assemblage (8 pour les rouges : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Counoise, Muscardin, Cinsault, Vaccarèse, Terret et 5 pour les blancs : Roussanne, Clairette, Picpoul, Picardan Bourboulenc) avec une richesse aromatique que les autres appellations leur envient. Un marché médiéval invite également les passants à découvrir produits du terroir, mais aussi bijoux, maroquinerie, armures, boucliers, épées et arcs en bois pour les enfants.

Châteauneuf-du-Pape joue à fond la carte de la convivialité avec son histoire, son patrimoine, sa culture et son savoir-faire vigneron pendant 3 jours avec la Véraison, en attendant les vendanges.

Ecrit par le 8 février 2026



Tenues médiévales et épées pour enfants © Andrée Brunetti

Ecrit par le 8 février 2026

Châteauneuf-du-Pape : retour à l'époque médiévale avec la Fête de la Véraison



Châteauneuf-du-Pape propose la 36^e édition de la Fête de la Véraison du vendredi 4 au dimanche 6 août, après trois années d'interruption. L'occasion de célébrer les vins de l'appellation, le patrimoine et l'histoire médiévale du village.

Ce week-end, les rues de la commune de Châteauneuf-du-Pape se transformeront complètement et vous feront faire un bond dans le passé. Au cours de votre voyage dans le temps, vous pourrez rencontrer de nobles chevaliers et gentes dames, des ménestrels et jongleurs, ainsi que des marchands et taverniers.

La Fête de la Véraison de Châteauneuf-du-Pape, qui n'avait pas eu lieu les trois dernières années, fait son

Ecrit par le 8 février 2026

grand retour et associe les vignerons, les habitants du village en costumes d'époque, des troupes de comédiens et de passionnés d'histoire médiévale. Ce sont 30 000 à 35 000 visiteurs en moyenne qui participent aux festivités lors de chaque édition.



DR

Le programme

Pour ce retour tant attendu de l'événement, créé en 1985, la commune a préparé un programme des plus médiévaux. La fête débutera avec le traditionnel défilé du Pape Clément VI et de sa Cour Pontificale le vendredi 4 août à 12h, qui aura également lieu le samedi 5 août à 11h et le dimanche 6 août à 11h et à 21h.

Tout le week-end, de nombreuses compagnies proposeront des animations et des déambulations. La Compagnie des Blancs Manteaux et la Compagnie La Cour Pontificale et les Horts de Walhalla sera sur le campement, sur la place de la Renaissance. La Compagnie Les Boulegans proposera de la musique festive et de la jonglerie, des échassiers, des contes et des fables. La Compagnie Les Goliards proposera de la comédie, de la danse et de la musique. Seront également présents l'ensemble de cornemuses et percussions la Compagnie Le Claymor Clan, les Aboyeurs du Théâtre de la Ronde, l'échassière Doune et

Ecrit par le 8 février 2026

Ragondine 'Monnaie de singe', les jongleurs, cracheurs de feux et mangeurs de sabres les Baladins de Mediador, les danseurs et musiciens Belugane, la Gueusaille et ses vilains bouffons, ainsi que les ânes de Lou Palounié de Mount-Favet et la mule transportant le vin.

Une petite ferme sera installée sur la place de l'Église. Une exposition de blasons et découverte de l'Héraldique sera proposée dans le hall de la mairie. L'office de tourisme mettra des jeux en bois des Goliards à disposition gratuitement et proposera des ateliers Cuir le dimanche sur inscription préalable. De plus, un marché médiéval avec plus de 100 artisans sera en place dans la Rue et Place des Ripailles.

Chaque soirée accueillera un spectacle. Le samedi à 21h, il y aura le fameux Bal des Ardents. Le dimanche à 21h30 au stade, il y aura un grand spectacle de feux, proposé par la Compagnie Imaziren.



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



DR

L'AOC Châteauneuf-du-Pape au cœur des festivités

Comment retourner à l'époque médiévale sans mettre le vin à l'honneur. La Fête des Véraison porte bien son nom puisque la véraison désigne l'étape de la maturité du raisin qui voit la grappe s'acheminer lentement vers une belle couleur pourpre, en développant les arômes qui feront la subtilité du vin. De plus, le syndicat des producteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape fête son centenaire cette année.

Pendant trois jours, les visiteurs seront invités à découvrir et à déguster les vins de l'AOC Châteauneuf-du-Pape dans les caveaux du village de 10h à 19h. À partir de 19h, le vin sera dégusté au tonneau des mules ou à la fontaine du village. La Vinothèque, quant à elle, proposera diverses expériences gastronomiques autour des vins de l'appellation sur inscription préalable.

Ce week-end sera une occasion unique de rencontrer les vignerons de Châteauneuf-du-Pape, d'apprécier la diversité des millésimes et la subtilité des 13 cépages autorisés dans l'assemblage des vins de l'appellation, c'est-à-dire grenache, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsault, clairette, roussane, et bourboulenc.

Ecrit par le 8 février 2026

Informations pratiques

Les festivités auront lieu le vendredi 4 août de 12h à 1h30, le samedi 5 août de 10h à 1h30, et le dimanche 6 août de 10h à 21h30. L'entrée simple, qui donne accès aux animations, est au prix de 5€. En y ajoutant les dégustations de vin, le prix de l'entrée monte à 10€ (6€ en pré-vente à l'office de tourisme). L'événement est gratuit pour les moins de 18 ans. Les parkings seront également gratuits.

Renseignements et billetterie à l'office de tourisme (04 90 83 71 08, accueil.chateauneufdupape@paysdorange.fr).

La dernière édition de la Fête de la Véraison, qui a eu lieu en 2019.