

Ecrit par le 9 février 2026

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère – Châteauneuf-du-Pape 2016.

Ecrit par le 9 février 2026

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats - blanc ivoire et beurre de cacao - et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.

Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Ecrit par le 9 février 2026



Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon - Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimoine blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets. Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant

Ecrit par le 9 février 2026

mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.



Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre

Ecrit par le 9 février 2026

quand ça s'arrête, ça manque d'empathie, mais depuis la fin du tournage, j'ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série 'Léo Mattéi' sur TF1, pour 'Meurtres à Font-Romeu' sur France 3. Je suis content d'avoir participé à cette série avec de magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes, comme une famille. Notre boulot c'est aussi notre passion c'est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d'y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l'amour, du bonheur, une part de rêve, c'est le principal. D'ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

Châteauneuf-du-Pape : le marché Les Taulejades obtient le label 'Année de la Gastronomie'

Ecrit par le 9 février 2026



Le marché de la gastronomie Les Taulejades, qui a eu lieu les 9 au 11 décembre derniers à Châteauneuf-du-Pape, vient d'être labellisé 'Année de la Gastronomie'. C'est le second projet accompagné par la CCI de Vaucluse, après le Festival des Vieilles recettes à l'Isle-sur-la-Sorgue, qui obtient cette labellisation.

L'événement Les Taulejades, organisé par Sébastien Cuscusa, réunit 50 exposants et propose des produits du terroir et des dégustations de vin. Il a pour objectif de devenir un événement majeur récurrent de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Accompagné par Patricia Herrera et Julie Montoro, conseillères entreprises et territoires à la CCI de Vaucluse, dans le montage et l'instruction de son dossier de candidature pour l'appel à projets 'Année de la Gastronomie', ce marché a obtenu une subvention de 20 000€. L'appel à projets s'inscrit dans le programme France Relance et a pour objectif de soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.

Ecrit par le 9 février 2026

V.A.

Rugby : Match de gala entre Bédarrides Châteauneuf du Pape et Berre-l'Étang



Samedi 27 août à 18h, le stade Anquetil de Bollène accueillera un match de gala de Nationale 2 de rugby : Bédarrides Châteauneuf du Pape face à Berre-l'Étang.



Ecrit par le 9 février 2026

L'annonce de ce match de gala, qui se déroulera le samedi 27 août à 18h au stade Anquetil de Bollène, s'est faite en présence d'Anthony Zilio, maire de Bollène, d'André Vigli, premier Adjoint, de Philippe Daminiani, responsable sportif du club de Châteauneuf du Pape Bédarrides, de Gérard Bouche, Président du club, et Gilles Kesraoui, président du BRC.

Cette rencontre de nationale 2 entre deux équipes régionales de premier plan sera précédée de deux rencontres. A 15h30, les séniors de Bollène affronteront l'équipe de réserve de Valréas, puis à 17h, les espoirs de Bédarrides Châteauneuf du Pape affronteront l'équipe de Valréas.

A quelques jours de la reprise officielle du championnat, ce match de gala sera à n'en pas douter l'un des premiers grands rendez-vous sportifs régional.

Stade Anquetil, avenue Jean Moulin à Bollène. 04 90 30 29 87

J.R.

Ecrit par le 9 février 2026



The poster features a blue gradient background. At the top center is the logo of the Bollène Rugby Club, which includes a stylized illustration of players on a field. Below this, the word "RUGBY" is written in large, white, sans-serif capital letters. Underneath "RUGBY", the words "MATCH DE GALA" are written in even larger, white, sans-serif capital letters. Below the match title, the teams "CHATEAUNEUF DU PAPE BEDARRIDES (N2)" and "vs BERRE L'ETANG (N2)" are listed in a smaller white font. A yellow rectangular box with black text contains the date and time: "SAMEDI 27 AOÛT - 18H". The lower half of the poster is dominated by a close-up photograph of two hands, one from a person with a black sleeve and the other from a person with a tattoo, both gripping a worn, grey rugby ball. In the bottom left corner, the venue and contact information are listed in white: "STADE ANQUETIL", "AVENUE JEAN MOULIN À BOLLÈNE", and "INFOS 04 90 30 29 87". In the bottom right corner, there is a small crest logo and the word "Bollène" in a white serif font.

RUGBY
MATCH DE GALA
CHATEAUNEUF DU PAPE BEDARRIDES (N2)
vs BERRE L'ETANG (N2)
SAMEDI 27 AOÛT - 18H
STADE ANQUETIL
AVENUE JEAN MOULIN À BOLLÈNE
INFOS 04 90 30 29 87
Bollène

Ecrit par le 9 février 2026

Châteauneuf-du-Pape : les journalistes-photographes et dessinateurs de presse au cœur d'une exposition



En partenariat avec la ville de Châteauneuf-du-Pape, le Club de la Presse du Grand Avignon - Vaucluse présente pour la première fois une exposition sur le thème du Festival d'Avignon. Toutes les œuvres

Ecrit par le 9 février 2026

exposées ont été réalisées par des journalistes-photographes ou des dessinateurs de presse : Na, Patrick Roux, JMLR, Ange Esposito, François Lochon, Cyril Hiely, Wingz, Charles Colin, Brigitte Scott et Emmanuel Chandelier.

18 illustrations grand format sont réparties dans les rues et le centre-ville de la commune qui accueille chaque année depuis 2015 une scène de théâtre décentralisée du Festival Off. L'exposition, qui est accessible librement à tous, est en place jusqu'au mercredi 31 août.

V.A.

Festival BD : des bulles dans Châteauneuf-du-Pape



La commune de Châteauneuf-du-Pape organise sa 2^e édition du Festival de la Bande-Dessinée,



Ecrit par le 9 février 2026

‘Châteauneuf-du-Pape en Bulles’, qui est l’un des temps forts de la programmation culturelle estivale ‘Un Bel été à Châteauneuf-du-Pape’.

Cet événement dédié au 9^e art se tiendra le samedi 25 juin au cœur du village et accueillera une dizaine de grands noms de la BD : [Ptiluc](#), [Jean-Charles Kraehn](#), [Patricia Jambers](#), [Romain Pujol](#), [Olivier Berlion](#), [Serge Carrère](#), [Dominique Rousseau](#), [Didier Cassegrain](#), [Dab's](#) et [Jean-Louis Mourier](#).

Les visiteurs auront l’occasion de rencontrer les auteurs et illustrateurs de bandes dessinées. Également, ils pourront acheter leurs derniers ouvrages et se les faire dédicacer.
L’accès au festival est gratuit.

Informations pratiques

Accès libre et gratuit - samedi 25 juin de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30 - rue de la République, Châteauneuf-du-Pape - renseignements Office de Tourisme - Tél. 04 90 83 71 08 - accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com

J.R.

Ecrit par le 9 février 2026

CHÂTEAUNEUF · DU · PAPE · EN BULLES

Rencontres, ventes & dédicaces de bandes dessinées



25
JUN
2022

chateauneufdupape.org



Renseignements : Office de Tourisme 04 90 83 71 08

Ecrit par le 9 février 2026

Découvrez l'agriculture vauclusienne lors des Journées nationales de l'agriculture



La deuxième édition des [Journées Nationales de l'Agriculture](#) aura lieu les vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin partout en France. En Vaucluse, quatre exploitations agricoles ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Avec plus de 900 sites participants et plus de 100 000 visiteurs, [la première édition](#) des Journées Nationales de l'Agriculture s'est imposée dans le monde agricole. Forte de cette réussite, la deuxième édition se tiendra les 17, 18 et 19 juin prochains.

Partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations, des plus traditionnelles aux plus innovantes, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des dégustations des produits de la ferme, des tables rondes et discussions autour des enjeux de l'agriculture



Ecrit par le 9 février 2026

de demain seront proposés.

En Vaucluse, quatre exploitations agricoles labellisées '[Bienvenue à la Ferme](#)' ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Caves du château de Fines Roches

Initiation à la dégustation de vins aux domaines Mousset dans les anciennes caves du château de Fines Roches. L'occasion de se familiariser avec les bases de la dégustation.

Vendredi 17 juin de 11h à 12h, routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Sur réservation au 04 90 83 50 05.

Domaine de l'Oiselet

Après-midi découverte d'une ferme authentique, visites des vignes, du potager, du jardin aux plantes aromatiques. Une cueillette est également prévue pour la réalisation d'un sorbet à déguster.

Samedi 18 juin de 15h à 16h30, 1234 route de la Garrigue de l'Etang, Sarrians. Sur réservation par mail à l'adresse domaine.oiselet@gmail.com. Tarif : 7,50 €.

Le Lauzas

Randonnée dans les vergers de grenadiers en fleur avec une vue sur le Mont Ventoux et dégustation de produits.

Samedi 18 juin de 10h à 12h, 4285 route de Veaux, Malaucène. Sur réservation au 06 34 25 43 22.

Ferme auberge La Maguette

Soirée musicale à la ferme, découverte de l'exploitation et du métier de lavandiculteur.

Vendredi 17 juin de 19h à 23h59, 2109 route de Javon, Sault. Sur réservation par mail à l'adresse fermeaubergelamaguette@gmail.com

L'initiative

Cette initiative est conjointement mise en œuvre par [Make.org Foundation](#) et [#AgriDemain](#), avec le soutien du [ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#). Les Journées Nationales de l'Agriculture ont pour vocation de mettre en lumière l'activité agricole de la France qui est le premier pays producteur dans ce secteur de l'Union européenne, assurant près de 18% de la production européenne agricole.

Ces journées permettent de rencontrer les exploitantes et les exploitants, dont le rôle est perçu de plus



Ecrit par le 9 février 2026

en plus comme essentiel à la préservation du territoire et de l'environnement. Elles permettent également aux professionnels de l'ensemble de la filière agricole et para-agricole de valoriser leur métier et la qualité de leurs productions auprès des consommateurs.

Enfin, cet événement a pour objectif d'éveiller les consciences face aux défis et enjeux du monde agricole, tels que le développement des circuits courts et la préservation de la biodiversité.

[L'entièreté du programme est à retrouver ici.](#)

Toute l'actualité des producteurs adhérents à la marque 'Bienvenue à la Ferme' est à retrouver sur www.bienvenue-a-la-ferme.com

J.R.

Château des Fines roches, que sont-ils devenus ?

Ecrit par le 9 février 2026



Denis Duchêne, le nouveau patron des **Fines Roches** reprenait en plein Covid -le 16 décembre 2020-, l'hôtellerie et le restaurant gastronomique de Châteauneuf-du-pape. Son pari ? Passer du BTP -il venait juste de vendre l'entreprise de génie climatique qu'il avait créée à 21 ans, située à Entraigues- au tourisme, dans ce lieu fréquenté à plus de 80% par une importante clientèle étrangère.

Évidemment le Covid a bousculé planning et business plan. Alors que le printemps s'installe avec force de soleil et de vent, nous faisons le point. La discussion ? Elle commence par un retour de stage de cohésion d'équipe. 27 professionnels embarqués dans un Koh Lanta au Grau-du-Roi.

Petit rappel

Echo du mardi : «Lorsque nous nous étions quittés, il y a un an, vous aviez investi 1M€ dans l'établissement, refait la décoration du restaurant gastronomique, des parties communes, créé un bar et un espace bien-être avec sauna, jacuzzi et massages, revu entièrement les 11 chambres, ainsi que les

Ecrit par le 9 février 2026

espaces séminaires dotés de matériel High Tech. Hors Covid, le chiffre d'affaires annuel était de 1,5M€ et vous aviez prévu de le monter à 2M€. Vous souhaitiez développer les mariages, baptêmes et séminaires d'entreprise, séduire les touristes internationaux et particulièrement la clientèle anglaise et américaine qui constituait à l'époque 80% de la fréquentation de l'établissement de votre prédécesseur. Lorsque nous nous sommes revus vous étiez à la tête de 14 salariés parmi eux vous aviez pris deux associés : [Hugo Loridan-Fombonne](#), le chef cuisinier -présent aux Fines Roches depuis son apprentissage en 2012 et [Sébastien Gutierrez](#) directeur-général délégué à l'hostellerie. A aujourd'hui qu'en est-il ?»

Le calme plat puis la tempête

Denis Duchêne : «Ça a énormément évolué ! Même s'il faut que chaque chose se fasse en son temps. Déjà ? J'ai appris le métier à partir du moment où nous avons rouvert le 2 juin 2021. Les 15 premiers jours se sont révélés tristounets, les gens avaient du mal à ressortir puis ça s'est emballé nous forçant à refuser du monde autant au restaurant qu'à l'hôtel -avec un taux de fréquentation de 98% de juin à fin novembre- . »

Aujourd'hui ?

«Nous avons mis en place des process pour éviter de refuser du monde. Mais lorsque qu'Emmanuel Macron, le Président de la République, a annoncé les restrictions, les réservations se sont écroulées. Nous avons fait un mois de décembre catastrophique avec 98% d'annulation de la part des groupes et des entreprises. Nous avons perdu 70 000€ de chiffre d'affaires au restaurant. Nous avons tous les jours des annulations en hôtellerie. Ce qui nous a sauvés ? La semaine entre Noël et le jour de l'an où nous avons reçu beaucoup de monde aussi bien à l'hôtel qu'au restaurant. Finalement, en 2021, l'exercice n'aura pu être comptabilisé que sur 7 mois.»



Ecrit par le 9 février 2026

La Journée de cohésion de l'équipe -de 27 personnes- des Fines Roches au Grau du Roi ici, lors de la matinée Koh Lanta

Ce qui nous a sauvés ?

«Le fait que nous ayons monté un vrai service commercial pour les groupes et les entreprises avec trois personnes pour 2,5 temps complets et monté une équipe très professionnelle dont je prends soins. Comment ? Tout d'abord en œuvrant à la cohésion d'équipe. Cela permet de créer du lien, une osmose entre les professionnels. Un vrai groupe qui s'entraide. Ma recherche ? Faire participer les 27 salariés à une aventure où la cohésion était obligatoire. J'ai trouvé exactement ce que je cherchais au Grau-du-Roi avec Karma loisir. Ce qui était proposé ? Une reprise de Koh-Lanta dégustation des insectes comprise... C'est d'ailleurs moi qui m'y suis collé. J'ai ainsi vécu de longues heures avec une libellule coincée dans la gorge.»

Pourquoi la cohésion d'équipe est importante

«J'ai commencé à organiser des journées de cohésions il y a 15 ans, deux fois l'an en milieu et fin d'année. Ce que j'ai observé ? Tout d'abord de l'entraide entre les salariés, puis nous avons tous vécu une journée baignée dans une ambiance extraordinaire. Il faut dire que nous avons quitté le monde du luxe arborant, chacun, un jogging, éprouvant les activités en matinée, nous restaurant d'une paella pour finir par un concours de boules. Ce que je tire de cette expérience ? De nous être tous croisés, perçus différemment, de voir surgir des traits de caractère insoupçonnés chez les uns et les autres lors des épreuves. Des personnalités très différentes se sont côtoyées pour apprendre à se connaître puis à s'apprécier, preuve que la journée a fonctionné. L'idée principale ? Se mélanger pour se connaître. Si nous étions tous un peu endormis dans le bus le matin en partant, le soir en revenant nous avions mal partout car la journée avait été très physique et nous étions tous en train de discuter. Cela m'a aussi permis de voir tous mes salariés en même temps alors que d'habitude ils ont des horaires très différents et de pouvoir évoquer, avec eux, le challenge de la haute saison à venir.»

Un personnel au taquet

«Je suis un entrepreneur autodidacte. Ma force ? J'apprends vite. Dès mon arrivée j'ai fait le tour de chaque poste, de chaque métier pour apprendre et comprendre très en détail le rôle de chacun. J'ai fait le 'runner' -commis de salle qui fait les allers-retours entre la cuisine et la table des clients-, le service, les réservations. En trois mois, j'avais pu tout comprendre et commencé à échafauder mon propre projet. Fin septembre, j'ai réuni mes associés afin de leur en faire part. Ma volonté ? Former des jeunes qui, tout en évoluant dans l'univers gastronomique, pourraient exprimer leur personnalité et approcher la clientèle sans être guindés mais en respectant le cadre. Notre adage ? Ici le client est roi. Ça n'est pas une formule toute faite mais une qualité de service qui nous différenciera, sur le long terme, de nos confrères. Résultat ? Nous avons un taux de satisfaction clients de 97%. Une bonne note due à des débriefs réguliers.»

Ecrit par le 9 février 2026



Denis Duchêne, le patron des Fines Roches

Management = aménagement du temps de travail

«Le métier reste dur et difficile pour une vie de famille puisque nous travaillons en coupure. Trouver du personnel reste très compliqué. J'ai relevé les salaires de 20% ce qui nous a permis de fidéliser notre personnel. Les horaires de coupure ? 10h-14h30 et 19h-23h. Là aussi nous avons innové en aménageant les horaires pour faire 35h en 4 jours, et inclure le samedi ou le dimanche dans les 3 jours de repos, afin que le personnel puisse profiter de sa famille nous fermerons une semaine à la Toussaint (autour du 1^{er} novembre), les 15 premiers jours de janvier 2023 puis la 1^{re} semaine de mars tandis que la cinquième semaine sera prise au choix, par les collaborateurs. Également, mes associés m'ont demandé, lors du précédent hiver de fermer le dimanche soir, lundi et mardi afin qu'ils puissent se reposer et attaquer la saison haute en pleine forme, 7 jours sur 7. Au départ, je n'étais ni enthousiaste ni confiant, puis j'ai compris que ça faisait une belle coupure. Ça marche, même au niveau du chiffre d'affaires, alors on ne reviendra pas dessus. Au niveau des réservations ? C'est au beau fixe avec des séjours de plus de 4 jours -mon prédécesseur était à 1 nuit en moyenne- et comme l'an dernier, nous attendons beaucoup de 'dernière minute'. Les activités qui marchent ? Le Spa connaît un vrai succès, les balades à cheval, en



Ecrit par le 9 février 2026

trottinettes électriques dans les vignes, le Vaucluse en scooters ou vélos électriques, ou encore en location de deux chevaux. Ce qui me guide ? Retrouver ce que moi-même j'aurais aimé pratiquer en tant que voyageur et surtout ce que ne font pas les autres.»

Où en est-on en termes de chiffre d'affaires ?

«En 7 mois d'activités en 2021 nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 1,2M€ hors taxe. Nous aurions été au-dessus de l'objectif si nous avions été ouvert 12 mois. On fera peut-être 2M€ à partir de 2023, mais il nous manquera les russes, les asiatiques, les américains qui commencent à revenir mais ça n'est pas encore top. Pour le moment nous ne retrouvons pas la totalité de nos clients. J'imagine le CA 2022 à 1,8M€ hors taxes. Mais là tout de suite ? Le pari du local est gagné, notamment avec le Spa où 60% de la clientèle provient de l'hôtel et 40% des villages environnants. La hausse du prix de l'essence pourrait faire que les Français restent près de chez eux. Ainsi nous pourrions recevoir une importante clientèle régionale et locale. Et puis nous avons des couples en provenance des villes et villages voisins qui viennent ici pour dormir une à deux nuits dans un château, même s'il ne date que du XIXe siècle. L'autre chose ? Nous avons obtenu une licence IV ce qui nous permet de pouvoir recevoir des personnes et de leur proposer du vin avec un dessert dans l'après-midi, une planche de charcuterie accompagnée d'un Châteauneuf du pape à l'approche de l'apéritif. Ce qui permet là encore de recevoir les habitants du crû.»

Les événements à venir

«Nous avons mis en place une politique forte d'événements toute l'année avec des accords mets-vins animés par des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, des menus spéciaux et un diner musical par mois. Le succès est-il au rendez-vous ? En hiver la salle de 45 couverts affiche complet, un peu plus en extérieur. Les soirées estivales ? Nous proposons une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name'. Là nous casserons les codes pour un service concert avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables hautes. On enchaînera le soir du mercredi 13 juillet avec un spectacle dans le ciel jamais vu ailleurs. Nous proposerons un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris- ainsi qu'un spectacle dévoilé tôt dans la soirée -venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Ce que nous voulons ? Atteindre et séduire toutes les clientèles de tous les âges. Enfin, nous organisons une soirée médiévale vendredi 5 août -accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, et cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.»

Ecrit par le 9 février 2026



Le Château des Fines Roches

CPME 84, Et si on s'organisait un After-Work ?

Ecrit par le 9 février 2026



[La CPME 84](#), (Confédération des petites et moyennes entreprises de Vaucluse) l'organisation patronale au service des TPE, PME, commerçants et indépendants, le réseau Quartier d'Affaires, l'Hostellerie du Château des Fines Roches, le traiteur la Vallergue et le caviste Best Vintage proposent un After Work jeudi 2 juin de 18h à 20h, à l'Hostellerie des Fines roches, 1901, route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Le nombre de places est limité aux 100 premières inscriptions auprès du 04 90 14 90 90 et contact@cpme84.com

MH