

Ecrit par le 9 février 2026

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



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

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

Ce samedi 17 mai, autour de Michel Blanc, les membres de la confrérie ont procédé à l'intronisation d'une douzaine de personnalités, dont le colonel [Cédric Garence](#), patron du Groupement de Gendarmerie de Vaucluse, [Mathilde Doudoux](#), championne de BMX et policière à Sarrians, [Emilio Arriaga-Dora](#), chef de cuisine du Comptoir de la Mère Germaine, [Christophe Carmona](#), producteur TV, notamment de la série *Alexandra Ehle* avec Julie Depardieu en médecin légiste déjantée, Ludovic Bois, technicien de

Ecrit par le 9 février 2026

recherche chez Saint-Gobain, le philosophe André Comte-Sponville et la jeune et brillante vigneronne Guillemette Giraud-Ferrando du Domaine Saint-Préfert dirigé par sa maman, Isabel. Moment émouvant et chaleureux partagé par les 200 convives rassemblés dans le Cellier pontifical.



Cédric Garence

Ecrit par le 9 février 2026



Mathilde Doudoux

Ecrit par le 9 février 2026



André Comte-Sponville

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

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

Ecrit par le 9 février 2026

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

Contact : [www.echansonneriedespapes.com](http://www.echansonneriedespapes.com) / 04 28 70 38 27

---

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

Ecrit par le 9 février 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.

Ecrit par le 9 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La 1<sup>re</sup> 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 XVI<sup>e</sup> 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.

Ecrit par le 9 février 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 1<sup>re</sup> femme à occuper le siège de Présidente du Conseil Départemental de Vaucluse.



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

Ecrit par le 9 février 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.

Ecrit par le 9 février 2026



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