Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Mercure Arles Centre Arènes : une nouvelle adresse ancrée dans la ville





Après 7 mois de travaux, le Mercure Arles Centre Arènes vient officiellement d'être inauguré. Situé rue Emile Fassin dans l'ancien hôtel Atrium, l'établissement 4 étoiles appartenant au groupe Accor est dirigé par Wilfried Tardy, auparavant directeur d'exploitation des Mercure Pont d'Avignon et Palais des papes.

Une rénovation dans le respect de l'histoire arlésienne

Construit en 1987 autour d'une ancienne maison arlésienne du XIXe siècle, le Mercure Arles Centre Arènes a été rénové en profondeur pour offrir un cadre plus chaleureux et contemporain.

« L'hôtel a été repensé et rénové pour devenir aujourd'hui un établissement 4 étoiles de caractère, profondément ancré dans sa ville, précise le nouveau directeur. Plus qu'un simple hôtel, il se veut un lieu d'accueil, de rencontre et de partage, reflétant l'esprit de la marque Mercure qui offre à ses visiteurs une expérience authentique, véritablement ancrée dans son territoire, ouverte sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs locaux. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Crédit : Thermed interior design/DR

L'architecte d'intérieur parisien Nicolas Thermed, à l'origine du projet, explique avoir voulu créer un hôtel où l'on se sent « vraiment à Arles ». Il décrit un lieu qui rend hommage à la ville, à son architecture et à son ambiance, entre histoire et modernité : « un hôtel où on s'y sent bien, où il y a de la chaleur. Dans une ville merveilleuse qui est très inspirante, je crois, pour beaucoup de gens, même pour ceux qui y vivent d'ailleurs. J'ai pris beaucoup de plaisir à travailler sur ce projet. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Crédit : Thermed interior design/DR

Capacité de 91 chambres

L'établissement compte désormais 91 chambres et suites. Il dispose également de plusieurs salles modulables destinées à accueillir des séminaires et des événements professionnels jusqu' 350m2 pour une capacité de maximale de 180 personnes. Autre atout de l'hôtel : son 'rooftop', une terrasse avec piscine perchée au-dessus des toits d'Arles, offrant une vue panoramique sur la ville.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Crédit : Crédit : Audrey KOKODOCO

Saveurs locales pour le restaurant bistronomique
Côté cuisine, c'est le chef Adrien Gentilucci qui est à la tête du restaurant de 60 couverts du Mercure Arles Centre Arènes. Passé notamment par les cuisines du restaurant Bernard Loiseau, de La Chassagnette d'Armand Arnal ou bien encore des Maisons d'Arles, ce dernier propose une cuisine bistronomique locale et de saison. Pour cela, le chef entend proposer à l'année une carte mettant tout particulièrement à l'honneur les produits du terroir et les producteurs régionaux.

> « Le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel. »
>
> *Wilfried Tardy, directeur*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



De gauche à droite : Wilfried Tardy, directeur du Mercure Arles Centre Arènes, et Axel Lubin, directeur des opérations multi marques au sein d'Astan Hospitality

Selon son directeur, Wilfried Tardy, cette transformation reflète la volonté de créer un lieu vivant, ouvert sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs du territoire. Dans tout l'hôtel, des références à la culture locale s'invitent « des têtes de lit qui évoquent les arches des Arènes, une feuille de pierre rappelant les salins de Giraud, des teintes chaudes terracotta qui respirent la Provence, des matériaux nobles travaillés par des artisans locaux, notamment certains luminaires que l'on peut admirer ici, et bien sûr un hommage à la photographie, si présente dans cette région. Je forme le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel de cette ville exceptionnelle. Qu'il contribue à renforcer son attractivité, dans le respect de son histoire et dans l'élan de son avenir. »

Amaury Marie (stagiaire)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Avignon : le week-end gastro vous attend place des Corps-Saints



La 16ème édition du 'week-end gastronomique' se déroulera à l'église des Célestins place des Corps Saints en centre-ville d'Avignon. Les gourmands se retrouveront du vendredi 19 au au dimanche 21 novembre 2021.

Quelques nouveautés 2021 pour mettre en lumière le terroirs français, faciliter l'accès aux spécialités et produits de qualité, encourager les échanges entre les agriculteurs et les citadins du Grand Avignon. Pour cet événement organisé par Bienvenue à la ferme, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Vaucluse, 36 stands de spécialités des terroirs français, 54 agriculteurs passionnés, 29 exploitations vauclusiennes, 6 régions de France sont représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle Aquitaine, Occitanie et Paca. La place des Corps Saints se trouve à 350m de la place de l'Horloge. Un fléchage sera mis en place ainsi qu'un spot radio diffusé sur les hauts parleurs de la ville avant et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

pendant l'événement pour informer les visiteurs



Edition précédente. Photo DR

Le week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre 2021 avec une sélection exclusive de produits proposée sur le drive fermier en direct des fermes. Par ailleurs, deux tentes seront installées à l'extérieur du chapiteau pour offrir un temps de pause aux visiteurs qui pourront prendre le temps de déguster des plats traditionnels tels que l'aligot saucisse, les pommes de terre au foie gras, les saucisses de foie gras,... Un 'afterwork' aura lieu vendredi 19 novembre 2021 de 18h à 21h dans l'église des Célestins pour une soirée conviviale avec le groupe de musique Manu and co. Plus d'informations : cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Edition précédente. Photo DR