Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

# Une adresse de charme 4 étoiles à deux pas du Théâtre Antique : le Grand Hôtel rénové d'Orange



**Face à un micocoulier qui trône au milieu d'une place tranquille et pavée, cette maison qui date du XVIIIe siècle est un endroit chic avec une décoration en 50 nuances d'ocres, de terracotta, de tons orangés et rosés et un mobilier d'osier et de chêne blond qui la rendent lumineuse et conviviale.**

Le Grand Hôtel d'Orange a été racheté en 2021 par Franck Jaulneau, directeur général et fondateur du Groupe Elegant Properties Collection. Il est déjà propriétaire du Paradou à Sausset-les-Pins, sur la Côte Bleue, près de Carry-le-Rouet, résidence d'été de Fernandel à l'époque de 'Don Camillo', mais aussi du Château de Mazan dans le Vaucluse où a vécu le Marquis de Sade et enfin de L'Abbaye de l'Orangerie à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Sallanches, en Haute-Savoie.

Après de longs mois de travaux de rénovation, le Grand Hôtel, dirigé par la dynamique Marianne Bianchi-Mirasole, propose 40 chambres aux normes d'un multi-étoilé, une cuisine gourmande et méditerranéenne concoctée par le jeune chef Enzo Ciccarelli qui a fait ses gammes auprès de chefs avignonnais, Bruno d'Angelis quand il était à l'Hôtel d'Europe et Mathieu Desmarest, ancien chef au Palais de l'Elysée aujourd'hui à la tête de Pollen. L'établissement propose aussi salle de séminaires, bar, centre de bien-être avec sauna, remise en forme, piscine, jacuzzi et terrasse ombragée l'été.

**Le label clef verte : « C'est un cercle vertueux »**
« Nous bénéficions aussi depuis le début de l'année du label 'Clef verte' ce qui signifie qu'avec notre équipe, on a tous fait le choix de réduire notre impact environnemental » explique Marianne Bianchi-Mirasole. « La charte est drastique avec 70 points à respecter, comme éteindre lumière, climatisation, chauffage, TV, débrancher les chargeurs quand on quitte une pièce. En cuisine, faire du tri sélectif, composter les épluchures et le marc de café, réduire les emballages et, avec leur accord bien sûr, ne pas forcément changer draps et serviettes éponge tous les jours quand les clients passent plusieurs nuitées chez nous. C'est un cercle vertueux »


©DR

Le chef, Enzo Cicarelli préconise au maximum le bio, les producteurs locaux, le poisson de Méditerranée, l'huile d'olive, l'agneau de Sisteron, les fruits et légumes de saison : « On ne sort pas de la région pour nos approvisionnements ». Il va bientôt proposer une nouvelle carte avec, par exemple, le jeudi, un simple « Steak- frites » avec une sauce béarnaise faite maison et des pommes de terre passées dans deux bains d'huile de bœuf qui les rendront moelleuses à l'intérieur et croquantes à l'extérieur. Une formule à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

24€ simple avec œufs mayonnaise ou poireaux vinaigrette pour se faire plaisir. « Une semaine italienne Dolce Vita » pourrait aussi voir le jour avec des recettes comme l'osso bucco, le risotto, les lasagnes et la polenta arrosés de Chianti, de Lambrusco ou de Barolo.

**Un taux d'occupation de plus de 70%**

Entre les Chorégies, tous les concerts prévus cet été au Théâtre Antique (Le Festival Electro, Deep Purple, Toto, Dire Straits, Francis Cabrel), il y va y avoir un monde fou dans les rues d'Orange. « Le taux d'occupation tourne autour de 85% en juillet-août, 70% sur l'année » ajoute la directrice du Grand Hôtel.

Des stars sont déjà passées par le Grand Hôtel comme Roberto Alagna, le Prince Albert de Monaco ou David Guetta. Avec sa petite équipe volontaire et motivée, le Grand Hôtel d'Orange a de beaux jours devant lui pour accueillir avec le même sourire, clients célèbres comme anonymes.



©DR

---

# Le Grand Hôtel d'Orange et le Château de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

# Mazan obtiennent le label Clef verte



**Le groupe hôtelier indépendant Elegant Properties Collection obtient le label Clef Verte -démarche écologique exemplaire- pour trois de ses hôtels dont deux en Vaucluse : Le Grand Hôtel d'Orange et le Château de Mazan, ainsi que l'Hôtel Paradou Méditerranée à Sausset-les-Pins, dans les Bouches-du-Rhône.**

**Le label atteste de la démarche environnementale de l'hébergement touristique**
et/ou du restaurant et répond à plus d'une centaine de critères dans tous les domaines de la gestion touristique durable**.** Ces critères permettent aux établissements de réduire leur impact environnemental et de s'engager en faveur de la réalisation des objectifs de Développement Durable de l'ONU (Organisation des Nations Unies).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Château de Mazan

**Dans le détail**
En matière de recyclage des déchets, le groupe Elegant Properties Collection (EPC) s'est associé à la démarche de Unisoap –Récycler le savon- qui transforme les déchets en ressources pour l'accès à l'hygiène des plus démunis. Les équipes sont formées au respect des éco-gestes dans leurs tâches quotidiennes et les hôtes sensibilisés à la préservation de l'environnement.

**Les établissements du groupe**
sont équipés de réducteurs de débit d'eau sur les robinets et les douches, 75% des éclairages utilisent des ampoules LED ou basse consommation, les déchets sont triés, y compris les biodéchets.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Grand Hôtel d'Orange

**La labellisation 'Clé verte' a été menée par Gérard Krajecki,**
le nouveau directeur des opérations dans le cadre de la stratégie du groupe fondé en 2018 par Franck Jaulneau qui promeut la convivialité, la durabilité, l'authenticité et la simplicité. Gérald Krajecki développe également, auprès des cadres dirigeants du groupe, de nouvelles sources d'énergie durables, telles que la mise-en-place de panneaux solaires. Cette démarche s'inscrit dans une vision à long terme visant à réduire l'empreinte carbone du groupe.

**Locavores et anti-gaspi**
L'ensemble des restaurants d'hôtels du groupe sont soumis à un strict approvisionnement locavore. Les Chefs des hôtels sont formés à une cuisine "anti-gaspi" et plus de 80% des fournisseurs sont en circuits courts au plus près des cuisines.




Façade Grand Hôtel d'Orange