Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

De fines bulles pour les 4 ans de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape



Pas peu fier, Denis Duchêne, le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec Sébastien Gutierrez, responsable des 11 chambres, avec Hugo Loridan-Fombonne, jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

« Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J'ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d'un autre monde, j'avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l'accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n'avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J'ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vignerons, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m'apporter le meilleur en cuisine. »



Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Des valeurs qui contribuent au succès de l'établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D'ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c'était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l'a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30% d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L’établissement a fêté son 4e anniversaire

Pour les 4 ans d’anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l’Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre… De quoi trancher avec l’esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf–du-Pape, a su trouver les mots, comme d’habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c’est une terre de sens, un petit morceau d’une histoire de France incarnée, s’inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L’Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n’y a qu’à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d’un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d’histoire, mais aussi aujourd’hui, un endroit où l’art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l’Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l’épidémie mondiale, au moment où tout était à l’arrêt. Les lettres de noblesse de cet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le 1er 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 1er festival des Anges naît à Châteauneuf-du-Pape qui est aussi terre de tournages et de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 3e 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 Lelouche 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 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 grand 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 3e âge de Châteauneuf-du-Pape. Nous serons une trentaine à participer à ce bel événement dans notre salle de cinéma.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Hostellerie des Fines roches : 100 entreprises pour l'inclusion des autistes



Le coach sportif avignonnais Hamim El Ouardi et la vauclusienne Sonia Fiquet, fondatrice du programme 'Kiffer sa vie', lancent l'opération '100 entreprises pour 100 kilomètres'. L'événement, en soutien à la cause de l'autisme, combine une course à l'île de l'Oiselay à Sorgues ainsi qu'une soirée de gala à l'Hostellerie du château des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape.

'La course du cœur bleu' s'est avant tout la rencontre du coach sportif Hamin El Ouardi et du commandant Chams-ddine Belkhayat, co-fondateur de 'Bleu network', première plateforme nationale entièrement gratuite, spécialisée dans l'accompagnement et l'accès à l'emploi de personnes avec autismes regroupant déjà plus de 3 000 personnes.
Ainsi, après sa participation lors de l'ultra-marathon du Canal du midi (241km) pour soutenir le handicap, Hamim El Ouardi a ressenti l'envie de s'engager encore davantage pour cette cause. Une rencontre avec Souad Zitouni, la député de la première circonscription de Vaucluse, l'oriente vers Chams-ddine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Belkhayat. Cet ancien militaire de 35 ans est le jeune papa d'un petit garçon autiste. Après 15 ans au service de la France, il mène maintenant un autre combat, celui d'agir pour influencer la société vers un modèle d'inclusion des personnes en situations de handicap, autistes et leurs proches aidants.
« Après quelques recherches, j'ai découvert son engagement et sa détermination, explique Hamim El Ouardi. J'ai donc décidé de le contacter et lui présenter mon défi pour soutenir son association. »



Chams-ddine Belkhayat,
co-fondateur de 'Bleu network', et son fils.

2 événements pour 1 cause
« Quand j'ai rencontré Hamim El Ouardi, il m'a immédiatement demandé comment il pouvait aider la cause que nous défendons : l'autisme et l'inclusion, confirme le président de Bleu network. De cette rencontre ont donc émergé 2 événements : la course du cœur bleu qui aura lieu le samedi 26 mars à sorgues sur l'île du l'Oiselay et une soirée de gala pour accueillir à Châteauneuf-du-Pape 100 entreprises qui soutiennent cette cause. »
La course débutera pour Hamim El Ouardi dès 6h du matin avec un départ depuis le parking de l'Oiselay. Le sportif vauclusien de 37 ans réalisera ensuite 6 boucles de 16,5km en passant par le château de l'Hers puis la halte fluviale de Châteauneuf-du-Pape. Durant tout le parcours, il sera possible de soutenir ou d'accompagner Hamim El Ouardi.
« Des entreprises agissent déjà, d'autres attendent le déclic pour passer à l'action, poursuit ce dernier. J'ai décidé de les embarquer avec moi en leur permettant d'être acteur de ce défi, en soutenant 1 km. Ce kilomètre est symbolique, au tarif de 50€, il permet de reverser 25€ à la plateforme Bleu network et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

donne droit à une place lors de la soirée cocktail pour nous retrouver le 31 mars à l'Hostellerie des Fines roches avec tous les partenaires. »



Le coach sportif avignonnais Hamim El Ouardi va parcourir 100km au profit de l'inclusion des personnes autistes.

Soirée de gala aux Fines roches

Après l'effort, le réconfort. En effet, après cette course de 100km, le deuxième étage de cette 'fusée' pour l'inclusion se matérialisera par une soirée de gala organisée 5 jours plus tard aux Fines roches. Un lieu dirigé par Denis Duchêne qui ne s'est pas fait prier pour accueillir cet événement. L'établissement castelpapal offrant la location de la salle de séminaire tout en préparant un buffet à tout petit prix. De son côté, Laurent Baligand, patron de l'entreprise Déclic automatismes basée à Morières-lès-Avignon, a proposé de soutenir financièrement l'opération et d'assurer l'ambiance musicale de la soirée en jouant de la guitare.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L''Hostellerie des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape accueillera la soirée de gala de 'La course du cœur bleu'.

Une dynamique d'équipe initiée par Sonia Fiquet, elle-même porteuse d'autisme (Asperger), formatrice en communication, spécialisée dans l'accompagnement des personnes HPI/TSA, qui, dès le départ, a proposé d'organiser une soirée avec le réseau des entreprises du Vaucluse et des territoires limitrophes afin de donner de la visibilité à l'opération.
Bien connue des entreprises, pour avoir occupé le poste de présidente des commerçants et artisans de Vaucluse, durant 5 années, Sonia Fiquet a vu notamment son programme de suivi 'HPI/TSA mode d'emploi' retenu parmi 400 projets par la fondation de la deuxième chance soutenue par le groupe Bolloré.

« Les entreprises jouent un rôle prépondérant dans l'inclusion. »

Pourquoi les entreprises ?
« Je crois fermement que les entreprises sont des acteurs sociaux et des vecteurs de valeurs, insiste Hamim El Ouardi, également président de l'association 'Au-delà des frontières'. Elles jouent aussi un rôle prépondérant dans l'inclusion, je crois également que les entreprises doivent s'engager davantage dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

la vie sociale et porter haut les valeurs qui les caractérisent. »
« Les entreprises ont un rôle prépondérant à jouer dans l'inclusion des personnes autistes, rappellent les organisateurs. Seulement 15% d'entre-elles accèdent à l'emploi. Nous nous devons d'informer les entreprises sur la richesse qu'amène une personne autiste au sein de l'équipe de travail, tant au niveau de la production, que de l'organisation, mais aussi des relations entre les personnes, quand chacune des parties connait et reconnait l'autre. Une soirée pour faire du réseau avec des entreprises qui mettent l'humain au cœur de leurs préoccupations, c'est installer une vision innovante des entreprises. »


Sonia Fiquet.

Comment participer ?
Pour participer, les entreprises doivent envoyer leur demande par mail à l'adresse suivante : sonia.fiquet@kiffersavie.com. Elles peuvent aussi cliquer ici sur le lien d'inscription. Les entreprises recevront ensuite un lien de paiement, ou elles pourront choisir la hauteur de leur participation (50€ par participants et dons de 5€ à 500€), ainsi que le détail des informations pratiques sur le programme de la soirée (plan, horaires, déroulement…). En retour, elles seront également invitées à fournir leur logo afin que celui-ci figure sur la plaquette des 100 entreprises qui sera relayée à la presse locale et nationale, lors de la soirée de Gala.

Soirée de gala : Jeudi 31 mars 2022. A partir de 19h. A l'Hostellerie du château des Fines Roches. 1 901, route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape. 06 58 40 60 00. Cliquer sur ce lien pour vous inscrire.

Rencontre avec Hamim El Ouardi et Chams-ddine Belkhayat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Jeu concours : Hostellerie des Fines Roches, gagnez votre accès au spa avec massage !



Toute l'équipe de l'Hostellerie du Château des Fines Roches se réjouit de pouvoir accueillir sa clientèle ! L'Echo du Mardi s'associe au nouveau patron Denis Duchêne afin d'offrir à deux de ses lecteurs un moment hors du temps. En partenariat avec l'établissement, tentez de gagner un massage « Parenthèse à la demande » et un accès spa dans l'espace cocooning pour deux personnes !

Espace cocooning

Le château des Fines Roches, situé à Châteauneuf-du-Pape entre les vignobles, a conçu un espace original de bien être, à proximité de sa piscine, son restaurant et ses chambres. Le laboratoire Vinésime a conçu sa gamme de produits cosmétiques en y mettant le cœur de la terre, le raisin et le savoir-faire de la viticulture. Les deux gagnants pourront ainsi découvrir des soins uniques dans la région pratiqués avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

du moult de raisin. Une jolie occasion de vivre une expérience unique aux couleurs et senteurs des plus grands vignobles. Au programme : des protocoles exclusifs et un art du soin à l'efficacité prouvée et reconnue, pour une peau fortifiée, un éclat inégalé et une beauté magnifiée. Vous disposerez de tout le nécessaire : peignoir, serviette, chaussons. L'accès est réservé aux clients de l'hôtel mais également aux non résidents. Plus d'informations, cliquez ici.

Modalités de participation:

- Abonnez vous à la page Facebook en cliquant ici
- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, cliquez ici
- Likez la publication
- Partagez la publication Facebook sur votre profil

Le ou la gagnant(e) qui remporte les deux accès spa, sera informé(e) via message sur Facebook. Fin des participations : dimanche 13 juin 2021.

A table !

Le Chef Hugo Loridan-Fombonne et toute son équipe vous accueillent tous les jours pour le déjeuner uniquement. « Faire la cuisine que nous aimons, aimer la cuisine que nous faisons, la faire découvrir à nos hôtes et partager avec eux notre passion pour le plaisir de la table », ainsi résonne la devise de l'établissement. La reprise des dîners en extérieur se fera à partir du 9 juin. A noter que le restaurant est ouvert pour les services du midi et du soir pour les résidents de l'hôtel. Les 11 chambres de l'hôtel donnent toutes sur le vignoble qui entoure le Château. Certaines chambres de l'hôtel donnent plein sud sur les Alpilles et le Palais des Papes à Avignon, d'autres, côté piscine, sur le Lubéron, et d'autres encore sur le Mont Ventoux. Si la décoration est d'inspiration provençale, les prestations sont modernes et de qualité. Une évasion suspendue dans le temps, entre légèreté et évasion…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L’accès au spa est valable pour deux personnes !

Informations pratiques. De juin à septembre : ouverture 7/7 midi et soir, d’octobre à mai : ouvert du mercredi midi au dimanche midi, janvier : fermeture annuelle. Téléphone : 04 90 83 70 23. Adresse : 1901 routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Site internet: cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape, Ça y est, l'Hostellerie des Fines roches ouvre ses portes le 2 juin !



Denis Duchêne, le nouveau patron de l'Hostellerie des fines roches est dans les starting-blocks. C'est promis juré, l'ensemble de l'établissement, hôtel 4 étoiles et restaurant gastronomique rouvrira le 2 juin.

Denis Duchêne, 36 ans, est à la tête de l'Hostellerie des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape. Cet autodidacte encore récemment patron d'une entreprise Entraiguoise du BTP avec laquelle il s'est forgé une solide réputation a fait le pari, en plein Covid, du tourisme. Et parce qu'un entrepreneur est à la fois un-risque-tout mais reste un homme avisé, il s'est associé à deux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. «J'ai voulu que Sébastien Gutierrez, le directeur général délégué à l'Hostellerie et que le chef du restaurant gastronomique, Hugo Loridan-Fombonne soient les associés de cette nouvelle aventure.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Denis Duchêne a pris la tête de l'Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

Des hommes-clés aux postes-clés

Il y a tout d'abord Sébastien Gutierrez, directeur général délégué à l'Hostellerie. Le spécialiste de l'hôtellerie et du management a officié dans les lieux trois ans auparavant. Sa mission ? Faire tourner ce beau bijou dont la silhouette se découpe déjà au loin, suscitant la surprise et la curiosité comme un aimant. Le château ? C'est un peu un melting-pot d'Avignon avec ses créneaux inspirés des remparts de la cité papale ajoutés à une façade néo médiévale conçue par Auguste Constantin à la fin du 19e siècle qui voulait, ainsi, masquer la cave du domaine viticole pas tout à fait à son goût. Alors il est question de fierté du village et d'une envie bien réelle «Que les gens d'ici se réapproprient le château, à l'occasion d'un déjeuner, d'un week-end, d'un mariage», sourit le nouvel associé de Denis Duchêne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Restaurant gastronomique

Au piano ? Ce sera Hugo Loridan-Fombonne, bientôt trentenaire, ancien élève de l'école hôtelière, Campus de la Chambre de commerce et d'industrie d'Avignon. Il est entré aux Fines roches en 2012, il y a 9 ans, passant par tous les postes. Passionné, il travaille à 'sortir' des plats où seule l'empreinte gustative du produit, la juste cuisson créent l'alchimie, l'explosion de saveurs en bouche. Il ambitionne une étoile au guide Michelin. Ce qu'il a en tête ? Un menu Inspiration servi à l'aveugle issu de la production de saison de ses fournisseurs. Ses fréquentations ? Christian Têtedoie, Florent Piétravalle et Julien Allano respectivement chefs étoilés à Avignon et à Grignan. La réussite est une partition musicale qui requiert l'oreille des grands maîtres. Sa feuille de route ? Denis Duchêne lui a donné carte blanche, c'est dire sa confiance.



Le Chef Hugo Loridan-Fombonne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le choix

«Le chef, Hugo Loridan-Fombonne a l'ambition d'aller chercher l'étoile verte Michelin du zéro déchet et d'ici à 4 ans, l'étoile du célébrissime guide ! Précise Denis Duchêne. Notre chef est un passionné, un amoureux de la cuisine raffinée, il vise l'excellence dans tout ce qu'il entreprend. Mon rôle ? Lui donner la possibilité de s'ouvrir, de se démenotter. Il est directeur délégué à la restauration et associé. Il a choisi la verrerie, la vaisselle, les couverts, a validé la nouvelle décoration du restaurant. Son crédo ? Une cuisine moderne et raffinée. Un clin d'œil ? Chacune de ses sauces est réalisée à base de Châteauneuf-de-Pape rouge ou blanc. Et pour l'anecdote ? Le potager bio s'est fait une place juste à côté de la salle de restaurant.»

Aux manettes

«L'hostellerie des Fines roches est un établissement 4 étoiles renommé, il fallait lui donner une nouvelle impulsion. C'est la raison pour laquelle j'y ai investi 1,3M€ dévolu au relooking de la totalité des parties communes du château, du restaurant, de la salle de séminaire désormais dotée d'appareils high tech ; des salons, de la salle privée. Quant aux 11 chambres ? Une, voire deux, seront entièrement rénovées chaque année.»

Côté déco

La décoration a été confiée à l'architecte d'intérieur avignonnaise Alison Lanceleur de MH Déco. Cette amoureuse de Kandinsky et de Van Gogh aime les couleurs vibrantes avec lesquelles elle s'est offert de jouer pour le projet. Mission ? Respecter l'âme du lieu en y insufflant de la modernité et tout en conservant les sols. Le bleu profond mais lumineux –faisant référence au raisin- a été travaillé en sous-bassement et sur les portes, reformulant le volume et suggérant la déambulation, tandis que le jaune solaire et le vert des parties communes apportaient le souffle d'une nature environnante ensoleillée en intérieur. La salle de restaurant s'est parée d'un classique, sobre et très chic beige pour une ambiance apaisante et feutrée. «Toutes les chambres ont été revues et conservent la version moderne et épurée du très prisé lit à baldaquin, détaille Denis Duchêne. Autre nouveauté ? Nous proposons un Spa avec sauna et avons été séduits par la marque de soins de beauté Vinésime pour prendre soin de notre clientèle. La piscine a fait peau neuve et est d'ores et déjà prête à accueillir nos invités. La clef du succès ? L'implication des 14 membres de l'équipe et le souci du détail pour un service irréprochable. Car ce sont les détails, en plus de l'ambiance du lieu, qui font toute la différence.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Restaurant gastronomique de l'Hostellerie des Fines roches

Nouveau défi

«J'ai beaucoup voyagé, dans le monde entier, j'adore cela, relate Denis Duchêne. J'avais envie de m'embarquer dans le tourisme. Chaque endroit nourrit son ambiance et ici, il y a cette identité propre. Il manquait juste une nouvelle impulsion à ce lieu. Et celui-ci est exceptionnel. Le château se voit de loin et bénéficie d'une vue exceptionnellement dégagée à 360° sur les vignes, le paysage… Au loin ? Le Mont Ventoux et les Alpilles et, plus proches, le Palais des papes, le Fort Saint-André… L'établissement séduit, à nous demain, d'être à la hauteur de ce que les gens attendent. Nous allons développer le mariage, le séminaire entreprises, les soirées business, à thèmes en saison, gypsies, violoncelle, Saint-Valentin, Jour de l'an. Des ateliers pour enfants verront le jour sous la houlette du chef à Noël pour des cours de pâtisseries. Je suis papa, alors la famille, les enfants me parlent, peut-être l'occasion de mettre en place une chasse aux œufs de Pâques … L'hostellerie n'est pas qu'un lieu où l'on mange, où l'on dort, c'est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

aussi un lieu animé où l'on vit aussi des moments un peu hors du temps… Nous voulons faire vivre les Fines roches toute l'année, avec les gens du cru.»

Qui suis-je ?

«Je suis natif de Sorgues, issu d'une famille modeste, mon père travaillait dans l'agriculture. Mon cursus ? Un CAP de plombier puis un BEP en Génie climatique. J'ai fondé ma 1re entreprise à un peu plus de 20 ans, comme plombier à Entraigues-sur-la-Sorgue. J'ai commencé comme petit artisan. J'ai développé l'entreprise au fil de l'eau, grâce à la confiance des Entraiguois. Lorsque je l'ai vendue, il y a peu, elle était forte de 35 salariés. La clef de ma réussite ? Chaque année je refaisais mon business plan et l'année révolue, je le comparais à la situation réalisée, ça collait, l'entreprise a progressé… Le repreneur a été très surpris lorsque je lui ai montré tous les cahiers 'de situation' que j'avais rempli au fur et à mesure des années. C'est toute la progression de l'entreprise qui s'y inscrivait. Est-ce que j'aurais pu me satisfaire de cette vie de chef d'entreprise pour y dérouler ma vie professionnelle ? Oui, c'était très confortable mais ça n'était pas mon ambition. Je n'allais pas arrêter ma vie d'entrepreneur à 36 ans ! La politique et moi ? Je me suis présenté à la mairie d'Entraigues-sur-la-Sorgue aux dernières élections. Mon équipe et moi-même avons réalisé un score honorable avec 37% des voix et avons emmené pour la 1re fois depuis 40 ans, le maire Guy Moureau au second tour. Est-ce que je me représenterai ? Il est trop tôt pour en parler…»

Sacré Covid !

«Le 16 décembre, lorsque j'ai acquis l'Hostellerie des fines roches, j'étais persuadé qu'aux mois de mars ou d'avril nous serions sortis de tout cela, se remémore Denis Duchêne. Le vaccin avait été annoncé par les médias début décembre. Je pensais que la campagne de vaccination en France serait aussi efficace qu'en Israël, en Grande Bretagne ou aux Etats-Unis. Cette parenthèse dans le temps nous permettait de rafraîchir et de moderniser l'hostellerie et le restaurant. Malgré cette situation, nous devions rouvrir le 9 avril, le week-end, en room service, la semaine précédente, le président Emmanuel Macron, nous annonçait le reconfinement partiel qui ne nous permettait plus de traverser les départements. En 48h toutes nos réservations étaient annulées. Cela a été difficile, car nous avions à nouveau insufflé de la dynamique sur les week-ends, nous allions ouvrir notre nouveau Spa. Nous avions même vendu des petits circuits vélo-œnotouristiques en partenariat avec les vignerons… Et maintenant ? Pour réinviter les habitants au château nous proposerons une carte accessible, notamment pour des déjeuners de midi orientés 'marché' avec des menus à partir de 19 jusqu'à 75€. Nous travaillons les points d'attractivité connexes comme le yoga, le réveil musculaire, la marche à pied, le vélo, l'aquagym en saison…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Une des 11 chambres de l’Hostellerie des Fines Roches

Mon pari

«Hier, hors situation Covid, les Fines roches réalisaient 1,5M€ de chiffre d’affaires annuel, aujourd’hui nous avons tous les trois -Sébastien Gutierrez, Hugo Loridan-Fombonne et moi-même, l’ambition de mener cet outil, à partir de 2022, à un minimum 2M€. La dynamique emporte le chiffre d’affaires. Et pour y parvenir ? Nous avons embauché une commerciale pour développer la partie mariage, tandis que j’activerai mes réseaux pour la partie séminaire d’entreprise. Le tourisme international, grâce à la vaccination, reprendra très vite et notre clientèle anglaise, américaine, a déjà réservé le mois d’août. C’était d’ailleurs à 80% la clientèle de mon prédécesseur. A partir du moment où nous reprendrons une vie normale, où la clientèle étrangère reviendra et où la clientèle locale répondra à notre invitation en plus du développement du mariage, des baptêmes, des séminaires, nous ferons plus de 2M€ de chiffre d’affaires.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ce sera le 2 juin

«Il n'est pas facile de gouverner ni de prendre des décisions dans ce contexte de pandémie, en revanche on se pose la question du respect que l'on accorde aux entreprises. On ne peut pas annoncer une réouverture trois jours avant car il y a des stocks à faire, les chambres froides sont vides, il y a un travail de titan à faire pour rouvrir. C'est la raison pour laquelle restaurateurs et hôteliers sont irrités. La reprise, pour nous, se fera le 2 juin afin que fonctionne l'ensemble de l'établissement.»

Comment j'envisage la reprise ?

«Nous avons tout imaginé, préparé pour qu'elle se fasse de la meilleure façon possible, Nous avons recruté des personnes de qualité aux postes clefs comme la personne à la réception, le responsable de salle, le sommelier, le second de cuisine. En tout, nous serons 14 personnels, en haute saison, à œuvrer au cœur du château. J'attendais ce moment depuis le 16 décembre 2020, jour de mon arrivée, ici.»