Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des Anacardiaceaes semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS – Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20ème siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur Olivier Baussan (Territoire de Provence). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Plantation de 4 ans KERMAN – Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de l'association Pistache en Provence. Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative Coopfruit installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement… Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale….

Pour des confiseurs comme le Roy René (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques Oliviers&Co, qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :
https://www.pistaches.com/
https://www.pistacheenprovence.com/association
https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

Hôtels et restaurants de Vaucluse : « Heureusement que nous avons le tourisme »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le secteur des bars, hôtels et restaurants connaît aujourd'hui une crise sans précédent. Chaque jour, dans notre pays, 23 établissements mettent la clé sous la porte (source syndicale). Même si certaines régions ou établissements limitent la casse c'est toute une industrie qui est concernée. En région PACA, le CA de la restauration traditionnelle était en recul de 5,4 % au troisième trimestre de 2024, selon le baromètre de l'ordre des experts comptables. Dans le Vaucluse, une centaine d'établissements font actuellement l'objet d'une procédure collective (redressement judiciaire ou liquidation).

« Heureusement que nous avons le tourisme » c'est avec ses mots que Patrice Mounier le Président de l'UMIH 84 (Union des Métiers et des industries Hôtelières) résume la situation dans le Vaucluse. « Mais c'est certain, il y a aujourd'hui moins de monde dans nos restaurants » ajoute-t-il. Les causes sont multiples. Tout d'abord avec le maintien du télétravail dans les entreprises, il y a moins de clients dans les restaurants. Ensuite, avec la baisse du pouvoir d'achat les français sont plus regardant avant de pousser la porte d'un restaurant. Ils choisissent plus volontiers des alternatives comme les coffee-shop, les boulangeries ou les fast-food. Pour ces derniers il n'est pas sûr que l'argument économique soit totalement juste…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©Didier Bailleux

De nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs prêts garantis par l'État et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser

De leur côté, les restaurateurs ont dû faire face à des augmentations importantes de leurs charges, qu'il s'agisse du coût des matières premières ou de l'énergie. 20 % en 2 ans, selon Food Service Vision, une société spécialisée dans l'intelligence économique de la filière restauration. S'ajoute à cela les évolutions des grilles de salaires mise en place pour renforcer l'attractivité des métiers de la restauration. Ces augmentations des charges n'ont pas pu être totalement répercutées sur les additions des clients. Les entreprises ont dû rogner sur leurs marges. Par ailleurs, si « les aides Covid » ont pu sauver nombre d'établissements, le retour à une économie moins artificielle s'est révélée difficile pour beaucoup. De la même manière de nombreux établissements n'ont pas bien géré leurs PGE (prêts garantis par l'État) et se trouvent en grande difficulté au moment de les rembourser, constatent plusieurs observateurs. La prolongation, en janvier dernier, de l'utilisation des tickets restaurants dans les commerces alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

et chez les traiteurs a été « la goutte qui a fait déborder le vase » pour reprendre les mots du président national de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie. En effet, cette prolongation n'a fait que renforcer l'utilisation de ce mode paiement hors des restaurants traditionnels.



©Didier Bailleux

« Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » Patrice Mounier

Moins de clients et plus de charges tel pourrait être résumé la situation. Patrice Mounier l'affirme : « Aujourd'hui, on ne peut pas être optimiste » ! « Je ne vois pas comment remonter la pente » ajoute-t-il. Pour lui la première mesure consisterait sans plus attendre à alléger les charges liées au coût du travail. Mais ce n'est pas la seule. Il se veut également un fervent partisan d'une meilleure formation des professionnels et en particulier des nouveaux qui s'installent. « Et ils sont toujours aussi nombreux à vouloir se lancer dans l'aventure » précise-t-il. Mais pour ouvrir un restaurant il faut savoir aussi être un bon gestionnaire ce qui n'est pas toujours le cas. « Savoir cuisiner n'est pas suffisant » ajoute-t-il. C'est la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

raison pour laquelle il souhaite voir se mettre en place des formations spécifiques qui pourraient être sanctionnées par un « permis d'entreprendre ».

Comme si ce n'était pas assez, à ces difficultés conjoncturelles s'ajoute celle de la crise des vocations. Nombre d'établissements ne trouvent plus les collaborateurs dont ils ont besoin et cela malgré les revalorisations de salaires et la suppression des coupures de milieu de journée pratiquées maintenant par nombre de restaurants. Ainsi, certains établissements se voient dans l'obligation de réduire leurs amplitudes d'ouverture faute de personnel, réduisant d'autant leur CA.



©Didier Bailleux

Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est essentiel

Certains observateurs avancent également l'argument que beaucoup d'établissements n'ont pas su innover ou être d'avantage créatifs. Savoir vivre avec son temps et savoir prendre en compte l'évolution des attentes et des goûts des consommateurs est aujourd'hui essentiel. Entre les restaurants haut de gamme, qui semblent moins impactés par la crise, et les sandwicheries qui développent leurs business, il est nécessaire qu'il subsiste une « voie moyenne » où le bien manger rime avec juste prix. Dans nos villes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

et nos villages, ces « petits restaurants » sont partie intégrante de notre patrimoine. Ils sont les gardiens de nos savoir-faire et de nos spécialités, qui ont fait de notre pays celui de la gastronomie. Au même titre que nos bistrots, ils sont essentiels à la vie. Tout simplement.

Gordes : le chef de La Ferme de la Huppe reçoit sa plaque de Maître Restaurateur



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Le 27 novembre dernier, Laurent Garrone, chef de cuisine de l'établissement gordien La Ferme de la Huppe, s'est vu remettre sa plaque de Maître Restaurateur par Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse, et Richard Kitaeff, maire de Gordes.

L'hôtel 4 étoiles La Ferme de la Huppe, situé à Gordes, a été racheté à la fin de l'année 2022 par Noémie et Romain Blanc. Cette ancienne bâtisse provençale, qui a su garder son âme grâce à ses nouveaux propriétaires, met en lumière le savoir-faire local, notamment à travers la cuisine de son restaurant, le Bistrot de la Huppe.

Le chef Laurent Garrone travaille main dans la main avec les producteurs et artisans de la région pour élaborer une cuisine authentique et responsable, fondée sur des produits locaux et de saison, et revisiter les grands classiques de la gastronomie française. En juillet dernier, La Ferme de la Huppe et son chef se sont vus décerner le titre de Maître Restaurateur, le seul qui reconnait une cuisine 100% faite maison à partir de produits bruts et locaux.

L'obtention de ce titre prestigieux a été célébrée en novembre à travers une cérémonie durant laquelle Dominique Santoni et Richard Kitaeff ont remis la plaque de Maître Restaurateur aux équipes de l'établissement. Cette soirée a également été l'occasion pour La Ferme de la Huppe d'inaugurer 'Le Chalet', un restaurant de fromage et de montagne installé dans les locaux de l'établissement jusqu'au 2 mars prochain.



Le Chalet est ouvert tout l'hiver. ©La Ferme de la Huppe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les règles pour les locations touristiques font débat



Comment prendre des décisions qui soient justes et équilibrées ? Cette question les élus, quelque-soit le mandat, se la posent tous les jours (en tout cas on l'espère). Le projet de loi sur la régulation des locations touristiques de courte durée, actuellement en discussion à l'Assemblée Nationale et au Sénat, en est une belle illustration.

Tout d'abord quelques données pour comprendre l'importance du sujet. En France, sur la plateforme AirBnB, et rien qu'elle, environ 750 000 logements sont proposés en location saisonnière. Dans le Vaucluse, c'est plus de 15 000 logements et 2 200 sur la seule ville d'Avignon. Côté hôtels, on recense

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

dans le département, 216 hôtels et près de 7 000 chambres (source INSEE), soit deux fois moins que l'offre AirBnB. Ca fixe les choses.

Cette offre participe activement au développement de l'attractivité touristique du territoire

La première réaction pourrait consister à se dire que si l'offre non-professionnelle est aussi importante c'est que celle des professionnels n'est sans doute pas suffisante. Et qu'en définitive cette offre participe activement au développement de l'attractivité touristique du territoire. Il faut ajouter, et la précision est importante, que les locations saisonnières constituent pour les particuliers qui en proposent un complément de revenu non négligeable. Une récente étude réalisée par le Cabinet Asterés montre qu'en 2022, un particulier a gagné avec AirBnB en moyenne 3 916 €, soit un gain de pouvoir d'achat de 6,6 %. Appréciable en ces temps d'inflation.

Il ne faudrait pas non plus que cette inflation locative puissent mettre en difficulté l'industrie hôtelière

D'un autre côté, on ne saurait accepter que sur certaines zones touristiques le prix de l'immobilier flambe à cause du développement important du nombre de locations saisonnières et que les locaux ne puissent plus se loger. Cas des zones de montagne et des stations de ski, entre autres. De la même manière, il ne faudrait pas non plus que cette inflation locative puissent mettre en difficulté l'industrie hôtelière qui est un important pourvoyeur d'emplois. Dans la région PACA le tourisme c'est 124 000 emplois dont plus de la moitié dans l'hébergement et la restauration. De plus, il n'est pas juste que ces hébergements ne soient pas déclarés et qu'à minima les villes n'en perçoivent pas la taxe de séjour. Donc une forme de régulation (et d'égalité de traitement) s'impose et c'est le rôle du législateur.

Aujourd'hui, une proposition de loi sur la régulation des activités touristiques de courte durée est en cours de discussion

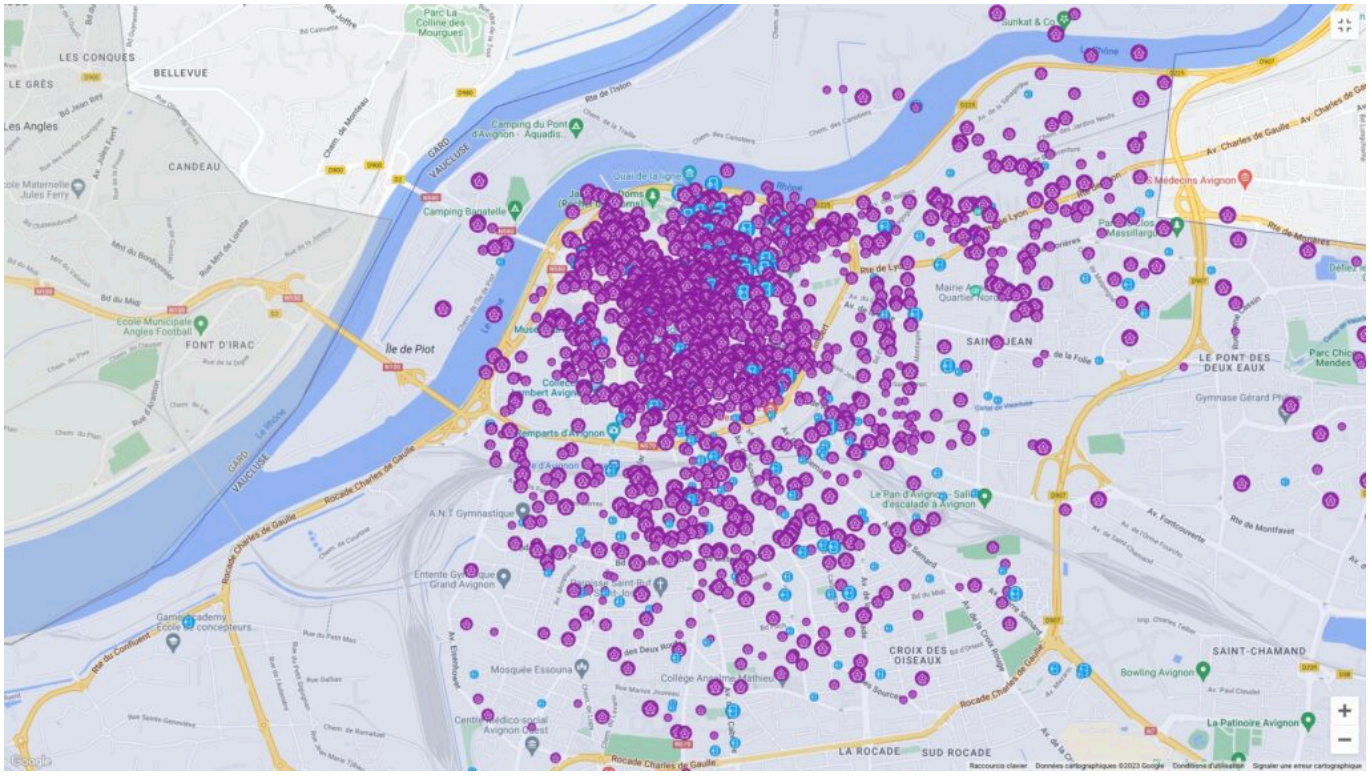
Une première étape a été franchie il y a quelques mois avec la limitation à 120 jours de location par an et une déclaration facultative auprès des mairies. Aujourd'hui, une proposition de loi sur la régulation des activités touristiques de courte durée est en cours de discussion entre l' Assemblée Nationale et le Sénat. Il s'agit de donner aux communes d'avantage de moyens pour réguler cette question. Il est clair que la situation dans le Var n'est pas tout à fait la même que dans le Vaucluse !

Dans cette proposition de loi l'abattement fiscal sur les meublés passerait de 50 à 30 % et le plafond de revenus annuels de 77 700 € à 15 000 €. De quoi inciter les bailleurs à faire des locations longue durée. Les maires auraient aussi la possibilité de réduire le nombre de jours de locations à 90 par an. Et la déclaration auprès des mairies deviendrait obligatoire. Les contrevenants s'exposant à des amendes importantes.

Ce texte mis en sommeil avec la dissolution revient sur le devant de la scène. Les mesures qu'il contient sont de nature à mieux réguler le marché mais vouloir continuellement tout réguler par la taxation me laisse toujours autant dubitatif.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le nombre d'annonces Airbnb dans le centre-ville d'Avignon et sa proche périphérie, allant d'une chambre chez l'habitant à un logement meublé complet ©capture écran DR (septembre 2023)

Auberge de Cassagne : charme, spa, luxe, verdure, calme, délice et volupté

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Cette bastide blottie dans un havre de paix au Pontet fêtera ses 175 ans en 2025. A sa tête depuis 40 ans, un couple Sylvie et Philippe Boucher qui dédie entièrement sa vie à cette auberge 5 étoiles luxe et qui considère les clients comme les membres de sa propre famille. « On a eu les grands-parents pour leurs fiançailles, puis les enfants pour leur baptême et maintenant ce sont eux qui viennent en vacances avec leurs enfants, la 4ème génération » explique en douceur Sylvie Boucher qui accueille chacun comme un ami.

Les guides culinaires ne tarissent pas d'éloges sur cette maison bourgeoise de 1850 : « Elle perpétue la tradition dédiée aux plaisirs de la table, aux produits nobles où le classicisme côtoie l'innovation » ou « On se retrouve par magie, plongé au coeur d'une charmante oasis coupée du monde extérieur, où Philippe Boucher propose une belle cuisine à la fois luxueuse et provençale et s'appuie sur la jeune génération incarnée par Anthony Iorio (qui a travaillé à l'Epuisette à Marseille et à La Villa Madie à Cassis) pour rester au goût du jour ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Maud POLI Cheffe Pâtissière – Philippe BOUCHER Maître Cuisinier de France Directeur – Anthony IORIO Chef de Cuisine ©Auberge de Cassagne

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » qui a fait ses classes chez Paul Bocuse et Michel Blanc et qui a décroché sa 1ère étoile Michelin en 1985, évoque d'abord ces dernières années de crise, de Covid, d'inflation : « On a tenu, malgré tout! En août 2020 on a cru que ce serait une année noire, la cata. Pas du tout, ils sont venus voire revenus et en nombre! ». Sylvie ajoute : « Cet été avec les Jeux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Olympiques et Paralympiques, on a eu tous ceux qui voulaient éviter la cohue, la folie sportive et qui sont venus aux festivals ».



Piscine extérieure ©Auberge de Cassagne & Spa

Depuis quatre décennies, les Boucher font tout « Pour que les clients venus du monde entier se sentent ici chez eux, comme à la maison. Certains veulent la chambre sur la piscine, d'autres celle qui donnent sur le spa ou la tonnelle ». D'autres passent du temps à jouer à la pétanque au boulodrome ou à essayer d'imiter les champions, les frères Lebrun au ping-pong. L'art de vivre des Boucher, leur credo c'est savoir recevoir ceux qui franchissent la porte de cette bâtisse provençale aux volets verts.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Jardin ©Auberge de Cassagne

« Chaque année nous améliorons l'accueil, nous perfectionnons Cassagne. De 6 chambres en 1969, l'hôtel est passé à 43 chambres, dont 7 suites et pour avoir le classement Palace*****, il faut cocher 350 cases. Certaines sont obligatoires, d'autres optionnelles » précise Sylvie Boucher. « Pour les déchets, pour l'équipement technique, le numérique, pour respecter l'environnement, éviter le gaspillage, les emballages superflus. Nous invitons la clientèle à nous aider dans cette démarche et elle nous suit. D'ailleurs pour avoir le renouvellement de cette classification de prestige, nous avons démoli 4 chambres pour en faire 2 plus grandes ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Robin GENET Directeur d'hôtel – Sylvie BOUCHER Directrice – Arlette JACQUET Chef de Réception ©Auberge de Cassagne

Toujours dans un souci d'amélioration, côté bien-être un spa de près de 900m2 a été construit, avec piscine intérieure chauffée, vagues à contre-courant, hammam, jacuzzi, sauna, mais aussi salle de fitness, lits hydromassants à bulles, voûte délicatement étoilée au-dessus. Et surtout Chantal et Catherine, qui ont fait des études de phytothérapie, réflexologie, shiatsu, qui massent en douceur pendant plus d'une heure et instillent détente et lâcher-prise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Salle de Massage en duo SPA © Auberge de Cassagne

La cave, au-dessous de l'auberge, initiée par l'ancien associé du couple, André Trestour est désormais dirigée par le sommelier Christophe Fournier qui connaît chacune des 700 références de toutes les AOC du vignoble français et fait la part belle aux vins de la Vallée du Rhône. « Le Châteauneuf-du-Pape est connu partout sur la planète, des Russes, des Australiens, des Néo-Zéandais, des Américains mais au fur et à mesure, ils ont aussi découvert le Vacqueyras, le Baumes-de-Venise ou le Lirac. Et désormais, nous proposons aussi des vins aux verre. Et ceux qui commandent une bouteille de grand vin et ne la finissent,

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 9 novembre 2026

ils repartent avec » ajoute Philippe Boucher.



Christophe FOURNIER Directeur de Restaurant – Olivier GIUDICE Maître d'Hôtel – ©Auberge de Cassagne

Pour ses cartes qui changent en fonction des saisons et qui riment avec gastronomie, PhilippeBoucher fait appel aux meilleurs producteurs du coin. « Les oeufs bio viennent du Mas Ribelly d'Entraigues, l'agneau de Sisteron, le taureau de Camargue de chez Alazard & Roux à Tarascon, les truites de l'Isle-sur-La Sorgue, l'huile d'olive du Moulin Castelas aux Baux-de-Provence ».

Les menus sont déclinés à partir de 45€ avec des intitulés de mets qui donnent l'eau à la bouche : « Raviole de gambas, d'huître et perles de yuzu », « Noix de Saint-Jacques en coque aux aromates », « Moelleux de veau cuit en douceur et risotto d'orge perlé sur le thème de la châtaigne, du pain de Gênes et du Cassis », « Tartelette de nos sous-bois du moment et son oeuf bio parfait, nuage à la fève de Tonka », « Foie gras de canard mariné et cuit à l'auberge, quelques coings en infusion d'hibiscus », « Filet de loup en tataki et douce aïoli », « Mousseline de homard, morilles, Dieppoise de crustacées et cocos ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Coquilles Saint-Jacques ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Rougets Restaurant ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Thon Restaurant ©Auberge de Cassagne

Comme Philippe Boucher sait s'entourer, il a aussi à ses côtés une cheffe pâtissière Maud Poli qui a fait son apprentissage, ici, à l'Auberge, a passé son CAP, son Brevet de maîtrise, a fait ses classes à Villeneuve-les-Avignon puis est revenue depuis 20 ans à Cassagne. Et elle propose un chariot de desserts délicats : « Douceur de poires au safran et vanille de Madagascar », « Rhubarbe à la framboise, mousse opalys (chocolat blanc) et croustillante brioche » qui font saliver épicuriens et épicurieux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Foie Gras ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Dessert Restaurant ©Auberge de Cassagne

Le prochain temps fort, ce sera évidemment Noël. « Il y a un monde fou, aussi bien le soir du réveillon, que le 25 décembre, précise Philippe Boucher. Nous avons la décoration, les bougies, les guirlandes, le grand sapin, la crèche, les 13 desserts, la bûche, bref, toute la tradition provençale! En plus nos salariés ont le même esprit que nous, ils y mettent tout leur coeur. Ils reçoivent les clients comme leurs propres invités avec chaleur et empathie. Certains sont là depuis longtemps, comme notre chef de la réception, Arlette, depuis 1999 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Piscine intérieure SPA ©Auberge de Cassagne.

Cette maison familiale qui affiche une centaine de couverts par jour et reste ouverte toute la semaine prendra des vacances annuelles entre le 5 et le 31 janvier. Mais elles ne seront pas chômées puisque le couple Boucher va supreviser travaux d'entretien des 43 chambres et suites étoilées ainsi que la refonte totale de 4 salles de bains. Pour accueillir encore mieux la clientèle dès le 1er février dans un cadre raffiné, chic, élégant où sont déjà passés en toute discrétion Mireille Mathieu, sa maman Marcelle et tous ses frères et soeurs, Daniel Auteuil, Jacques Weber mais aussi la semaine dernière Kad Merad et Claude Lelouch venus présenter « Finalement ». Le 51ème film du réalisateur de « Un homme et une femme » qui sortira le 13 novembre au cinéma.

www.aubergedecassagne.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

À Bonnieux, Capelongue fait peau neuve



Le domaine de Capelongue, perché sur les hauteurs de Bonnieux, a rouvert ses portes après plus d'un an de travaux. Le restaurant étoilé La Bastide, le restaurant bistronomique La Bergerie, et les chambres sont prêtes à accueillir de nouveaux les visiteurs, ainsi que le tout nouveau spa.

Il est difficile d'en apercevoir ne serait-ce qu'un petit bout depuis le village de Bonnieux, mais lui a une vue imprenable sur tout le village. C'est seulement en montant sur les hauteurs de la commune que l'on peut découvrir le magnifique domaine de Capelongue. Niché au cœur de la Provence, ce complexe hôtelier ne détonne pas. Lorsqu'on y pénètre, on comprend immédiatement dans quelle partie de la France on se trouve.

Un petit village en haut du village. C'est comme cela que pourrait être qualifié Capelongue. Autrefois la propriété du chef Édouard Loubet, le domaine appartient depuis 2021 au groupe hôtelier Beaumier, qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

possède également Le Galinier et Le Moulin à Lourmarin. Le mardi 30 avril, 250 invités ont pu découvrir un domaine réaménagé lors d'une soirée d'inauguration, la veille de l'ouverture officielle au public. « Quand Édouard nous a annoncé que Capelongue allait changer de main, ça a été une angoisse, mais Eric Dardé a su nous convaincre, pas en vain comme vous pouvez le voir, a affirmé Pascal Ragot, maire de Bonnieux. Capelongue reste un établissement à part. »



Éric Dardé (PDG de Beaumier), Pascal Ragot (maire de Bonnieux) et Barthélémy Bauters (directeur de Capelongue) ©Vanessa Arnal

Plus d'un an de travaux

Alors que Capelongue ne comptait jusqu'alors qu'une trentaine de chambres, il en compte aujourd'hui 57. Chacune compte une superficie entre 28 et 40 m². Certaines ont été construites, d'autres ont pris la place de la salle de restaurant de l'ancienne Bergerie. Mais elles ont toutes un point communs : elles ont été imaginées dans un style provençal mais épuré, afin de représenter un véritable havre de paix pour les clients.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le Bain romain au spa. ©Vanessa Arnal

Les cuisines de l'ancienne Bergerie, quant à elles, ont laissé place à un spa Biologique Recherche accueillant un bain romain, un bain de cryothérapie, une salle réservée aux massages, et bien d'autres recoins pour se détendre. En tout, cela représente plus d'un an de travaux et de réaménagements, imaginés par les architectes de Jaune. Aujourd'hui, Capelongue fonctionne grâce à son directeur Barthélémy Bauters, qui affirme que « pouvoir travailler dans un cadre pareil, c'est exceptionnel. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



La nouvelle Bergerie. ©Vanessa Arnal

Deux restaurants

Le restaurant bistronomique La Bergerie, quant à lui, a été déplacé et entièrement repensé. Il peut accueillir 60 personnes en intérieur et 60 en extérieur. Quand on y rentre, on découvre un bar sur la droite, des plans de travail en face avec vaisselle et légumes et fruits frais, un grand feu de bois. Le tout, sous la houlette du chef Mathieu Guivarch, crée une certaine proximité et donne cette impression d'être chez soi.

> *« Grâce à la gastronomie, avec Edouard Loubet à l'époque, aujourd'hui avec Beaumier mais aussi avec tous les restaurateurs du village, Bonnieux a acquis une reconnaissance*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

internationale dont on est très fiers. »

Pascal Ragot

La Bastide, qui possède une étoile au Guide Michelin. C'est désormais Noël Bérard qui en tient les rennes. Il peut accueillir jusqu'à 35 personnes. Dans les deux restaurants, vous trouverez des produits locaux, préparés avec passion pour vous proposer un repas de qualité, à l'image de la Provence.



La Bastide. ©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



La Bergerie. ©Vanessa Arnal

Le groupe Beaumier

L'histoire de Beaumier a débuté il y a une dizaine d'années. Alors que son PDG et fondateur Eric Dardé est tombé par hasard dans le milieu hôtelier à ses 16 ans, il a envie de créer son histoire avec un groupe hôtelier comprenant des lieux d'exception. « La création de lieux magiques comme on en a aujourd'hui se fait à travers des personnes que l'on rencontre, des passionnés, ça ne se fait pas tout seul », explique-t-il humblement.

> « Notre mission est de retourner aux essentiels de la vie. On souhaite que nos clients, à travers leur expérience dans nos hôtels, puissent se reconnecter à la nature, au bien-être et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

à eux-mêmes. »

Eric Dardé

Aujourd'hui, le groupe Beaumier compte 10 hôtels : Les Roches Rouges à Saint-Raphaël, Le Fitz Roy et Le Val Thorens à Val Thorens, Les 3 Vallées à Courchevel, L'Alpaga à Megève Le Grand Hôtel Belvédère dans les Alpes suisses, Le Galinier et Le Moulin à Lourmarin, Capelongue à Bonnieux, ainsi que Pétunia à Ibiza. L'objectif est simple : aider les clients à se reconnecter avec eux-mêmes, tout en participant à l'attractivité d'un territoire, comme c'est le cas avec Capelongue à Bonnieux.

Château de Massillan : luxe, calme et volupté dans un havre de paix 100% zen à Uchaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



« Ce lieu chargé d'histoire est bien plus qu'une escapade en Provence. C'est une philosophie, un art de vivre bio-écologique et écoresponsable. » C'est ce que dit, en prologue, à une visite de cet ancien relais de chasse offert en 1555 par Henri II à Diane de Poitiers, Didier Perréol, le propriétaire du Château de Massillan. Un entrepreneur ardéchois et autodidacte, engagé tout au long de sa vie professionnelle dans le développement de la filière bio et aujourd'hui, à la fois jeune marié et jeune retraité.

Avec son château de pierres blondes, ses 2 tours crènelées, son parc arboré, ses platanes et marronniers centenaires et son potager de 4 000 m² aux 500 variétés de fruits et légumes bio, d'herbes aromatiques, serres pour végétaux anciens et une immense verrière qui sert de poulailler.

Massillan, c'est un concentré de bonheur ambiant avec ses 32 chambres et suites, classiques ou design, des fibres nobles comme le lin, le chanvre et le coton nature pour les parures de couchage, les serviettes et les rideaux, du chêne massif pour le mobilier, le parquet et les escaliers, une literie haut de gamme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

100% Made in France, des peintures à la chaux teintées de pigments naturels, un éclairage doux à basse consommation, mais aussi des espaces « Feng Shui » orientés en fonction des points cardinaux qui insufflent énergie et harmonie.

« Ici, tout est pensé pour que les visiteurs ressentent du bien-être, se relaxent, se détendent, lâchent prise, explique Didier Perréol. C'est un lieu de vie nature, équilibré, au cœur d'une oasis de verdure et à l'écart du bruit même si les autoroutes A7 & A9 ne sont pas loin. »



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

Ecrit par le 9 novembre 2026



Pas moins de cinq ans de travaux de rénovation ont été nécessaires pour cet écrin de pierre et de verdure, envahi de ronces au début de cette aventure humaine. Ensuite, au milieu des 10 hectares, des platanes et des oliviers, se sont révélés des bosquets, des pelouses et des massifs de fleurs. Une reconstruction avec des artisans au savoir-faire indéniable, sélectionnés par le patron, un ardéchois exigeant qui a voulu concilier art de vivre et respect de l'environnement. Notamment dans le spa de 600 m² avec un hammam et deux saunas, des cabines de massage, des douches multi-jets, une fontaine de glace revigorante, une cascade d'aquabike, un centre de fitness avec équipements en bois rare et deux gros fauteuils de relaxation massants et chauffants pour se ressourcer, une piscine à l'intérieur et une autre sur le toit avec vue à 360°. Le bassin du spa est chauffé avec un système de géothermie qui récupère la chaleur à 100 mètres de profondeur grâce à 16 forages. Et le tri sélectif est systématique pour le verre, les papiers, cartons, plastiques et les matières végétales sont recyclées ou valorisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Côté cuisine, les gourmets ont le choix entre bistronomie et gastronomie. Le chef, Sébastien Nouveau, puise son inspiration dans le potager du jardinier-maison, Damien. Un passionné qui veille sur ses oliviers, ses artichauts violets, ses courges, ses lavandes, ses lauriers, ses romarins, son aneth ou son thym. « Avec le chef et le pâtissier, nous concoctons une carte qui met en valeur les fruits et légumes de saison, certifiés 'Ecocert', les framboises, fraises, groseilles et fleurs de sureau et d'acacia qui décorent nos assiettes et surtout apportent du goût. »

Des producteurs exclusivement locaux sont mis à l'honneur. Culture maraîchère et production fermière du Mont-Ventoux, agneaux de la Crau, fromages affinés de Bollène, asperges et truffes d'Uchaux, petit-épeautre de Haute-Provence, riz de Camargue, châtaigne d'Ardèche, huile d'olive bio et vin maison du Domaine de La Guicharde qui appartient aussi à Didier Perréol.

« Ici, c'est un lieu d'échanges, où des salles de réception, de séminaires, de cérémonies, mariages, anniversaires ou comités de direction (de 250 m² & 450 m²) sont aménagées avec vue imprenable sur le parc », conclut Didier Perréol. Il a investi autour de 10M€ pour que ce Château de Massillan devienne le refuge douillet d'une clientèle éprise d'un bonheur champêtre et raffiné. Et il a réussi.



Didier Perréol

Contact : contact@chateaudemassillan.fr / 04 90 40 64 51

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

À Joucas, les restaurants et le spa du Phébus rouvrent leurs portes



L'hôtel Le Phébus & Spa vous donne rendez-vous dès ce samedi 20 avril pour des retrouvailles gourmandes et relaxantes. Ses restaurants, La Table de Xavier Mathieu et Le Café de la Fontaine, et son Spa Ila & Végétalement Provence, rouvrent leurs portes à l'arrivée des beaux jours.

L'hôtel Le Phébus & Spa, situé à Joucas, qui a déjà 5 étoiles à son compteur, vient d'obtenir une Clef du Guide Michelin, qui récompense les meilleurs hôtels au monde qui proposent un séjour singulier. « Tout comme pour la restauration, les sélections des Clefs du Guide Michelin se basent sur des critères nobles, tels que les émotions, l'humanité et l'expérience, explique Xavier Mathieu, propriétaire de l'hôtel.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Des valeurs ajoutées, bien au-delà du luxe standardisé, que nous nous attelons à apporter chaque jour à notre clientèle, en cohésion avec notre région. »

Une excellente nouvelle pour cet établissement situé au cœur du Luberon, qui s'apprête à rouvrir ses deux restaurants et son spa. Dès ce samedi 20 avril, il sera de nouveau possible de profiter d'une vague de bien-être grâce à la piscine intérieure, aux cabines de soins, aux lieux de repos, à la tisanerie, au hammam, à la salle de fitness, à la douche sensorielle mais aussi au jacuzzi extérieur. Il sera également possible d'apprécier un délicieux repas provençal au restaurant gastronomique étoilé La Table de Xavier Mathieu ou au bistrot Le Café de la Fontaine. Il est d'ores et déjà possible de réserver sa table sur le site internet.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



©Le Phébus & Spa

Un dîner caritatif comme soirée d'ouverture

Pour célébrer cette réouverture, Xavier Mathieu s'associe au chef Edouard Loubet pour organiser un repas à quatre mains ce vendredi 19 avril, dont les bénéfices seront versés à l'association Le Sothiou. Cette dernière, qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin, a pour objectifs d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, et d'aider à la création de structures de soins par l'acheminement de matériels et de fournitures depuis la France.

Lors de ce dîner caritatif, les chefs concocteront trois plats chacun, mettant, tour à tour à l'honneur, l'olive, l'escargot, l'asperge, la truite, la pintade et le blé vert. Le menu en huit temps est au prix de 200€ (68€ après défiscalisation). Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost au 06 61 91 28 65 ou par mail à l'adresse icrost@yahoo.fr
Vendredi 19 avril. 19h. Hôtel Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



MENU À 4 MAINS PAR LES CHEFS
EDOUARD LOUBET ET XAVIER MATHIEU

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Toute la Provence en une cuillère.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.
Asperges au brasero, en sorbet.

*

Truite fumée au cèdre, fraicheur de fenouil à l'angélique.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence.

*

Pintade de la ferme du Bel-Aoste,
Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de cerises.
Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,
Verjus et miel de nos ruches.

*

Quenelle de faisselle de Canta Cabra,
rafraichie d'eau de fraise à l'estragon,
vieux vinaigre balsamique de Modène IGP.

*

Œuf mimosa au jus de blé vert.

Avignon : La résurrection de l'hôtel des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Monnaies prévue pour 2025



Voilà plus de 15 ans que l'hôtel des Monnaies était inoccupé. Pourtant, les projets n'ont pas manqué pour cet édifice, le plus italien des bâtiments d'Avignon, situé si stratégiquement en face du palais des papes. Celui-ci semble être enfin le bon grâce à un groupe hôtelier lyonnais qui va également porter un projet de résidence hôtelière au 33 place des Corps-saints. De quoi créer 62 chambres et 40 emplois via un investissement de 15M€.

La Ville d'Avignon et le groupe é-hôtels viennent de signer la promesse de vente de l'hôtel des Monnaies, ainsi que celui de Niel adjacent, situés place du palais des papes. Le groupe hôtelier indépendant lyonnais, qui compte déjà plusieurs établissements dans la capitale des Gaules ainsi qu'un à Toulon, souhaite aménager un hôtel avec bar-restaurant, espaces bien-être et salle de réunion d'une capacité de 40 chambres.
« C'est un moment important pour Avignon avec l'aboutissement de ce projet, se félicite Cécile Helle, maire d'Avignon, car ce joyau de notre patrimoine, va enfin pouvoir rouvrir ses portes après une trop

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

longue fermeture de plus de 15 ans. »
Il faut dire que depuis le transfert du conservatoire de musique et de danse vers l'ancien palais de justice près de la place Pie en 2007, l'édifice, classé depuis 1862 et inscrit au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco, est resté désespérément vide.
Les projets n'ont pourtant pas manqué afin de réinvestir cet ensemble de près de 1 500m2 (635m2 pour l'hôtel des Monnaies et 798m2 pour celui de Niel).



Cécile Helle, maire d'Avignon (à droite sur la photo), et Marianne Borthayre, présidente d'é-hôtels, signent les accords de cessions des hôtels des Monnaies et Niel.

Une succession de projets avortés
Ainsi en 2009 déjà, l'ancienne municipalité de Marie-Josée Roig avait annoncé en grande pompe la vente du site pour 3M€ au groupe britannique Art'Otel. Cette filiale de Park Plaza Hôtel souhaitait aménager un hôtel 4 étoiles de 27 chambres comprenant aussi un restaurant panoramique sur le toit, un bar 'lounge', un grand salon ainsi que la création d'un atrium intérieur avec une toiture en verre afin de compenser le manque de lumière provenant de la façade aveugle baroque datant de 1619. L'ensemble, décoré par le couturier japonais Kenzo, devait être inauguré en 2012, après 2 ans de travaux.
Les contraintes architecturales du lieu (ndlr : notamment l'absence de fenêtres extérieures en 1er et 2e étage de la façade principale) semble avoir eu raison du projet dont le peu de chambres a aussi mis à mal sa viabilité économique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Toujours inoccupé en 2013, l'ancienne équipe municipale envisage alors la création d'une œnothèque régionale des Côtes-du-Rhône proposant des ateliers oenogastronomiques. Une opération menée en complément du réaménagement de l'ancienne banque de France (hôtel Calvet de la Palun), située à quelques dizaines de mètres, dans le cadre du projet 'Carré du Palais' d'Inter-Rhône, l'interprofession des vins de la Vallée du Rhône.
Il est alors aussi prévu que l'hôtel des Monnaies héberge un restaurant, un café glacier, une boulangerie-pâtisserie, une librairie gastronomique, des espaces culturels et une résidence para-hôtelière ou des logements (situés eux, plutôt vers la partie Ouest et la rue de la Balance). Le tout devant être opérationnel en 2015…
Nonobstant ce nouveau revers, le cabinet de Marie-Josée Roig imaginera même métamorphoser l'endroit en musée d'une grande maison de cristallerie française de luxe (très probablement la maison Lalique).

Retour à la vie estival
Malgré tout, le bâtiment commandité en son temps par le cardinal Scipion Borghese, légat du pape Paul V, reprend vie ponctuellement durant le festival. En servant de base arrière au Off pendant quelques années ou en accueillant des spectacles du In comme en 2014 avec le spectacle déambulatoire 'Dire ce qu'on ne pense pas dans des langues qu'on ne parle pas' d'Antonio Araujo (voir photo ci-dessous).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Bien qu'inoccupé depuis 2007, l'hôtel des Monnaies a repris parfois vie grâce à des événements culturels. Ici l'entrée du palais des papes vue depuis l'intérieur du bâtiment baroque lors d'une des représentations de 'Dire ce qu'on ne pense pas dans des langues qu'on ne parle pas' d'Antonio Araujo lors de l'édition 2014 du festival d'Avignon. © Christophe Raynaud de Lage.

Avec l'arrivée de la nouvelle municipalité en 2014, la commune relève à nouveau le défi. En 2016, elle lance un appel à projet pour abriter une boutique Hôtel comportant une trentaine de chambres tout en aménageant une 'maison des avignonnais' abritant un Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP), outil de connaissance de l'environnement et du cadre de vie sur un espace de 350m2 environ. Un investissement de 1,1M€ financé par le prix de la vente de hôtel des Monnaies et de l'hôtel de Niel au promoteur hôtelier pour un montant de 2,3M€.

Enfin la bonne ?

Deux ans plus tard, c'est le projet porté par Bruno Donchegay qui est retenu parmi les quatre candidatures reçues. Ce dernier, déjà propriétaire de l'hôtel du palais depuis une vingtaine d'années et du restaurant le Lutrin, situés juste à côté, souhaite réaliser un hôtel 4 étoiles. Un investissement de 3,8M€ plus 2,2M€ pour l'achat des bâtiments auprès de la Ville.

« La gageure est de lier les deux hôtels qui ont été bien abimés par les aménagements successifs dont ceux de l'école et du conservatoire de musique dans les années 1990 », expliquait alors l'architecte avignonnais Jean-Paul Cassulo chargé du projet avec l'agence lyonnaise Reppelin et Lardin architectes et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

le bureau d'études avignonnais IGBAT.
Dans ce cadre, il est prévu de redonner ses anciens volumes au bâtiment profondément modifié au fil du temps. Un atrium, couvert par une fine verrière, doit être le point central autour duquel tourne l'ensemble du projet (voir photo ci-dessous).





Un atrium, couvert par une fine verrière, devrait être le point central du projet précédent conçu par l'architecte avignonnais Jean-Paul Cassulo chargé du projet avec l'agence lyonnaise Reppelin et Lardin architectes et le bureau d'études avignonnais IGBAT.

Une interconnexion entre les deux hôtels doit aussi permettre de créer un passage semi-public entre la place du Palais et la rue de la Balance via un ascenseur alors que Citadis est chargé d'aménager le futur CIAP de 255m2 qui présentera l'histoire architectural et les futurs projets urbains de la cité des papes à horizon 2030-2040.
Au final, le projet table sur la création de 34 chambres de 20 à 40 m2, proposées entre 180€ et 240€ la nuit. Le début des travaux est alors annoncé avant la fin de l'année 2018 pour une livraison espérée dans le courant du 1er trimestre 2020. Mais patatras… Faute de garanties financières suffisantes, ce projet s'ajoute à son tour à la longue liste des dossiers inaboutis.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Par ici la monnaie

C’est à ce moment là qu’entre en scène VPA (Vaucluse Provence attractivité). En contact avec les responsables du groupe é-hôtels, l’agence de développement économique du Conseil départemental de Vaucluse les met en relation avec la ville d’Avignon en recherche d’un nouveau partenaire.

« Nous avons été mis en contact par VPA au moment où Marianne Borthayre et Jean-Luc Mathias, les fondateurs du groupe hôtelier indépendant, prospectaient dans le Vaucluse », confirme Cécile Helle qui, au passage, abandonne l’idée du CIAP, afin d’augmenter le nombre de chambres afin de raffermir la viabilité économique du dossier.

Ces passionnés d’architecture et de patrimoine sont rapidement séduits par l’endroit qui dispose de la façade la plus italienne d’Avignon. Eux, qui donnent une nouvelle vie à des lieux au passé déjà riche sont donc prêts à se lancer dans l’aventure comme ils l’ont déjà fait notamment dans le cœur de Lyon avec le ‘Collège hôtel’ en 2003 ou le ‘Fourvière hôtel’ en 2015 dans un ancien couvent du XIXe siècle (voir photo ci-dessous).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le ‘Fourvière hôtel’ réalisé en 2015 dans un ancien couvent du XIXe siècle.

La philosophie du groupe ? Des emplacements exceptionnels, la valorisation d’un patrimoine architectural et une hôtellerie à thème.
« On nous parle de l’accessibilité, explique Jean-Luc Mathias, mais si c’était à proximité de l’autoroute tout le monde l’aurait déjà fait. C’est parce que c’est impossible que nous relevons le défi. »
Pour la ville, l’enjeu est de taille car il s’agit avant tout de redonner vie à un édifice qui fait directement face au palais des papes et à ses 650 000 visiteurs annuels (hors années Covid).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Une philosophie qui séduit la Ville

« L'objectif est de renforcer l'attractivité touristique d'Avignon tout en magnifiant son patrimoine » insiste la maire qui estime également que « la ville manque d'hôtels de charme offrant une expérience unique avec des chambres qui vous font ressentir l'Histoire et la culture de la ville où elles sont implantées. »

« Le groupe propose une hôtellerie personnalisée, originale sans jamais être excentrique et révélant un minimalisme assumé, dans laquelle le client est au cœur des préoccupations, confirme la communication d'é-hôtels. Des lieux imaginés pour faire vivre à ceux qui y séjournent des expériences sensorielles de chaque instant et des moments d'émotions. »

La municipalité de la cité des papes a été aussi séduite par la taille humaine du groupe qui privilégie également la qualité de vie pour ses employés. « Nous mettons en place une philosophie nouvelle dans l'hôtellerie, précise Jean-Luc Mathias, car il n'y a pas que les niveaux des rémunérations. Il y a aussi le confort de travail, la possibilité de disposer de week-end de temps en temps ou bien encore de ne pas travailler en continu. » Les 40 futurs salariés devraient donc disposer de conditions optimales dans un lieu d'exception.



Situé juste en face du palais des papes l'hôtel des Monnaies représente un enjeu majeur pour l'attractivité touristique et patrimoniale d'Avignon.

2 pour le prix de 1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, la municipalité a su également convaincre les repreneurs de l'hôtel des Monnaies de se porter acquéreur du 33, place des Corps-Saints acquis par la Citadis en 2016 auprès de l'Etat dans le cadre de la concession d'aménagement du centre-ville.
C'est là qu'é-hotels va également réaliser une résidence hôtelière d'une capacité de 22 chambres qui permettra de retrouver la liaison entre l'église des Célestins, récemment restaurée par la Ville d'Avignon, le rez-de-chaussée de l'immeuble et la Chapelle Saint-Michel.
« Ce seront ainsi, au total, à partir de 2025, plus de 60 chambres d'hôtel supérieures qui accueilleront tourisme d'affaire et de loisir », se félicite Cécile Helle ravie aussi de voir « des investisseurs qui croient à la dynamisme de ce territoire. »
« Ce projet double, avec un positionnement dans la ville qui invite à y déambuler, nous conforte dans la stratégie de cheminement que nous avons créé jusqu'au palais des papes », poursuit-elle.
Porté par 'Mise en œuvre', société rattachée au groupe hôtelier è-hôtel, la transaction s'élève à 2,3M€ pour l'acquisition de l'hôtel des Monnaies et l'hôtel de Niel (selon l'évaluation réalisé par France domaine en septembre dernier) et 700 000€ pour l'immeuble du 33 place des Corps-Saints.
Pour ce dernier, l'accord s'accompagne d'une mise à disposition de la chapelle Saint-Michel par l'intermédiaire d'un bail emphytéotique de droit commun d'une durée de 50 ans et d'une redevance annuelle de 2 500€ pour le compte de la municipalité. Au terme du bail, le repreneur sera tenu de remettre gratuitement l'ensemble immobilier réhabilité à la ville, en bon état d'entretien et d'utilisation. Tous les travaux ayant pu être réalisés resteront propriété de la ville sans que le preneur ne puisse réclamer une quelconque rétribution.
« Les travaux devraient démarrer début 2023 pour une ouverture des deux sites début 2025 », espère Marianne Borthayre dont le groupe va investir 15M€ pour l'achat et les chantiers des deux lieux. Une inauguration que la ville souhaite à l'occasion du dispositif 'Avignon, Terre de Culture 2025'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



L’église de la chapelle Saint-Michel va être mise à disposition du groupe hôtelier è-hôtel dans le cadre d’un bail emphytéotique de droit commun d’une durée de 50 ans. A l’issue, le preneur sera tenu de remettre gratuitement l’ensemble immobilier réhabilité à la ville.