Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Au Domaine des Andéols, la Maison Massart renaît et s’ouvre pour la première fois au public



Le Domaine des Andéols, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt, élargit son offre de logements en ouvrant au public la Maison Massart, jusqu’alors privée, portant le nombre de clefs de 19 à 32.

La Maison Massart, bien que privée ces dernières années, constitue les fondations du Domaine des Andéols puisque tout est parti de ce premier ensemble de bâtisses qui date du XXe siècle (1918 pour le bâtiment le plus ancien) et qui appartenait au grand-père d’Olivier Massart, propriétaire actuel. Au fur et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

à mesure des années, ce sont d'autres éléments architecturaux qui s'y sont ajoutés. Si au départ, les différentes chambres permettaient d'accueillir proches et amis de la famille, c'est en 2003 que le domaine est devenu un complexe hôtelier ouvert au public.

Aujourd'hui géré par Phoenix Hotel Collection, le Domaine des Andéols incarne parfaitement l'alliance entre l'art de vivre à la provençale, avec le verger, les oliviers, les lavandes et la vue sur le Luberon, et la passion pour l'art d'Olivier Massart, pionnier dans la mise en scène des défilés de haute couture.

L'ouverture de la Maison Massart

Jusqu'alors inaccessible au public, la Maison Massart a bénéficié d'un coup de jeune avec des travaux qui ont débuté en octobre 2025 et qui se sont achevés il y a seulement deux mois, sans dénaturer les bâtiments originels, permettant une ouverture au public au mois de mai. Ce n'est que ce 9 juillet dernier qu'a eu lieu l'inauguration. Le moment idéal pour les invités d'apprécier le paysage teinté de bleu qu'offre le Domaine des Andéols avec ses champs de lavande en fleur.

> **« On est très fiers d'inaugurer la Maison Massart et d'ouvrir au public cette partie du domaine qui est témoin de son histoire. »**
>
> *César Maubrey, directeur général du Domaine des Andéols*

C'est donc une plongée dans l'histoire de la famille Massart et du Domaine des Andéols que propose ce dernier en ouvrant la Maison Massart au public. Une autre construction devrait voir le jour et accueillir des clients dès l'année prochaine, 'La Maison des vignes' avec des juniors suites, qui offrent un espace salon et un espace chambre, et des juniors suites prestige, qui proposent un séjour un peu plus haut de gamme.

De 19 à 32 clefs

Le Domaine des Andéols n'étant pas un hôtel classique mais bien un complexe hôtelier avec plusieurs types de logements, dont certains peuvent être composés de plusieurs chambres, on ne compte donc pas en chambres mais en clefs. Ainsi, en ouvrant la Maison Massart, le domaine compte désormais 32 clefs, soit 13 de plus qu'avant.

Ainsi, il y en a pour tous les goûts, avec des prix allant de 250€ la nuit pour une chambre standard, à 2 000€ la nuit pour la plus belle maison, avec sa piscine privative, son jardin privé et deux chambres. Le petit plus, c'est que chaque logement est disponible à la nuitée, aucun, même les plus grands, n'en requiert un minimum. « Ça permet à chaque couple ou famille de pouvoir explorer cette riche région qu'est la Provence-Alpes-Côte d'Azur comme bon leur semble, avec seulement un arrêt au Domaine des Andéols s'ils le souhaitent », explique Laure-Eva Nehr, directrice Sales & Marketing de Phoenix Hotel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Collection.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



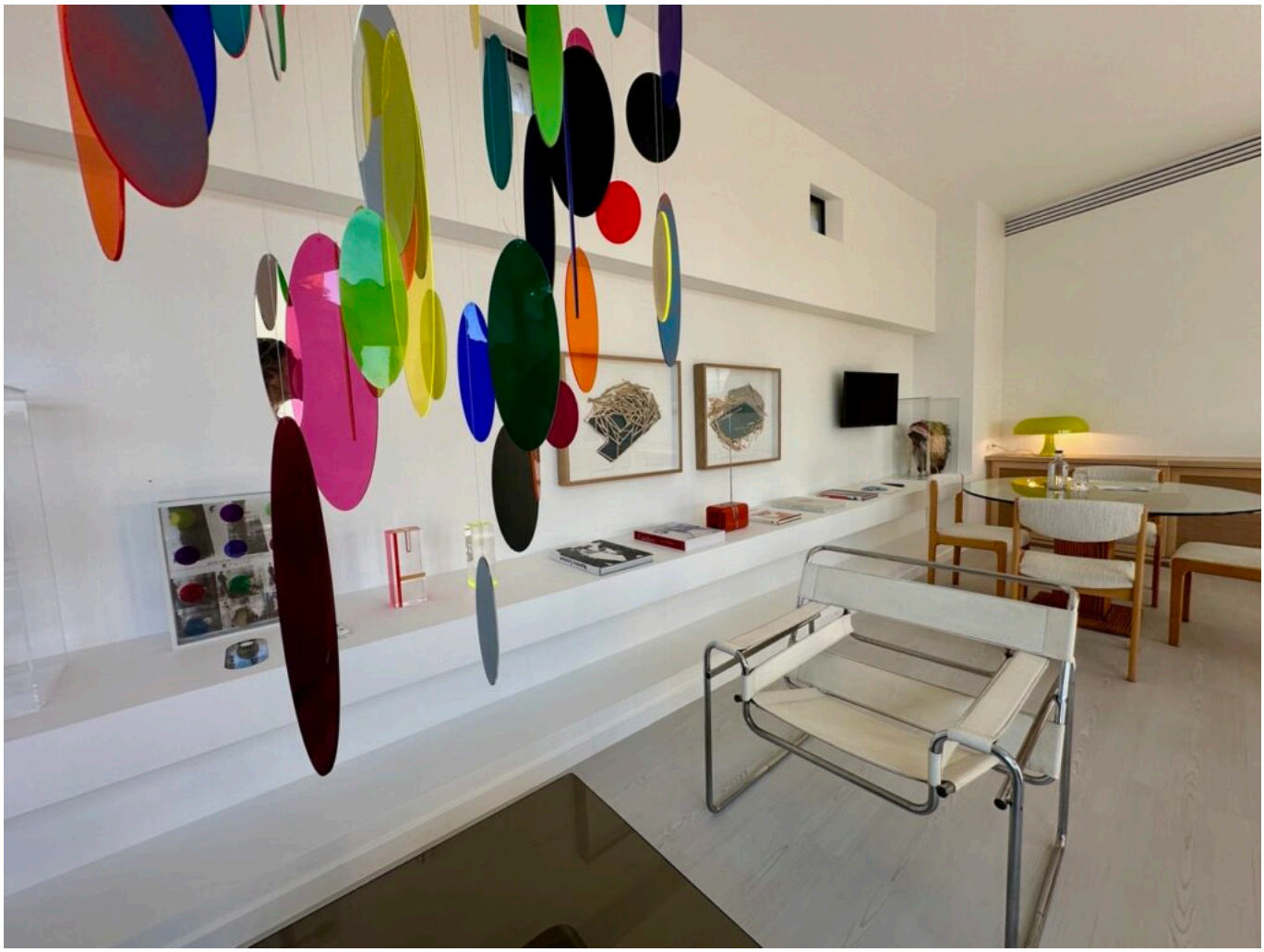
l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Vanessa Arnal-Laugier / L’Echo du Mardi

Quand l’art et la Provence s’entremêlent

Le Domaine des Andéols se veut un véritable petit havre de paix au cœur du Luberon où est mis en avant l’art de vivre à la provençale où chaque logement est unique et offre un moment hors du temps au milieu de la nature, où chacun est bercé par le chant des cigales, ébloui par la vue sur le Luberon, les lavandes, et les jardins immenses du domaine.

> **« Il y a toujours eu cette fibre artistique au niveau de la famille Massart. »**
>
> *Laure-Eva Nehr*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

À l'intérieur des logements, notamment dans la Maison Massart, chaque détail a été imaginé par le propriétaire. « Il y a toujours eu cette fibre artistique au niveau de la famille, le grand-père était dentiste mais aussi sculpteur, Monsieur Massart a quant à lui travaillé main dans la main avec les plus grands couturiers de mode français », affirme Laure-Eva Nehr. La Maison désormais ouverte au public compte d'ailleurs un 'Atelier d'artiste', transformé en logement. Dans chaque chambre, salon, et salle de bain, ce sont des pièces originales et contemporaines qui décorent les espaces. « De nombreuses pièces viennent de la collection privée de Monsieur Massart », ajoute Laure-Eva Nehr.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Domaine des Andéols

Le Domaine des Andéols, 32 hectares

Ainsi, à l'image de la Maison Massart, le Domaine des Andéols garde cette esprit familial, où tout le monde peut passer du bon temps, petits et grands. Le domaine compte sept piscines au total dont trois communes, un jacuzzi et un sauna, le tout avec une vue imprenable sur les extérieurs. Le complexe hôtelier s'étale sur 32 hectares. Conçu comme un véritable hameau, le domaine est composé de chambres, de suites et de maisons.

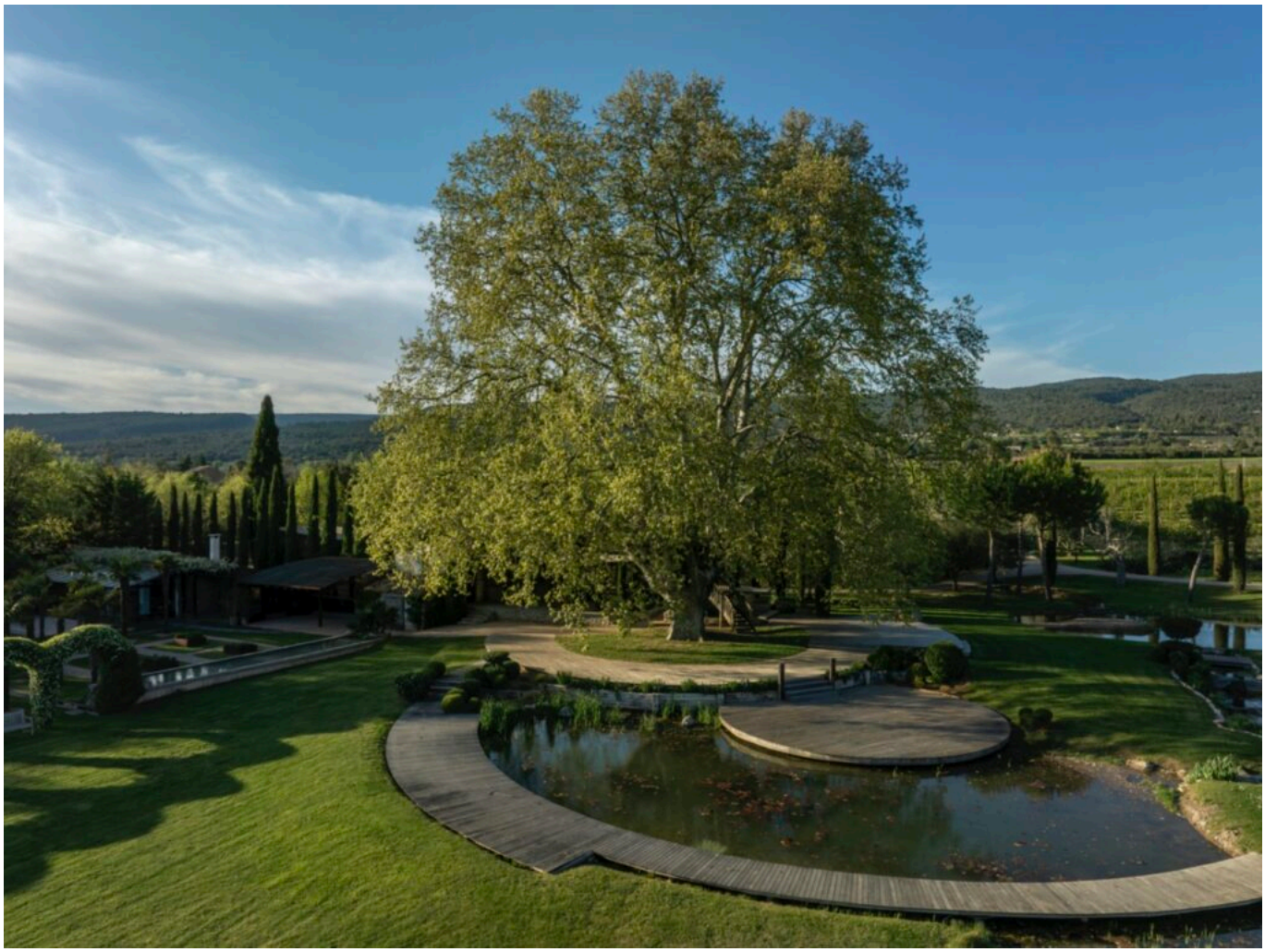
Si avant il comptait deux restaurants, un bistrot et un gastronomique, il n'est désormais possible de se restaurer qu'au Platane, qui fait référence à l'arbre multi-centenaire au milieu de la terrasse, et qui propose une carte bistronomique composée de produits locaux, et même de produits issus du domaine comme l'huile d'olive, les herbes aromatiques les fruits ou encore les légumes. L'ancien restaurant gastronomique, quant à lui, est désormais un bar et accueille le petit-déjeuner.

Et c'est sans compter sur l'espace fitness, le court de tennis, ou encore l'espace jeux qui contribuent

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

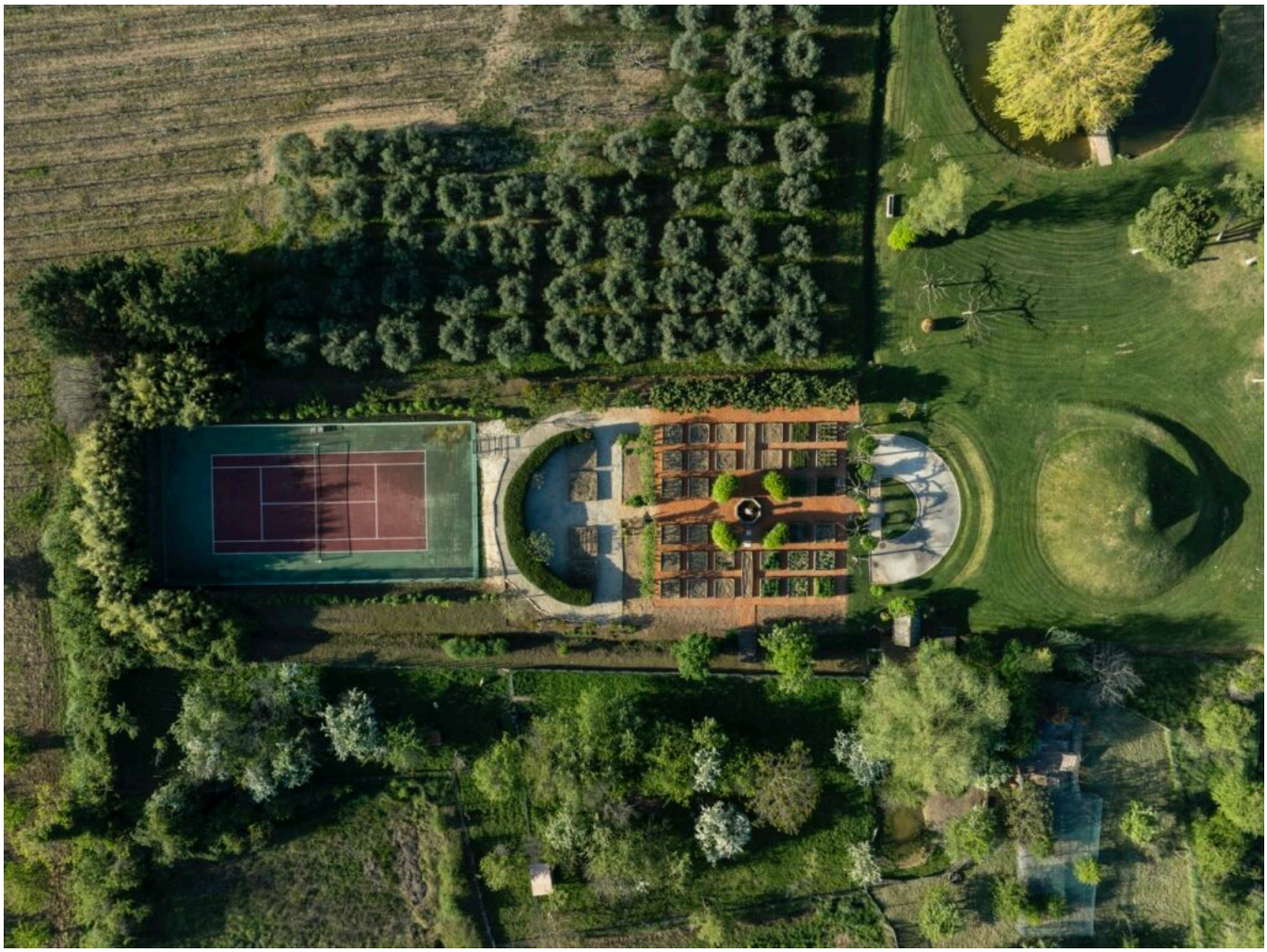
Ecrit par le 15 novembre 2026

aussi à faire d’un séjour au Domaine des Andéols une expérience provençale à part entière.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Domaine des Andéols

Un projet hôtelier sur la colline Saint-Eutrope : Orange Baie des Princes Natural Resort

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Un projet hôtelier sur la colline Saint-Eutrope va voir le jour à l'horizon 2030. Il comprendra un complexe hôtelier de résidences de tourisme dont une dédiée au vélo et un spa.

« Il existe en Europe quelques villes qui réunissent suffisamment d'atouts pour prétendre à une destination touristique d'exception. Rares sont celles qui les cumulent tous. Orange est de celles-là. C'est l'ancienne Principauté d'Orange-Nassau dont la maison royale règne encore aujourd'hui sur les Pays-Bas. Deux monuments classés Unesco témoignent de la grandeur antique de la cité : le Théâtre Antique et l'Arc de Triomphe. Chaque été, les Chorégies d'Orange, créées en 1869, le plus vieux festival lyrique de France, rassemblent les plus grandes voix lyriques. Il n'attendait que des hébergements à sa hauteur » explique Emmanuel Purpan, directeur du développement de la société Immobilis.

L'info :
Immobilis est une société gérée par Thierry Chehovah, Par ailleurs PDG et fondateur de la société Yetigel International, dont le siège se situe sur la zone de Curtine à Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Des années de concertation

« La société foncière porteuse du projet, Immobilis, a pour objectif d'investir dans des projets d'intérêts généraux. Ce projet sur la ville d'Orange s'inscrit parfaitement dans cette logique. » Depuis 2010, la société a fait l'acquisition de parcelles sur la colline Saint-Eutrope. Elle achète des biens pour lesquels elle a une véritable croyance, avec des projets d'envergure sur des sites remarquables. « Pour mener ce projet, nous nous sommes imprégnés des opportunités du territoire. Il est rentré dans une phase opérationnelle en 2021 avec la Ville d'Orange. » Ce projet est entré dans le PLU, avec deux années de concertation de 2021 à 2023. L'ensemble des services associés ont été mis autour de la table, l'Etat en premier lieu, le Scot (Schéma de cohérence et d'orientation territoriale) et d'autres organismes. Tous ont émis un avis favorable à la fois sur la pertinence du projet qui se situe sur d'anciennes carrières à l'abandon, à deux pas du centre-ville.

1,5 ha de complexe



Le site se situera sur la colline Saint-Eutrope.

Une enquête publique a été réalisée avec un avis favorable sans réserve. Le choix du site est alors acté à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

partir de 2023. « Nous sommes à ce moment autorisé à déposer un permis d'aménager, avec un dossier d'autorisation environnementale. Ce travail a été porté de septembre 2023 à juillet 2025, avec deux années d'études, pour un budget global de 422 000 €. » Pour avoir un parfait respect de la biodiversité et de l'environnement, le site qui comprend une surface totale de 15 ha réservera 1,5 ha pour ce projet de complexe hôtelier. « Ce projet est rare en France. Nous artificialisons à peine un stade de foot pour la construction d'un complexe atelier, deux résidences de tourisme et un spa. »

Un attrait touristique

« Orange, avec son emplacement, et dans les grandes directives de la politique touristique du département insufflé par l'agence VPA (Vaucluse Provence Attractivité), semble être le lieu idéal pour l'implantation d'un tel site. Nous nous inscrivons dans le slow tourisme, le tourisme durable. Il n'y a pas en Europe une ville qui ait autant d'atouts dans ce sens. Nous avons réalisé pour cela quatre études de marché. » L'autre stratégie concerne le cyclotourisme, avec le Mont Ventoux évidemment. Orange est par ailleurs à l'intersection de la via Rhôna et et la via Venaissia. Elle a l'autoroute juste à côté et un attrait touristique avec notamment le Théâtre Antique. Sans oublier l'aspect œnotourisme avec l'appellation Châteauneuf-du-Pape notamment. Le constat a été que la ville n'avait pas les infrastructures adaptées au niveau hôtelier pour un tel potentiel de clientèle de séjour.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Un spa wellness avec vue sur le Mont-Ventoux sera proposé à la clientèle. DR

Un intérêt double

L'intérêt général de ce projet a deux facettes : réhabiliter une carrière à l'abandon en faisant un parc avec une réserve de biodiversité pilotée par un conservatoire spécialisé dans l'environnement et apporter un développement économique rationnel, durable, non délocalisable avec un impact sur l'ensemble du département. Les touristes pourront en étant basés à orange rayonner sur l'ensemble du département.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Un complexe complet

Sur 1,5 ha, l'ensemble adossé à une falaise aura des étages permettant des grandes vues sur le Mont Ventoux, les Dentelles de Montmirail et les vignobles de Châteauneuf-du-Pape. Un grand parc sans voiture sera aménagé devant les résidences. Le complexe lifestyle aura trois pôles. Le premier est un hôtel avec une boutique et un restaurant en rooftop et deux musées autour de la romanité et du Tour de France. Une salle de séminaire de 300 places est également en projet L'autre pôle concernera deux résidences de tourisme dont une sera dédié à l'accueil des cyclotouristes avec tout ce qui va autour comme les locations de vélo ou un site de réparation. Un grand spa wellness différenciant constituera le troisième pôle avec l'appellation évocatrice de l'histoire de la ville « Les Bains antiques. »

« Le site sera déconnecté de tout avec un grand parc urbain, à deux pas du centre-ville. Ce ne sera pas un hôtel de luxe. Il y aura tous les budgets, autour de la découverte touristique et du sport », explique Emmanuel Purpan. L'objectif est de capter une clientèle française évidemment mais également étrangères, avec notamment les hollandais qui sont très attachés historiquement à la ville d'Orange, ainsi que les nord-américains qui apprécient la ville de Châteauneuf-du-Pape.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Emmanuel Purpan, directeur du développement de la société Immobilis.

Permis d'aménager à venir

Le permis d'aménager devrait arriver courant août, ainsi que le dossier d'autorisation environnementale validée par le Préfet de Vaucluse. Viendront ensuite le permis de construire et les signatures avec tous les exploitants gestionnaires du site. « Nous avons bien avancé sur les gestionnaires. Un groupe partenaire majeur international va s'associer au capital d'Immobilis dont ce site touristique est le bébé. » Il reste la touche finale à apporter au projet en fonction de l'opérateur exploitant. L'ouverture est prévue en 2030, année qui correspond au Plan destination 2030 France qui a pour objectif de faire de l'Hexagone la première destination touristique mondiale durable ici 2030.

Quelques chiffres :
– Le budget du projet se situe entre 120 et 160 millions d'euros selon le prestataire hôtelier qui prendra le bail de location
– 500 emplois pour la construction du site

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– Entre 200 et 250 emplois créés pour le fonctionnement du site
– Chiffre d'affaires budgeté : entre 25 et 30 millions d'euros par an
– Retombées économiques du bassin de vie d'Orange : 2 millions d'euros par an
– 88% du site préservé en Zone Prioritaire pour la Biodiversité, ouvert au public, géré par le Conservatoire Botanique National Méditerranée.

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





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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Une rénovation dans le respect de l'histoire arlésienne

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

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



Crédit : Thermed interior design/DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Crédit : Thermed interior design/DR

Capacité de 91 chambres

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Crédit : Crédit : Audrey KOKODOCO

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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

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

Amaury Marie (stagiaire)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Deux hôtels vauclusiens au palmarès du Forbes Travel Guide 2025



Les 67e prix annuels de l'hôtellerie de luxe du Forbes Travel Guide récompensent les meilleurs hôtels, spas, restaurants, croisières océaniques et restaurants de croisière. Cette année, deux hôtels situés en Vaucluse figurent parmi les lauréats de ce répertoire des établissements les plus prestigieux du monde.

Créé en 1958, le renommé Forbes Travel Guide présente chaque année une sélection rigoureuse des hôtels, restaurants, spas et croisières les plus exclusifs au monde, qui rendent les séjours des voyageurs exceptionnels. Évalués par des inspecteurs incognitos, certains établissements sont recommandés et d'autres obtiennent les très convoitées 5 étoiles.

> « Les 2 187 lauréats de 2025 montrent que le vrai luxe ne se mesure pas à la douceur des draps ni à la superficie de l'établissement, mais aux moments de véritable et authentique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

connexion. »

Forbes Travel Guide

Cette année, deux établissements vauclusiens se trouvent parmi les 2 187 distingués. Il s'agit de La Coquillade, à Gargas, et de La Bastide de Gordes.

La Coquillade, un paradis provençal

L'établissement Relais & Châteaux La Coquillade, situé à Gargas, figure parmi les 2 000 établissements de la catégorie 'Recommandations'. Défini comme « un paradis de la Provence » par le Forbes Travel Guide, l'établissement vauclusien a marqué des points grâce à son spa, ses trois restaurants, son charme bucolique, mais aussi grâce aux activités qu'il propose, notamment les excursions à vélo pour partir à la découverte du Luberon, ou du Mont Ventoux pour les plus téméraires.



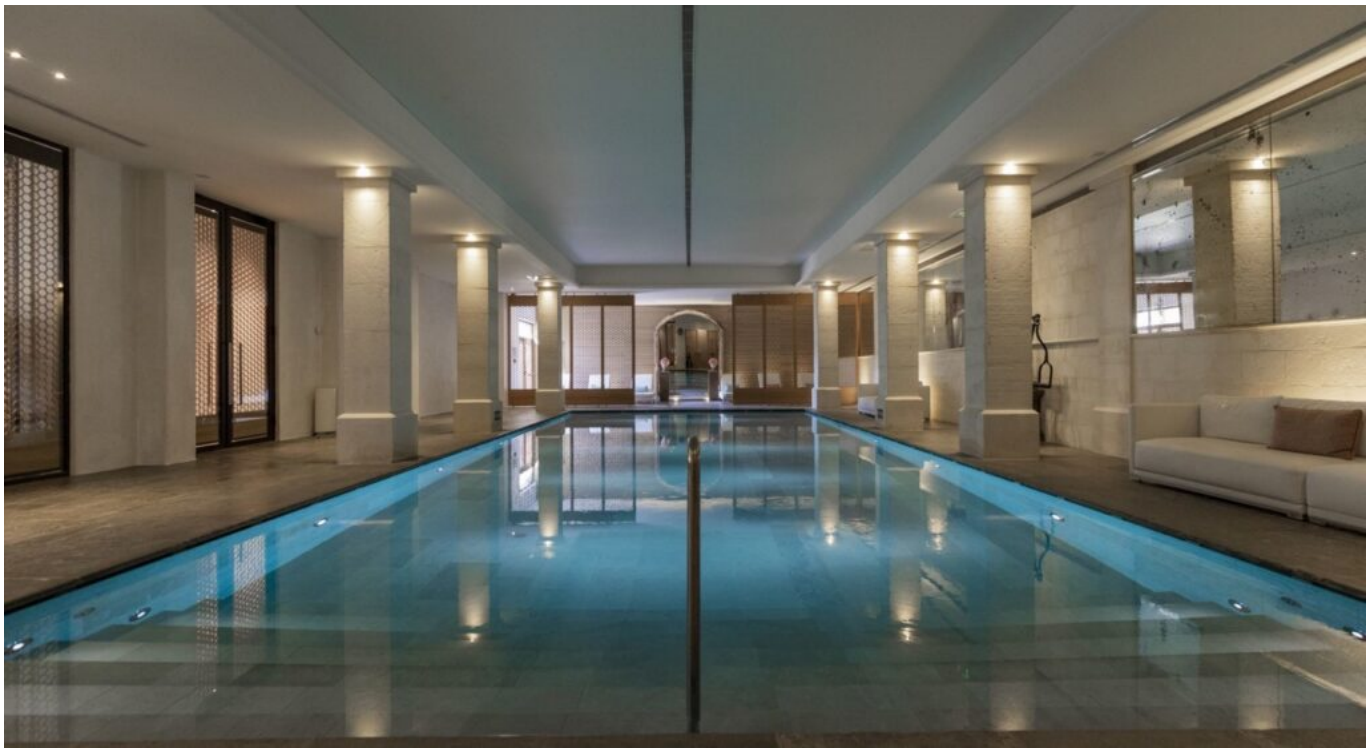
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©La Coquillade

La Bastide de Gordes, le refuge au charme provençal

À quelques kilomètres de La Coquillade, c'est à Gordes que le Forbes Travel Guide a eu un autre coup de cœur. La Bastide de Gordes, qui fait partie du groupe de palaces et hôtels 5 étoiles Airelles, a obtenu les prestigieuses 5 étoiles du guide. « Un refuge en hauteur au charme provençal », comme le désigne le guide qui a été charmé par le design intérieur de l'établissement, toute la partie destinée aux enfants, ainsi que par les options de restauration.

Le spa de la Bastide de Gordes, a lui aussi, fait son effet. Il figure également dans le palmarès 2025 du guide et a aussi obtenu les 5 étoiles. Désigné comme un « spa paradisiaque », il a su charmer avec ses divers aménagements comme la piscine intérieur chauffée, le spa et le hammam, mais aussi ses massages qui laissent les clients relaxés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



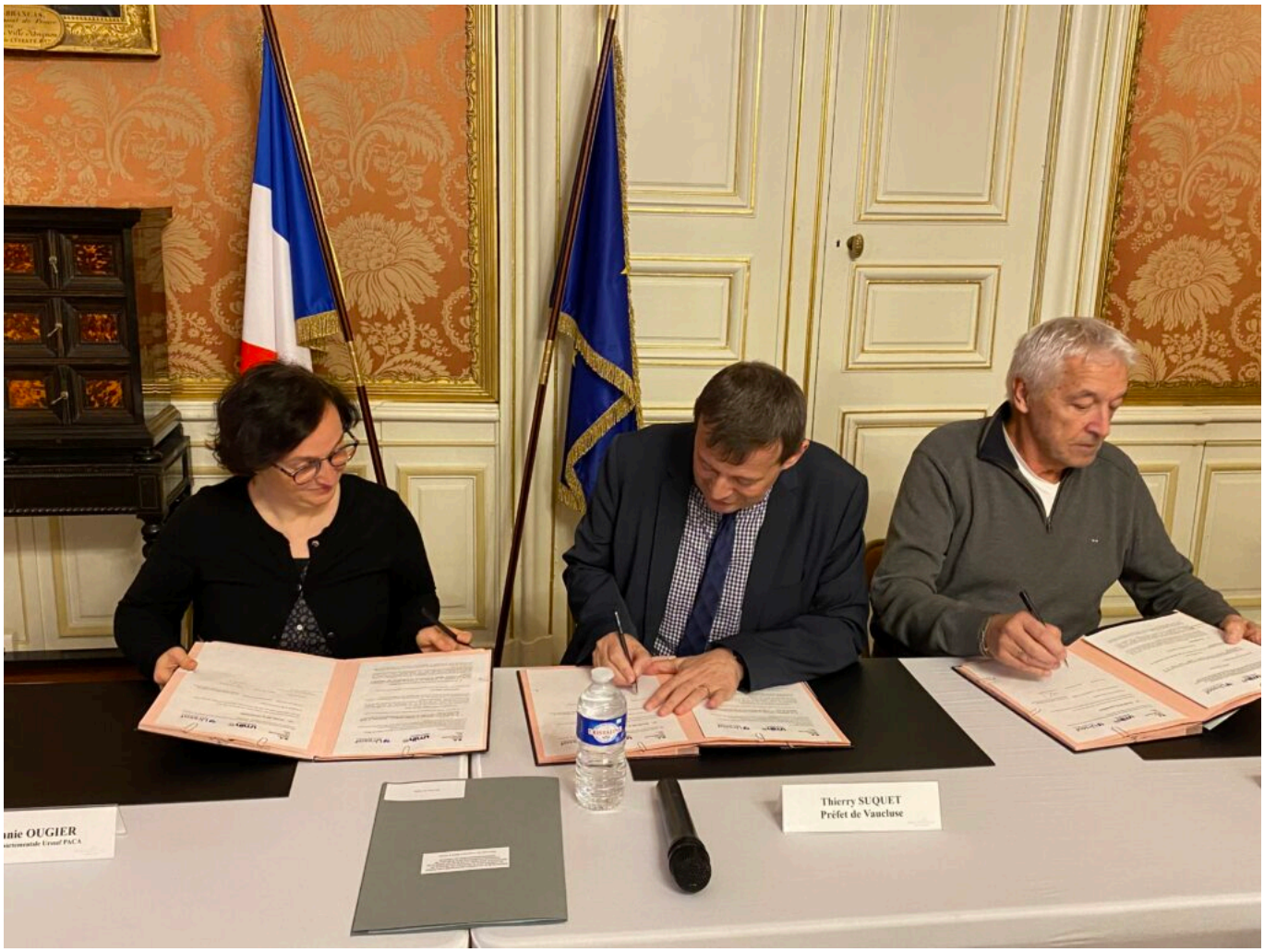
©Airelles – La Bastide de Gordes

Pour voir tout le palmarès du Forbes Travel Guide 2025, cliquez ici.

Hôtellerie restauration, une convention départementale pour lutter contre les difficultés à recruter et le travail illégal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Stéphanie Ougier, directrice départementale employeurs de l'Urssaf Paca, Thierry Suquet, préfet de Vaucluse et Patrice Mounier, président de l'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) ont signé une convention départementale de partenariat de lutte contre les tensions de recrutement et le travail illégal dans le secteur des hôtels, cafés et restaurants (HCR) en Vaucluse.

En cause ?
Les difficultés à recruter et le travail illégal pour un secteur comptant 12 000 salariés en Vaucluse. Une convention plutôt pédagogique pour prévenir le travail sans fiche de paie ou ont une partie serait payée en cash.

Un son de cloche
Patrice Mounier, patron de l'interprofessionnelle, explique que les employés, parfois, préfèrent ne pas être déclarés et être payés en cash afin de continuer à toucher le chômage.

Et du côté des salariés ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Sous couvert d'anonymat, des employés de ce secteur évoquent qu'à l'entretien d'embauche le salaire promis n'est pas celui finalement inscrit sur la fiche de paie, que les heures supplémentaires ne sont jamais payées, les pourboires peu distribués, voire confisqués et le salaire finalement payé le 10 du mois au lieu d'en fin de mois.

Pour sûr

La convention compte mettre bon ordre dans les deux parties afin que chacun trouve sa place, dans la légalité, sur le principe de la prévention et de la pédagogie.

MMH



Copyright Préfecture de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La Mère Germaine est partout chez elle à Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant étoilés, bistrot, boutique et vignes



Ils ont carrément investi Châteauneuf-du-Pape, Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2019 de la mythique Mère Germaine. Cette maison fondée en 1922 par Germaine Vion, ex-chef des cuisines de l'Elysée. Une maîtresse-femme comme La Mère Poulard au Mont-Saint-Michel ou La Mère Brazier à Lyon. Ce cordon-bleu décrochera 2 étoiles Michelin en 1932, un exploit unique en France avec comme hôtes Fernandel, Gabin ou Mistinguett.

Et le couple Strasser a donné un coup de jeune à ce lieu défraîchi et empesé. Avec des artisans de qualité, en huit mois de travaux intensifs, ils ont tout rénové, relooké le cadre avec un design frais et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

flashy, un mobilier contemporain, des tableaux exotiques hauts en couleur en provenance du Brésil. Le jardin est accueillant et ombragé, la terrasse donne à perte de vue sur les vignes, Le Rhône et même le Palais des Papes au loin. Mais surtout, les Strasser ont gardé l'âme de cette institution iconique. « Notre maison est élégante, mais pas guindée », précise Arnaud Strasser. Sa femme Isabelle ajoute : « Manger chez La Mère Germaine est une expérience unique et donne accès à la gastronomie avec une fourchette de prix pour le déjeuner tout à fait accessible. »

Un nouveau chef pour La Mère Germaine

En mars dernier, le Guide Michelin a confirmé l'étoile l'obtenue en 2021 par La Mère Germaine, et depuis le mois de juin, c'est le jeune chef Adrien Soro qui est à la tête de la brigade. Formé par Joël Robuchon, par Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, il a aussi accompagné Hélène Darroze au Royal Mansour à Marrakech. « Il va désormais écrire un nouveau chapitre de l'histoire de notre maison », précise Arnaud Strasser.

Adrien Soro a voyagé au Vietnam, en Afrique du Sud, en Europe, il avait son propre restaurant en Dordogne (qui avait décroché une étoile au Michelin + une étoile verte). « Ici, nous avons un terroir extraordinaire, dit-il. Des fruits, des légumes extra frais, des viandes et des poissons d'exception, la garrigue, les aromates, le thym, la sarriette. J'adore la fermentation et les marinades qui sont des exhausteurs de goûts ». Âgé d'à peine 32 ans, le timide et perfectionniste Adrien Soro sait qu'il pratique un art éphémère. « Deux fois par jour, nous mettons notre étoile en jeu, nous montons sur scène pour le déjeuner et pour le dîner. Nous sommes jugés et à chaque fois, nous devons être au top. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La terrasse de La Mère Germaine

À la carte, quand nous avons goûté son menu, ont défilé pas moins de huit propositions à se lécher les babines : Panisse moelleuse et croustillante au parfum d'aïoli, Tartelette de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

avec voile de fenouil, Croquette de volaille de la Drôme avec ketchup de betterave aux épices douces, Carpaccio de crevettes aux parfums d'agrumes, persil et aneth, Coquillages et crustacés de Méditerranée, Turbot cuit à l'ail rose et romarin, Condiment pêche blanche, verveine, courgette violon, Joue de bœuf au vin du Prieuré des Papes avec aubergine fondante du potager grillée et marjolaine et enfin Voyage entre agrumes et herbes aromatiques. Un dessert subtil concocté par le talentueux chef pâtissier Grégory Duglé.

Des plats sublimés par les vins locaux

Et pour les accords mets-vins, Adrien Soro peut compter sur une palette infinie de vins maison et le sommelier Boris Laurent. Car les Strasser ont racheté plusieurs domaines. À commencer par le Domaine du Prieuré des Papes, 25 hectares à Châteauneuf-du-Pape qui bénéficient d'un sol sablonneux et d'un sous-sol calcaire. Là, sont organisés des ateliers d'assemblage entre les 13 cépages de l'appellation. Ils sont aussi à la tête, au pied des majestueuses Dentelles de Montmirail à Baumes de Venise, du Domaine de Coyeux 120 hectares d'un seul tenant où sont élevés des vins doux naturels en appellation Muscat, des vins AOC, des IGP Méditerranée ainsi qu'un peu de Gigondas. Là aussi, les bâtiments ont été rénovés, un caveau nouveau édifié avec une longue terrasse sur l'esplanade où tous les vendredis c'été, c'est 'La Nouba des Dentelles', une soirée gourmande et musicale.

Mais il ne faut pas oublier non plus le Domaine de la Pousterle dans le Luberon, à Ansouis, une vingtaine d'hectares certifiés bio depuis 2020 où des cépages blancs Rolle (ou Vermentino) ont été replantés. Ni le Domaine du Moulin blanc de 9 hectares à Tavel, un rosé complexe du Gard Rhôdanien.

Et pour satisfaire les consommateurs les plus exigeants, les Strasser ont réponse à toute requête. Ils proposent aussi, face à la Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 'Au Bonheur de Germaine', une boutique et sa sélection de vins, produits du terroir et objets d'artisanat. Également, une cave dont l'adresse est tenue secrète avec pas moins de 8 000 bouteilles de Châteauneuf, dont le Domaine Saint-Préfert d'Isabel et Guillemette Ferrando, le Domaine Beaurenard et Le Vieux Télégraphe, mais aussi des Côtes-Rôties, du Chapoutier, du Condrieu, du Pouilly Fuissé, du Saumur, un vrai trésor caché au cœur du village. Mais la liste ne s'arrête pas là. Les insatiables Strasser ont aussi, en face de La Mère Germaine, un hôtel éponyme classé 4 étoiles avec une douzaine de chambres et suites luxe, mais aussi spa et hammam. Et pour ceux qui préfèreraient une table bistronomique, Le Comptoir de la Mère Germaine, face au vignoble et au Ventoux, offre une large cuisine et une imposante rôtissoire rouge où le chef venu d'Équateur, Emilio Arriaga marie les cuisines du monde.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La cave secrète, un trésor de 8 000 bouteilles des vignobles les plus réputés de France.

Isabelle et Arnaud Strasser cultivent la convivialité, l'hospitalité, la gastronomie, la viticulture et l'excellence avec leurs 80 salariés, ce qui n'est pas rien dans un département où le chômage frôle les 10%. Ils vous attendent chez eux, pour un repas, une nuitée, une dégustation, voire une 'Nouba', bref, un moment de partage et de bonheur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Contact : www.lameregermaine.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Lancement de la carte des vins au Mercure-Pont d'Avignon : 6 variations pour un dîner épicurien



« Nous, on trinque avec les grands ! », c'est le slogan des hôtels-restaurants Mercure. Et le sommelier MOF (Meilleur ouvrier de France) Fabrice Sommier a la charge de sélectionner une carte raffinée de crus issus d'AOP prestigieuses à un juste prix. La philosophie de ce berrichon installé à Mâcon est simple : « Nous choisissons des flacons d'une grande noblesse qui reflètent le patrimoine viticole français. » Sur 98 propositions, il a choisi quatre blancs et cinq rouges accessibles au plus grand nombre grâce à des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

tarifs abordables. Par exemple, une bouteille de Pouilly-Fumé servie dans l'un des 260 restaurants de la chaîne Mercure en France est à 40€, un Châteauneuf-du-Pape de la Maison Ogier à 45€.

Pour cette inoubliable soirée accord mets-vins, le chef Pierre Onde, né à Sauveterre, a mis environ un mois pour élaborer le menu qui illustre la richesse de la carte 2024-2025 proposée dans ces hôtels qui font partie du Groupe Accor. Et il a mis aussi les petits plats dans les grands pour cette farandole de goûts et de saveurs en huit moments exquis, de l'entrée au dessert et en accord avec la déclinaison de blancs et de rouges proposée par Fabrice Sommier.

D'abord, Fanny et Léo servent aux convives une gambas en croûte avec crème de burrata, tomates cerise confites et pesto servie avec un Pouilly-Fumé 2022 du Domaine des Mariniers. « Une robe jaune aux reflets verts, un brin iodé puisque l'appellation était une mer à l'époque glaciaire », ajoute le sommelier. Puis un mignon de veau grillé, carotte fane rôtie, velours de carottes au cumin, jus corsé en duo avec un Bourgogne Viré-Clessé, « au nez d'agrume et de pêche blanche », plus onctueux qu'acide qui faisait merveille avec la légère note orientale.

En n°3, une truite d'Ardèche servie avec un risotto de petit-épeautre, une écume à la bergamotte et un Chablis 1er cru qui fait toujours l'unanimité, « un accord parfait » se félicite Fabrice Sommier. Suivront des lentilles du Berry en salade avec une vinaigrette à l'ail noir qui donne du peps, un filet de volaille, à apprécier avec un fin Sancerre 2020.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



La maison Ogier.

Ce dîner pantagruélique s'est poursuivi par un magret de canard grillé dans un bain de beurre clarifié, avec piment d'Espelette et l'oignon doux de Roscoff rôti et jus de volaille intense, accompagné d'un tannique Beaune Vieilles Vignes. Plat n°6 : une fleur de courgette farcie de pépites de ris-de-veau caramélisées et crème de tartufata (truffe & champignon), une vraie prouesse technique pour arriver à un plat aussi beau visuellement et aussi bon gustativement. Arrosé d'un Médoc Cru Bourgeois de 2019, le mythique Château Patache d'Aux.

Comme fromage : une crème de Pélardon AOP enrobée par de fines lamelles d'aubergines grillées, épicée de raz el Hanout et soupoudrée de pignons de pins torréfiés, servie avec une valeur sûre, un Pessac Léognan 2016 Haut-Brion aux notes torréfiées. Enfin, pour le dessert, un sablé cacao. Une sorte de forêt noire, avec de la griotte dans tous ses états : en sorbet et en confit, avec une ganache de la maison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Valrhôna à Tain l'Hermitage, accompagnée d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, « L'Ame » une alliance subtile de force et de fraîcheur de chez Ogier.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



La Maison Ogier, en haut du village, justement, où nous nous sommes rendus dans l'après-midi. Créée en 1859, cette propriété d'une centaine d'hectares produit 8 000 hl de vin par an. Son œnologue, Edouard Guérin a précisé qu'elle bénéficie de quatre terroirs, galets roulés, safres, éclats de calcaire et de grès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

rouges. Et que le vin y est élevé en cuves, foudres et barriques.

Ce dîner d'exception, au cœur de l'Hôtel**** Mercure-Pont d'Avignon (88 chambres) a eu lieu grâce à l'équipe soudée de la directrice générale, Aurélie Panattoni, fille du créateur, Jean Panattoni. Elle est aussi à la tête de l'autre Mercure **** du Palais des Papes (86 chambres), de l'Ibis Styles d'Avignon Sud*** (121 chambres) et des 2 restaurants (Racine et l'Entre-Deux). Une équipe épaulée par Julie Vicente, adjointe de direction. Ensemble, elles forment un duo de choc, déterminé, enthousiaste, efficace, pragmatique et énergique d'une trentaine d'années. La preuve, comme le chantait Jean Ferrat, que « La femme est l'avenir de l'homme. »

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

« 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.

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%

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 15 novembre 2026

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 15 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 15 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

À Bonnieux, Capelongue fait peau neuve



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



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 15 novembre 2026



©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 15 novembre 2026



©Capelongue – Beaumier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 15 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 15 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

Ecrit par le 15 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.