Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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



« 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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 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. »



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 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

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 15 novembre 2026

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



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

Le Grand Hôtel d'Orange a été racheté en 2021 par Franck Jaulneau, directeur général et fondateur du Groupe Elegant Properties Collection. Il est déjà propriétaire du Paradou à Sausset-les-Pins, sur la Côte

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Bleue, près de Carry-le-Rouet, résidence d'été de Fernandel à l'époque de 'Don Camillo', mais aussi du Château de Mazan dans le Vaucluse où a vécu le Marquis de Sade et enfin de L'Abbaye de l'Orangerie à Sallanches, en Haute-Savoie.

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

Le label clef verte : « C'est un cercle vertueux »

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



©DR

Le chef, Enzo Cicarelli préconise au maximum le bio, les producteurs locaux, le poisson de Méditerranée, l'huile d'olive, l'agneau de Sisteron, les fruits et légumes de saison : « On ne sort pas de la région pour nos approvisionnements ». Il va bientôt proposer une nouvelle carte avec, par exemple, le jeudi, un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

simple « Steak- frites » avec une sauce béarnaise faite maison et des pommes de terre passées dans deux bains d'huile de bœuf qui les rendront moelleuses à l'intérieur et croquantes à l'extérieur. Une formule à 24€ simple avec œufs mayonnaise ou poireaux vinaigrette pour se faire plaisir. « Une semaine italienne Dolce Vita » pourrait aussi voir le jour avec des recettes comme l'osso bucco, le risotto, les lasagnes et la polenta arrosés de Chianti, de Lambrusco ou de Barolo.

Un taux d'occupation de plus de 70%

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

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



©DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Orange : un nouvel hôtel écologique de 110 chambres pour 2025



Light Human Hotels, nouvelle marque dans l'univers hôtelier qui se positionne sur un concept écologique novateur, vient d'annoncer l'ouverture d'un nouvel établissement à Orange.
C'est Jean-Pierre Parra, PDG de Light Human Hotels qui a officialisé la nouvelle après avoir signé un accord de partenariat avec Emmanuel Purpan, directeur du développement pour Immobilis, propriétaire du foncier et co-maître d'ouvrage avec le groupe Réalités.
Baptisé 'Baie des Princes Orange' l'hôtel disposera de 110 chambres haut de gamme. Il s'intégrera dans le cadre du futur écopôle touristique Saint-Eutrope qu'Immobilis porte dans la cadre de la requalification de cette zone de 17 hectares comprenant notamment une ancienne carrière.
L'hôtel, qui sera adossé à la falaise, est annoncé pour 2025. Il affichera une architecture « bioclimatique, vivante et fonctionnelle ». Le lieu ambitionne également de devenir un tiers-lieu accueillant propice aux rencontres et aux échanges entre professionnels (le groupe l'Occitane, Melvita, le chef Baptiste Denieul et la Maison Tiegezh sont annoncés) ainsi qu'avec les riverains et les voyageurs.

Place au 'slow tourisme' et aux partenariats locaux
« Nous sommes ravis de ce nouveau partenariat avec les équipes d'Immobilis et de Réalités et, plus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

largement, avec les acteurs du territoire d'Orange, se félicite Julien Veyron, président de Light Human Hotels France. Ensemble, nous partageons des valeurs communes fortes et une vision de l'avenir aussi optimiste que décarbonée. Orange Baie des Princes est un lieu puissant et inspirant. Une belle promesse en devenir à deux pas de deux monuments classés au patrimoine mondial de l'Unesco : le Théâtre Antique et l'Arc de Triomphe. » Le tout à proximité des vignobles de Châteauneuf-du-Pape et des Côtes-du-Rhône ainsi que des paysages du Mont Ventoux et des dentelles de Montmirail.
Partageant des valeurs communes, notamment celles de l'écologie et du 'slow tourisme', les différents partenaires affichent leur volonté de s'ancrer dans le territoire en créant l'emploi localement. Pour cela, des partenariats stratégiques avec les écoles de formation de la région comme le lycée Aristide Briand, le lycée agricole et Viticole d'Orange et l'école Hôtelière d'Avignon, devraient être mis en place.

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

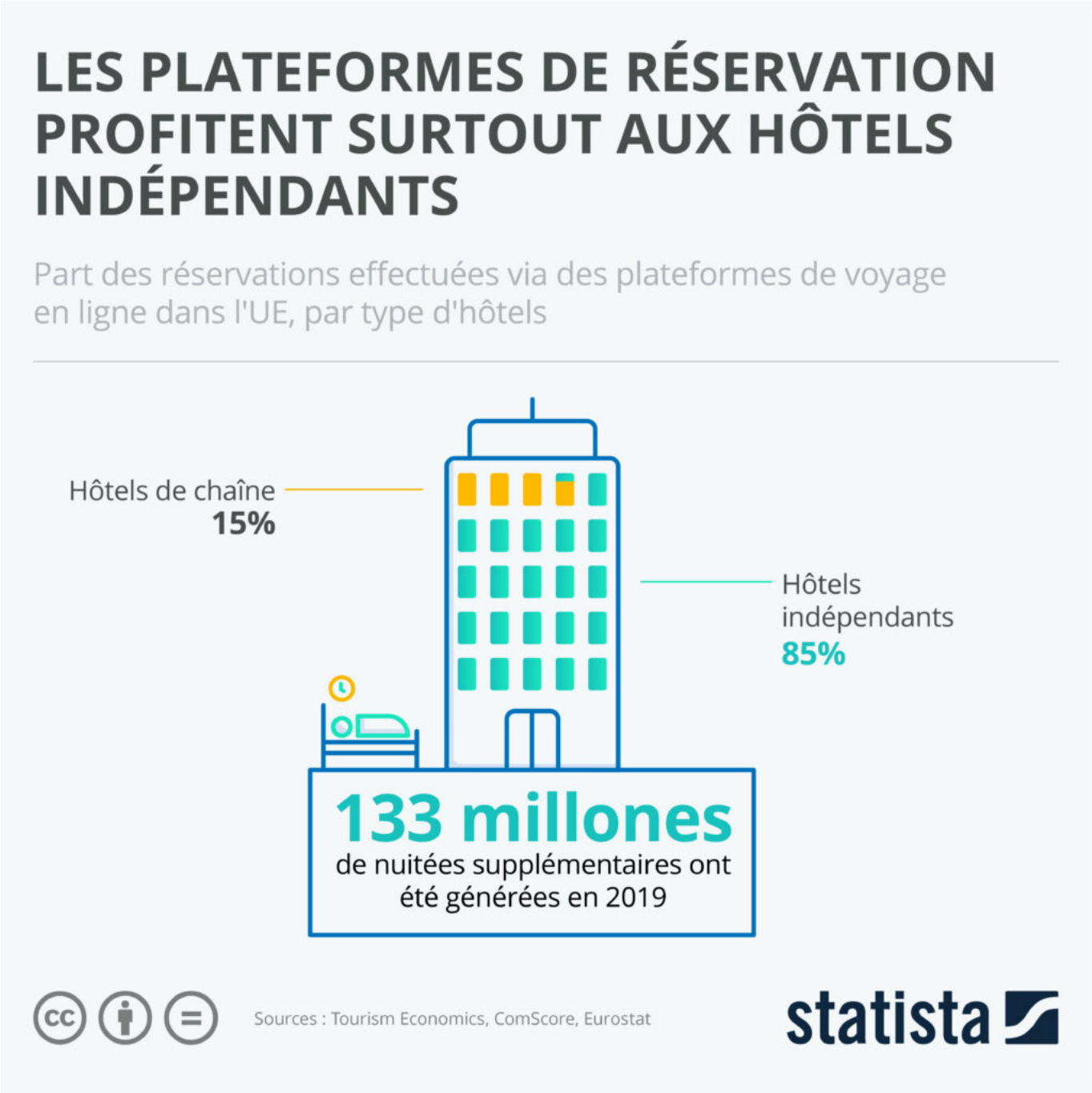
Ecrit par le 15 novembre 2026

Esquisse de l'Ecopôle Saint-Eutrope à Orange : les 17 hectares de la carrière dont 4 seront bâtis, 5 seront plantés, paysagés et 8 hectares restant en garrigues. Le lieu présente une très importante dénivellation allant de 10 à 30m de haut.

Les plateformes de réservation profitent surtout aux hôtels indépendants

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les plateformes de voyage en ligne soutiennent l'activité des hôtels indépendants de manière importante. En 2019, 133 millions de nuitées supplémentaires ont été générées via des plateformes de réservation en ligne dans l'UE, la majorité d'entre elles concernant des hôtels indépendants. Dans le détail, 85 % des réservations faites sur ce genre de plateformes vont aux hôtels indépendants, alors que la moyenne globale sur le marché n'est que de 58 %. Cela est probablement dû à la visibilité accrue et aux conditions

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

de concurrence plus équitables offertes par les sites de réservation en ligne, qui permettent de connecter les voyageurs et les petites entreprises plus facilement et à moindre coût.

De Thomas Hinton pour Statista

Deux Vauclusiens brillent au ‘World skills France’



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les résultats de la finale de la compétition ‘World skills France’ sont tombés il y a quelques jours. Saïd Soumaila et Mathis Foucart sont tous les deux médaillés d’argent.

Les apprentis Mathis Foucart en poste au restaurant La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape et Saïd Soumalia, en poste à Hotel d’Europe, restaurant la Vieille Fontaine à Avignon, représentaient la Région Sud, respectivement dans les catégories ‘service en restaurant’, et ‘cuisine’.

Les Vauclusiens ont ainsi foulé le podium lors du 46ème cycle de la compétition des métiers ‘World skills’ qui s’est déroulée du 13 au 15 janvier 2022 à Eurexpo Lyon. Trois jours pour vivre les métiers, partager sa passion, trouver sa voie ou devenir champion. 64 métiers, 7 pôles, 600 compétiteurs issus de 14 régions, 1 seul objectif : décrocher sa place en ‘Equipe de France des métiers’.

Maçonnerie, coiffure, métiers de bouche, tôlerie-carrosserie, chaudronnerie, maintenance aéronautique… Tous les secteurs de l’économie étaient représentés dans le cadre de la compétition, qui donne une vision concrète des métiers et des compétences actuelles. Des dizaines de milliers de visiteurs ont découvert les métiers grâce à des animations et à des espaces d’information.

Parmi ces médaillés se trouvent donc les membres des futures ‘Equipes de France des métiers. L’une, dont les lauréats vauclusiens font partie, défendra les couleurs de la France lors de la compétition mondiale ‘World skills compétition’ à Shanghai en octobre 2022 et l’autre à la compétition européenne ‘Euro skills’ à Saint-Pétersbourg en 2023. Toutes les équipes de l’Ecole hôtelière d’Avignon et du CFA de la CCI de Vaucluse sont ravies du résultat des compétiteurs provençaux.

Plus d’informations sur la compétition, cliquez ici.

Vaucluse, les traiteurs et les hôteliers font face à des annulations en série

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



«Mesdames, messieurs les maires réagissez et ne vous laissez pas influencer par la Covid 19, cette fin d'année doit être festive si tout le monde fait attention, elle le sera et nous aurons alors de bons souvenirs.»

Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Vaucluse) et son Conseil d'administration alertent les maires de Vaucluse. La raison ? La 5e vague du Covid 19 entame dès à présent l'activité de l'hôtellerie-restauration. Alors l'interprofessionnelle demande à ce que les gestes barrières et le port du masque restent la règle afin de maintenir le commerce. Et surtout que les mairies maintiennent leurs opérations de communication.

Maires, maintenez vos manifestations
«Plusieurs traiteurs nous ont appelés pour nous signaler des annulations de prestations en nombre. Parmi elles, on retrouve beaucoup de municipalités qui annulent leurs festivités de fin d'année. Pour le président de l'Umih, c'est une incompréhension totale parce que rien n'empêche une mairie de maintenir ses festivités.»

Le gouvernement y consent
«Le gouvernement nous permet de rester ouvert et de travailler dès l'instant où tout le monde respecte les arrêtés préfectoraux, le passe-sanitaire validé, les mesures sanitaires, les gestes barrières et le port du masque.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les gestes barrières sont maintenus
«Comme l'a confirmé le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume lors d'une récente visio-conférence fin novembre, nous pouvont réunir 50 à 100 personnes dans une salle pour déjeuner, diner, participer au Téléthon, à un loto dès l'instant où toutes les règles sont respectées, sachant que nous, professionnels, veilleront à ce qu'elles le soient.»

Des déclarations anxiogènes
«Il en est de même pour l'Hôtellerie Vauclusienne qui subit depuis les déclarations d'Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la santé, des annulations en cascade. Les manifestations municipales, les spectacles de fin d'année, les théâtres restent ouverts pour les fêtes de fin d'année et les clients annulent quand même. On peut mettre cela sur la peur du nouveau variant, mais c'est quand même un peu facile.»

On peut faire la fête avec des masques
«Pour nos discothécaires qui ont eu à souffrir de 15 mois de fermeture, ils resteront ouverts même s'il faut porter le masque lorsque l'on est debout et que l'on danse. Oui, on peut faire la fête avec un masque !» Conclut Patrice Mounier.
MH

(vidéo) Châteauneuf-du-Pape : Les Fines Roches dans la dernière ligne droite ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



L'investisseur vauclusien Denis Duchêne vient d'avoir les honneurs du JT de France 3. Dans un reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, le nouveau propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

Ainsi, après 3 mois de travaux et 1M€ d'investissement, l'établissement a fait peau neuve. Et malgré un contexte difficile, Denis Duchêne espère ouvrir les Fines Roches le 9 avril prochain avec un service de restauration en chambre.

Pour cela, il peut compter sur les 10 salariés, dont son chef cuisinier Hugo Loridan-Fombonne, qui ont été associé au capital.

Une ouverture qui semble ravir Claude Avril, le maire de Châteauneuf-du-Pape qui voit là l'offre d'hébergement de sa commune augmenter de manière conséquente grâce à la capacité de 11 chambres de cet ancien château de marquis du XIXe siècle comprenant un restaurant gastronomique, une terrasse panoramique, une piscine ainsi que des espaces de séminaires de plus de 100m2, de réceptions pour une centaine de convives et de dégustation œnologique.

Reportage de notre consœur Frédérique Poret et notre confrère Mickael Flores, le nouveau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

propriétaire de l'hostellerie et restaurant des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape fait le point sur l'avancée de son projet en plein coeur du plus vieil AOC de France.

Recrutement à l'hôtel Crillon Le Brave



L'hôtel Crillon Le Brave organise cet après-midi une première demi-journée de recrutement pour la saison d'été 2021. Elle se déroulera ce jeudi 18 mars 2021 de 14h à 18h. De nombreux postes sont à pourvoir en CDD de 6 mois (valet/femme de chambre, équipier d'hôtel, plongeur, chef de rang, chef de partie, commis de cuisine et commis de salle) ainsi qu'en CDI (comptable).

Appartenant à la Maison Pariente, qui regroupe également les établissements Lou Pinet à Saint-Tropez et Le Coucou à Méribel, l'hôtel-Spa Crillon Le Brave est niché au sommet du village éponyme situé au pied

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

du Ventoux. Il comprend 36 chambres et suites réparties dans les huit maisons de village qui composent l'hôtel ainsi que 3 restaurants gastronomique 'La Table du Ventoux', le 'Bistrot 40K' et le bar 'La Grange'.

Fin 2020, l'établissement vauclusien 5 étoiles a été désigné 6e hôtel le plus beau de France dans la cadre de la 33e édition du classement 'Readers Choice Awards' du magazine Condé Nast Traveler.

Contact : recrutement@crillonlebrave.com

Covid-19 : l'UMIH 84 demande aux élus des exonérations de taxes



Parce que la crise sanitaire perdure et plonge toujours plus dans l'incertitude les cafetiers, hôteliers et restaurateurs, le président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse (UMIH 84) Patrice Mounier prend la plume pour demander aux élus du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

département leur aide à travers l'annulation des taxes Terrasse, Séjour et Publicité.

Parce qu'il estime que les municipalités ont un rôle à jouer dans le soutien et l'accompagnement des établissements actuellement fermés, Patrice Mounier vient d'adresser une série de courriers aux différents élus du département de Vaucluse. Parmi les demandes adressées aux maires, le président souhaite l'exonération, comme ce fut le cas l'an dernier, de la taxation des terrasses sur le domaine public pour le 1e semestre 2021 ainsi que l'agrandissement des terrasses aux endroits où cela est possible pour ceux qui ont un domaine public payant. Une demande qui va de pair avec l'exonération totale de la taxe sur la publicité, la TLPE (Taxe locale sur les enseignes et publicités extérieures), pour les professionnels l'ayant mis en place. Concernant la Ville d'Avignon, Patrice Mounier demande un soutien de la maire Cécile Helle dans la suppression de la taxe spéciale sur les déchets mise en place la Grand Avignon.

Le président de l'UMIH 84 s'est également adressé aux présidents des Communauté de communes et afin d'obtenir que les familles d'hébergement de chaque agglo ne payent pas le solde de la taxe de séjour 2020, que ces familles d'hébergement soient exonérées de tout ou partie de la collecte de la taxe de séjour en 2021 (du 6 juillet au 31 décembre 2021 pour le régime 'réel' et du 1er janvier au 31 décembre 2021 pour le régime 'forfaitaire'). Enfin, le président propose un dégrèvement des deux tiers du montant de la cotisation foncière des entreprises (CFE) pour les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, de l'événementiel, « comme certaines communautés de communes l'ont fait en 2020 le Grand Avignon et la Communauté de communes Rhône Lez Provence » rappelle-t-il dans un communiqué.

Quant à la récente proposition de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse sur la mise en place d'une ouverture dérogatoire des restaurants, Patrice Mounier assure que « rien n'est encore fait. Il doit y avoir un test restaurant-entreprise et cela se fera au coup par coup. L'UMIH 84 ne peut s'engager dans cette initiative dès l'instant où le restaurateur ne pourra pas recevoir le même fonds de solidarité que s'il restait fermé, donc attention. »