Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Eté joyeux au Domaine de Coyeux

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

Ecrit par le 9 novembre 2026



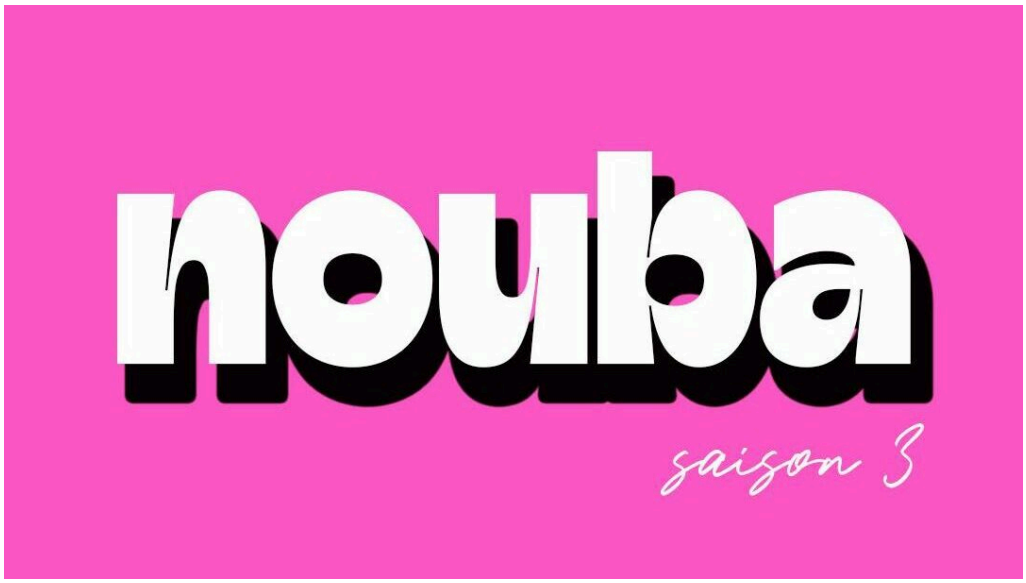
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Depuis 2022, le Domaine de Coyeux développe ses activités oeno-touristiques et peaufine ses équipements pour accueillir toujours mieux le public dans ses 120 hectares de bois, de bosquets et de garrigues d'un seul tenant, dont 47 de vignes au pied des majestueuses lames de calcaire gris des Dentelles de Montmirail.

Chaque année des améliorations ont été apportées, en plus du caveau de dégustation, du nouveau parking de 300 places, de l'esplanade de 1 300 m2, des espaces de réception de taille différente,(salon de 60 m2, restaurant de 80m2, terrasse panoramique de 100m2) au coeur d'un écrin de végétation mis délicatement en lumière par des guirlandes de guiguette et des lanternes. Tout est pensé pour fluidifier le passage d'un site à l'autre pour les centaines d'invités qui se pressent pour les soirées festives et conviviales.

Avec « Nouba – Saison 3 », les spécialistes de l' évènementiel Pascal Maurin et Jérôme Arnoux proposeront tous les vendredis à partir du 14 juin – attention, c'est déjà complet pour la 1ère soirée – des moments « Sunset Chic Electro » avec de la musique house-disco portée par des DJ.

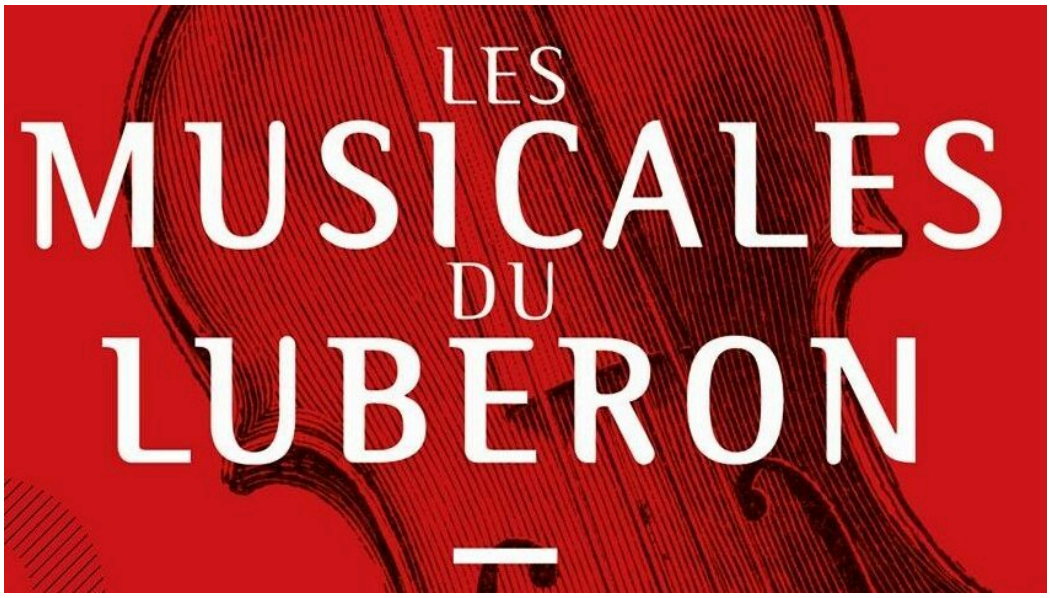


© Nouba

Avec « Les Musicales du Luberon », le 27 juin, soirée d'opéra « Je veux vivre d'amour » avec des lauréats du Concours de Voix de Saint-Jacques de Compostelle, une soprano et un baryton qui interprèteront des oeuvres de Mozart, Bellini, Gounod, Smetana, Dvorak, Bellini et Rachmaninoff.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



© Les Musicales du Luberon

Avec le « TRAC », Théâtre Rural d'Animation Culturelle , implanté depuis 1979 au coeur du village vigneron de Beaumes, sont programmées une lecture audacieuse de « Cyrano de Bergerac » le 15 juillet et une « Carmen » libre et malicieuse le 5 septembre. De leur côté « Les Musicales dans les Vignes » vous convient le 25 juillet à une expérience dans le monde de Michel Berger, France Gall, Maurane et Véronique Sanson avec « Ca balance pas mal ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



© Trac

Deux autres dates, le 22 août une soirée Stand-up avec le Garage Comedy Club où est passé notamment Gad Elmaleh, sur les hauteurs du Cours Julien à Marseille et enfin « La Camerata Rosa Musica », un quatuor constitué par la fratrie Girard, originaire d'Avignon, le 19 septembre qui jouera le fameux « Triple concerto » de Beethoven, l'ouverture du « Songe d'une nuit d'été » de Mendelssohn et le Concerto n° 21 de Chausson.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



© Garage Comédie Marseille

Chaque soir, des planchas et des tapas seront proposés ainsi que des plats chauds, une sélections de vins « maison » d'Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires du Domaine de Coyeux, mais aussi du Moulin Blancà Tavel, du Prieuré à Châteauneuf-du-Pape et de La Pousterle dans le Luberon. Des ateliers d'assemblages sont prévus avec Adrien Landais, une nouveauté cet été « La Table dans les Vignes » un moment romantique qui débutera à l'heure du coucher de soleil. Mais aussi des escapades façon pique-nique avec panier gourmand en accord avec les vins, des « Verticale » de millésimes de Coyeux et des « Master-Classes », pour comprendre comment sont assemblés les cépages, comment ils sont élevés et comment ils vieillissent. « L'éclectisme, c'est notre ADN » précise Isabelle Strasser.

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



© Domaine de Coyeux

Tout au long de la saison estivale, la gamme des vins proposés s'élargira. Avec d'abord une nouvelle cuvée, un rosé bio « Premières Fleurs » à base de Cinsault et de Mourvèdre. « Notre choix de vins bio a un coût + 30% avec un rendement moindre. Mais, avec Iabelle nous mettons en avant la qualité même si le marché se recroqueville et si la consommation recule depuis des années. Nous avons aussi un « Blanc de Noir » ajoute Arnaud Strasser. « L'an dernier, le concours Mundus Vini avait décerné une médaille d'or aux cuvées « 1ères fleurs » et « Les Jumelles » 2021. En 2023, le Muscat Beaumes-de-Venise AOP cuvée vintage 1989 figurait parmi les 10 meilleurs du monde » précise Arnaud Starsser, le propriétaire des lieux. Sans oublier la cuvée Solera, vin doux naturel rajeuni, plus frais et moins sucré, composé de vieux millésimes.

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



© Domaine de Coyeux

Avec les trois couleurs, les blancs secs ou doux, les rouges délicats en bouche et le rosé léger et frais, l'été sera joyeux à Coyeux, « Dans un site grandiose devenu incontournable au fil des ans et qui rayonne bien au-delà des Dentelles » explique Jérôme Arnoux, l'un des animateurs, « D'ailleurs, des jeunes

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

femmes élégntes sont venues de Marseille l'an dernier. Elles n'ont pas hésité à fouler le gravier en talons aiguilles et elles ont promis de faire du bouche à oreille pour faire connaître ce lieu unique au plus grand nombre et revenir en 2026 ». D'ailleurs, la fréquentation a doublé en 3 ans.

Contact & réservations : www.domainedecoyeux.com/festival

Andrée Brunetti

Été radieux au Domaine de Coyeux entre fiesta et nouba au pied des Dentelles de Montmirail



Déjà l'an dernier, le Domaine de Coyeux, propriété de 120 hectares sur le hauteurs de Beaumes-de-Venise, avait accueilli plus de 10 000 visiteurs pour ses soirées du vendredi, entre DJ, guinguette, planchas et dégustation des vins des propriétaires, Isabelle et Arnaud Strasser. Ils sont aussi à la tête de vignobles à Châteauneuf-du-Pape (Le Prieuré des Papes-19 ha), à Tavel (Le Moulin Blanc-7 ha), à Ansouis (La Pousterle-30 ha).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Depuis le début de cet été, la programmation a redoublé avec l'association Les Musicales dans les Vignes qui propose des concerts à la belle étoile dans tous les styles, jazz, bossa-nova et samba, gospel, rock ou musique classique.

« Avec la déconsommation d'alcool, nous devons nous renvouveler et nous le faisons avec de l'oeno-tourisme et de l'évènementiel », explique Arnaud Strasser. Aussi a-t-il fait appel à deux pros de l'animation festive, Pascal Maurin (alias Peck) et Jérôme Arnoux (plus connu comme Jerome by la Villa à l'Isle-sur-la-Sorgue) pour des moments conviviaux dans un cadre à couper le souffle et où les rafales de décibels ne dérangent personne dans un rayon de 20 km.



Isabelle et Arnaud Strasser. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

L'an dernier, la vente de bouteilles bio dans le caveau de Coyeux a été multipliée par deux, cette année, elle va sans doute progresser. Et il reste encore quelques soirées d'ici l'automne pour faire la fête en musique. Le 14 septembre, 'Dimanche dans les vignes' à partir de 15h, avec balade entre garrigue, arbustes, pins, bois et bosquets, puis visite guidée du caveau, démonstration d'assemblage de cépages, dégustation et master-class 'Comment bien choisir son vin'. A 18h musique avec le pianiste David

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Bismuth et enfin apéro panoramique. Le 27 le Quatuor Vernet constitué de musiciens de l'Orchestre National Avignon-Provence pour un concert Mozart et Mendelssohn.

Et dimanche prochain 7 septembre, 'Get the Beatles Back'. Une soirée nostalgie qui fera revivre les tubes planétaires des 4 garçons de Liverpool dans le vent. A coup sûr *Eleanor Rigby*, *Jude* et *Michelle* vous attendent!

Contact : 04 90 12 42 42

Après 'La Nouba' en 2024, le Domaine de Coyeux lance son Festival dans les Dentelles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Du 13 juin au 27 septembre, le Domaine de Coyeux, à Beaumes-de-Venise, organisera la première édition de son Festival dans les Dentelles. Une vingtaine de soirées musicales rythmeront l'été, de la samba au gospel, en passant par la musique de chambre.

« L'été dernier, plus de 10 000 personnes ont participé aux soirées Nouba, dans ce site XXL du Domaine de Coyeux, à perte de vue, de 120 hectares dont 50 de vignes, plein sud, à l'abri du mistral, au pied des Dentelles de Montmirail à Beaumes-de-Venise », rappelle le propriétaire, Arnaud Strasser.

« Vins doux naturels blancs, en appellation Beaumes-de-Venise, le muscat petits grains IGP Méditerranée 'Premières Fleurs', en rouge, 'Les Banquettes', AOP Beaumes-de-Venise en cru des Côtes-du-Rhône et une autre AOP CDR, 'Les Jumelles' avec le trio gagnant de cépages-rois, 85% de Grenache, 30% de Syrah et 5% de Mourvèdre. Et enfin, 'Solera' une cuvée qui revisite le Muscat, plus frais et moins sucré. »

L'événementiel face à la baisse de consommation du vin

L'année dernière, tous les vendredis soir, il y avait des voitures garées tout au long du chemin de 2km et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

demi qui grimpe entre pins, cyprès et garrigues jusqu'à cette terrasse où étaient organisées des soirées guinguette, musique et planchas avec nos animateurs DJ, Pascal Maurin, alias Peck et Jérôme Arnoux (de 'Jerome by La Villa' à L'Isle-sur-la-Sorgue). « Là, nous allons installer un parking avec 300 places supplémentaires. En cas de mauvais temps ou de mistral trop fort, l'espace musical du 1er étage a été aménagé qui peut accueillir envrion 250 personnes pour les concerts. Il pourra aussi servir à des séminaires. »

Arnaud Strasser insiste : « Avec la déconsommation de vins, l'œnotourisme et l'évènementiel deviennent encore plus décisifs dans la gestion de nos vins et de notre caveau de Coyeux. D'ailleurs l'an dernier, les ventes y ont progressé de +50% avec les participants des soirées Nouba qui ont goûté nos bouteilles sur place et en ont acheté pour les ramener chez eux. Une gamme de vins qui comprend aussi des bouteilles du Prieuré des Papes de Châteauneuf, du Moulin Blanc de Tavel et du Domaine de La Pousterle dans le Luberon à Ansouis.

Un premier millésime bio

Pour la 1ère fois, 2025 sera un millésime bio. « C'est notre ADN, c'est le choix que nous avons fait, avec ma femme Isabelle. Depuis 2022, nos vignes sont en conversion, ce qui coûte environ 30% plus cher avec un rendement inférieur de 20%. » Du coup, des dégustations, des ateliers d'assemblage de cépages seront proposés cet été dans le chai ainsi que des balades dans les vignes pour diversifier les propositions.

Le Festival dans les Dentelles

En plus du bouche à oreille et des soirées Nouba qui ont fonctionné à fond l'été dernier et qui se poursuivront le vendredi, le Domaine de Coyeux lance son 1er Festival dans les Dentelles du 13 juin au 27 septembre. En partenariat avec Patrick Canac, vic-président de l'Orchestre National Avignon-Provence mais aussi des Musicales du Luberon, plusieurs concerts seront donnés. 'Chansons & Songs' de Gershwin, Bernstein et Barbara le 6 juillet, musique de chambre fin-septembre. Avec le festival Les Musicales dans les Vignes, le site remarquable de Coyeux accueillera le 'Nina Papa Quartet', samba et bossa nova à la fois jazzy et brésiliennes le 13 juillet. 'On my mind, Divin' Gospel Music' le 28 juillet, des choristes qui interprètent du Whitney Houston, de l'Aretha Feanklin et du Ray Charles. Le 7 septembre, 'Get the Beatles Back', le 14, le pianiste David Bismuth jouera Couperin, Mozart, Haendel et Bäch. Enfin le 26, récital d'art lyrique avec Juliette Amirault, lauréate du Concours des Voix de Gordes. Chaque soirée, une dégustation des vins et un apéritif dînatoire seront proposés en amont de concert.

En tout, près de 20 soirées de musiques éclectiques sont proposées au public, sur des tonneaux, des mange-debout, dans des canapés et fauteuils de jardin, dans un lieu sécurisé, immense, à ciel ouvert où les décibels ne dérangent personne. L'équipe qui entoure Isabelle et Arnaud Strasser, a été choisie avec soin avec notamment Nathalie Fina, qui a longtemps travaillé auprès de Paul Dubrule (co-fondateur du groupe Accor qui gère les hôtels Novotel).

Et, en amont de ces festivités estivales, le jeudi 5 juin, le Domaine de Coyeux accueillera l'Assemblée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Générale du MEDEF 84 et son nouveau président, Roland Paul.

Contact : caveau@domainedecoyeux.com

Châteauneuf-du-Pape : La Mère Germaine remet le couvert dès le 31 janvier avec au menu de nouvelles cartes



Après une mois de fermeture annuelle, l'établissement iconique La Mère Germaine reprend du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

service avec le chef Adrien Soro arrivé au printemps dernier chez Isabelle et Arnaud Strasser, les propriétaires depuis 2016, de cette maison réputée et étoilée.

Un « Menu autour de la Truffe » propose brouillade et lièvre à la royale au fameux diamant noir. Celui intitulé « La Mère Germaine en dégustation » rend hommage à la créatrice qui s'était installée là en 1922 et avait accueilli les stars de l'époque (Mistinguett, Fernandel, Gabin), suggère baudroie de Méditerranée avec combawa, matelotte au Châteauneuf-du-Pape et pigeon à la drômoise. Pour la Saint-Valentin, carpaccio de crevette, pomme verte, tartare de langoustine et caviar, demi-homard confit, filet de veau à l'ail noir et en dessert une « Création amoureuse autour des agrumes et de chocolat. »



Lièvre à la royale. ©La Mère Germaine

Le Pôle 'Vins & Hospitalité Maisons & Vignobles' a nettement progressé puisque le chiffre d'affaires est passé de 3M€ en 2022 à 5M€ en 2024. Et 80 salariés travaillent dans les différents établissements : que ce soit à l'Hôtel 4 étoiles avec spa de Châteauneuf, au Comptoir de la Mère Germaine, un peu plus loin, sur la nouvelle place, les maisons privatives du XV^{e} siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans

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

les domaines vitivinicoles. Coyeux, 120 hectares à Beaumes-de-Venise, à l'abri des majestueuses Dentelles de Montmirail, La Pousterle (22ha) à Ansouis, Le Moulin Blanc (8ha à Tavel) et Le Prieuré (25ha en AOC Châteauneuf et Côtes-du-Rhône).

En tout, une dizaine d'adresses dédiées à la gastronomie, au bien-être et à l'art de vivre en Provence où le couple Strasser a apporté sa touche avec une décoration sobre et chic et un design épuré et contemporain. Pas moins de 800 références de vins et surtout un large choix pour les accorder aux mets proposés par le cuisinier et le sommelier qui travaillent main dans la main sur des produits locaux et de saison.

L'été dernier a été créée « Nouba », une animation sur le site de Coyeux, en pleine nature avec des propositions de dégustations en musique. Elles ont attiré des milliers d'amateurs qui pour la plupart ont découvert un lieu immense, à couper le souffle. Cet été, d'autres propositions seront imaginées par Isabelle et Arnaud Strasser pour attirer encore plus de Vauclusiens et de touristes à la recherche d'accueil insolite et chaleureux.



Arnaud et Isabelle Strasser. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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 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 9 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 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 9 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 9 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 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Contact : www.lameregermaine.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d'exception à La mère Germaine





Le chef Chistophe Hardiquest étoilé du restaurant La mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de La Chassagnette à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.
L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

Une institution depuis 1922
Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine',

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.
Après une période plus difficile c'est Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.
Menu en 6 séquences 145 €
Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €
Informations & réservation : restaurant@lameregermaine.info ou 04 90 22 78 34
www.lameregermaine.com