Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, Adrien Soro a débarqué en juin dernier chez l'iconique Mère Germaine, fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Elysée Germain Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple Isabelle et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, sons sens des saveurs et des textures. »



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Milerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaine viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaumes-de-Venise, La Pousterle à Ansouis dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l’appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, ‘Première Fleur’, ‘Solera’, muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l’orientation du vignoble, le rôle du mistral et l’ensoleillement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansouis et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmiral où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



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 XVe siècle au-dessus de la mairie. Mais également dans 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

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

La Mère Germaine est partout chez elle à Châteauneuf-du-Pape : hôtel et restaurant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

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 20 novembre 2026



Adrien Soro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 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 20 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 20 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 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Contact : www.lameregermaine.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 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 20 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

Le Petit Fûté Provence 2023-2024 révélé chez l'iconique 'Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



« Le Vaucluse est une pépite avec ses vins des Côtes-du-Rhône, son Ventoux, son Luberon, ses vestiges classés à l'UNESCO, ses deux Parcs Naturels Régionaux, ses cultures maraîchères et fruitières, ses festivals, ses poètes engagés et sa gastronomie aux accents du soleil, suivez le guide ».

Ainsi s'exprime Véronique Dardoize, cheville ouvrière de ce guide de 625 pages qui fait la part belle aux départements de Provence, d'Aubagne et ses santons à Sisteron et sa citadelle, de l'Enclave des Papes au Golfe de Saint-Tropez, de Fontvieille au Thoronet et son abbaye cistercienne.

À Lyon, il y a 'La Mère Brazier', au Mont Saint-Michel, 'La Mère Poulard' et à Châteauneuf-du-Pape, 'La Mère Germaine', une véritable institution née en 1922 grâce à Germaine Vion, cuisinière de la Présidence de la République, à l'Elysée qui rachète l'Hôtel Bellevue, le bien-nommé et fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. « Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel ont honoré ce lieu de leur présence », explique Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, qui, avec sa femme Isabelle, a racheté l'établissement en 2019 et a obtenu une étoile au Michelin en 2021.

« Nous l'avons rénové tout en conservant son âme », ajoute-t-il. Le couple a beaucoup investi sur ce site, son restaurant, sa verrière ombragée avec vue de toute beauté sur les vignes, le Rhône et le Palais des Papes, a refait les chambres avec goût et chic, choisi un mobilier contemporain, les tableaux et sculptures viennent de leur ancienne propriété au Brésil. « C'est notre ADN, on est chez nous » dit Arnaud Strasser. C'est là que règnent le chef belge doublement étoilé Christophe Hardiquest et sa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

cuisine aux saveurs et textures inédites. Un peu plus loin, ils ont racheté l'hôtel 'La Garbure', au-dessous de la Mairie. Ils ont aussi créé 'Le Comptoir de la Mère Germaine', lieu branché de la Place Jean-Moulin, avec assiettes de charcuterie ou de fromages, rôtissoire pour pièces de viandes. Les Stresser sont aussi propriétaires d'autres domaines vinicoles : le Prieuré des Papes (17ha) au nord de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Coyeux à Beaumes-de-Venise (120 hectares) qui a un nouveau caveau de vente, le Mas du Moulin Blanc à Tavel (8ha) qui produit un rosé de gastronomie et le Domaine de la Pousterle (15ha) à Ansouis où sont commercialisés des vins AOP dans les trois couleurs.

« On n'a pas rajouté un seul mètre carré, on n'a fait appel ni à un décorateur ni à un architecte d'intérieur, on a fait selon nos goûts, nos envies, avec ma femme, ajoute Arnaud Strasser. Avant, La Mère Germaine était une Belle endormie, elle ronronnait, elle végétait dans son jus. On a rencontré le maire du village, Claude Avril, il nous a plu, on a foncé, on a tout refait mais on a gardé l'esprit des lieux. On est ouvert toute l'année, on partage la vie de Châteauneuf même en hiver, quand les touristes sont bien moins nombreux, on est motivés. »

Et surtout, Arnaud Strasser a créé des emplois, une cinquantaine, pour le service dans les restaurants et les hôtels, pour l'administration, la gestion, l'entretien. Il a fait appel aux artisans locaux pour la rénovation. Et une journaliste qui travaille à la BBC et au Financial Time, Jancis Robinson s'est déplacée à Châteauneuf-du-Pape, et elle a adoré… Donc, les planètes sont alignées pour un avenir lumineux. Et d'autres emplois restent à pourvoir pour l'import-export des vins, pour la gestion des stocks, pour s'occuper de l'œnotourisme, c'est dire si l'arrivée des Stresser donne un coup de fouet à l'économie et à la gastronomie locales.

Arrivée de Julien Richard, chef exécutif des établissements de la Mère Germaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Isabelle Strasser, présidente de Maisons et Vignobles de Provence, et Antoine Petrus, Directeur Général et Meilleur ouvrier de France, viennent de compléter leur équipe avec Julien Richard, désormais chef exécutif des établissements de La Mère Germaine, à Châteauneuf-du-Pape.

Julien Richard aura d'abord pour mission d'affiner la ligne culinaire du restaurant étoilé la Mère Germaine en y écrivant une cuisine inspirée, moderne dans ses contours et enracinée dans le patrimoine gastronomique français. Il se verra aussi confier les rênes du 'Comptoir de la Mère Germaine', nouvel établissement qui ouvrira à l'été 2021 et dont la vocation sera d'offrir dans un cadre soigné autour d'une cuisine ouverte et d'une rôtissoire, une expérience culinaire gourmande et inventive dans un esprit de convivialité et de partage.

Isabelle Strasser : « Je suis heureuse d'accueillir aujourd'hui au sein de notre groupe Julien Richard. C'est un chef expérimenté qui a fait ses classes auprès de grands chefs tels que Didier Aniès, meilleur ouvrier de France. Sa soif d'apprendre et sa volonté de viser toujours l'excellence lui ont permis de se confronter et de remporter de prestigieux concours de cuisine. Nous sommes certains avec Antoine que Julien saura remplir avec succès la mission qui lui est confiée. »

Julien Richard : « C'est avec un immense honneur que je rejoins les établissements de la Mère Germaine. Faire perdurer l'étoile Michelin du restaurant gastronomique, donner naissance au Comptoir tout en magnifiant les produits de nos artisans sont tout autant de défis passionnants qui m'animent. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

La Mère Germaine : 04 90 22 78 34 – 3 rue du Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape.

Chateauneuf-du-Pape, la mère Germaine pour la Saint-Valentin ? C’est de la tendresse…



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Et oui, en ces temps de restaurants fermés c'est à la maison que l'on fait ripaille. Alors à deux ou entre amis, car la Saint Valentin est aussi la fête de l'amitié, on peut se faire plaisir et manger 'gourmet' avec un petit coup de pouce bienvenu grâce aux bons soins de la Mère Germaine qui a tout prévu au creux d'un panier à aller retirer.

Au menu ?
En entrée : œuf mollet frit, piperade et crémeux chorizo suivi par un des deux plats au choix proposés : filet de barbue contisé aux truffes noires, choux fleur, crème de coquillages ou Mignon de veau à la moutarde, pressé de pommes de terre et oignons. Le dessert fait la part belle à l'entremet à la vanille de Madagascar, cœur de framboise à l'hibiscus. Le menu pour une personne est à 49€.

Les infos pratiques
Les réservations -24h à l'avance- se font par mail et sont disponibles du vendredi au dimanche de 11h30 à 14h30. Paiements sur place lors de la récupération de la commande. 3, rue Commandant Lemaître à Châteauneuf-du-Pape. 04 90 22 78 34

Un peu d'histoire
Quand Germaine Vion pose ses casseroles à Châteauneuf-du-Pape, nous sommes en 1922. Après de longues années passées dans les cuisines de la présidence de la République, elle donne un nouveau visage à sa carrière en rachetant l'hôtel Bellevue, créé au tout début du siècle. Sa forte personnalité, son talent aux fourneaux et ses relations parisiennes vont vite faire de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Jusqu'en 1958, de Mistinguett à Jean Gabin, de Fernandel à Gaby Morlay, une foule d'hôtes prestigieux honoreront ce lieu de leur présence. Car la maison a vite changé de nom pour devenir celle de cette cuisinière d'exception, La Mère Germaine.

Aujourd'hui
Isabelle Strasser la nouvelle propriétaire de la Mère Germaine passionnée de vin et de gastronomie a entrepris l'entière rénovation du restaurant et de l'hôtel, tout en conservant l'âme de l'institution. Pour l'épauler, elle a choisi le chef de cuisine Camille Lacome qui aux cotés de grands chefs comme
Philippe Labbé à la Tour d'argent, Christophe Roure au 9e Art à à Lyon, a affiné son savoir faire de cuisinier. Son amour du produit, la simplicité de sa cuisine et la finesse de son approche font découvrir ou redécouvrir à ses hôtes les saveurs de cette région. Isabelle a aussi choisi une pâtissière de talent Agathe Richou, qui a travaillé au côté de Christophe Pelé, chef du restaurant le Clarence. Elle se fera l'héritière d'une cuisine ancrée dans un patrimoine d'où émergent des compositions à la fois familières et innovantes.