

Écrit par le 29 septembre 2023

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

**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. »

*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...

Ecrit par le 29 septembre 2023



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 barbu 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

Ecrit par le 29 septembre 2023

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.