Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Festival des Anges aux Fines roches, Plus de 300 personnes ont répondu à l'invitation



La 1re édition du Festival des Anges qui s'est déroulée à Châteauneuf-du-Pape et particulièrement au Château des Fines Roches ce samedi 23 septembre, a connu un franc succès avec l'arrivée de 300 personnes venues assister aux projections ainsi qu'au vote des films les plus plébiscités par le public.

Le 1er festival international du film de court métrage, Le festival des Anges, fondé par Céline Pilati a eu lieu à l'Hostellerie des Fines roches ce samedi 23 septembre à partir de 18h. L'événement était organisé par l'association Act'Heures. Le public était invité à venir y visionner 6 courts-métrages et à voter pour son film préféré.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Le Festival des Anges était parrainé par Giovanni Rocca comédien et professeur ; entouré de Stéphane Hénon 'Plus belle la vie' ; Stéphanie Paréja de 'Plus belle la vie' et 'Astrid et Raphaëlle' ; Bernard Lecoq 'Une Famille formidable' ; Florence Demay 'Plus belle la vie' et Grégory Questel 'Un si grand soleil' et 'Plus belle la vie'.

Palmarès du Festival des anges
Prix senior 'Breton' de Christophe Switzer ; Prix Jeunes 'Dark Minor' de Lilou Fogli ; Prix du Public 'Délivre nous du mâle' de Tony Le Bacq. Mentions spéciales pour les films : 'Monsieur Lucien' de Robin Barriere ; 'L'embauche' d' Aliocha Itovich et Guillaume Ducreux. Coup de cœur pour le film : 'Mon frère' de Johannes Vorillon.

Article précédent sur ce sujet ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Copyright Agence Clin d'œil, Bernard Gilhodes

Châteauneuf-du-Pape, Denis Duchêne, patron des Fines roches, récompensé pour son courage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La CPME Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur a remis à Denis Duchêne le prix spécial du jury des Trophées régionaux des entrepreneurs positifs 2022.

Alors que Denis Duchêne, le patron de l'Hostellerie du château des Fines roches concourait depuis septembre dernier pour ravir le Prix départemental du courage, c'est finalement le trophée du jury décerné par la Confédération des petites et moyennes entreprises Sud-Paca qu'il a rapporté le 17 novembre dernier à Châteauneuf-du-pape.

Seul on ne fait rien, c'est l'esprit d'équipe qui mène à la réussite
En effet, Denis Duchêne vient de remporter le Trophée du jury qu'il a souhaité partager avec toute son équipe -composée de 26 salariés- expliquant 'l'on ne fait rien tout seul, c'est l'équipe qui gagne'.

Pour la petite histoire
«Les six départements de la région Sud étaient en lice, relate Denis Duchêne, qui relit avec contentement le courrier que lui a adressé Alain Gargani, président de la CPME Sud Provence-Alpes Côte d'Azur le félicitant pour 'Ce trophée décerné par le jury régional touché par les qualités de courage, de persévérance et de solidarité nécessaires à l'entrepreneuriat. Votre engagement et vos valeurs ont séduit le jury régional'.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le plus beau et le plus important des trophées

«C'est le plus beau et le plus important des trophées, a-t-il ajouté, ému. Je n'aurais jamais pensé gagner ce trophée car d'importantes entreprises, porteuses de stratégies abouties, concouraient autour de moi. Lorsque j'ai entendu que le Prix du courage avait été décerné à une autre entreprise, tous mes espoirs se sont effondrés. Je me suis dit : 'tu as voulu mener ton trophée départemental au niveau régional. Tu ne l'as pas eu, tant pis ! Quand j'ai entendu mon nom pour le Trophée spécial du jury… 'The' trophée, j'ai exulté ! Waouh, moi le tout petit, j'avais raflé la mise !»

Je partage mon prix avec mon équipe

«La CPME Sud m'a d'ailleurs gratifié d'un chèque de 4 000€ que je partagerai avec toute l'équipe, lors d'une soirée de gala, car si les Fines roches ont atteint ce niveau d'excellence, c'est bien grâce à tous ses salariés et associés.»

Ce que le jury a retenu ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

«Mon courage, ma persévérance et la solidarité, c'est-à-dire tout ce que j'ai mis en place avec mon personnel pour construire une équipe soudée, engagée à mes côtés et éradiquer le turn-over ; Le courage d'avoir racheté l'établissement alors que le Covid se déclarait. Et, enfin, d'arriver du BTP, ce qui a fait que les gens me prenaient pour un inconscient et que j'ai réussi malgré mon inexpérience à remonter la belle endormie qu'étaient Les fines roches. 2022 a été une année de folie, et grâce à l'équipe, nous approchons les 2M€,» a conclu le chef d'entreprise.

Rencontre avec Hugo Loridan-Fombonne, chef du restaurant Les Fines Roches

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

Ecrit par le 7 novembre 2026



Hugo Loridan-Fombonne est le chef du restaurant gastronomique du Château des Fines roches à Châteauneuf-du-pape. Cet amoureux de la Camargue s'exprime autour des alliances Terre-mer qui lui rappellent Aigues-Mortes où il a grandi. Jeune, humble et grand bosseur, il présente des assiettes poétiques emplies de saveurs délicates. Son crédo ? Revisiter la cuisine traditionnelle avec beaucoup de légèreté et de couleur.

Prochainement

Il fait beau et vous avez envie de sortir ? Le château des Fines Roches propose une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name' avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables hautes. Mercredi 13 juillet, spectacle dans le ciel pour illustrer un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris. Venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Soirée médiévale vendredi 5 août –accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, cracheur de feu. Pour l'occasion notre chef fera rôtir, en extérieur, des porcelets à la broche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Derrière les fourneaux

L'Echo du mardi a rencontré le chef Hugo Loridan-Fombonne. Nous lui demandons comment sa cuisine se démarque des autres belles tables du département. «Le plus important ? C'est de se démarquer de la concurrence. Comment ? Grâce à notre personnalité et nos savoirs faire. Notre difficulté ? Lorsque les gens passent devant le château ils ont tendance à croire que les prix n'y sont pas abordables alors que nous recherchons et privilégions la venue des gens d'ici. Pourquoi ? Parce la fréquentation du restaurant par les habitants signe la qualité culinaire du lieu. Un exemple ? Le midi nous sommes à 28€ l'entrée plat ou plat dessert, compter 34€ entrée, plat, dessert. Nos clients ? Ils viennent entre une fois par semaine et une fois par mois parce que la carte change toutes les semaines au gré des produits de saison, ce qui, en plus des fruits et légumes vaut pour les viandes, poissons et les crustacés.»



Ma cuisine ?

«C'est une cuisine très à l'ancienne, dont les fondements sont les racines de ma grand-mère originaire de Sicile. Une cuisine aux frontières de l'Italie et pleinement méditerranéenne, avec une vraie appétence pour les pâtes et les lasagnes. Ma maman m'a élevé en Camargue, le pays de la gardiane de taureau, des daubes. J'affectionne la cuisine traditionnelle à condition de la moderniser. En ce moment ? J'ai travaillé sur la lotte accompagnée d'un risotto de riz noir de Camargue avec une sauce à la gardiane. Cette envie de terre-mer ? Elle me vient d'Aigues-Mortes où j'ai grandi. En ce moment ? Je travaille l'asperge verte de l'ile de l'Oiselet, mariée avec un œuf mollet du mas Ribelly à Entraigues, les févettes viennent de chez Jérôme Galice à Piolenc, le tout associé à la sauce mousseline telle que la conçoit le chef Marc Veyrat. En ce moment ? C'est la saison du lapin que je marie avec des langoustines accompagnés d'une farce, avec pour garniture de la carotte. Lesretours des clients ? Ça leur a plutôt bien plu.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Comment je créé mes plats ?
«C'est instinctif et puis ce sont les producteurs qui dictent mes choix. Nous sommes en pleine saison des petits pois, l'été sera le moment des veaux que j'ai déjà réservés dans l'Aveyron. Je pars toujours de trois produits : un principal qui est un poisson, une viande ou un légume ; une garniture ; puis je recherche une sauce. J'appelle cela un triangle auquel je vais ajouter des branches. Je travaille comme les chefs pâtissiers avec un jeu de texture : du crémeux, du fondant et du croustillant.»



Le gâchis ? C'est fini !
«Les 7 mois de Covid m'ont fait beaucoup réfléchir. J'en ai profité pour me pencher sérieusement sur la manière de tout utiliser afin de ne rien perdre de tous les produits utilisés en cuisine. Ainsi la carcasse du lapin fera mon fonds de jus. Les parures des carottes seront déshydratées et réduites en poudre pour approcher un goût torréfié et pourront dessiner un motif dans l'assiette. Les fanes seront fries ou entreront dans la composition d'un pesto. Avec les parures d'asperges ? J'ai conçu un amuse-bouche étagé proposant, en socle, un sablet-parmesan, une panna cotta ornée d'œufs de truite. Les parures

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

d’asperges ? Pour une partie elles ont été préalablement déshydratées et réduites en poudre alors que les fibres sont entrées dans la composition de la panna cotta. Finalement ? On n’aura rien jeté du produit en lui-même, pari gagné !»

Un travail en équipe

«Le travail en cuisine est avant tout un partage avec les membres de l’équipe qui offrent leurs idées pour les entrées et les plats. On décortique nos idées, on fait des tests, ensemble nous finalisons nos plats. Ce que j’aime faire ? Aller manger chez les confères par plaisir pour découvrir leur cuisine et leur univers culinaire. Mon but ? Penser et faire autrement. Parfois on a une idée qui nous trotte dans la tête que l’on va retrouver chez un confrère. L’expérience m’est arrivée avec Jérôme Nutile, meilleur ouvrier de France et une étoile au guide Michelin à Nîmes au Mas de Boudan. Alors que j’avais toujours eu envie de travailler le popcorn, j’ai goûté chez lui un amuse-bouche au popcorn traité en panna cotta de maïs grillé avec une tuile au popcorn. C’était vraiment très intéressant. J’ai eu envie de partir de cette idée en m’orientant vers un Espuma de popcorn avec un insert maïs piment doux fumé conçu pour accompagner une gambas marinée et frie à la chapelure japonaise.»

Un nouveau chef pâtissier

Les Fines Roches comptent un nouveau venu le chef pâtissier Frédéric Vandeven qui a notamment travaillé avec Glenn Viel, oeuvré chez Fauchon et au Pavillon Hédiard. Son dessert signature ? Des mariages audacieux comme le chocolat et la truffe, la fraise et les petits pois en sorbet. Son crédo ? Offrir des mets subtils qui font rêver et suscitent l’envie d’y retourner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Frédéric Vandeven chef pâtissier et Hugo Loridan-Fombonne

CPME 84, Et si on s’organisait un After-Work ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La CPME 84, (Confédération des petites et moyennes entreprises de Vaucluse) l'organisation patronale au service des TPE, PME, commerçants et indépendants, le réseau Quartier d'Affaires, l'Hostellerie du Château des Fines Roches, le traiteur la Vallergue et le caviste Best Vintage proposent un After Work jeudi 2 juin de 18h à 20h, à l'Hostellerie des Fines roches, 1901, route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape. Le nombre de places est limité aux 100 premières inscriptions auprès du 04 90 14 90 90 et contact@cpme84.com
MH

Austisme, 100 entreprises pour 100 kilomètres a tenu sa promesse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le coach sportif avignonnais Hamim El Ouardi et la vauclusienne Sonia Fiquet, fondatrice du programme 'Kiffer sa vie', ont lancé l'opération '100 entreprises pour 100 kilomètres' séduisant 78 entreprises. L'événement, en soutien à la cause de l'autisme, qui combinait une course à l'île de l'Oiselay à Sorgues ainsi qu'une soirée de gala à l'Hostellerie du château des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape a réuni 80 personnes.

«La cagnotte mise en ligne a permis de collecter 5 390€, précise Sonia Fiquet, permettant, une fois les frais déduits, de verser à l'association Bleu net Work 3 300€. Son président Chams-ddine Belkhayat, a très chaleureusement remercié tous les donateurs et précisé que la plateforme comptait 3 357 personnes autistes. Celle-ci, entièrement gratuite, a pour vocation d'accompagner et de permettre l'accès à l'emploi des personnes autistes qui seraient 700 000 en France. Le prochain salon de l'autisme aura lieu en septembre à Avignon.

Chams-ddine Belkhayat est Président fondateur du réseau et de la plateforme "Bleu Network" dédiés à l'accompagnement et à l'emploi des personnes autistes depuis 2019, il fonde en 2020 Bleu Inclusion avec un objectif : réussir l'inclusion pour vivre-ensemble.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Chams-Ddine Belkhayat, Président de Bleu Network avec son petit garçon