Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Mercure Pont d'Avignon, rencontre avec Aurélie Panattoni à l'occasion de Top chef



Rencontre avec Aurélie Panattoni, la directrice générale de Mercure Pont d'Avignon et son restaurant bistronomique Saveur du Sud, Le Racine. La jeune-femme de 31 ans, qui reçoit l'équipe M6 de Top chef, organise un dîner de gala où excelleront Lilian Douchet, égérie de l'émission culinaire et Pierre Onde chef cuisinier du lieu, ce mercredi 15 mars à partir de 19h.

Notre actu ?
«Nous recevons le Défi Top chef ce mercredi 15 mars au Racine, le restaurant bistronomique accueilli au rez-de-chaussée de l'hôtel Mercure Pont d'Avignon. Notre ambition ? Inspirer les gens, inspirer nos équipes. Recevoir Top chef est un honneur parce que l'émission met à l'honneur le talent. Pour l'occasion, nous proposons un repas de gala réalisé à quatre mains avec notre chef Pierre Onde et Lilian Douchet, égérie de Top chef, à partir de 19h pour 39€ par personne hors boisson. Réservation au 04 90 80 93 94. Hôtel Mercure Pont d'Avignon. Courriel ici. 2, rue Ferrure à Avignon.

Et aussi
«Pourquoi avoir appelé le restaurant Racine ? Pour les racines du Sud. Parce que notre établissement se trouve à la racine des remparts du palais des papes et du Pont d'Avignon. Racine aussi pour les valeurs familiales, pour saluer le destin de mon papa, Jean Panattoni qui est arrivé à Avignon il y a 40 ans et a acquis son premier hôtel. C'est ici qu'est né le groupe. C'est aussi là que j'errais dans les couloirs, lors de fabuleuses parties de cache-cache. Le Racine c'est surtout un pari fou que l'on a porté Wilfried Tardy,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Pierre Onde et moi.»

Top chef ce mercredi 15 mars à 19h

«Les sélections ont commencé il y a un an. Nous avons été remarqués depuis nos avis clients, pour la qualité de dressage et gustative des plats. Une fois repérés, nous avons passé plusieurs entretiens avant d'être sélectionnés en décembre dernier. Je suis ravie que mon équipe ait été sélectionnée.»



Terrasse Mercure Pont d'Avignon DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Un nouveau challenge, la chambre d'exception de la Tour des dignitaires
«Le Palais des papes nous a demandé, en 2022, de concevoir une chambre d'exception 'Racine-Mercure', en haut du palais, à la Tour des dignitaires, en lieu et place de l'ancienne cafétéria. Dorian Goumain, notre décorateur, a créé, pour notre marque, cette chambre d'exception désormais très prisée de notre clientèle. L'accès à cet habitat hors du commun est précédé par une visite du palais des papes, on y sert un plateau-repas 'Racine' ainsi qu'un petit déjeuner 'Mercure'.

Moi ?
«Je suis rentrée dans le groupe en 2019, juste avant le Covid, avec l'envie de créer un Hôtel de plein air. J'ai donc suivi une formation, une licence RET -Responsable d'établissement touristique-. Dans le même temps, j'ai travaillé à la réception et à la comptabilité pour faire mes armes et intégrer les codes de l'hôtellerie. Mais en vérité, j'ai baigné toute petite dans cet univers et j'ai même grandi au cœur de cet établissement où j'ai connu le personnel depuis mon plus jeune âge. Aujourd'hui, je travaille avec des gens que j'ai vu évoluer.»

Mon papa ?
«Il s'appelle Giovanni Panattoni et vient de Naples. Né en 1930 puis arrivé petit en France, il a connu le racisme et a francisé son nom pour s'appeler Jean. Il habitait le quartier de la Croix des oiseaux à Avignon. Au tout début ? Il travaillait comme chef de rayon chez Leclerc, puis a pris la gérance d'un Leclerc à la Ciotat. Aujourd'hui, il a 92 ans et je nourris une immense admiration pour lui.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Le Racine DR

A la base ?

«J'ai fait des études d'art déco, de graphisme, de la communication digitale. J'avais envie d'apprendre et aussi de conserver de la place pour ce que me réserverait la vie. Je ne voulais pas reprendre l'affaire parce qu'il le fallait. J'ai toujours eu envie de lier le plaisir avec le sens, particulièrement dans le travail, même s'il fallait pour cela faire des sacrifices.»

En ce moment ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

«Nous concevons le restaurant l'Entre-deux, à l'Ibis Style –qui a été complètement rénové en 2019- et revoyons le jardin de 400m2 avec sa piscine et sa terrasse. Nous avons décoré les deux restaurants –Le Racine au Pont d'Avignon et l'Entre-deux de l'Ibis Style route de Marseille- avec de la seconde main grâce au talent de Pascale Palun de Vox populi. C'est ainsi que l'ancienne jardinière en ciment des années 1970 qui trônait devant la mairie d'Avignon est devenue un immense luminaire. Des pare-feuilles extraits d'un mas provençal, ponctuent le sol tandis que des nids d'oiseaux inversés, en plastique recyclé éclairent les convives, tandis que des boules en terre d'ocre du Luberon rythment l'espace… Le tout est harmonieux et nous invitent à poursuivre notre démarche RSE (Responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise).»

Mon héritage ?

«Ce n'est pas que de la pierre, ce sont aussi mes équipes. D'ailleurs je n'ai pas de bureau, je travaille sur un bout de table ou dans un salon. Accessible, je navigue d'établissement en établissement. Seconde main, seconde vie, c'est toute l'histoire de cet hôtel qui date des années 1980. Le piano, dans l'entrée, est celui que j'ai toujours connu et que j'ai fait remettre à sa place initiale, parce que le passé nous invite au présent sans renier l'histoire.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Pierre Onde, Le racine, Mercure Pont d'Avignon

Le management

«J'accompagne entre 100 et 130 salariés sur les trois établissements. Je n'ai pas de problème de recrutement car j'ai très peu de turn-over. Par contre, je mets plus l'accent sur le savoir-être que sur le savoir-faire. Je suis plus ancrée sur la compétence que sur les diplômes, c'est un management participatif

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

en accord avec le cadre, car le cadre hiérarchique et de fonctionnement est porteur de sens et de focntionnalité. Il est structurant et axé sur le mérite.»

Ma clientèle ?
«Nous sommes traditionnellement sur plusieurs segments : des groupes tours, affaires, loisirs ainsi que des individuels. L'Ibis style est l'établissement le plus tourné sur une clientèle d'affaires. Les personnalités qui ont séjourné chez nous ? Oui il y en a eu et elles continuent de venir en toute discrétion ! Johnny Halliday et bien d'autres… Les trois hôtels sont bookés un an à l'avance pour le festival d'Avignon. La grande force des deux Mercure d'Avignon, c'est leur clientèle très fidèle. Notre force ? ce sont nos habitués.» Les établissements qui font partie du groupe Accor sont labellisés Hallsafe (haut niveau de service et de propreté).

Repères
Aurélie Panattoni a repris les Mercure Pont d'Avignon, Palais des papes et Ibis Style -de la route de Marseille- en 2020. La cheffe d'entreprise lance, en 2021, le restaurant bistronomique Le Racine avec le chef Pierre Onde et Wilfried Tardy, directeur d'exploitation. Le restaurant est décoré par Pascale Palun de Vox Populi avec tous les marqueurs du Sud, en clin d'œil à son père et dans un élan RSE. Le Mercure Pont d'Avignon, 4 étoiles, compte 88 chambres et 420m2 de salle de réunion en cœur de ville. Il a été construit en 1980. Le Mercure Palais des papes, hôtel 4 étoiles, compte 86 chambres et a été construit en 1990. L'Ibis style Avignon Sud, 3 étoiles, accueille 121 chambres avec une piscine et 400m2 de salle de réunion. Son restaurant l'Entre-deux a été décoré par Dorian Goumain. En termes de chiffre d'affaires ? « L'hôtel Mercure Pont d'Avignon, Palais des papes et Ibis style ont réalisé d'excellents chiffres d'affaires et le Mercure Pont d'Avignon un C.A. historique, depuis le Covid, en 2022, confie Aurélie Panattoni.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Aurélie Panattoni Copyright Mireille Hurlin