Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

Mercure Arles Centre Arènes : une nouvelle adresse ancrée dans la ville

Après 7 mois de travaux, le Mercure Arles Centre Arènes vient officiellement d'être inauguré. Situé rue Emile Fassin dans l'ancien hôtel Atrium, l'établissement 4 étoiles appartenant au groupe Accor est dirigé par Wilfried Tardy, auparavant directeur d'exploitation des Mercure Pont d'Avignon et Palais des papes.

Une rénovation dans le respect de l'histoire arlésienne
Construit en 1987 autour d'une ancienne maison arlésienne du XIXe siècle, le Mercure Arles Centre Arènes a été rénové en profondeur pour offrir un cadre plus chaleureux et contemporain.
« L'hôtel a été repensé et rénové pour devenir aujourd'hui un établissement 4 étoiles de caractère, profondément ancré dans sa ville, précise le nouveau directeur. Plus qu'un simple hôtel, il se veut un lieu d'accueil, de rencontre et de partage, reflétant l'esprit de la marque Mercure qui offre à ses visiteurs une expérience authentique, véritablement ancrée dans son territoire, ouverte sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs locaux. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

Crédit : Thermed interior design/DR

L'architecte d'intérieur parisien Nicolas Thermed, à l'origine du projet, explique avoir voulu créer un hôtel où l'on se sent « vraiment à Arles ». Il décrit un lieu qui rend hommage à la ville, à son architecture et à son ambiance, entre histoire et modernité : « un hôtel où on s'y sent bien, où il y a de la chaleur. Dans une ville merveilleuse qui est très inspirante, je crois, pour beaucoup de gens, même pour ceux qui y vivent d'ailleurs. J'ai pris beaucoup de plaisir à travailler sur ce projet. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

Crédit : Thermed interior design/DR

Capacité de 91 chambres

L'établissement compte désormais 91 chambres et suites. Il dispose également de plusieurs salles modulables destinées à accueillir des séminaires et des événements professionnels jusqu' 350m2 pour une capacité de maximale de 180 personnes. Autre atout de l'hôtel : son 'rooftop', une terrasse avec piscine perchée au-dessus des toits d'Arles, offrant une vue panoramique sur la ville.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

Crédit : Crédit : Audrey KOKODOCO

Saveurs locales pour le restaurant bistronomique

Côté cuisine, c'est le chef Adrien Gentilucci qui est à la tête du restaurant de 60 couverts du Mercure Arles Centre Arènes. Passé notamment par les cuisines du restaurant Bernard Loiseau, de La Chassagnette d'Armand Arnal ou bien encore des Maisons d'Arles, ce dernier propose une cuisine bistronomique locale et de saison. Pour cela, le chef entend proposer à l'année une carte mettant tout particulièrement à l'honneur les produits du terroir et les producteurs régionaux.

> « Le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel. »
>
> *Wilfried Tardy, directeur*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

De gauche à droite : Wilfried Tardy, directeur du Mercure Arles Centre Arènes, et Axel Lubin, directeur des opérations multi marques au sein d'Astan Hospitality

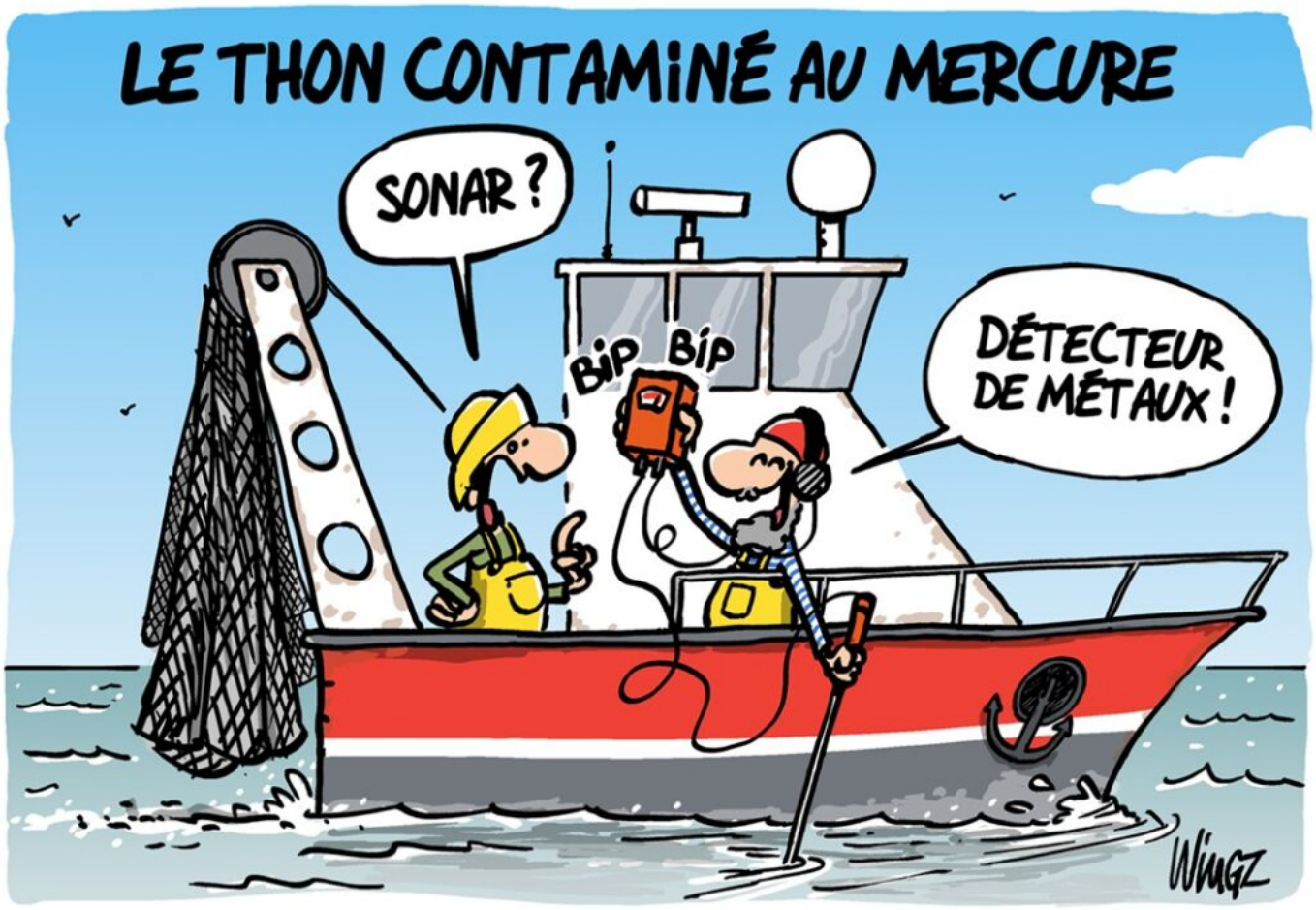
Selon son directeur, Wilfried Tardy, cette transformation reflète la volonté de créer un lieu vivant, ouvert sur la ville et ses habitants, en lien étroit avec les artisans et producteurs du territoire. Dans tout l'hôtel, des références à la culture locale s'invitent « des têtes de lit qui évoquent les arches des Arènes, une feuille de pierre rappelant les salins de Giraud, des teintes chaudes terracotta qui respirent la Provence, des matériaux nobles travaillés par des artisans locaux, notamment certains luminaires que l'on peut admirer ici, et bien sûr un hommage à la photographie, si présente dans cette région. Je forme le vœu que Mercure Arles Centre Arènes devienne un acteur du rayonnement touristique et culturel de cette ville exceptionnelle. Qu'il contribue à renforcer son attractivité, dans le respect de son histoire et dans l'élan de son avenir. »

Amaury Marie (stagiaire)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

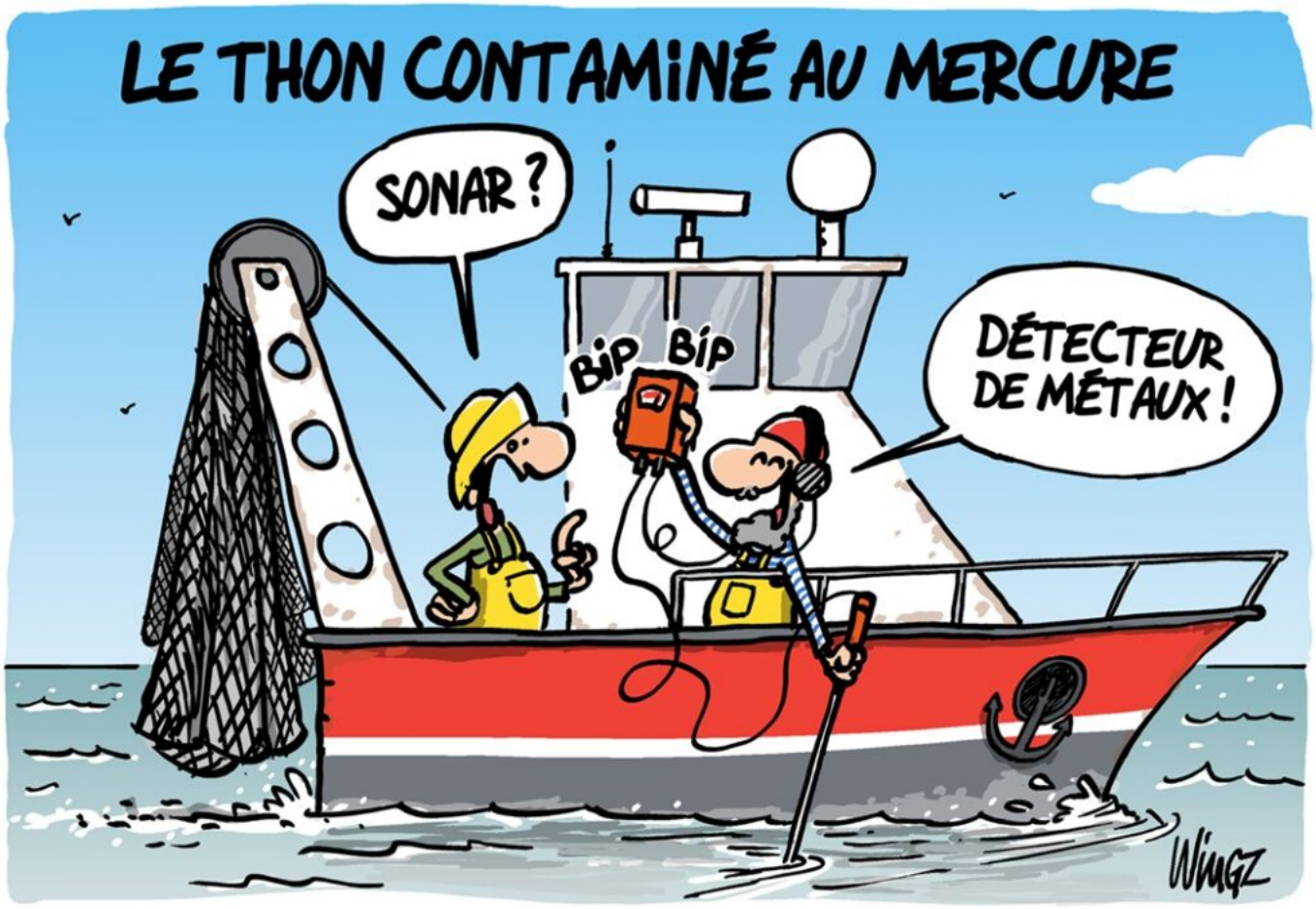
Ecrit par le 7 décembre 2025

Le thon contaminé au mercure vu par Wingz pour l'Echo du Mardi



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025



Lancement de la carte des vins au Mercure-Pont d'Avignon : 6 variations pour un dîner épicurien

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

« Nous, on trinque avec les grands ! », c'est le slogan des hôtels-restaurants Mercure. Et le sommelier MOF (Meilleur ouvrier de France) Fabrice Sommier a la charge de sélectionner une carte raffinée de crus issus d'AOP prestigieuses à un juste prix. La philosophie de ce berrichon installé à Mâcon est simple : « Nous choisissons des flacons d'une grande noblesse qui reflètent le patrimoine viticole français. » Sur 98 propositions, il a choisi quatre blancs et cinq rouges accessibles au plus grand nombre grâce à des tarifs abordables. Par exemple, une bouteille de Pouilly-Fumé servie dans l'un des 260 restaurants de la chaîne Mercure en France est à 40€, un Châteauneuf-du-Pape de la Maison Ogier à 45€.

Pour cette inoubliable soirée accord mets-vins, le chef Pierre Onde, né à Sauveterre, a mis environ un mois pour élaborer le menu qui illustre la richesse de la carte 2024-2025 proposée dans ces hôtels qui font partie du Groupe Accor. Et il a mis aussi les petits plats dans les grands pour cette farandole de goûts et de saveurs en huit moments exquis, de l'entrée au dessert et en accord avec la déclinaison de blancs et de rouges proposée par Fabrice Sommier.

D'abord, Fanny et Léo servent aux convives une gambas en croûte avec crème de burrata, tomates cerise confites et pesto servie avec un Pouilly-Fumé 2022 du Domaine des Mariniers. « Une robe jaune aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

reflets verts, un brin iodé puisque l'appellation était une mer à l'époque glaciaire », ajoute le sommelier. Puis un mignon de veau grillé, carotte fane rôtie, velours de carottes au cumin, jus corsé en duo avec un Bourgogne Viré-Clessé, « au nez d'agrume et de pêche blanche », plus onctueux qu'acide qui faisait merveille avec la légère note orientale.

En n°3, une truite d'Ardèche servie avec un risotto de petit-épeautre, une écume à la bergamotte et un Chablis 1er cru qui fait toujours l'unanimité, « un accord parfait » se félicite Fabrice Sommier. Suivront des lentilles du Berry en salade avec une vinaigrette à l'ail noir qui donne du peps, un filet de volaille, à apprécier avec un fin Sancerre 2020.

La maison Ogier.

Ce dîner pantagruélique s'est poursuivi par un magret de canard grillé dans un bain de beurre clarifié,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

avec piment d'Espelette et l'oignon doux de Roscoff rôti et jus de volaille intense, accompagné d'un tannique Beaune Vieilles Vignes. Plat n°6 : une fleur de courgette farcie de pépites de ris-de-veau caramélisées et crème de tartufata (truffe & champignon), une vraie prouesse technique pour arriver à un plat aussi beau visuellement et aussi bon gustativement. Arrosé d'un Médoc Cru Bourgeois de 2019, le mythique Château Patache d'Aux.

Comme fromage : une crème de Pélardon AOP enrobée par de fines lamelles d'aubergines grillées, épicée de raz el Hanout et soupoudrée de pignons de pins torréfiés, servie avec une valeur sûre, un Pessac Léognan 2016 Haut-Brion aux notes torréfiées. Enfin, pour le dessert, un sablé cacao. Une sorte de forêt noire, avec de la griotte dans tous ses états : en sorbet et en confit, avec une ganache de la maison Valrhôna à Tain l'Hermitage, accompagnée d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, « L'Ame » une alliance subtile de force et de fraîcheur de chez Ogier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

La Maison Ogier, en haut du village, justement, où nous nous sommes rendus dans l'après-midi. Créée en 1859, cette propriété d'une centaine d'hectares produit 8 000 hl de vin par an. Son œnologue, Edouard Guérin a précisé qu'elle bénéficie de quatre terroirs, galets roulés, safres, éclats de calcaire et de grès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 décembre 2025

rouges. Et que le vin y est élevé en cuves, foudres et barriques.

Ce dîner d'exception, au cœur de l'Hôtel**** Mercure-Pont d'Avignon (88 chambres) a eu lieu grâce à l'équipe soudée de la directrice générale, Aurélie Panattoni, fille du créateur, Jean Panattoni. Elle est aussi à la tête de l'autre Mercure **** du Palais des Papes (86 chambres), de l'Ibis Styles d'Avignon Sud*** (121 chambres) et des 2 restaurants (Racine et l'Entre-Deux). Une équipe épaulée par Julie Vicente, adjointe de direction. Ensemble, elles forment un duo de choc, déterminé, enthousiaste, efficace, pragmatique et énergique d'une trentaine d'années. La preuve, comme le chantait Jean Ferrat, que « La femme est l'avenir de l'homme. »