Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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




« 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

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 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.