Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Avignon, La Mirande, un mois de février romantique et gourmand

Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de Florent Pietravalle, chef du restaurant étoilé.

Dîner de la Saint-Valentin

Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Des cours
Vous pourriez également surprendre l'élu(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne…

Copyright La Mirande

Dans le détail,
du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation ici.

Un séjour Saint-Valentin étoilé
Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Copyright La Mirande

Autour du Diamant noir
On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vignerons, en collaboration avec le prestigieux domaine Château La Nerthe.

De mi-janvier à début mars,
Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Copyright La Mirande

Les infos pratiques
La Mirande. Hôtel 5*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr

---

Auberge de Cassagne : charme, spa, luxe,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

verdure, calme, délice et volupté

Cette bastide blottie dans un havre de paix au Pontet fêtera ses 175 ans en 2025. A sa tête depuis 40 ans, un couple Sylvie et Philippe Boucher qui dédie entièrement sa vie à cette auberge 5 étoiles luxe et qui considère les clients comme les membres de sa propre famille. « On a eu les grands-parents pour leurs fiançailles, puis les enfants pour leur baptême et maintenant ce sont eux qui viennent en vacances avec leurs enfants, la 4ème génération » explique en douceur Sylvie Boucher qui accueille chacun comme un ami.

Les guides culinaires ne tarissent pas d'éloges sur cette maison bourgeoise de 1850 : « Elle perpétue la tradition dédiée aux plaisirs de la table, aux produits nobles où le classicisme côtoie l'innovation » ou « On se retrouve par magie, plongé au coeur d'une charmante oasis coupée du monde extérieur, où Philippe Boucher propose une belle cuisine à la fois luxueuse et provençale et s'appuie sur la jeune génération incarnée par Anthony Iorio (qui a travaillé à l'Epuisette à Marseille et à La Villa Madie à Cassis) pour rester au goût du jour ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Maud POLI Cheffe Pâtissière – Philippe BOUCHER Maître Cuisinier de France Directeur – Anthony IORIO Chef de Cuisine ©Auberge de Cassagne

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » qui a fait ses classes chez Paul Bocuse et Michel Blanc et qui a décroché sa 1ère étoile Michelin en 1985, évoque d'abord ces dernières années de crise, de Covid, d'inflation : « On a tenu, malgré tout! En août 2020 on a cru que ce serait une année noire, la cata. Pas du tout, ils sont venus voire revenus et en nombre! ». Sylvie ajoute : « Cet été avec les Jeux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Olympiques et Paralympiques, on a eu tous ceux qui voulaient éviter la cohue, la folie sportive et qui sont venus aux festivals ».

Piscine extérieure ©Auberge de Cassagne & Spa

Depuis quatre décennies, les Boucher font tout « Pour que les clients venus du monde entier se sentent ici chez eux, comme à la maison. Certains veulent la chambre sur la piscine, d'autres celle qui donnent sur le spa ou la tonnelle ». D'autres passent du temps à jouer à la pétanque au boulodrome ou à essayer d'imiter les champions, les frères Lebrun au ping-pong. L'art de vivre des Boucher, leur credo c'est savoir recevoir ceux qui franchissent la porte de cette bâtisse provençale aux volets verts.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Jardin ©Auberge de Cassagne

« Chaque année nous améliorons l'accueil, nous perfectionnons Cassagne. De 6 chambres en 1969, l'hôtel est passé à 43 chambres, dont 7 suites et pour avoir le classement Palace*****, il faut cocher 350 cases. Certaines sont obligatoires, d'autres optionnelles » précise Sylvie Boucher. « Pour les déchets, pour l'équipement technique, le numérique, pour respecter l'environnement, éviter le gaspillage, les emballages superflus. Nous invitons la clientèle à nous aider dans cette démarche et elle nous suit. D'ailleurs pour avoir le renouvellement de cette classification de prestige, nous avons démoli 4 chambres pour en faire 2 plus grandes ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Robin GENET Directeur d'hôtel – Sylvie BOUCHER Directrice – Arlette JACQUET Chef de Réception ©Auberge de Cassagne

Toujours dans un souci d'amélioration, côté bien-être un spa de près de 900m2 a été construit, avec piscine intérieure chauffée, vagues à contre-courant, hammam, jacuzzi, sauna, mais aussi salle de fitness, lits hydromassants à bulles, voûte délicatement étoilée au-dessus. Et surtout Chantal et Catherine, qui ont fait des études de phytothérapie, réflexologie, shiatsu, qui massent en douceur pendant plus d'une heure et instillent détente et lâcher-prise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Salle de Massage en duo SPA © Auberge de Cassagne

La cave, au-dessous de l'auberge, initiée par l'ancien associé du couple, André Trestour est désormais dirigée par le sommelier Christophe Fournier qui connaît chacune des 700 références de toutes les AOC du vignoble français et fait la part belle aux vins de la Vallée du Rhône. « Le Châteauneuf-du-Pape est connu partout sur la planète, des Russes, des Australiens, des Néo-Zéandais, des Américains mais au fur et à mesure, ils ont aussi découvert le Vacqueyras, le Baumes-de-Venise ou le Lirac. Et désormais, nous proposons aussi des vins aux verre. Et ceux qui commandent une bouteille de grand vin et ne la finissent,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

ils repartent avec » ajoute Philippe Boucher.

Christophe FOURNIER Directeur de Restaurant – Olivier GIUDICE Maître d'Hôtel – ©Auberge de Cassagne

Pour ses cartes qui changent en fonction des saisons et qui riment avec gastronomie, PhilippeBoucher fait appel aux meilleurs producteurs du coin. « Les oeufs bio viennent du Mas Ribelly d'Entraigues, l'agneau de Sisteron, le taureau de Camargue de chez Alazard & Roux à Tarascon, les truites de l'Isle-sur-La Sorgue, l'huile d'olive du Moulin Castelas aux Baux-de-Provence ».

Les menus sont déclinés à partir de 45€ avec des intitulés de mets qui donnent l'eau à la bouche : « Raviole de gambas, d'huître et perles de yuzu », « Noix de Saint-Jacques en coque aux aromates », « Moelleux de veau cuit en douceur et risotto d'orge perlé sur le thème de la châtaigne, du pain de Gênes et du Cassis », « Tartelette de nos sous-bois du moment et son oeuf bio parfait, nuage à la fève de Tonka », « Foie gras de canard mariné et cuit à l'auberge, quelques coings en infusion d'hibiscus », « Filet de loup en tataki et douce aïoli », « Mousseline de homard, morilles, Dieppoise de crustacées et cocos ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Coquilles Saint-Jacques ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Rougets Restaurant ©Auberge de Cassagne

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Thon Restaurant ©Auberge de Cassagne

Comme Philippe Boucher sait s’entourer, il a aussi à ses côtés une cheffe pâtissière Maud Poli qui a fait son apprentissage, ici, à l’Auberge, a passé son CAP, son Brevet de maîtrise, a fait ses classes à Villeneuve-les-Avignon puis est revenue depuis 20 ans à Cassagne. Et elle propose un chariot de desserts délicats : « Douceur de poires au safran et vanille de Madagascar », « Rhubarbe à la framboise, mousse opalys (chocolat blanc) et croustillante brioche » qui font saliver épicuriens et épicurieux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Foie Gras ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Dessert Restaurant ©Auberge de Cassagne

Le prochain temps fort, ce sera évidemment Noël. « Il y a un monde fou, aussi bien le soir du réveillon, que le 25 décembre, précise Philippe Boucher. Nous avons la décoration, les bougies, les guirlandes, le grand sapin, la crèche, les 13 desserts, la bûche, bref, toute la tradition provençale! En plus nos salariés ont le même esprit que nous, ils y mettent tout leur coeur. Ils reçoivent les clients comme leurs propres invités avec chaleur et empathie. Certains sont là depuis longtemps, comme notre chef de la réception, Arlette, depuis 1999 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Piscine intérieure SPA ©Auberge de Cassagne.

Cette maison familiale qui affiche une centaine de couverts par jour et reste ouverte toute la semaine prendra des vacances annuelles entre le 5 et le 31 janvier. Mais elles ne seront pas chômées puisque le couple Boucher va supreviser travaux d'entretien des 43 chambres et suites étoilées ainsi que la refonte totale de 4 salles de bains. Pour accueillir encore mieux la clientèle dès le 1er février dans un cadre raffiné, chic, élégant où sont déjà passés en toute discrétion Mireille Mathieu, sa maman Marcelle et tous ses frères et soeurs, Daniel Auteuil, Jacques Weber mais aussi la semaine dernière Kad Merad et Claude Lelouch venus présenter « Finalement ». Le 51ème film du réalisateur de « Un homme et une femme » qui sortira le 13 novembre au cinéma.

www.aubergedecassagne.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Grignan : les vins de M. Chapoutier à l’honneur lors d’une soirée au Clair de la Plume

L’établissement Le Clair de la Plume, situé à Grignan, organise une soirée mets & vin, le jeudi 19 septembre, durant laquelle les vins de M. Chapoutier seront mis en lumière.

Depuis les origines de la Maison M. Chapoutier en 1808, huit générations se sont succédé pour diriger et chérir ce domaine de la Vallée du Rhône. Depuis 1991, le domaine, qui est installé à Tain-l’Hermitage, travaille en biodynamie dans le but de révéler le terroir dans sa vérité.

10 convives se réuniront autour d’une table au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1* Michelin) mené par les chefs Glenn Viel, Benjamin Reilhes et le chef pâtissier Cédric Perret. Le menu et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse info@clairplume.com

Jeudi 19 septembre. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.

'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Au pied de la Montagnette, Ineffable se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. Marie Salomez, maître d'hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d'olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l'improvisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m'a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m'y mets. C'était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d'Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m'intéresse, c'est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d'avoir d'excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n'est pas une volonté mercantile de gagner de l'argent ou de financer ma retraite. C'est le résultat d'un processus de réflexion, de volonté d'apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d'âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c'est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l'assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c'est ma tranquillité d'esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l'artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d'hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d'entreprise, mais aussi maître d'hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j'avais 5-6 ans, j'ai dit à maman, en sortant du restaurant, c'est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j'ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J'ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d'hôtel et c'est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j'ai été nommée maître d'hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j'ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avions la même envie, la même vision de la gastronomie. C'est alors qu'a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d'Ineffable s'explique : « L'intérêt, quand on n'a personne au-dessus, c'est de tout décider soi-même, faire ce qu'on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L'important, c'est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C’est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d’assiettes-surprise, en trompe-l’œil parfois : d’abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d’une tuile croustillante. Suivent une tartelette d’oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d’agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu’on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d'Emilie de Barbentane et d'une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d'Avignon, entre Alpilles et Camargue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro’chic

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

C'est sous l'ombre des glycines que Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré Baumanière, propose une nouvelle formule décontractée pour l'été : le Bistro'chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l'équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l'hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d'instinct, spontanée et instantanée avec des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

« La cuisine est un spectacle. »

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence… »
Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

La tête dans les étoiles
Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au Château de Massillan à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.
Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.
L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumaniere. 7, Place du Chapitre – 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@leprieure.com

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche
70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfier
Une botte de coriandre
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

Pour le bouillon

Une carotte
Une branche de céleri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Un bouquet garni
2 oignons rouges coupés en 2
4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.
Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).
Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.
Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).
Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

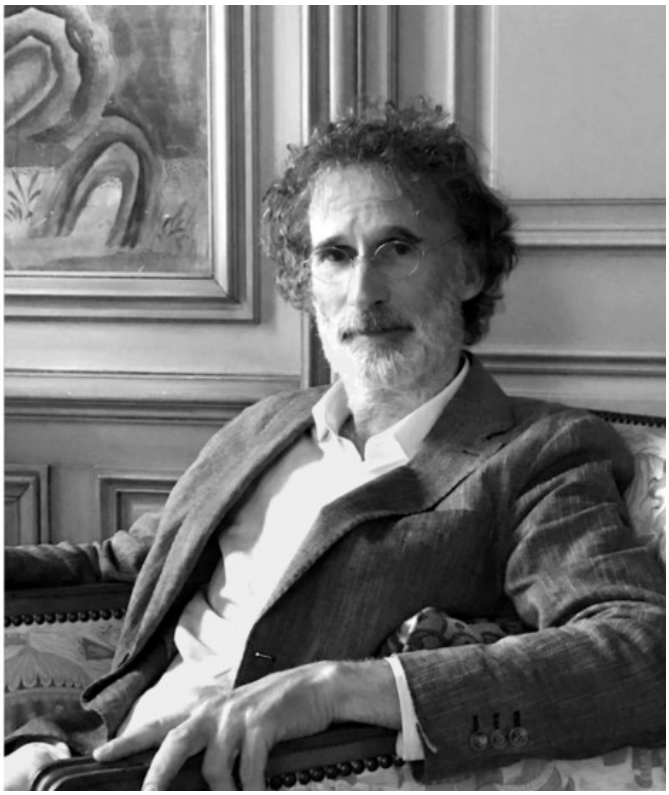
Dressage

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

Avignon, Martin Stein, le propriétaire de l'Hôtel et restaurant gastronomique La Mirande, est décédé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025



Martin Stein le propriétaire de l'hôtel et restaurant gastronomique La Mirande, s'est éteint le 8 juin, à 64 ans des suites d'une longue maladie. Il laisse, dans le sillage d'un homme très humain et cultivé, épris d'histoire, d'architecture, d'antiquités et de décoration, son épouse, Julia, ses enfants Elisa et Léo, sa sœur Caroline, ses nièces Cara, Lena et Anna. Les obsèques, intervenues le 16 juin, ont été suivies d'un verre d'adieu à la Mirande.

L'histoire de la Mirande dans la famille débute avec Achim Stein
Achim Stein, père de Martin et ancien ingénieur du Génie civil avait acquis l'ancienne Livrée de Saint-Martial en 1987, auparavant reconstruite puis transformée en hôtel en 1796. Le lieu situé au dos du Palais des Papes, dans Avignon, avait complètement été restauré au terme de trois années d'études et 24 mois de travaux. L'établissement s'est ensuite porté acquéreur de deux bâtiments à l'arrière de l'enceinte, permettant une extension de 1 000 m2. Un parking, une cuisine et un espace restauration –le Mirage- avaient ainsi été aménagés au fil du temps.

Pour mémoire,
Achim Stein avait, entre-autres, réalisé le très symbolique aéroport King Abdulaziz de Jeddah, en Arabie Saoudite. Le 8e plus bel aéroport de la planète. Quant à la Mirande, l'établissement fait partie des 500 plus beaux hôtels du monde. Achim Stein s'est éteint à 83 ans. Hannelore Stein, son épouse nous avait quittés le 8 avril 2021 à l'âge de 87 ans. Elle avait été à la tête de la Mirande durant 34 ans. La famille Stein est originaire du bassin houiller de la Ruhr, dans le land de Rhénanie du nord, en Allemagne.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

La Mirande
L'hôtel 5 étoiles de la Mirande propose 26 chambres et suites raffinées. La Rivière Enchantée, La Roseraie, Le Grand Corail, Le Bambou, La Corne d'Abondance, Le Perroquet, Le Singe Savant… le nom des grands tissus du passé est déjà, une invitation au voyage, et marquent l'héritage des murs devenus monuments historiques faisant remonter le temps jusqu'au XVIIIe siècle, joyau du patrimoine d'Avignon et de la Provence.

Le restaurant gastronomique
Le restaurant gastronomique, dirigé par le chef Florent Piétravalle, détient 1 étoile au Guide Michelin 2023, 1 étoile verte au Guide Michelin 2021 et 4 toques gault & Millau 2022 avec une note de 17/20.

Clap de fin pour la Maison Prévôt

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Une page qui se tourne, la fin d'une époque… c'est ce qui nous vient à l'esprit pour commenter la fermeture du restaurant de Jean-Jacques Prévôt à Cavaillon. La fin de cette maison c'est bien plus que la fermeture d'un simple restaurant tant son histoire, ses valeurs et son créateur ont apporté à la cuisine et à la ville qui l'a accueillie il y a plus de 40 ans. Iconique, patrimonial…

Il y a quelques semaines s'ouvrait à Cavaillon un nouveau fast-food (ça commence par Burger et ça se termine par King). Et aujourd'hui, c'est la Maison Prévôt qui annonce l'arrêt de son activité pour la fin de ce mois de janvier 2023. N'y voyez aucune relation de cause à effet, mais cette réalité a de quoi nous interroger. Quelle la place peut encore avoir aujourd'hui des établissements comme celui de Jean-Jacques Prévôt, entre les restaurants d'exceptions aux notes stratosphériques et les restaurants où l'on vous sert des plats déjà transformés ? Le juste équilibre serait-il condamné ?

Et pied de nez à l'histoire mais visiblement pas assez puissant pour en renverser son cours : les cuisines de la Maison Prévôt proposaient également des hamburgers, que l'on pouvait emporter, mais je vous laisse imaginer qu'on n'avait pas à faire à la même soupe !

L'homme qui ne se prenait pas le melon

Qu'importe les raisons qui ont poussé Jean-Jacques Prévôt à rendre son tablier : crise sanitaire, perte injustifiée de son étoile Michelin en 2021, retour de l'inflation… à bientôt 69 ans et 51 années passées derrière les fourneaux, notre homme a plus que mérité sa retraite. Il est même totalement dans les clous de la future réforme des retraites… Mais le chef ne délaissera pas totalement la cuisine, puisqu'il continuera à donner des cours.

Pour tous ceux qui ont eu la chance de rencontrer Jean-Jacques Prévôt les avis sont unanimes, l'homme est affable, cultivé et éminemment sympathique. Outre ses qualités de cuisinier à l'aise sur tous les terrains, il pourra – entre autres- tirer fierté d'avoir hissé le melon au rang de met de choix. Il en a fait une de ses spécialités avec des déclinaisons variées et parfois étonnantes. Grand pédagogue, Jean-Jacques Prévôt a su aussi transmettre sa passion et ses connaissances à des centaines de chanceux qui ont pu suivre ses cours de cuisine, que ce soit à Cavaillon ou à Avignon à la Mirande.

Il est aussi un grand amateur d'art et peint à ses heures perdues. Les murs de la salle de son restaurant servaient d'écrin à de nombreux artistes locaux et régionaux. Le dernier artiste exposé est le maitre des lieux lui-même avec quelques-unes de ses toiles.

Attention vous avez jusqu'au 28 janvier pour vous précipiter chez Jean-Jacques Prévôt et rendre hommage de la meilleure manière à ce grand Monsieur ! Iconique, patrimonial, forcement…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

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.»

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 !

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

«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 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
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Frédéric Vandeven chef pâtissier et Hugo Loridan-Fombonne

Château des Fines roches, que sont-ils devenus ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Denis Duchêne, le nouveau patron des Fines Roches reprenait en plein Covid –le 16 décembre 2020-, l'hôtellerie et le restaurant gastronomique de Châteauneuf-du-pape. Son pari ? Passer du BTP –il venait juste de vendre l'entreprise de génie climatique qu'il avait créée à 21 ans, située à Entraigues- au tourisme, dans ce lieu fréquenté à plus de 80% par une importante clientèle étrangère.

Évidemment le Covid a bousculé planning et business plan. Alors que le printemps s'installe avec force de soleil et de vent, nous faisons le point. La discussion ? Elle commence par un retour de stage de cohésion d'équipe. 27 professionnels embarqués dans un Koh Lanta au Grau-du-Roi.

Petit rappel

Echo du mardi : «Lorsque nous nous étions quittés, il y a un an, vous aviez investi 1M€ dans l'établissement, refait la décoration du restaurant gastronomique, des parties communes, créé un bar et un espace bien-être avec sauna, jacuzzi et massages, revu entièrement les 11 chambres, ainsi que les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

espaces séminaires dotés de matériel High Tech. Hors Covid, le chiffre d'affaires annuel était de 1,5M€ et vous aviez prévu de le monter à 2M€. Vous souhaitiez développer les mariages, baptêmes et séminaires d'entreprise, séduire les touristes internationaux et particulièrement la clientèle anglaise et américaine qui constituait à l'époque 80% de la fréquentation de l'établissement de votre prédécesseur. Lorsque nous nous sommes revus vous étiez à la tête de 14 salariés parmi eux vous aviez pris deux associés : Hugo Loridan-Fombonne, le chef cuisinier –présent aux Fines Roches depuis son apprentissage en 2012 et Sébastien Gutierrez directeur-général délégué à l'hostellerie. A aujourd'hui qu'en est-il ?»

Le calme plat puis la tempête

Denis Duchêne : «Ça a énormément évolué ! Même s'il faut que chaque chose se fasse en son temps. Déjà ? J'ai appris le métier à partir du moment où nous avons rouvert le 2 juin 2021. Les 15 premiers jours se sont révélés tristounets, les gens avaient du mal à ressortir puis ça s'est emballé nous forçant à refuser du monde autant au restaurant qu'à l'hôtel –avec un taux de fréquentation de 98% de juin à fin novembre-. »

Aujourd'hui ?

«Nous avons mis en place des process pour éviter de refuser du monde. Mais lorsque qu'Emmanuel Macron, le Président de la République, a annoncé les restrictions, les réservations se sont écroulées. Nous avons fait un mois de décembre catastrophique avec 98% d'annulation de la part des groupes et des entreprises. Nous avons perdu 70 000€ de chiffre d'affaires au restaurant. Nous avions tous les jours des annulations en hôtellerie. Ce qui nous a sauvés ? La semaine entre Noël et le jour de l'an où nous avons reçu beaucoup de monde aussi bien à l'hôtel qu'au restaurant. Finalement, en 2021, l'exercice n'aura pu être comptabilisé que sur 7 mois.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

La Journée de cohésion de l'équipe -de 27 personnes- des Fines Roches au Grau du Roi ici, lors de la matinée Koh Lanta

Ce qui nous a sauvés ?
«Le fait que nous ayons monté un vrai service commercial pour les groupes et les entreprises avec trois personnes pour 2,5 temps complets et monté une équipe très professionnelle dont je prends soins. Comment ? Tout d'abord en œuvrant à la cohésion d'équipe. Cela permet de créer du lien, une osmose entre les professionnels. Un vrai groupe qui s'entraide. Ma recherche ? Faire participer les 27 salariés à une aventure où la cohésion était obligatoire. J'ai trouvé exactement ce que je cherchais au Grau-du-Roi avec Karma loisir. Ce qui était proposé ? Une reprise de Koh-Lanta dégustation des insectes comprise… C'est d'ailleurs moi qui m'y suis collé. J'ai ainsi vécu de longues heures avec une libellule coincée dans la gorge.»

Pourquoi la cohésion d'équipe est importante
«J'ai commencé à organiser des journées de cohésions il y a 15 ans, deux fois l'an en milieu et fin d'année. Ce que j'ai observé ? Tout d'abord de l'entraide entre les salariés, puis nous avons tous vécu une journée baignée dans une ambiance extraordinaire. Il faut dire que nous avons quitté le monde du luxe arborant, chacun, un jogging, éprouvant les activités en matinée, nous restaurant d'une paella pour finir par un concours de boules. Ce que je tire de cette expérience ? De nous être tous croisés, perçus différemment, de voir surgir des traits de caractère insoupçonnés chez les uns et les autres lors des épreuves. Des personnalités très différentes se sont côtoyées pour apprendre à se connaître puis à s'apprécier, preuve que la journée a fonctionné. L'idée principale ? Se mélanger pour se connaître. Si nous étions tous un peu endormis dans le bus le matin en partant, le soir en revenant nous avions mal partout car la journée avait été très physique et nous étions tous en train de discuter. Cela m'a aussi permis de voir tous mes salariés en même temps alors que d'habitude ils ont des horaires très différents et de pouvoir évoquer, avec eux, le challenge de la haute saison à venir.»

Un personnel au taquet
«Je suis un entrepreneur autodidacte. Ma force ? J'apprends vite.Dès mon arrivée j'ai fait le tour de chaque poste, de chaque métier pour apprendre et comprendre très en détail le rôle de chacun. J'ai fait le 'runner' –commis de salle qui fait les allers-retours entre la cuisine et la table des clients-, le service, les réservations. En trois mois, j'avais pu tout comprendre et commencé à échafauder mon propre projet. Fin septembre, j'ai réuni mes associés afin de leur en faire part. Ma volonté ? Former des jeunes qui, tout en évoluant dans l'univers gastronomique, pourraient exprimer leur personnalité et approcher la clientèle sans être guindés mais en respectant le cadre. Notre adage ? Ici le client est roi. Ça n'est pas une formule toute faite mais une qualité de service qui nous différenciera, sur le long terme, de nos confrères. Résultat ? Nous avons un taux de satisfaction clients de 97%. Une bonne note due à des débriefs réguliers.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

Denis Duchêne, le patron des Fines Roches

Management = aménagement du temps de travail

«Le métier reste dur et difficile pour une vie de famille puisque nous travaillons en coupure. Trouver du personnel reste très compliqué. J'ai relevé les salaires de 20% ce qui nous a permis de fidéliser notre personnel. Les horaires de coupure ? 10h-14h30 et 19h-23h. Là aussi nous avons innové en aménageant les horaires pour faire 35h en 4 jours, et inclure le samedi ou le dimanche dans les 3 jours de repos, afin que le personnel puisse profiter de sa famille nous fermerons une semaine à la Toussaint (autour du 1er novembre), les 15 premiers jours de janvier 2023 puis la 1re semaine de mars tandis que la cinquième semaine sera prise au choix, par les collaborateurs. Également, mes associés m'ont demandé, lors du précédent hiver de fermer le dimanche soir, lundi et mardi afin qu'ils puissent se reposer et attaquer la saison haute en pleine forme, 7 jours sur 7. Au départ, je n'étais ni enthousiaste ni confiant, puis j'ai compris que ça faisait une belle coupure. Ça marche, même au niveau du chiffre d'affaires, alors on ne reviendra pas dessus. Au niveau des réservations ? C'est au beau fixe avec des séjours de plus de 4 jours –mon prédécesseur était à 1 nuit en moyenne- et comme l'an dernier, nous attendons beaucoup de 'dernière minute'. Les activités qui marchent ? Le Spa connaît un vrai succès, les balades à cheval, en

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 décembre 2025

trottinettes électriques dans les vignes, le Vaucluse en scooters ou vélos électriques, ou encore en location de deux chevaux. Ce qui me guide ? Retrouver ce que moi-même j'aurais aimé pratiquer en tant que voyageur et surtout ce que ne font pas les autres.»

Où en est-on en termes de chiffre d'affaires ?
«En 7 mois d'activités en 2021 nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 1,2M€ hors taxe. Nous aurions été au-dessus de l'objectif si nous avions été ouvert 12 mois. On fera peut-être 2M€ à partir de 2023, mais il nous manquera les russes, les asiatiques, les américains qui commencent à revenir mais ça n'est pas encore top. Pour le moment nous ne retrouvons pas la totalité de nos clients. J'imagine le CA 2022 à 1,8M€ hors taxes. Mais là tout de suite ? Le pari du local est gagné, notamment avec le Spa où 60% de la clientèle provient de l'hôtel et 40% des villages environnants. La hausse du prix de l'essence pourrait faire que les Français restent près de chez eux. Ainsi nous pourrions recevoir une importante clientèle régionale et locale. Et puis nous avons des couples en provenance des villes et villages voisins qui viennent ici pour dormir une à deux nuits dans un château, même s'il ne date que du XIXe siècle. L'autre chose ? Nous avons obtenu une licence IV ce qui nous permet de pouvoir recevoir des personnes et de leur proposer du vin avec un dessert dans l'après-midi, une planche de charcuterie accompagnée d'un Châteauneuf du pape à l'approche de l'apéritif. Ce qui permet là encore de recevoir les habitants du crû.»

Les évènements à venir
«Nous avons mis en place une politique forte d'évènements toute l'année avec des accords mets-vins animés par des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, des menus spéciaux et un diner musical par mois. Le succès est-il au rendez-vous ? En hiver la salle de 45 couverts affiche complet, un peu plus en extérieur. Les soirées estivales ? Nous proposons une soirée Pop rock vendredi 24 juin avec le groupe 'No name'. Là nous casserons les codes pour un service concert avec la mise en place d'un bar en extérieur et de tables hautes. On enchaînera le soir du mercredi 13 juillet avec un spectacle dans le ciel jamais vu ailleurs. Nous proposerons un menu gastronomique de haut niveau à 195€ par personne -vin non compris-ainsi qu'un spectacle dévoilé tôt dans la soirée –venue des convives dès 19h30-. Le DJ sera accompagné d'un saxophoniste et d'une violoniste qui animeront la soirée. Ce que nous voulons ? Atteindre et séduire toutes les clientèles de tous les âges. Enfin, nous organisons une soirée médiévale vendredi 5 août –accès à partir de 45€ -menu, animations et vin compris- avec une troupe de troubadours, escrimeurs, et 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 6 décembre 2025

Le Château des Fines Roches