

# Dossier de presse

PRINTEMPS/ÉTÉ  
2021



## *Hostellerie du Château des Fines Roches*

LA RENAISSANCE D'UN LIEU ATYPIQUE  
DANS LE PLUS PRESTIGIEUX VIGNOBLE  
DU SUD DE LA FRANCE

# *Réveiller la belle endormie*

Du plus loin qu'elle se profile, l'architecture du Château des Fines Roches lui assure belle stature.

Sa façade néomédiévale d'influence méridionale surgit tel un décor de théâtre au milieu du vignoble le plus prestigieux de Provence, Châteauneuf-du-Pape.

Ce lieu insolite et atypique, nous le devons à la folie créatrice d'Auguste Constantin, architecte qui fit construire le Château à la fin du XIXe pour masquer la cave du domaine viticole qu'il jugeait inesthétique.

S'inspirant des remparts d'Avignon et des ruines du château qui trône au sommet du village papal, l'extravagant propriétaire d'alors venait de créer, sans le savoir, un lieu qui deviendra le passage obligé de la culture et des traditions provençales.

En effet, dès 1915, le Marquis Folco de Baroncelli (gendre de Constantin), en fait un haut lieu de réception où se côtoieront Frédéric Mistral, Alphonse Daudet entre autres...

En 1932, Les Grandes Caves de Lyon rachètent l'ensemble du domaine viticole. La famille Mousset exploite encore les 45 ha de vignes et c'est en 1976 que la partie hôtelière et ses 1600 m<sup>2</sup> intérieurs sont dissociés et cédés à Mr Estevenin. En 2016, Laurent et Martine Zennaro reprennent l'Hostellerie jusqu'en 2021.

Les décennies passant, l'Hostellerie du Château des Fines Roches perd de sa superbe et il faudra toute la passion et l'énergie d'un entrepreneur vaclusien, Denis Duchêne, pour lui redonner son lustre d'antan et projeter ce lieu empli de mémoire vers la modernité du XXIe siècle.





# "Les Fines Roches, un pari sur l'avenir"

ENTRETIEN AVEC DENIS DUCHÊNE,  
PROPRIÉTAIRE DE L'HOSTELLERIE  
DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES

**Natif d'Avignon, fils d'agriculteurs, Denis Duchêne est un autodidacte. Entrepreneur dans l'âme, il crée sa première société à 21 ans dans le BTP. Amoureux des voyages et des beaux lieux, il saisit l'opportunité d'acquérir en ce début d'année 2021, le joyau de Châteauneuf-du-Pape, L'Hostellerie du Château des Fines Roches.**

**Qu'est-ce qui vous a séduit dans ce bâtiment insolite et quels sont vos projets ?**

Indéniablement sa beauté atypique, son potentiel aussi dans un village d'une telle renommée, son emplacement au milieu des vignes.

Avec mes deux associés qui eux sont issus du secteur de l'hôtellerie, je veux redynamiser cet endroit trop longtemps endormi. En partenariat avec les vignerons de Châteauneuf, je souhaite faire vivre l'établissement en développant des circuits œnotouristiques à pied ou à vélo par exemple.

En créant un Spa avec les produits Vinésime, nous voulons ouvrir le Château à une clientèle en recherche de bien-être. Mais aussi permettre aux gens de la région de venir savourer l'endroit le temps d'un week-end.

Au restaurant, avec notre Chef Hugo Loridan-Fombonne, nous espérons être présents dans les meilleurs guides gastronomiques français et internationaux

**Vous avez radicalement changé la décoration du lieu en misant sur le contemporain. Risqué, non ?**

Un risque mesuré au regard de ce qu'était l'établissement. Il fallait réaffirmer une identité. Entreprendre, c'est prendre des risques. Ce projet est un pari sur l'avenir, on ne sait jamais ce qu'il nous réserve mais j'y mettrai toute mon énergie.

**Vous êtes un grand voyageur et amateur de beaux lieux. Quelle expérience avez-vous envie que vos clients vivent ici ?**

Ce que j'aime, justement, lorsque je voyage. Une ambiance particulière, inexplicable propre à chaque lieu. De la convivialité parce que nous sommes en Provence, de la sérénité parce que nous en avons besoin et un service irréprochable que chacun se doit de retrouver dans un établissement comme le nôtre distingué par 4 étoiles.

Coût total de l'investissement (achat et travaux) : 1 M€  
Masse salariale : 14 personnes en pleine saison



# *"Les détails font la différence"*

ENTRETIEN AVEC SÉBASTIEN GUTIERREZ, DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ À L'HOTELLERIE DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES ET ASSOCIÉ

**Installé depuis plus de 15 ans en Provence, voilà trois ans que Sébastien Gutierrez travaille aux Fines Roches. Désormais associé avec Denis Duchêne, il voit dans ce projet "la plus belle opportunité" de sa carrière.**

**Vous avez une longue expérience de l'hôtellerie. Quelle est votre ambition pour les Fines Roches ?**

Ce château est un havre de paix. Un bijou rare qui dormait depuis trop longtemps. Avec sa remise en état, nous souhaitons que les gens d'ici se le réapproprient le temps d'un repas, d'un week-end, d'un mariage... La vue, le cadre en font un établissement unique dans la région.

Avec Denis Duchêne et Hugo Loridan-Fombonne le chef, notre mot d'ordre est simple : ne se priver de rien : des cérémonies et événements intimes à des soirées festives (dès que ce sera possible), des dîners romantiques au son d'un violoncelle sur la terrasse... Nous ne nous interdisons rien.

**L'hôtel fait partie du réseau Les Collectionneurs. Avez-vous d'autres projets ?**

Nous sommes surtout attachés au label de Maîtres Restaurateurs qui garantit un savoir-faire et une reconnaissance importante. Nous allons continuer de mériter nos 4 étoiles avec de nombreuses améliorations dans le service notamment. Pour certains ce sont des détails mais dans notre métier, les détails font la différence.

Evidemment la création du Spa est un atout incroyable, mais nous recréons aussi un bar, nous avons changé -en plus des travaux dans les parties communes, le restaurant et la salle de séminaires- tout le linge de lit et remis du matériel high-tech de pointe pour nos clients.

**Quelles parties les travaux ont-ils concernés ?**

Nous avons refait la totalité des parties communes, le lobby, le restaurant et la salle de séminaires. Sur nos 11 chambres, toutes ont bénéficié d'un relooking et une chambre a été rénovée du sol au plafond. Nous les rénovons toutes au rythme de une ou deux par an à partir de 2022.



HUGO LORIDAN-FOMBONNE

# *L'enfant des Fines Roches*

---

DOSSIER DE PRESSE

PORTRAIT DE CHEF



# "Je suis un Chef engagé"

ENTRETIEN AVEC  
HUGO LORIDAN-FOMBONNE,  
CHEF DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
DE L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU  
DES FINES ROCHES ET ASSOCIÉ

**Il a grandi en Camargue, bercé par les spécialités culinaires de sa grand-mère. Elevé "à la gardianne de taureau et à la soupe de poissons", Hugo Loridan-Fombonne vit un attachement viscéral au Château des Fines Roches où il a pris son premier poste en 2012. A 30 ans, ce jeune Chef a la conscience écologique développée veut saisir l'opportunité du changement de propriétaire pour enfin exprimer sa cuisine et son engagement.**

**Vous avez carte blanche dans ce nouveau challenge, quelle cuisine allez-vous proposer ?**

Je vais construire une cuisine moderne autour du goût, de la juste cuisson. Je ne suis pas un pur créateur, mais je réinterprète à mon image. J'aime beaucoup travailler le mono produit pour le sublimer et respecter le travail des producteurs. Le végétal est pour moi très important car nous sommes dans une région riche en produits. Je suis très respectueux de la saisonnalité et pas seulement pour les fruits et légumes mais aussi pour les crustacés, les viandes et les poissons. J'ai envie que les clients viennent ici se laisser surprendre et vivre une expérience qui peut parfois dérouter, comme dans l'art.

**Etes-vous sensible au gaspillage alimentaire, à l'environnement ?**

Énormément. Nous sommes dans une société de surconsommation, nous devons améliorer cela pour les générations futures. Je sensibilise mes équipes à tous les niveaux mais il faut aussi éduquer les clients ! C'est pourquoi je propose le Menu Inspiration, servi à l'aveugle, issu de la production de mes fournisseurs et dans le respect des saisons.

Enfin, pour moins gaspiller, il faut savoir bien travailler ses produits, faire attention à ses achats et aux denrées périssables.

En cuisine, nous récupérons les déchets végétaux que je ramène chaque jour à mon producteur de volailles. Certaines épluchures sont réduites en poudre et transformées en condiment (comme le topinambour par exemple), tous nos jus et sauces sont maison avec les carcasses de volailles, crustacés, parures de légumes etc...

Je souhaite être un Chef engagé, défendre mes producteurs locaux, la saisonnalité des produits du terroir et le respect aussi de bonnes conditions d'abattage des animaux.



### Quels sont les Chefs qui vous inspirent ?

"J'aime le rapport d'Alain Ducasse à la cuisine méditerranéenne et Pierre Gagnaire pour son côté "no limit" et créateur d'associations improbables. A Lyon, je vois régulièrement Christian Têtedoie. Grâce à ma participation aux Disciples d'Escoffier, je rencontre pas mal de Chefs et localement je prends souvent conseil auprès de Florent Pietravalle, étoilé à Avignon et Julien Allano étoilé à Grignan. En 2019 j'ai passé les qualifications pour Top Chef et gardé de bons contacts avec Mallory Gabsi et Adrien Cachot"

### A moins de 30 ans, vous n'avez quasiment connu que les Fines Roches. Pourquoi cette fidélité ?

Ce n'est pas l'âge qui fait la passion... C'est vrai que je suis arrivé aux Fines roches en 2012 pour faire mon apprentissage et je suis passé par tous les postes.

201/2012 : BAC Pro Cuisine Ecole hôtelière Marie Curie  
 2012/2014 : BTS Arts de la Table et du Service CCI Avignon  
 2016 : 2e au Concours des jeunes talents Maîtres Restaurateurs, présidé par Philippe Etchebest  
 2018 : Vainqueur de la Finale du Concours des Rencontres Gourmandes de Vaudieu, présidé par Christophe Aribert et Christian Têtedoie

Je connais donc mieux que personne les forces et faiblesses de cet endroit et je suis heureux aujourd'hui d'avoir carte blanche pour en tirer le meilleur. J'aime profondément cet endroit et le relationnel que j'ai pu mettre en place avec mes fournisseurs à moins de 100 kilomètres du Château. Je suis l'enfant des Fines Roches et j'y suis très attaché.

### Vous êtes au beau milieu d'un vignoble prestigieux, quelle est la place du vin au restaurant ?

chacune de mes sauces est à base de Châteauneuf-du-Pape rouge ou blanc, j'utilise le mout de raisin pour faire la vinaigrette, la lie de vin pour fermenter mes légumes, les sarments de vignes pour fumer viandes et poissons. Je propose aussi un sorbet à base de Marc de Châteauneuf-du-Pape.

Chaque dernier jeudi du mois, d'octobre à mai, nous mettons en avant un domaine de Châteauneuf-du-Pape avec un accord met et vins en 5 phases. Nous avons recruté un sommelier, Vincent Lafitte avec qui je vais travailler des accords plus poussés.

Mon coup de coeur va au Vieux Télégraphe, d'une grande finesse avec énormément d'arômes en bouche. Je suis aussi un grand fan de Bourgogne, de Chassagne-Montrachet en blanc par Gevrey-Chambertin en Rouge.



# Les codes ont changé

ENTRETIEN AVEC ALISON  
LANCELEUR DÉCORATRICE  
DE L'HOSTELLERIE  
DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES



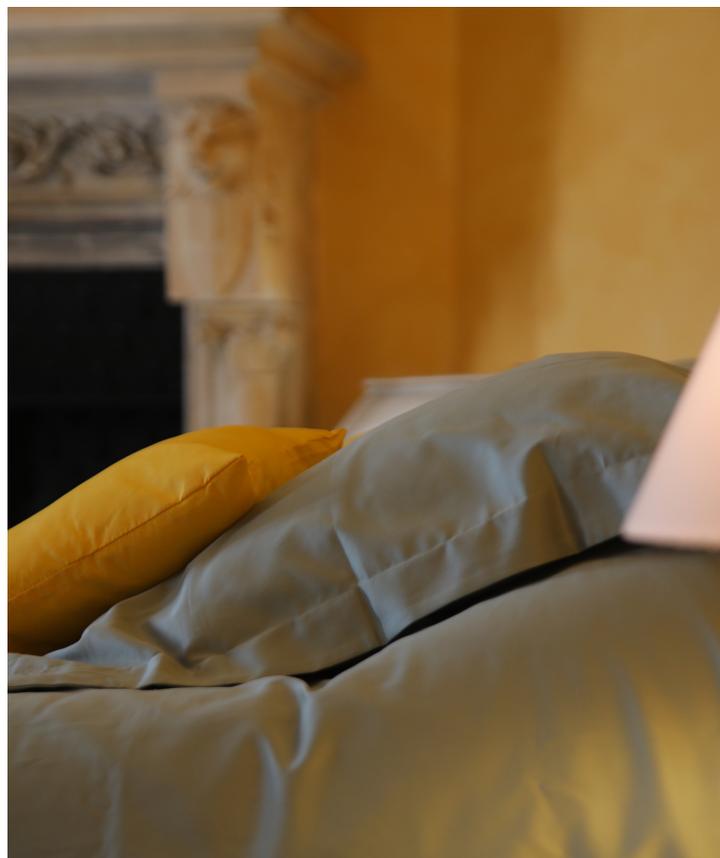
Respecter l'âme du lieu tout en lui insufflant une bouffée d'air frais et de modernité. Le cahier des charges d'Alison Lanceleur, décoratrice d'intérieur à Avignon semblait couler de source.

Ce nouveau souffle incarné par des couleurs contemporaines, la présence de nombreux tableaux mêlant géométrie et colorimétrie primaire, un mobilier aux formes vintage. "La contrainte a été de conserver quasiment tous les sols et de les intégrer dans cette nouvelle ère" explique Alison. Côté couleur des murs, l'équipe a opté pour un bleu nuit de chez Chromatic en accord avec l'identité visuelle du lieu, qui n'est pas sans rappeler ce bleu profond des raisins de Châteauneuf-du-Pape.

La jeune femme a apporté une palette ensoleillée avec un jaune astral et un vert nature pour les parties communes, le bar et la réception qui ont vocation à accueillir les visiteurs autour d'un feu de cheminée et d'un verre de vin millésimé.

La salle de restaurant est entrée dans une nouvelle dimension avec une plus grande luminosité, un mobilier beige, des murs clairs et un nappage blanc épuré.

Les chambres ont, pour l'instant, gardé leur âme d'auberge provençale, rappelant au visiteur un ancrage au terroir et la longévité d'un lieu qui ne demande qu'à évoluer.





### Extrait de la carte des soins au Spa

#### LES CLOS DE BEAUTÉ CORPS VINÉSIME

- **Pause stimulante Grand Cru**

Un gommage corporel pour affiner votre grain de peau et libérer les impuretés. La peau retrouve son éclat et sa douceur facilitant la pénétration d'actifs. 25 min 50 €

- **Balade énergisante Grand Cru**

Un soin complet avec un gommage global et un modelage relaxant. 75 min 110 €

- **Voyage Grand Millésime**

Une évasion alliant un gommage grand cru, un massage stimulant et relaxant pour réveiller le corps avec un enveloppement anti-âge pour sublimer la peau. 110 min 160 €

- **Divine Escapade dans les vignes**

Une alliance de manœuvres manuelles et aux ballotins relaxants, avec du marc de raisin et des pépins de raisin. 50 min 110 €

- **Pause Bien-être**

Une prestation combinée «Visage et Corps» incluant un gommage de 20 min, un modelage relaxant de 30 min et un soin visage de 60 min. pour un maximum de détente. 110 min 210 €

#### TARIFS CHAMBRES

Chambre classique (1) .....	119 à 183 €
Chambre de charme (3) .....	140 à 223 €
Chambre Privilège (3) .....	172 à 286 €
Chambre de luxe (3) .....	196 à 319 €
Junior Suite (1) .....	211 à 353 €

#### LES CLOS DE BEAUTÉ VISAGE VINÉSIME

- **Parenthèse Beauté**

Toute la précision des techniques manuelles Vinésime au service de votre peau. Un soin découverte stimulant et vivifiant pour réveiller votre peau. 25 min 45 €

- **Vin' Hydra Intense**

Un soin du visage apporte confort et éclat à la peau grâce à des manœuvres relaxantes combinant accu-pressions et lissages profonds, avec l'application d'un masque Vinésime. 50 min 90 €

- **Force vitale de la vigne**

Un soin global anti-âge pour un éclat incomparable et un lissage de la peau. Le complexe A2OC\* booste l'énergie de la peau et renforce ses défenses. 50 min 110 €

L'accès au Spa est réservé aux personnes de l'hôtel mais aussi non - résidentes. Ouverture uniquement sur rendez-vous.

#### TARIFS RESTAURANT

- Petit-déjeuner à **21 €** (ouvert aux non résidents, sur réservation)
- Déjeuner du lundi au samedi - Hors jours fériés **De 19 € à 46 €**
- Dîner du lundi au dimanche et déjeuner dominical **De 46 € à 75 €**
- Menu enfant disponible à **18 €**

A égale distance d'Avignon et d'Orange (12 kilomètres), à proximité des autoroutes A7 et A9, l'hostellerie est à 20 minutes en voiture de la gare TGV d'Avignon.

A moins d'une heure de l'aéroport de Marignane, à une heure de Marseille et Montpellier, 45 minutes d'Aix-en-Provence.

#### CONTACTS PRESSE

##### Presse nationale :

Nathalie Carot-Rooney, agence NOUN CONSEIL  
nathalie@nounconseil.com  
06 75 04 96 18

##### Presse régionale :

Noëlle Real  
noelle.real@gmail.com  
06 47 63 41 83