



Châteauneuf-du-Pape, le 6 juillet 2026

Communiqué de presse

Été 2026 - La Mère Germaine, restaurant emblématique de Châteauneuf-du-Pape, se réinvente avec un **happy hour**, une restauration estivale créative et une expérience client encore plus accessible et conviviale.

Inspirée par l'héritage culinaire de Germaine Vion, figure emblématique de la cuisine française et fondatrice historique de La Maison en 1922, La Mère Germaine ouvre un nouveau chapitre de son histoire. À l'été 2026, le restaurant dévoile une nouvelle formule de restauration, plus accessible et plus conviviale, pensée pour répondre aux nouvelles envies des clients, sans rien renier de son identité.

Imaginée par Isabelle Strasser et le chef Emilio Arriaga-Dora, cette nouvelle interprétation de La Mère Germaine allie avec justesse élégance, convivialité et exigence gastronomique. À partir du 11 juillet, le restaurant proposera chaque soir une formule repensée autour d'un menu au choix, de plats à la carte et d'une suggestion du jour. Si l'expérience évolue, l'essentiel demeure inchangé : l'exigence culinaire, la qualité irréprochable des produits issus des plus beaux terroirs du Sud, une approche sincère et généreuse pour sublimer les saveurs provençales et méditerranéennes. Parmi les créations proposées cet été : le Foie gras de canard, brioche gourmande et chutney à la tomate verte, l'Épaule d'agneau confite, jus au thym, gratin dauphinois façon Germaine, le Loup de Méditerranée, sauce vierge, tian de légumes ou encore le Savarin acidulé aux abricots.

- Menu dîner : 64 € (entrée, plat, dessert au choix)
- Accord mets & vins : 94 € (incluant 3 verres de vin)

Avec plus de 800 références, **la carte des vins** de La Mère Germaine demeure l'un des marqueurs forts de l'établissement. Elle offre une sélection remarquable de grands crus et de cuvées confidentielles, mettant naturellement à l'honneur les grands vins de Châteauneuf-du-Pape et leurs plus beaux millésimes.

La Mère Germaine nouvelle formule ouvre ses portes samedi 11 juillet à 18h30. Durant l'été, l'établissement accueille ses hôtes du jeudi au lundi à partir de 18h30, avec fermeture hebdomadaire les mardis et mercredis.

Dans son cadre exceptionnel au cœur de Châteauneuf-du-Pape - avec ses terrasses offrant une vue imprenable sur le Rhône et le Palais des Papes d'Avignon - La Mère Germaine cultive désormais une atmosphère *smart casual*, où raffinement et convivialité se rencontrent naturellement. Une expérience chic et décontractée, idéale pour un apéritif entre amis comme pour un dîner gourmand.

La nouveauté de l'été : un **happy hour** signature en terrasse

Autre nouveauté de l'été 2026, La Mère Germaine lance un **happy hour** quotidien de 18h30 à 20h00, pensé comme un véritable rendez-vous de début de soirée. La terrasse devient alors le lieu idéal pour profiter de la fraîcheur du soir autour d'une sélection de vins au verre, cocktails signature et apéritifs maison. Cette parenthèse conviviale s'accompagne de petites assiettes gourmandes à grignoter et à partager, imaginées dans l'esprit de la maison : produits soigneusement sourcés, saveurs ensoleillées et exécution soignée. Plus qu'un simple apéritif, cet **happy hour** incarne une nouvelle manière de vivre La Mère Germaine : plus spontanée, plus accessible et plus festive, tout en conservant l'excellence qui fait sa réputation. Les convives pourront ensuite prolonger l'expérience en s'installant pour dîner sur la terrasse haute.

Repères • Le groupe Maisons & Vignobles Strasser-Radziwill, dédié à la gastronomie et à l'art de vivre en Provence, rassemble une dizaine d'établissements et emploie environ 80 collaborateurs dans le Vaucluse. Ses dirigeants, Isabelle Strasser et Arnaud Strasser, ont repris et rénové le restaurant La Mère Germaine en 2020. Ils ont ensuite développé un véritable écosystème autour de la marque avec l'ouverture du restaurant bistrannique Le Comptoir de la Mère Germaine en 2021, d'un hôtel 4 étoiles au cœur du village en 2022, de la cave Au Bonheur de Germaine en 2023 et de La Maison du Prieuré en 2024. Aujourd'hui, le nouveau positionnement du restaurant La Mère Germaine vise à mieux répondre à l'évolution des tendances et aux attentes de ses clients.

Restaurant La Mère Germaine

3 rue du Commandant Lemaître, 84 230 Châteauneuf-du-Pape

www.lameregermaine.com



STRASSER RADZIWILL
MAISONS & VIGNOBLES