

Antoine Pétrus, l'atout maître de La Mère Germaine



Sommelier passé par les grandes maisons de la gastronomie, Antoine Pétrus ne cache pas son désir de voir La Mère Germaine décrocher une deuxième étoile. / PHOTO BRUNO SOUILLARD

En novembre 2020, Antoine Pétrus, 37 ans, a quitté la capitale, son bureau du 8^e arrondissement et ses semaines à cheval sur trois continents. La Provence, le double Meilleur ouvrier de France sommelier et maître d'hôtel, en rêvait, depuis cette escapade l'été 2003, plage du Bestouan à Cassis, où bluffé par le Cap Canaille, la couleur de l'eau, les vins, il se dit : "un jour, ma vie se fera ici".

Le vignoble aussi, il en rêvait. "Quand le dimanche, je vais me balader dans les vignes, ça n'a pas de prix", lance le trentenaire qui y puise son inspiration. En revanche, exercer ici un jour, au cœur de cette appellation mythique, vieille du XIV^e siècle, il ne l'avait pas imaginé. "Châteauneuf-du-Pape, ça va au-delà du rêve", renchérit le Parisien, dont la seule origine vigneronne tient à son arrière-arrière-grand-père, vigneron à Chénas, dans le Beaujolais.

"Châteauneuf-du-Pape, ça va au-delà du rêve"

Son nouveau cap tient à sa rencontre fortuite à l'orée 2020, au Clos du Mont-Olivet (Châteauneuf-du-Pape) avec Isabelle Strasser. Cette passionnée de vin et de gastronomie vient alors d'acquiescer La Mère Germaine, maison emblématique du village qui eut deux étoiles en 1932 sous Germaine Vion, ancienne cuisinière de l'Élysée. "J'ai trouvé le projet de lui redonner ses

lettres de noblesse magnifique et admirable", raconte Antoine Pétrus.

Directeur général des établissements Taillevent, il gère les caves, les restaurants et les développements du deux-étoiles parisien. Il suit de loin, à titre amical, l'ouverture en juillet dernier de l'établissement châteauneuvois refait à neuf. La maîtresse des lieux, elle, apprend un nouveau métier. Elle est aussi propriétaire de deux domaines viticoles, La Pouterle (25 hectares) à Ansouis, dans le Luberon, et

fait ses classes chez Paul Bocuse, à Lyon, avant d'être propulsé chef sommelier chez Lasserre, à Paris, à 21 ans. La table étoilée, proche des Champs-Élysées, avait une large collection de Pétrus. "Forcément, mon nom les faisait rire", rétorque l'intéressé, en référence à la famille Moueix, propriétaire du prestigieux Pomerol.

À Châteauneuf-du-Pape, le jeune maestro a noué des attaches fortes, d'abord à travers la figure d'Henri Bonneau qu'il considère comme son

voix, il y a deux semaines, l'ouverture d'un nouvel établissement et l'arrivée d'un nouveau chef exécutif (voir ci-dessous).

"Cette maison, forte de son étoile, a les moyens d'avancer", affirme Antoine Pétrus qui ne cache pas son désir d'aller vers une deuxième. Sa propriétaire s'était donnée deux ans pour entrer au palmarès du Michelin aux côtés de Camille Lacombe et Agathe Richou, anciens de la Tour d'Argent. La Mère Germaine a relevé le défi en quatre mois et demi, le répit accordé

table. En plus de six chambres, embellies par trois mois de travaux, la maison développe par ailleurs un projet de huit suites dans l'ancien hôtel de La Garbure, que le groupe a racheté dans le village.

"Mon exutoire, c'est la salle de restaurant et le vignoble"

Sur place sept jours sur sept, Antoine Pétrus est dans son élément. "Mon exutoire, c'est la salle de restaurant et le vignoble", lance le DG en costume trois-pièces, qui écrit cette nouvelle page à quatre mains avec Isabelle Strasser.

Dans les deux domaines, il contribue aux assemblages, aux choix des contenants de vinification et des plantations. "On a planté ce qu'aiment les anciens châteauneuvois, de la clairette blanche et de la clairette rose", explique Antoine Pétrus.

Il se souvient des vieilles claires des années 40 qu'il avait bues avec Henri Bonneau. "Le vin, quand il l'ouvrait, il avait vingt ans...", raconte le vigneron, aussi désormais. Ce mois-ci, il va procéder aux premières mises en bouteille. "J'ai hâte", lance-t-il, l'eau à la bouche. Comme de rouvrir... "Pas seulement pour travailler mais pour redonner de la vie".

Natacha GORWITZ

La terrasse de la Mère Germaine rouvrira le samedi 29 mai pour le déjeuner.

Le double Meilleur ouvrier de France, sommelier de renom, s'est installé à Châteauneuf-du-Pape, où il a pris la direction générale de Maisons et vignobles de Provence. Le groupe possède le restaurant La Mère Germaine, maison emblématique du village, nouvellement étoilé

La Millière (11 hectares) à Châteauneuf-du-Pape, qu'elle a racheté en 2016 et 2019. "Plus on échangeait, plus ça avançait et plus c'était une évidence", poursuit Antoine Pétrus.

Au fil de l'été, pris d'un vent d'enthousiasme, il lâche : "Si un jour vous cherchez quelqu'un pour vous rejoindre, je veux en être". Le nom "La Mère Germaine" aura 100 ans l'année prochaine et ça, pour lui, "c'est magique". Lui qui, à peine majeur, a

grand-père et qu'il accompagna jusqu'à son dernier souffle.

Rapidement, dès la fin août, l'été dernier, le duo se dit banco. Sous l'impulsion de son nouveau bras droit, les projets d'Isabelle Strasser montent en puissance. Antoine Pétrus prend la direction générale de Maisons et Vignobles de Provence, entité créée à l'automne, regroupant l'ensemble de leurs activités (restauration, hôtellerie, domaines). Celle-ci a annoncé par

en 2020 par le Covid.

Après la victoire, le couple de chefs a toutefois fait part de sa volonté de s'installer à son compte.

À Julien Richard donc, venu tout droit du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz, incombe la mission de faire perdurer cette étoile qui manquait tant à Châteauneuf-du-Pape. Où, après la tournée des caves, clients, importateurs et négociants cherchaient un endroit pour passer à

LE ZOOM JULIEN RICHARD, LE NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF SUPERVISERA LA MÈRE GERMAINE ET LE COMPTOIR

Un nouveau chef et ouverture d'un deuxième établissement

La Mère Germaine a fait d'une pierre de coup. Le restaurant étoilé, au cœur de Châteauneuf-du-Pape, annonce l'arrivée d'un chef exécutif, Julien Richard, et l'ouverture en juillet d'un deuxième établissement, Le Comptoir de La Mère Germaine, à 150 mètres de là.

Chef du Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz, Julien Richard coiffa les deux entités, la table gastronomique, où il a pour mission d'affiner la ligne culinaire et faire perdurer l'étoile, et le Comptoir dont l'offre est à créer.

Originaire de Toulouse, le chef a été formé entre autres par le MOF Didier Anières, au Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat, sur la Côte d'Azur. Il fut chef adjoint des Îles Paul Ricard dans le Var pendant près de quatre ans avant de gagner le Pays basque, où il garda l'étoile de L'Océan,

table déjà étoilée du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz.

À Châteauneuf-du-Pape, il sera épaulé de ses deux seconds historiques, Maxime Nouze à La Mère Germaine et Kay Frieuh au Comptoir.

En travaux depuis plus de deux mois, le Comptoir veut proposer "une cuisine du quotidien, conviviale, plus décontractée et plus accessible", explique Antoine Pétrus, directeur général de Maisons et Vignobles de Provence.

Grande cuisine ouverte équipée d'une rôtissoire, larges baies vitrées, terrasse végétalisée et panorama sur les vignes. L'établissement, place Jean Moulin, fera la part belle aux vignobles châteauneuvois. La maison compte déjà près d'un millier de références.

N.G.



Isabelle Strasser et Antoine Pétrus présentent Julien Richard, nouveau chef des établissements de La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape. / PHOTO VIRGINIE OVESSIAN

Le chiffre

9 h 30

C'est l'heure à laquelle Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la Santé se rendra mardi prochain au centre hospitalier d'Avignon. Un déplacement dans la cité des papes initié, souligne la préfecture de Vaucluse, à l'occasion de l'anniversaire du lancement du Ségur de la santé.

Le ministre devrait annoncer un soutien aux projets d'immobiliers du centre hospitalier et échanger avec les équipes soignantes mobilisées contre le Covid-19.

A suivre

Monteux : candidatez pour les "Scènes ouvertes" de "Wave Island"



C'est le 1^{er} juin que le parc aquatique de Monteux, "Wave Island", rouvrira pleinement ses portes au public. Au sein du parc existe "Wave corner", qui anime les soirées, et organise cet été des scènes ouvertes. Les candidatures sont ouvertes pour les talents musicaux locaux. Ces scènes ouvertes aux amateurs et/ou aux professionnels, et non rémunérées, auront lieu du 6 juillet au 26 août, trois fois par semaine, les mardis, mercredis et jeudis. Un seul artiste ou groupe se produira par soirée en trois sets de 30 minutes. Pour proposer sa candidature, l'artiste ou le groupe doit envoyer sa présentation (membres, instruments, style musical) ainsi que des vidéos mettant en avant son talent par mail : sceneouverte@lesparcs-dusud.net

La phrase

"J'ai milité durant des décennies auprès de Renaud Muselier et de Thierry Mariani dans les mouvements gaullistes auxquels j'ai toujours appartenu. Jamais je n'aurais pu imaginer les retrouver un jour face à face dans le cadre d'une élection aux Régionales, avec le risque majeur, pour la première fois, de voir la mienne passer au RN..."

ALAIN DUFAUT
SÉNATEUR HONORAIRE DU
VAUCLUSE ÉVOQUANT
"UN PATAQUÈS EN PACA"